BOSCH

Stoombakoven

HSG936D.1

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

Bosch BetterFood app

Ontdek je nieuwe apparaat met duizenden flexibele recepten!

- Vegan, low-carb of glutenvrij? Je kunt alle recepten aanpassen aan je voorkeuren.
- Ontdek recepten voor de ingrediënten die je al in huis hebt.
- Gezond koken gemakkelijk gemaakt – dankzij het Nutri-Check gezondheidskompas.
- Vind in de recepten de optimale instellingen voor je gekoppelde apparaten.



Deze app is uitsluitend in bepaalde Europese landen en talen beschikbaar.

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



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade vermijden ... 5
3 Milieubescherming en besparing ... 6
4 Uw apparaat leren kennen ... 6
5 Functies ... 8
6 Accessoires ... 10
7 Voor het eerste gebruik ... 12
8 De Bediening in essentie ... 14
9 Snel voorverwarmen ... 15
10 Tijdfuncties ... 16
11 Stoom ... 17
12 Kerntemperatuurmeter ... 21
13 Gerechten ... 23
14 Favorieten ... 25
15 Kinderslot ... 26
16 Basisinstellingen ... 26
17 Home Connect ... 28
18 Reiniging en onderhoud ... 30
19 Reinigingsondersteuning ... 32
20 Ontkalken ... 33
21 Drogen ... 33
22 Apparaatdeur ... 34
23 Rekjes ... 37
24 Storingen verhelpen ... 39
25 Afvoeren ... 42
26 Servicedienst ... 42
27 Informatie over vrije software en opensource-software ... 43
28 Conformiteitsverklaring ... 43
29 Zo lukt het ... 43

30 MONTAGEHANDLEIDING ... 55
30.1 Algemene montage-instructies ... 55

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

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 10*

⚠ 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 5*
- ▸ 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 42*

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 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.
- ▸ Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.
- ▸ Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.
- ▸ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- ▸ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▸ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

1.7 Braadthermometer

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.
- ▸ Gebruik alleen de braadthermometer die voor dit apparaat bestemd is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
De kerntemperatuurmeter is puntig.
- ▸ Ga voorzichtig om met de kerntemperatuurmeter.

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.

Door siliconevormen, of silicone houdende bakfoliën, afdekkingen of accessoires kan de baksensor beschadigd raken. Ook wanneer de baksensor niet actief is, kan er schade ontstaan.
- ▸ Geen siliconevormen of silicone houdende bakfoliën, afdekkingen of accessoires gebruiken.
  Silicone-gecoat bakpapier mag worden gebruikt.
- ▸ Nooit voorwerpen van silicone in de binnenruimte bewaren.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- ▸ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▸ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▸ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▸ 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 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP
Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- ▸ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Door afdruipende vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.
- ▸ Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.
- ▸ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

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

Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoot onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.
- ▸ Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

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

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

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

3.2 Energie besparen

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

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.
→ *"Zo lukt het", Pagina 43*
- ✔ 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 26*
- ✔ Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

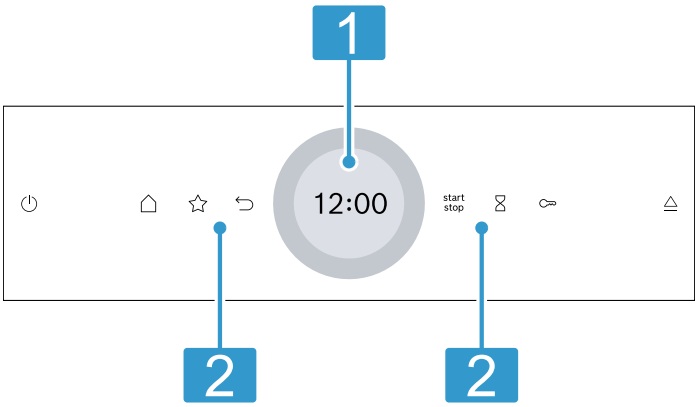
Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- ▪ Detectie van de 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 met instelring** Via het display stelt u met behulp van de digitale instelring het apparaat in. U ziet de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → *"Display", Pagina 7*
2	**Knoppen** Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Knoppen", Pagina 7*

4.2 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

Knop	Functie
⏻	Apparaat in- of uitschakelen. → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
⌂	Functiekeuze-menu openen. → *"Functies", Pagina 8*
☆	Functie favorieten direct kiezen. → *"Favorieten", Pagina 25*
⮌	Eén instelling terug gaan.
start stop	Werking starten of onderbreken. → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
⧖	Timer selecteren. → *"Wekker instellen", Pagina 17*
⚷	Ca. 4 seconden ingedrukt houden: kinderslot activeren. → *"Kinderslot", Pagina 26*
⏏	Bedieningspaneel openen om de watertank te verwijderen. → *"Watertank vullen", Pagina 17*

4.3 Display

Het display is in verschillende gebieden onderverdeeld.

Digitale instelring

Met de digitale instelring op het display verandert u de instelwaarden.
Wanneer u bij een instelling de minimale of maximale waarde heeft bereikt, blijft deze waarde op het display staan. Draai indien nodig de waarde met de instelring weer terug.

Fijne instelwaarden

Om fijne instelwaarden in te stellen, bijv. op de minuut nauwkeurige tijd, het betreffende gebied in de instelring ca. 1 - 2 seconden ingedrukt houden. De fijnere instelwaarden worden in punten weergegeven.

Statusindicatie

Van boven op het display wordt statusinformatie weergegeven.

Symbool	Betekenis
⧖	Timer is geactiveerd. → *"Wekker instellen", Pagina 17*
⚷	Kinderbeveiliging is geactiveerd. → *"Kinderslot", Pagina 26*
📶	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 28*
📱	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 28*
🔧	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 28*

Instelbereik

In het midden van het display is het instelbereik.
In het instelbereik ziet u actuele keuzemogelijkheden en reeds uitgevoerde instellingen.
Het menu en andere instelmogelijkheden zijn horizontaal aangebracht. Keuzelijsten bij functies zijn verticaal gerangschikt. Om in het instelbereik te bladeren, veegt u over het display. Om een functie te kiezen, op de functie in het display drukken.
→ *"Functie instellen", Pagina 14*

Mogelijke symbolen in het instelbereik

Symbool	Betekenis
✓	Instelwaarde bevestigen.
↺	Instelwaarde resetten.
^	Tijdens het gebruik instelwaarde wijzigen.
	Gebruik verlengen.

Opmerking: Een blauwe markering "new" of een blauwe stip bij een functie geeft aan dat met de Home Connect app een nieuwe functie, een nieuwe favoriet of een update op uw apparaat werd gedownload.

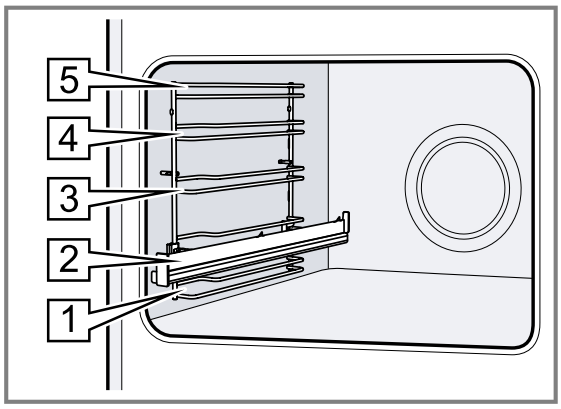
4.4 Binnenruimte

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

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 10*

Uw apparaat heeft 5 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust.
De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 37*



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak.
Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.
Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.
→ *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 32*

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.

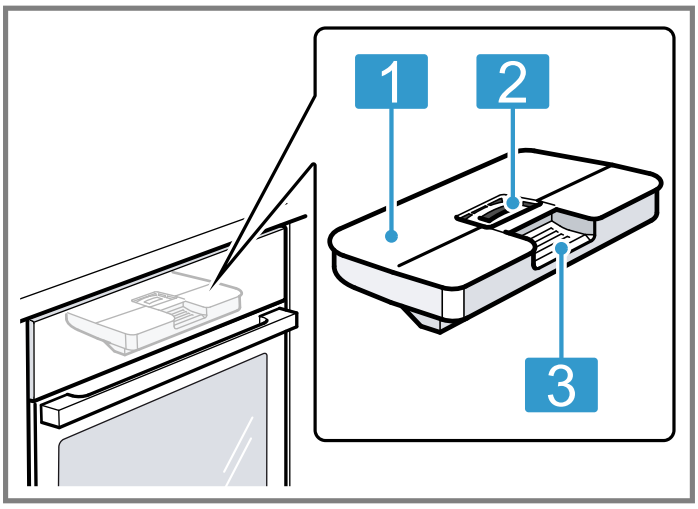
Opmerking: U kunt de nalooptijd wijzigen in de basisinstellingen. Wanneer u vaak zeer vochtige gerechten bereidt of in het kookcompartiment warm houdt, dan stelt u een langere nalooptijd in.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 26*

Apparaatdeur

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

Watertank

De watertank hebt u nodig voor de stoom-verwarmingsmethoden.
De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel.
→ *"Watertank vullen", Pagina 17*



1	Tankdeksel
2	Opening voor het vullen en leegmaken
3	Handgreep voor het verwijderen en inschuiven

5 Functies

Hier krijgt u een overzicht van de hoofd- en andere functies van uw apparaat.
Om het menu te openen op ⌂ drukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten kiezen. → *"Verwarmingsmethoden", Pagina 9* → *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
Stoom	Met stoomverwarmingsmethoden gerechten behoedzaam bereiden. → *"Stoom", Pagina 17*
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken. → *"Favorieten", Pagina 25*
Gerechten	Geprogrammeerde, aanbevolen instellingen voor verschillende gerechten gebruiken. → *"Gerechten", Pagina 23*

Functie	Gebruik
Reiniging	Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → *"Reinigingsondersteuning", Pagina 32* → *"Ontkalken", Pagina 33* → *"Drogen", Pagina 33*
Basisinstellingen	Basisinstellingen aanpassen. → *"Basisinstellingen", Pagina 26*

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 28*

5.1 Verwarmingsmethoden

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.
Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.
Wanneer u een verwarmingsmethode kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur of stand voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.
Bij grillstand 3 verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten naar grillstand 1.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	4D-hetelucht	30 - 250°C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	30 - 250°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	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.
	Air Fry	30 - 250°C	Knapperig garen op een niveau met weinig vet. Bijzonder geschikt voor normaal in vet gefrituurde gerechten, bijv. frites. De ventilator wervelt met hoge snelheid de hitte van de grillelementen rond het gerecht. De afvoerlucht wordt versterkt uit de binnenruimte getrokken.
	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 - 250°C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	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.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	Pizzastand	30 - 250°C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Langzaam garen	70 - 120°C	Kort aangebraden, mals vlees in open vormen voorzichtig en langzaam garen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	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.

Stoommethoden

De stoommethoden vindt u in het menu ⌂ onder "Stoom".

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

5.2 Temperatuur

Tijdens het opwarmen ≀≀≀ kunt u op het display bij de meeste verwarmingsmethoden de actuele temperatuur in de binnenruimte vanaf ca. 30°C en de ingestelde temperatuur naast elkaar aflezen, bijv. 120|210 °C. Wanneer u voorverwarmt, is het optimale moment om de gerechten in de oven te doen bereikt, zodra de aangegeven temperatuur in de binnenruimte en de ingestelde temperatuur gelijk zijn.

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

Restwarmte-indicatie

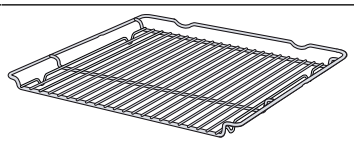
Als het apparaat is uitgeschakeld, geeft een rode lijn rond de bedieningsring de restwarmte in de binnenruimte aan. Hoe verder de temperatuur daalt, hoe donkerder de ring wordt. Vanaf ca. 60°C gaat de ring helemaal uit.

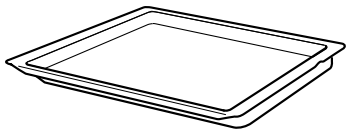
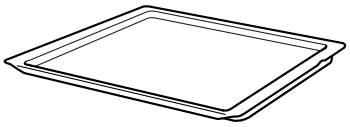
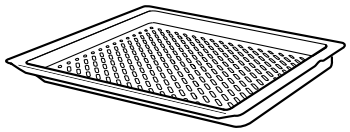
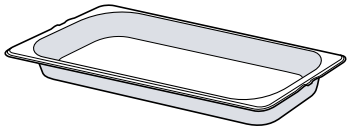
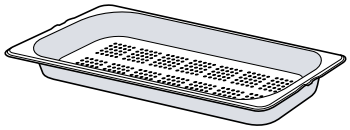
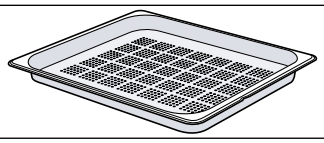
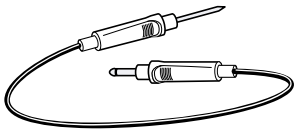
6 Accessoires

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

Accessoires		Gebruik
Braadslede		▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Brood ▪ Grote braadstukken ▪ Diepvriesgerechten ▪ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster of water bij het gebruik met stoom.
Bakplaat		▪ Plaatgebak ▪ Klein gebak
Air Fry & Grillplaat, geëmailleerd met gaatjes		▪ Gerechten knapperig bakken, die doorgaans in olie worden gefrituurd, bijv. frites. ▪ Gerechten grillen. De geëmailleerde Air Fry & Grillplaat niet als stoombak gebruiken.
Stoombak zonder gaatjes, grootte M		Bereiden van: ▪ Rijst ▪ Peulvruchten ▪ Granen Zet de stoombak niet op het rooster.
Stoombak met gaatjes, grootte M		▪ Groente stomen. ▪ Kleinfruit uitpersen. ▪ Ontdooien. Zet de stoombak niet op het rooster.
Stoombak met gaatjes, grootte XL		Grote hoeveelheden stomen.
Braadthermometer		Nauwkeurig braden of garen. → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*

6.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Stoomschalen

De stoomschalen zijn voor de zuivere stoommethoden tot 120 °C geschikt.
Voor hogere temperaturen of andere verwarmingsmethoden zijn de stoomschalen niet geschikt. De schalen verkleuren en vervormen permanent.

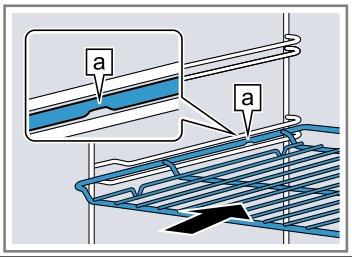
6.2 Vergrendelingsfunctie

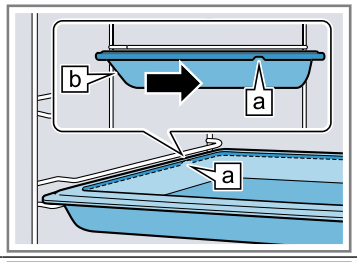
De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

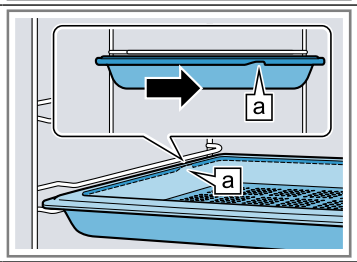
6.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

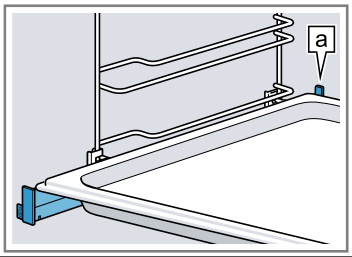
1. Het accessoire zo draaien, dat de pal [a] zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. De accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving ⌣ naar beneden in de oven schuiven. 
Plaat bijv. braadslede of bakplaat	De plaat met de afschuining gericht naar de [b] ovendeur in de oven schuiven.



Stoombak met gaatjes, grootte XL	

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.

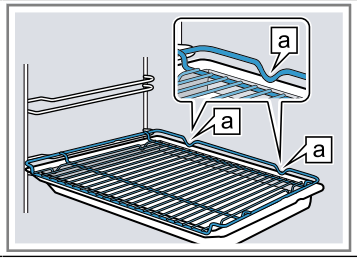
3. Het toebehoren er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

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

Accessoires combineren

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

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

Rooster op braadslede	

6.4 Meer accessoires

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

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Bepaal vóór het eerste gebruik de waterhardheid

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

LET OP
Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan wordt de stoomfunctie beïnvloed en kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.
- Waterhardheid correct instellen.

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
- Geen gedestilleerd water of andere vloeistoffen gebruiken.
- Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water. Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is, of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.
- Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Opmerkingen
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op “zeer hard“ in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.

- Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het waterhardheidbereik in op "onthard".

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

7.2 Eerste keer in gebruik nemen

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

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
✔ De eerste instelling verschijnt.
2. Druk wanneer het nodig is de instelling te veranderen, op een waarde in de lijst of wijzig de waarde met de instelring.
   Mogelijke instellingen:
   - Taal
   - Home Connect
     → *"Home Connect ", Pagina 28*
   - Tijd
     → *"Tijd instellen", Pagina 27*
   - Waterhardheid
     → *"Bepaal vóór het eerste gebruik de waterhardheid", Pagina 12*
3. Op ✓ drukken en naar de volgende instelling gaan.
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.

7.3 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

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

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

7.4 Apparaat voor het eerste gebruik kalibreren

De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij de kalibratie stelt zich het apparaat in op de drukomstandigheden van de locatie, op basis van de hoogte boven het zeeniveau.

Verzoek in het display om te kalibreren
Als u het apparaat inschakelt, verschijnt een aanwijzing op het display om het apparaat te kalibreren. U kunt de aanwijzing sluiten en uw apparaat zoals gebruikelijk gebruiken. Het verzoek verschijnt echter na elke keer inschakelen, totdat de kalibratie is afgerond.
Een verkeerde kalibratie heeft invloed op de stoomfunctie.

Opmerking: Al naar gelang de softwareversie van uw apparaat moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.
Of kalibreer uw apparaat handmatig, door het apparaat met een leeg kookcompartiment 30 minuten te laten stomen.
→ *"Stoom", Pagina 17*

Apparaat automatisch kalibreren

De automatische kalibratie is nauwkeuriger dan de handmatige. Het apparaat is 30 minuten lang met de stoomfunctie in gebruik.

Opmerking: Open de apparaatdeur niet tijdens de kalibratie. Het kalibreren wordt afgebroken.

Vereisten
- Het apparaat is gereinigd.
  → *"Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt", Pagina 13*
- De binnenruimte is koud.
- Accessoires zijn verwijderd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Kies in het verzoek dat op het display verschijnt de automatische optie.
3. Vul de watertank.
   → *"Watertank vullen", Pagina 17*
4. In werking stellen.
✔ Het kalibreren start. Hierbij ontstaat veel stoom.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
5. Laat het apparaat afkoelen en laat vervolgens de bodem van de binnenruimte goed drogen.
6. Het apparaat uitschakelen.
7. Het apparaat drogen.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 20*

[1] Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.
[2] Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

Apparaat handmatig kalibreren

U kunt de basisinstelling van de hoogte boven zeeniveau ook direct instellen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Kies in het verzoek dat op het display verschijnt de automatische optie.
✔ Op het display verschijnt de basisinstelling voor de hoogte boven zeeniveau.
3. Stel de hoogte boven zeeniveau in.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 26*

7.5 Apparaat voordat u het voor het eerst gebruikt verwarmen

Verwarm het apparaat een keer, voordat u daarmee voor de eerste keer gerechten bereidt.

Vereisten

- Het apparaat is gereinigd.
→ *"Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt", Pagina 13*
- Accessoires zijn verwijderd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Heteluchtfunctie
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

→ *"De Bediening in essentie", Pagina 14*
3. In werking stellen.
▸ Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
4. Schakel het apparaat na 1 uur uit.
5. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

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

8.2 Apparaat uitschakelen

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

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

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

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

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

▸ Start de werking met start stop.
✔ Op het display verschijnen de instellingen.

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

1. Druk op start stop om de werking te onderbreken.
2. Druk opnieuw op start stop om de werking te hervatten.

8.5 Functie instellen

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

1. Om in de verschillende keuzemogelijkheden te bladeren, over het display vegen.
▸ Om in het menu en andere instelmogelijkheden te bladeren, naar rechts of links vegen.
▸ Om in keuzelijsten te bladeren, omlaag of omhoog vegen.
2. Om een functie te kiezen, op de functie in het display drukken.
✔ Al naar gelang de functie verschijnen mogelijke instelwaarden of andere opties waaruit kan worden gekozen.
3. Om indien nodig een instelling terug te gaan, op ⮌ drukken.
4. Om instelwaarden te wijzigen, de digitale instelring gebruiken:
▸ Over de instelring vegen, al naar gelang de gewenste instelling rechts- of linksom.
▸ Of op een bepaalde positie aan de instelring drukken.
5. De instelling met ✓ bevestigen.
6. Start de werking met start stop.
7. Wanneer de werking is beëindigd:
▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: Uw instellingen kunt u als "Favorieten" ☆ opslaan en opnieuw gebruiken.
→ *"Favorieten", Pagina 25*

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 start stop.

8.7 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk in het menu op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Druk op de temperatuur in °C of, afhankelijk van de verwarmingsmethode, op de instelstand.
4. Stel de temperatuur in met de instelring.
5. Druk in het display op ✓ om de ingestelde temperatuur te bevestigen.
   Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
   - → *"Snel voorverwarmen", Pagina 15*
   - → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
   - → *"Stoom", Pagina 17*
   - → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*
6. Start de werking met start stop.

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

7. Wanneer de werking is beëindigd:
   - ▸ Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden", Pagina 9*

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Op start stop drukken.
2. Op ⮌ drukken.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met start stop.

Temperatuur wijzigen

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

1. Op het display op ∧ drukken.
2. Op de temperatuur drukken.
3. De temperatuur met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.

✔ De wijziging wordt overgenomen.

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. Op ⓘ "Info" drukken.

✔ Informatie wordt gedurende enkele seconden weergegeven.

2. Om bij veel inhoud in de aanwijzing te bladeren, over het display vegen.
3. Indien gewenst de aanwijzing met ⮌ verlaten.

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. Basisinstellingen wijzigen.
   → *"Basisinstellingen", Pagina 26*
   - ▸ De basisinstelling "Verlichting" naar "Altijd uit" wijzigen.
   - ▸ De basisinstelling "Tijdsweergave" in "Aan" wijzigen.
   - ▸ 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.

2. Stel de gewenste functie in.
   → *"Functie instellen", Pagina 14*
   → *"Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 15*
3. Stel al naar gelang de functie de gewenste tijdsduur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 16*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
4. Stel met "Eindtijd" het tijdstip in, waarop de werking moet eindigen.
   → *"Einde instellen", Pagina 16*
   → *"Tijdfuncties", Pagina 16*
5. Plaats het gerecht in de binnenruimte, voordat het apparaat begint te verwarmen.
6. Start de werking met start stop.

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

7. 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".
✔ Het symbool is rood verlicht.
3. Start de werking met start/stop.
✔ Het snel voorverwarmen start.
✔ Wanneer het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt er een signaal. Het symbool wisselt weer naar wit.
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Snel voorverwarmen afbreken

1. Op het display op ∧ drukken.
2. Druk op "Snel voorverwarmen".
✔ Het symbool wisselt weer naar wit.

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 functie en een temperatuur of stand zijn ingesteld.

1. Op "Tijdsduur" drukken.
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. uurindicatie "h" of minutenindicatie "m".
✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. De tijdsduur met de instelring instellen.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Om de ingestelde tijdsduur te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start/stop.
✔ 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 invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

1. Stop de werking met start/stop.
2. Op de tijdsduur drukken.
3. De tijdsduur met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start/stop.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Stop de werking met start/stop.
2. Op de tijdsduur drukken.
3. Reset de tijdsduur met ↺.
   Opmerking: Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat de tijdsduur terug naar de vooringestelde waarde.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start/stop.

10.2 Einde instellen

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

Opmerkingen

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

Vereisten

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

1. Druk op "Eindtijd".
2. Om de tijd in te stellen op de uurindicatie of de minutenindicatie drukken.
✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. De tijd met de instelring verschuiven.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Om de ingestelde tijd te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start/stop.
✔ 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. Bij enkele verwarmingsmethoden, bijv. stomen, start de tijdsduur pas na een opwarmtijd. De opwarmtijd hangt af van de

hoeveelheid en temperatuur van het levensmiddel. De eindtijd schuift op naar een later tijdstip.
✔ 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 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 eindtijd alleen wijzigen voordat de werking gestart is en de tijdsduur afloopt.

1. Stop de werking met start stop.
2. Op de eindtijd 🕒 drukken.
3. De eindtijd met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start stop.

Einde annuleren

U kunt de ingestelde eindtijd altijd wissen.

1. Stop de werking met start stop.
2. Op de eindtijd 🕒 drukken.
3. De eindtijd met ↺ resetten.
   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. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start stop.

10.3 Wekker instellen

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

Vereiste: Druk eerst op het display als het apparaat is uitgeschakeld. De toets is verlicht.

1. Druk op ⧖.
2. Druk om de timer in te stellen, op het display op de betreffende tijdswaarde, bijv. minutendisplay "m" of secondendisplay "s".
✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.
3. Stel de timer in met de instelring.
   ▸ Voor fijne instelwaarden, bijv. op de seconde nauwkeurig, het betreffende gebied in de instelring ca. 1 - 2 seconden ingedrukt houden. De fijnere instelwaarden worden in punten weergegeven.
   ▸ Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Om de timer te starten, op het display op ▷ drukken.
✔ 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 statusindicatie 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. Als de timer op de achtergrond loopt, voordien de timer met ⧖ selecteren.
2. Op ⏸ drukken.
3. De timer met de instelring wijzigen.
4. Bevestig met ▷.

Timer annuleren

U kunt de timer altijd annuleren.

1. Als de timer op de achtergrond loopt, voordien de timer met ⧖ selecteren.
2. Druk op ⏸.
3. De timer met ↺ resetten.

11 Stoom

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.
▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

11.1 Voor elk gebruik met stoom

Zorg er voor elk gebruik met stoom voor dat het apparaat voldoende water heeft.

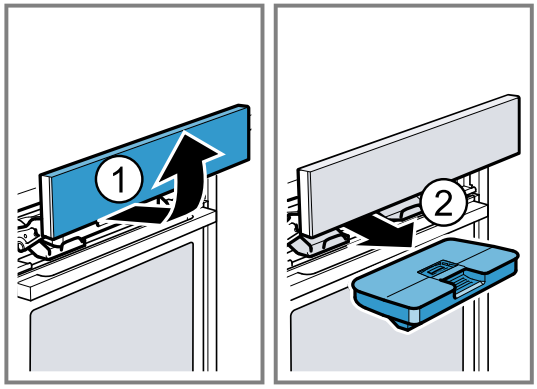
Watertank vullen

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
▸ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
▸ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

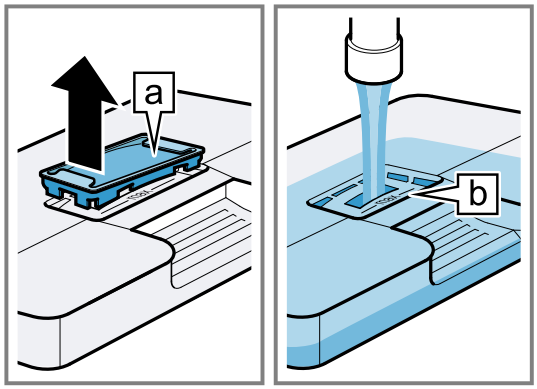
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.

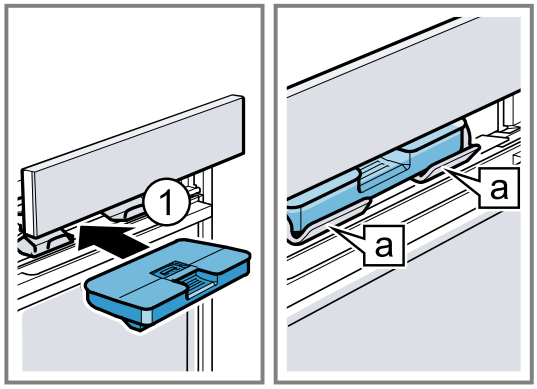
1. Druk op △.
✔ Het bedieningspaneel wordt automatisch naar voren geschoven.
2. Trek het bedieningspaneel met beide handen naar voren en schuif het vervolgens naar boven, tot het vergrendelt ①.
3. De watertank uit de tankschacht trekken ②.



4. Druk het deksel op de watertank langs de afdichting aan zodat er geen water meer uit de watertank kan lopen.
5. Verwijder de afdekking [a] van de watertank.
6. Vul het water tot aan de markering "max" [b] in de watertank.



7. De afdekking weer in de opening op de watertank plaatsen.
8. Plaats de gevulde watertank in het apparaat ①. Let er daarbij op dat de watertank achter de houders [a] vastklikt.



9. Schuif het bedieningspaneel langzaam naar beneden, en druk het vervolgens naar achteren, totdat het bedieningspaneel volledig is gesloten.

11.2 Instelmogelijkheden met stoom

U kunt op verschillende manieren uw gerechten met stoom bereiden.

Stoommethoden

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

LET OP
Bij gebruik met de stoommethoden ontstaat veel waterdamp. Condens, dat zich in de lekgoot onder de binnenruimte verzamelt, kan overstromen en aangrenzende meubels beschadigen.
- Open tijdens het gebruik de apparaatdeur niet of zo weinig mogelijk.

Stomen

Tijdens de bereiding met stoom worden de gerechten omsloten door hete waterdamp, zodat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.
Bij ingestelde temperaturen tussen 105°C en 120°C wordt de bereidingstijd gereduceerd. Zo blijven bij het stomen nog meer voedingsstoffen en vitamines behouden.

Regenereren

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

Deeg laten rijzen

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

Ontdooien

Met ontdooien ontdooit u diepvriesproducten voorzichtig.

Sous-vide

Sous-vide is een variant van bereiden op lage temperatuur van gevacumeerde levensmiddelen bij temperaturen tussen 50-95°C en met 100% stoom. Sous-vide is geschikt voor vlees, vis, groente en dessert.
De gerechten zijn met behulp van een vacuümsealer in speciale hittebestendige kookzakken geseald. Door de beschermende kookzakken blijven voedingsstoffen en aromastoffen behouden.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
- De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
- Verwijder de vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap.

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

LET OP
Risico op meubelschade
Op de bodem van de binnenruimte verzamelt zich teveel water. Het water kan uit het apparaat stromen.
- ▸ Gebruik geen tweede watertankvulling voor de sous-vide koken.

Toevoer van stoom

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

U kunt stomen met de volgende functies combineren:
- Verwarmingsmethoden →*Pagina 15*
  - 4D hetelucht
  - Boven- en onderwarmte
  - Circulatiegrillen
  - Warmhouden
- → *"Gerechten", Pagina 23*
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*

Stoomstoot

Met de stoomstoot kunt u af en toe gericht intensieve stoom toevoeren. Vooral brood en broodjes rijzen mooi, worden knapperig en krijgen een mooie kleur.
Het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoompulsen in de binnenruimte. Al naar gelang de functie kunt u de stoomstoot meerdere malen activeren.

U kunt de stoomstoot bij de volgende functies toevoegen:
- Verwarmingsmethoden →*Pagina 15*
  - 4D hetelucht
  - Boven- en onderwarmte
  - Circulatiegrillen
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*

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

11.3 Verwarmingsmethode met stoom instellen

Opmerking
Neem de gegevens over de verwarmingsmethoden met stoom in acht:
- → *"Stoommethoden", Pagina 18*

Vereiste: De watertank is gevuld. Als de watertank tijdens het bedrijf leegloopt, verschijnt op het display een aanwijzing. De werking wordt onderbroken.

→ *"Watertank vullen", Pagina 17*
1. Druk in het menu op "Stoom".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode met stoom.
3. Op de temperatuur in °C drukken.
4. Stel de temperatuur in met de instelring.
5. Druk in het display op ✓ om de ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Druk op "Tijdsduur".
   Bij de verwarmingsmethoden met stoom is altijd een tijdsduur nodig.
7. Om de vooringestelde tijdsduur te wijzigen, op de betreffende tijdswaarde drukken, bijv. uurindicatie"h" of minutenindicatie "m".

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

8. Stel de tijdsduur in met de instelring.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
9. Druk om de ingestelde tijdsduur te bevestigen op ✓ in het display.
10. Start de werking met start/stop.

✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af. Bij enkele verwarmingsmethoden, bijv. stomen, start de tijdsduur pas na een opwarmtijd. De opwarmtijd hangt af van de hoeveelheid en temperatuur van het levensmiddel.

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

11. 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.
12. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.
    → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 20*

Verwarmingsmethode wijzigen

Verandert u de verwarmingsmethode, dan worden ook de andere instellingen teruggezet.
1. Op start/stop drukken.
2. Op ↩ drukken.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met start/stop.

Temperatuur wijzigen

Na het starten van de werking kunt u de temperatuur te allen tijde wijzigen.
1. Op het display op ∧ drukken.
2. Op de temperatuur drukken.
3. De temperatuur met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.

✔ De wijziging wordt overgenomen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.
1. Stop de werking met start/stop.
2. Op de tijdsduur drukken.
3. De tijdsduur met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
5. Start de werking met start/stop.

11.4 Stoomtoevoer instellen

Vereisten
- Let op de informatie bij de betreffende functie.
  → *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 18*
- De watertank is gevuld. Als de watertank tijdens het bedrijf leegloopt, verschijnt op het display een aanwijzing. De werking wordt zonder gebruik van stoom voortgezet.
  → *"Watertank vullen", Pagina 17*

1. In het menu op de gewenste functie drukken.
2. De instellingen voor de functie invoeren, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Op "Toevoer van stoom" drukken.
4. De stoomstand met de instelring instellen.

Stoomstand	Toevoer van stoom
1	gering
2	gemiddeld
3	sterk

5. Om de ingestelde stoomstand te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
6. Start de werking met start stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt.
7. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
8. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 20*

Stoomtoevoer wijzigen

U kunt de stoomfunctie altijd wijzigen of deactiveren.

1. Op het display op ∧ drukken.
2. Op de stoomtoevoer drukken.
3. De stoomtoevoer met de instelring wijzigen of deactiveren.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
✔ De wijziging wordt overgenomen.

11.5 Stoomstoot instellen

Vereisten

- Let op de informatie bij de betreffende functie.
→ *"Instelmogelijkheden met stoom", Pagina 18*
- De watertank is gevuld. Als de watertank tijdens het bedrijf leegloopt, verschijnt op het display een aanwijzing. De werking wordt onderbroken.
→ *"Watertank vullen", Pagina 17*

1. In het menu op de gewenste functie drukken.
2. De instellingen voor de functie invoeren, bijv. verwarmingsmethode en temperatuur.
3. Start de werking met start stop.
4. Op het gewenste tijdstip op het display op ∧ drukken. Gebruik de stoomstoot pas wanneer het apparaat volledig is opgewarmd.
5. Druk op "Stoomstoot".
✔ Het symbool licht rood op en het apparaat warmt het water op.
6. Druk opnieuw op "Stoomstoot" wanneer het water is opgewarmd.
Opmerking: Wanneer het snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de stoomstoot pas worden gegeven wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.
✔ De stoomstoot begint en het apparaat geeft ca. 3 tot 5 minuten stoompulsen in de binnenruimte.
✔ Wanneer de stoomstoot is afgerond, wordt de werking voortgezet. Al naar gelang de functie kan de stoomstoot indien gewenst opnieuw worden gestart.
7. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
8. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 20*

Stoomstoot annuleren

U kunt de stoomstoot op elk moment annuleren.

1. Op het display op ∧ drukken.
2. Op "Stoomstoot" drukken.
✔ Het symbool wisselt weer naar wit.
✔ De werking wordt zonder stoomstoot voortgezet.

11.6 Na elk gebruik met stoom

Droog het apparaat na elk gebruik met stoom.

Opmerking: Na het gebruik met stoom kunnen kalksporen in de binnenruimte achterblijven. De werking van het apparaat wordt daardoor niet beïnvloed. U kunt de kalksporen met warm water of een in azijn gedrenkte doek verwijderen. Neem de informatie over de reiniging in acht.
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 30*

Watertank legen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
- Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- Neem de watertank uit de tankschacht.

LET OP
Het drogen van de watertank in de hete binnenruimte leidt tot beschadiging van de watertank.
- De watertank niet drogen in de hete binnenruimte.

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

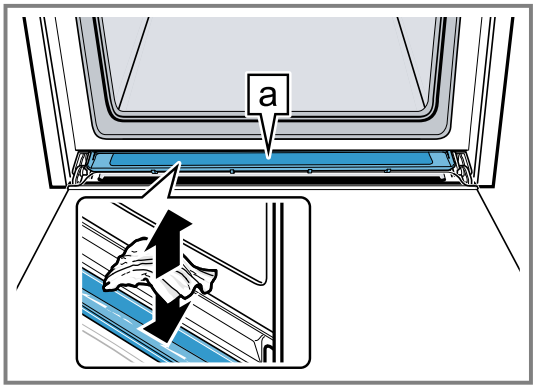
1. Open het bedieningspaneel met ≙.
2. Haal de watertank uit het apparaat.
3. Verwijder het deksel van de watertank voorzichtig.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Plaats het deksel op de watertank en druk het aan.
9. Zet de watertank in het apparaat en sluit het bedieningspaneel.

Condensopvangbak drogen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Open de apparaatdeur.
2. **Opmerking:** De condensopvangbak [a] bevindt zich onder de binnenruimte.



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

Opmerking: Om de condensopvangbak te reinigen, kunt u de condensopvangbak uitbouwen.
→ *"Condenswaterreservoir demonteren", Pagina 34*

Binnenruimte drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik met stoom.

- Droog de binnenruimte handmatig of gebruik de droogfunctie.
  → *"Drogen", Pagina 33*

12 Kerntemperatuurmeter

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

12.1 Geschikte verwarmingsmethoden met kerntemperatuurmeter

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

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken:

- 4D hetelucht
- Boven- en onderwarmte
- Milde hetelucht
- Milde boven- en onderwarmte
- Circulatiegrillen
- Pizzastand
- Langzaam garen
- Onderwarmte
- Warmhouden
- Stomen
- Regenereren

12.2 Steek de kerntemperatuurmeter in het vlees

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

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

LET OP
Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

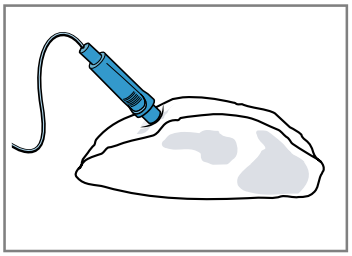
- Het snoer van de braadthermometer niet inklemmen.
- Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

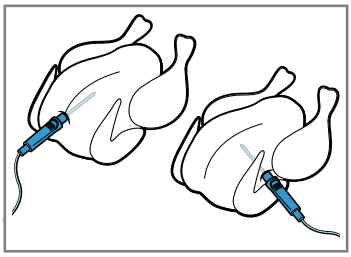
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
De kerntemperatuurmeter is puntig.

- Ga voorzichtig om met de kerntemperatuurmeter.

Opmerking: Als de uittrekrails op hoogte 3 zijn ingehangen, kunt u de kerntemperatuurmeter niet in de binnenruimte steken. Hang de uittrekrails uit of hang ze op een andere hoogte in.
→ *"Rekjes", Pagina 37*

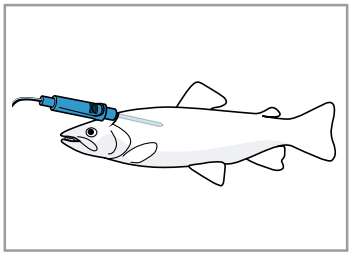
1. Steek de kerntemperatuurmeter in het product.
   De kerntemperatuurmeter heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat minstens het middelste meetpunt in het product steekt.

Dunne stukken vlees	Steek de kerntemperatuurmeter in de zijkant van het vlees op het dikste punt.
Dikke stukken vlees	Steek de kerntemperatuurmeter van boven schuin tot de aanslag in het vlees.  **Opmerking:** Wanneer u het product wilt keren, steek dan de kerntemperatuurmeter in de zijkant van het product, zodat deze bij het keren niet verwijdert hoeft te worden.
Gevogelte	Steek de kerntemperatuurmeter in de dikste plek van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de kerntemperatuurmeter schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.



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

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



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

2. Plaats het product samen met de kerntemperatuurmeter in de binnenruimte.
3. Steek de aansluiting van de kerntemperatuurmeter in de bus links in de binnenruimte.

Opmerking: Wilt u het product keren, verwijder de kerntemperatuurmeter dan niet. Controleer na het keren van het product of de kerntemperatuurmeter nog goed in het gerecht zit.

12.3 Kerntemperatuurmeter instellen

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

Vereisten

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

1. Druk in het menu op "Verwarmingsmethoden".
2. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
3. Op de temperatuur in °C drukken.
4. De temperatuur van de binnenruimte met de instelring instellen.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
5. Om de ingestelde temperatuur van de binnenruimte te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
6. Druk op "Kerntemperatuurmeter".
7. De kerntemperatuur met de instelring instellen.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
8. Om de ingestelde kerntemperatuur te bevestigen, op het display op ✓ drukken.
9. Start de werking met start/stop.
   ✔ Het apparaat begint op te warmen.
   ✔ Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt.
   ✔ Wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan klinkt een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd. Het apparaat warmt niet meer op. Bij de methode langzaam garen, blijft het apparaat verwarmen.
10. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
    De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
    - Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

    Wanneer de kerntemperatuur is bereikt:
    - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
    - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
    - Neem de kerntemperatuurmeter uit de aansluiting in de binnenruimte.
    - Neem de kerntemperatuurmeter uit het product en uit de binnenruimte.

Tips

- U kunt de kerntemperatuurmeter ook met een andere functie combineren, bijv.:
  – → *"Stoom", Pagina 17*
  – → *"Gerechten", Pagina 23*
- U kunt de kerntemperatuurmeter ook zonder een ingestelde kerntemperatuur gebruiken. Zo kunt u de kerntemperatuur van het gerecht op het display aflezen en handmatig de werking indien gewenst beëindigen.

Temperatuur wijzigen

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

1. Op het display op ∧ drukken.
2. Druk op de temperatuur van de binnenruimte of de kerntemperatuur.
3. De temperatuur met de instelring wijzigen.
4. Om de wijziging te bevestigen, op het display op ✓ drukken.

Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Op start/stop drukken.
2. Op ⮌ drukken.
3. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
4. Stel de werking opnieuw in en start met start/stop.

12.4 Kerntemperatuur van verschillende levensmiddelen

Hier vindt u richtwaarden voor kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen.
De richtwaarden hangen af van de kwaliteit en de soort levensmiddelen. Gebruik geen diepvriesproducten.

Gevogelte	Kerntemperatuur in °C
Kip	80 - 85
Kipfilet	75 - 80
Eend	80 - 85
Eendenborst, rosé	55 - 60
Kalkoen	80 - 85
Kalkoenfilet	80 - 85
Gans	80 - 90

Varkensvlees	Kerntemperatuur in °C
Varkensnek	85 - 90
Varkensfilet, rosé	62 - 70
Varkensrug, doorbakken	72 - 80

Rundvlees	Kerntemperatuur in °C
Runderfilet of rosbief, Engels	45 - 52
Runderfilet of rosbief, rosé	55 - 62
Runderfilet of rosbief, doorbakken	65 - 75

Kalfsvlees	Kerntemperatuur in °C
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75 - 80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Lamsvlees	Kerntemperatuur in °C
Lamsbout, rosé	60 - 65
Lamsbout, doorbakken	70 - 80
Lamsrug, rosé	55 - 60

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

Diversen	Kerntemperatuur in °C
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80 - 90
Gerechten opwarmen, regenereren	65 - 75

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

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 ⓘ "Info" 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.

Gerechten met kerntemperatuurmeter

Bij sommige gerechten kunt u de kerntemperatuurmeter gebruiken.
De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.
→ *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*

Gerechten met stoom

Bij enkele gerechten kunt u een bereidingsmethode met stoom kiezen. De gerechten worden voorzichtig bereid.
Neem de informatie over het gebruik met stoom in acht.
→ *"Stoom", Pagina 17*

Baksensor

Enkele gerechten zijn geschikt voor de bereiding met de baksensor. U hoeft verder geen instellingen in te voeren.
De baksensor bewaakt het bakproces in de binnenruimte. Het apparaat regelt de instellingen zelfstandig en beëindigt de werking wanneer het gerecht klaar is.

Opmerkingen

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

LET OP

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

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

Voorspelling resterende tijd voor gebruik

Wanneer uw apparaat is verbonden met Home Connect, dan kan het apparaat de vermoedelijke resterende duur van het bereidingsproces voorspellen.
De eerste resterende tijd verschijnt na ca. 1 minuut op het display. De resterende tijd wordt continu opnieuw berekend en geactualiseerd.

Opmerking: De prognose voor de resterende tijd is niet bij alle gerechten beschikbaar.

13.3 Overzicht van de gerechten

Welke afzonderlijke gerechten voor u ter beschikking staan, ziet u op het apparaat wanneer u de functie oproept. De selectie van gerechten is 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 26*

Categorie	Gerechten
Baksensor	Gebak Klein gebak Hartig gebak, pizza, quiche Aardappelproducten, diepvries **Opmerking:** Hier worden alleen gerechten genoemd voor bereiding met baksensor.
Gebak	Gebak in vormen Gebak op de bakplaat Klein gebak
	Koekjes
Brood, broodjes	Brood Broodjes
Pizza, hartig gebak	Pizza Hartig gebak, quiche
Ovenschotels, soufflés	Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten 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 Vis karbonade Visgerechten Zeevruchten
Diepvriesproducten	Pizza Ovenschotels Aardappelproducten Groente Vlees, gevogelte Broodjes
Bijgerechten, groente	Aardappelen Rijst Granen Groente Peulvruchten Pasta, balletjes Eieren
Desserts, compote	Gistknoedels Crème karamel Rijstepap Vruchtencompote Yoghurt in potten
Sous-vide	Vlees Gevogelte Vis Groente Dessert
Inmaken, uitpersen, ontsmetten	Inmaken Uitpersen Flesjes ontsmetten
Regenereren, opbakken	Gebak Bijgerechten Groente Menu

Categorie	Gerechten
Etenswaar ontdooien	Fruit, groente

13.4 Gerecht instellen

1. Druk in het menu op "Gerechten".
2. Druk op de gewenste categorie.
3. Druk op het gewenste voedsel.
4. Druk op het gewenste gerecht.
   Tip: Bij enkele gerechten kunt u een voorkeursbereidingsmethode kiezen.
   → *"Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 23*

✔ 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 23*
6. Druk op ⓘ"Info" voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuifhoogte.
7. Start de werking met start stop.

✔ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.

✔ Bij gerechten met baksensor of bij gebruik met kerntemperatuursensor (al naar gelang de uitrusting van het apparaat) wordt geen tijdsduur weergegeven. Op het display staan de instelwaarden en de tijd hoelang het programma al loopt. Als het apparaat met Home Connect is verbonden, wordt bij enkele gerechten de voorspelde resterende tijdsduur weergegeven.
→ *"Voorspelling resterende tijd voor gebruik", Pagina 24*

✔ 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 uitschakelfunctie

De automatische uitschakelfunctie Auto Off 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.

- ▸ Als u een functie instelt, aan het einde van de keuzelijst op ☆ "Als favorieten opslaan" drukken.
  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. In het menu op "Favorieten" drukken.
   - ▸ Of direct met de toets ☆ de favorieten selecteren.
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Indien gewenst kunt u de instellingen wijzigen.
4. Start de werking met start stop.

✔ Het display geeft de instelwaarden weer.

Opmerking
Let op de informatie bij de verschillende functies:
- → *"Stoom", Pagina 17*
- → *"Kerntemperatuurmeter", Pagina 21*

14.3 Favorieten wijzigen

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

1. Om de favorieten te sorteren of te hernoemen, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.
2. Om de instelwaarden aan het apparaat te wijzigen, in het menu op "Favorieten" drukken.
   - ▸ Of direct met de toets ☆ de favorieten selecteren.
3. Druk op de gewenste favorieten.
4. Aan het einde van de keuzelijst op ✎ "Favoriet bewerken" drukken.
5. De instelwaarden wijzigen.
6. De wijziging bevestigen.

Favorieten verwijderen

1. Om een favoriet te verwijderen, in het menu op "Favorieten" drukken.
   - ▸ Of direct met de toets ☆ de favorieten selecteren.
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Aan het einde van de keuzelijst op 🗑 "Favoriet wissen" drukken.
4. Bevestig het verwijderen.

15 Kinderslot

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

15.1 Kinderslot activeren

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

- ▸ Houd ⚯ ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te activeren.
- ✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.
- ✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Het apparaat kan alleen met ⏻ worden uitgeschakeld.
- ✔ Als het apparaat is ingeschakeld, brandt ⚯. Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, is ⚯ niet verlicht.

15.2 Kinderslot deactiveren

U kunt het kinderslot op elk gewenst moment deactiveren.

1. Op een willekeurige plaats op het display drukken.
2. Om het kinderslot te deactiveren:
   - ▸ De aanwijzing in het display opvolgen, zodat de ring zich volledig wordt gevuld.
   - ▸ Of ⚯ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

✔ 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 ⓘ "Info".

Basisinstellingen	**Keuze**
Taal	Zie de keuze op het apparaat.
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. → *"Home Connect ", Pagina 28*
Tijd	Tijd in het 24h-formaat.

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 [1] ▪ Analoog
Afstelling	▪ Display horizontaal en verticaal stellen.

Geluid	**Keuze**
Sensortoetstoon	▪ Aan [1] ▪ Uit
Geluidssignaal	▪ Zeer korte tijdsduur (eenmaal) ▪ Korte tijdsduur (ca. 5 seconden) ▪ Middellange tijdsduur (ca. 10 seconden) [1] ▪ Lange tijdsduur (ca. 30 seconden)

Apparaatinstellingen	**Keuze**
Nalooptijd ventilator	▪ Minimaal ▪ Aanbevolen [1] ▪ Lang ▪ Zeer lang
Uittreksysteem	▪ Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem) [1] ▪ Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem)
Verlichting	▪ Bij het bereiden en bij het openen van de deur [1] ▪ Alleen bij het openen van de deur ▪ Altijd uit
Waterhardheid	▪ 4 (zeer hard) [1] ▪ 3 (hard) ▪ 2 (gemiddeld) ▪ 1 (zacht) ▪ 0 (onthard)
Hoogte boven zeeniveau	Wanneer de kalibratie automatisch plaatsvindt, dan verdwijnt deze basisinstelling. → *"Apparaat voor het eerste gebruik kalibreren", Pagina 13* ▪ 0 m - 300 m ▪ 300 m - 600 m ▪ 600 m - 900 m ▪ 900 m - 1200 m ▪ 1200 m - 1500 m ▪ 1500 m - 1800 m ▪ 1800 m - 2100 m ▪ Hoogte boven zeeniveau onbekend [1] (Kalibratie noodzakelijk)

Personalisering	**Keuze**
Merklogo	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven

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

Personalisering	Keuze
Werking na inschakelen	▪ Hoofdmenu [1] ▪ Verwarmingsmethoden ▪ Stoom ▪ Gerechten ▪ Favorieten
Verstreken bereidingstijd	▪ Niet weergeven ▪ Displays [1]
Regionale gerechten	▪ Alle [1] ▪ Europese gerechten ▪ Gerechten volgens Britse wijze
Gerechten	▪ Alle [1] ▪ Geen varkensvlees ▪ Alleen koosjer
Kinderslot	▪ Beschikbaar [1] ▪ Gedeactiveerd
Automatisch snel voorverwarmen	▪ Uit ▪ Aan [1]

Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	▪ Terugzetten

Info	Indicatie
Apparaatinformatie	Technische informatie over het apparaat weergeven.

16.2 Basisinstellingen wijzigen

1. In het menu op "Basisinstellingen" drukken.
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 menu 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.

16.3 Tijd instellen

1. Druk in het menu op "Basisinstellingen".
2. Druk op "Tijd".
3. Om de tijd in te stellen op de uurindicatie of de minutenindicatie drukken.

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

4. De tijd met de instelring instellen.
   ▸ De minuten tellen in stappen van 5 minuten. Om op de minuut nauwkeurig in te stellen, het betreffende gebied in de instelring ca. 1-2 seconden ingedrukt houden. De minuten worden in punten weergegeven. De minuten met de instelring instellen.
5. Schakel met ⌂ terug naar het menu om de basisinstellingen te verlaten of schakel het apparaat uit met ⏻.

✔ De tijd is opgeslagen.

[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 31*

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 34*
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 34*
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.
Deurafdichting	▪ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

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** ▪ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ▪ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → *"Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren", Pagina 32*
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 37*
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 37*
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. Gebruik op stoompannen van RVS geen inox schuurspons. Verwijder verontreinigingen op stoompannen veroorzaakt door voedingsmiddelen die zetmeel bevatten (bijv. rijst) met azijnwater.
Watertank	▪ Warm zeepsop	Spoel grondig na met schoon water om na de reiniging resten schoonmaakmiddel te verwijderen. Om de watertank na de reiniging te drogen, de watertank met geopend deksel laten drogen. Afdichting op het deksel goed drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Kerntemperatuurmeter	▪ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.

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 30*

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   - ▸ Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
     → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 30*

2. Drogen met een zachte doek.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren

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

LET OP
Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.
- ▸ Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- ▸ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
   → *"Rekjes", Pagina 37*
3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
   - van de gladde emaille oppervlakken
   - van de apparaatdeur binnen
   - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp

   Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. Verwarmingsmethode 4D-hete lucht instellen.
6. Maximale temperatuur instellen.
7. In werking stellen.
8. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
9. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.
   Opmerking: Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.
10. De rekjes inhangen.
    → *"Rekjes", Pagina 37*

19 Reinigingsondersteuning

De reinigingsondersteuning 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.

19.1 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. In het menu op "Reiniging" drukken.
4. Op "Reinigingsondersteuning" drukken.
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
5. Op start/stop drukken.
- ✔ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de noodzakelijke voorbereidingen voor de reinigingsondersteuning.
6. De aanwijzing bevestigen.
- ✔ De reinigingsondersteuning start en de tijdsduur loopt af.
- ✔ Wanneer de reinigingsondersteuning is beëindigd, klinkt er een signaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
7. Schakel het apparaat uit met ⏻.
8. .
   → *"Binnenruimte na de reinigingsondersteuning reinigen", Pagina 32*

19.2 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 droogfunctie gebruiken.
   → *"Drogen instellen", Pagina 33*

20 Ontkalken

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

Het ontkalken bestaat uit meerdere stappen en duurt ca. 70 - 95 minuten:
- Ontkalken (ca. 55 - 70 minuten)
- Eerste spoelcyclus (ca. 8 - 12 minuten)
- Tweede spoelcyclus (ca. 8 - 12 minuten)

Vanwege hygiënische redenen moet u het ontkalken volledig uitvoeren.
Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Voer 2 spoelcycli uit om ervoor te zorgen dat het apparaat weer klaar is voor gebruik.

20.1 Ontkalken voorbereiden

LET OP
De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.
- ▸ Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. Meng voor de ontkalkingsoplossing ontkalkingsmiddel en water:

Ontkalkingsmiddel-versie	Ontkalkings-middel	Water
Flesinhoud 500 ml	200 ml	400 ml
Flesinhoud 250 ml	500 ml	100 ml

Tip: Het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel kunt u verkrijgen in de webshop of via de klantenservice. Geef bij de aankoop de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

2. Open het bedieningspaneel.
3. Verwijder de watertank en vul deze met de ontkalkingsoplossing.
4. Schuif de met ontkalkingsoplossing gevulde watertank in het apparaat.
5. Sluit het bedieningspaneel.

20.2 Ontkalken instellen

Vereiste:

→ *"Ontkalken voorbereiden", Pagina 33*

1. Druk in het menu op "Reiniging".
2. Op "Ontkalken" drukken.
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Druk op start stop.

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

4. De aanwijzing bevestigen.

✔ Het ontkalken start en de tijdsduur loopt af.
✔ Als het eerste deel van het ontkalken is beëindigd, weerklinkt een signaal. Het apparaat vraagt u 2 keer te spoelen.

5. Om het apparaat te spoelen, voor elke spoelcyclus:
   - ▸ Het bedieningspaneel openen en de watertank verwijderen.
   - ▸ De watertank grondig spoelen en met water vullen.
   - ▸ De watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.

✔ Wanneer er een spoelcyclus beëindigd is, klinkt er een signaal.

6. Als de tweede spoelcyclus is beëindigd:
   - ▸ De watertank leegmaken en drogen.
     → *"Watertank legen", Pagina 20*
   - ▸ Schakel het apparaat uit met ⏻.

21 Drogen

Om achterblijvende vochtigheid te vermijden, droogt u de binnenruimte na het gebruik met stoom en na de reinigingsondersteuning.

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 laten drogen of de functie drogen gebruiken.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verontreiniging uit de binnenruimte verwijderen.
3. Water in de binnenruimte opvegen.
4. Droog de binnenruimte.
   - ▸ Laat om de binnenruimte te drogen de deur van het apparaat 1 uur open staan.
   - ▸ Om de functie drogen te gebruiken, "Droogfunctie" instellen.
     → *"Drogen instellen", Pagina 33*

Drogen instellen

Vereiste:

→ *"Binnenruimte drogen", Pagina 33*

1. In het menu op "Reiniging" drukken.
2. Op "Droogfunctie" drukken.
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
3. Op start stop drukken.

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

4. De aanwijzing bevestigen.
✔ 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.

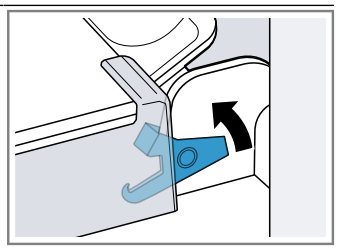
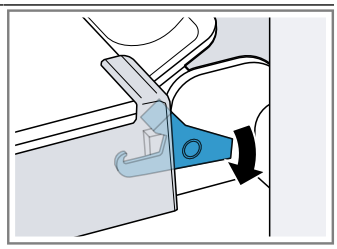
Opmerking: De condensbak zonder druk uit te oefenen uitvegen.

22.1 Apparaatdeur verwijderen

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

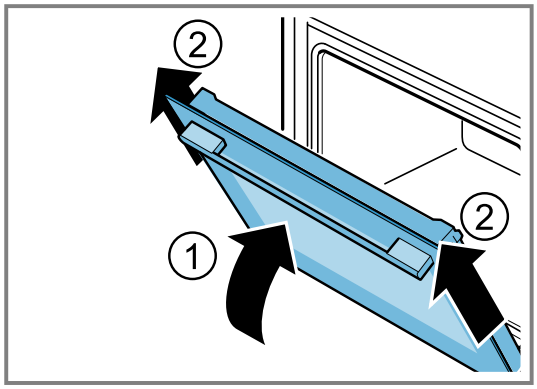
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.
▸ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt	 Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.
Blokkeerhendel dichtgeklapt	 De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

✔ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

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

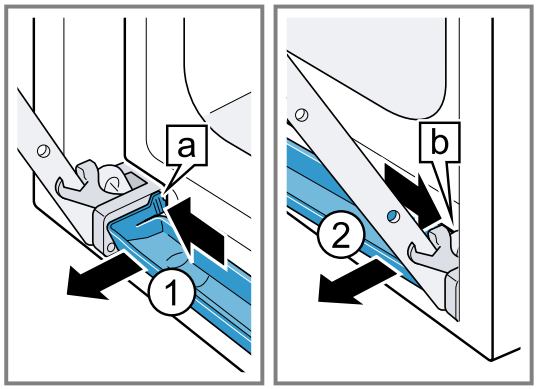


4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

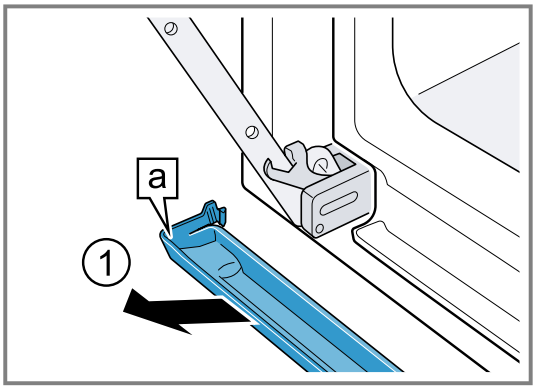
Condenswaterreservoir demonteren

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

Vereiste: De deur van het apparaat moet gedemonteerd zijn.
1. Op het linker drukvlak [a] drukken ① tot de haak losklikt.
2. Op het rechter drukvlak [b] drukken ② tot de haak losklikt.

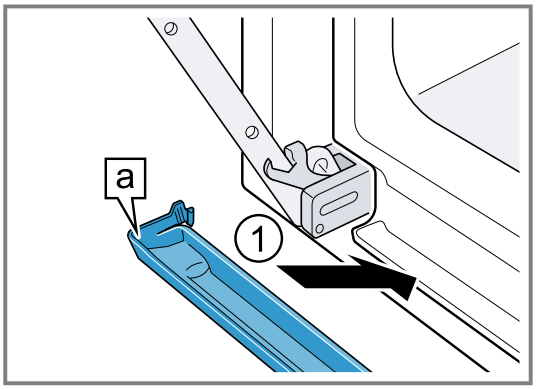


3. Het condenswaterreservoir naar voren kantelen tot de onderste bevestigingshaken loskomen.
4. Het condenswaterreservoir [a] met beide handen schuin naar boven uittrekken ①.

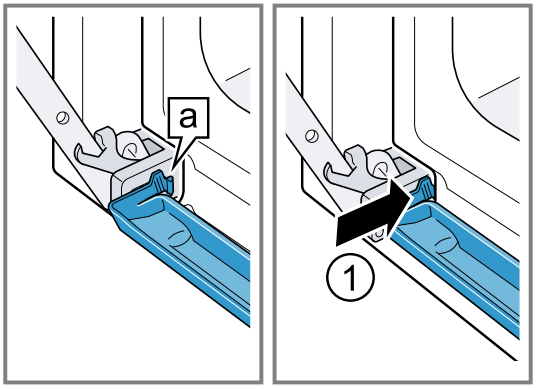


Condenswaterreservoir inbouwen

1. Het condenswaterreservoir [a] met beide handen schuin plaatsen ①.



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



3. Het condenswaterreservoir aandrukken tot de haken rechts, links en onderaan vastklikken.

✔ Het condenswaterreservoir is horizontaal ingebouwd.

22.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

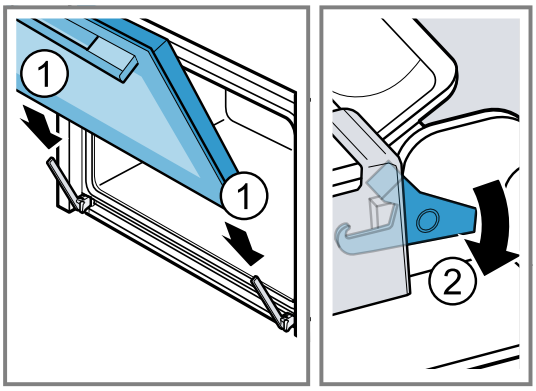
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

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

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



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

4. Sluit de apparaatdeur.

22.3 Deurruiten verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

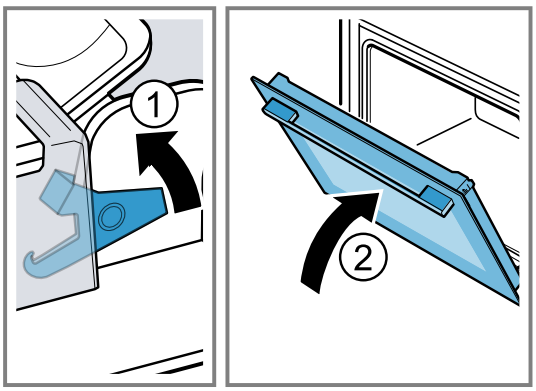
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

▸ Draag veiligheidshandschoenen.

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

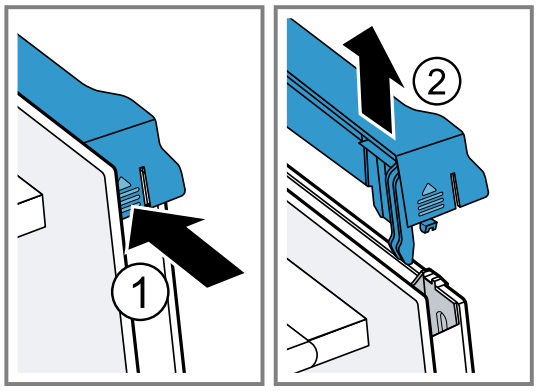
✔ De vastzethendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.

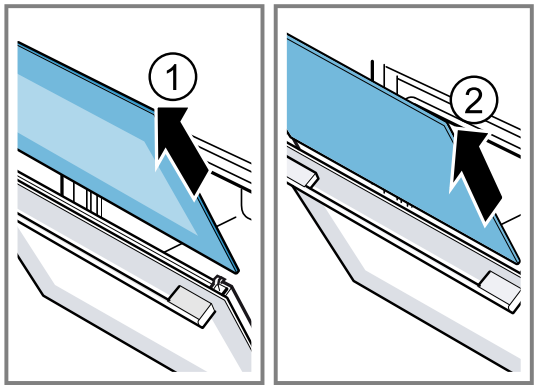


4. De deurafscherming links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.

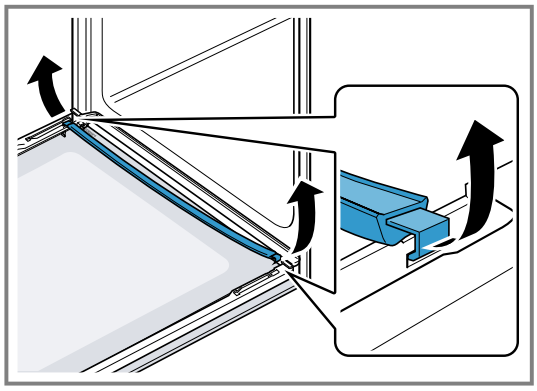
5. De deurafscherming verwijderen ②.



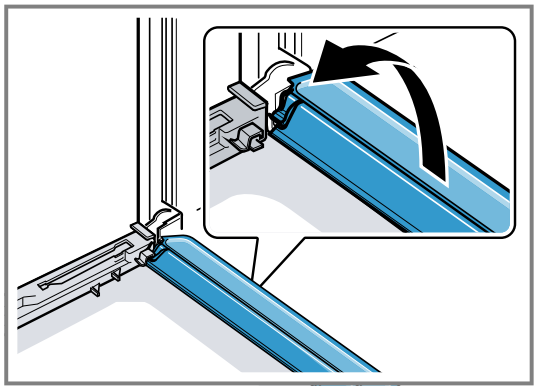
6. De binnenruit er uit trekken ① en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.
7. De tussenruit er uit trekken ② en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



8. Al naar gelang het apparaattype de apparaatdeur openen en de deurafdichting verwijderen, indien aanwezig.



9. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.
   ▸ Open de deur van het apparaat.
   ▸ De condensstrip naar boven klappen en er uit trekken.



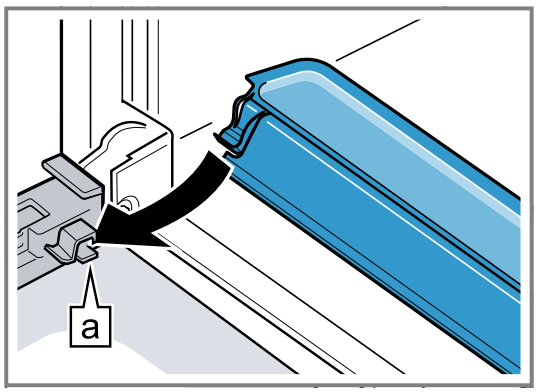
10. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
    Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
    ▸ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

    De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.
11. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.
12. De apparaatdeur reinigen.
    → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 30*
13. De deurruiten drogen en weer inbouwen.
    → *"Deurruiten inbouwen", Pagina 36*

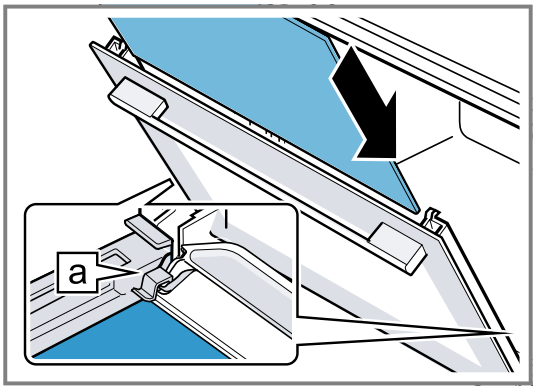
22.4 Deurruiten inbouwen

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

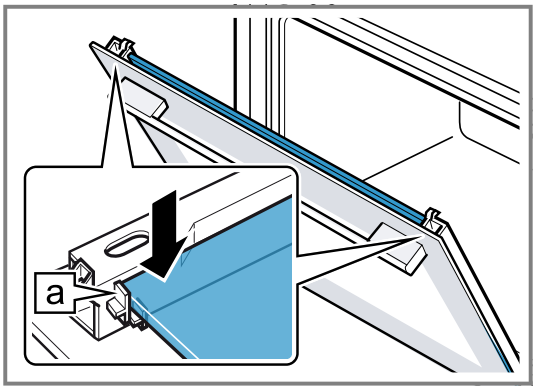
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De condensstrip loodrecht in de houder [a] plaatsen en naar onderen draaien.



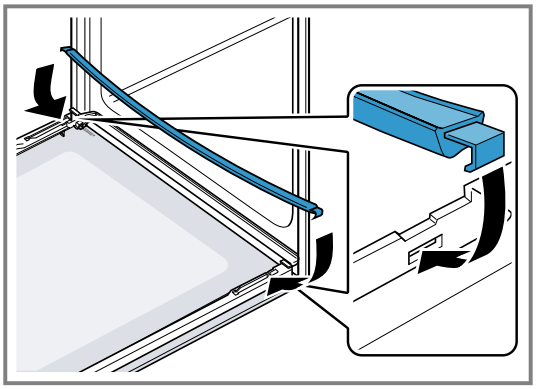
3. De tussenruit in de linker en rechter houder [a] schuiven.



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

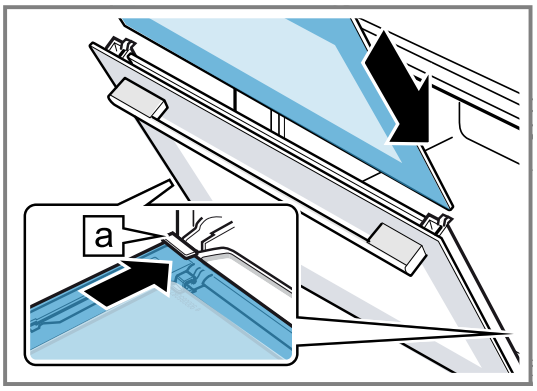


5. Al naar gelang het apparaattype de apparaatdeur openen en de deurafdichting aanbrengen, indien aanwezig.

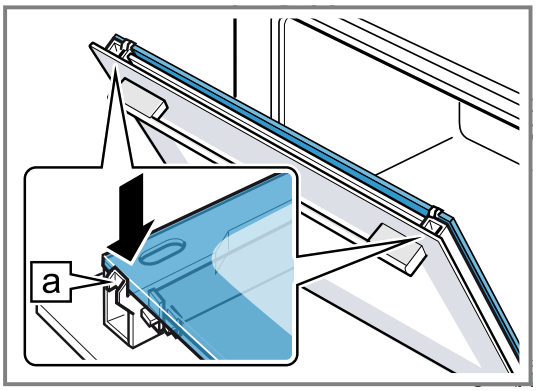


6. **Opmerking:** Let er bij het inschuiven van de ruit op dat de glanzende zijde van de ruit buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven is.

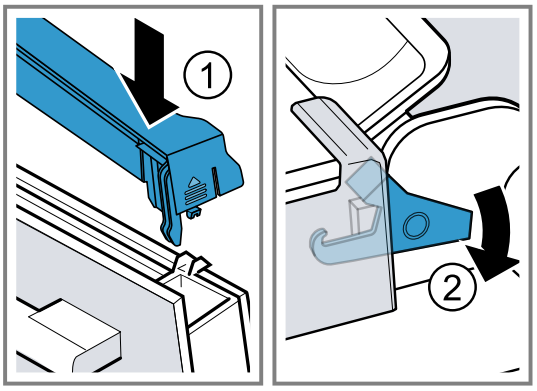
De binnenruit in de linker houder [a] schuiven.



7. De binnenruit boven aandrukken totdat deze in de linker en rechter houder [a] zit.



8. De deurafscherming aanbrengen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.
9. De apparaatdeur helemaal openen.
10. De vastzethendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



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

11. De apparaatdeur sluiten.

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

23 Rekjes

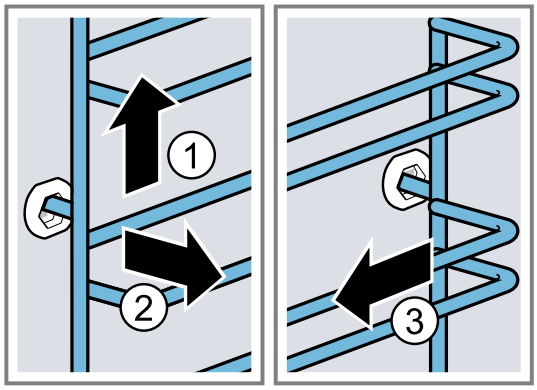
Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

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

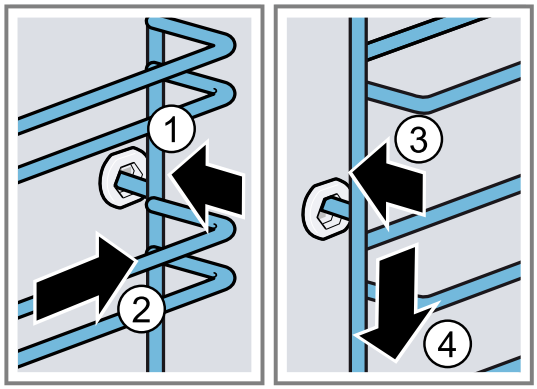


3. Het rekje reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 30*

23.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen
- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen aan de voorkant zitten.

1. Het rekje in het midden van de achterste bus steken ①, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en naar achteren drukken ②.
2. Het rekje in de voorste bus steken ③, tot het rekje aansluit op de wand van de binnenruimte en vervolgens naar beneden duwen ④.



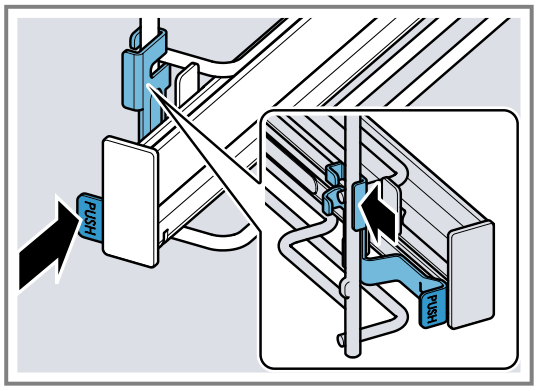
23.3 Telescooprail verwijderen

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

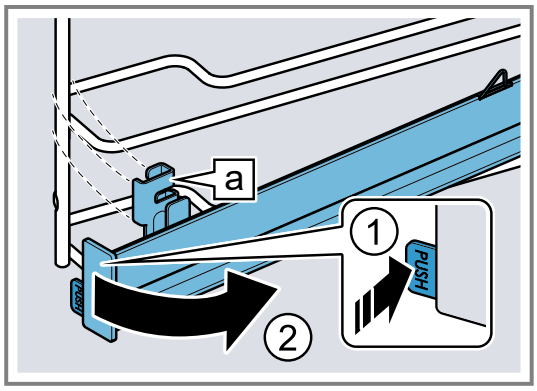
LET OP
De zelfreinigende vlakken in de binnenruimte kunnen door het verwijderen en plaatsen van de telescooprails beschadigd raken.
- De rekjes eerst verwijderen, voordat u de telescooprails verwijdert of plaatst.

Opmerkingen
- Al naar gelang het apparaattype moet u bij apparaten met rekjes en telescooprails de basisinstellingen voor de telescooprails aanpassen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 26*
- Telescopische rails kunnen desgewenst op elk niveau worden ingebouwd.
- Indien nodig kunt u alle niveaus met een telescooprail uitrusten.

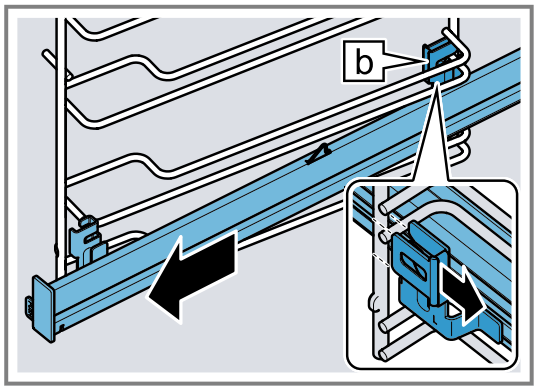
1. Aan de zijkant van de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



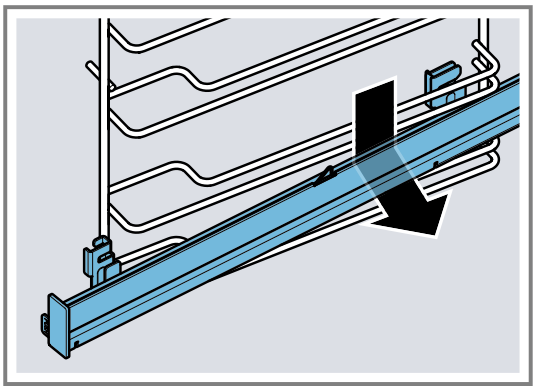
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten zwenken ②, tot de voorste bevestiging [a] los is.



3. Trek de rail er naar voren uit.



4. De telescooprail verwijderen.



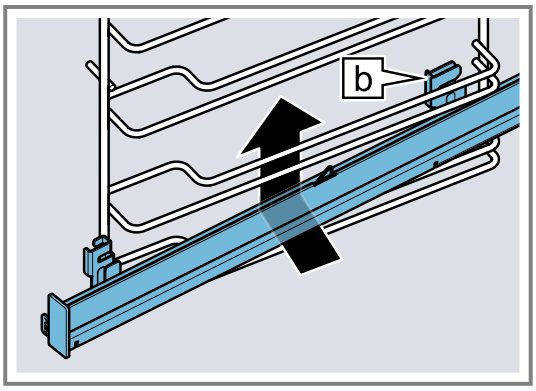
5. De telescooprail reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 30*

Opmerking: Meer informatie:

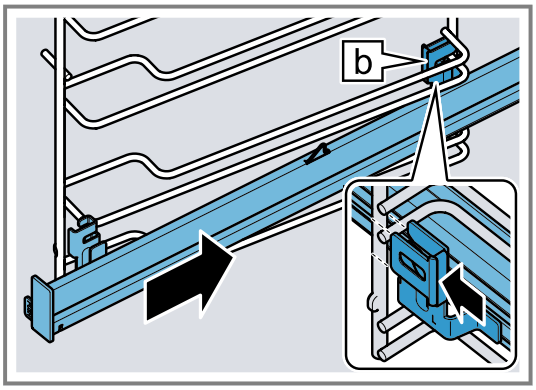
23.4 Telescooprail aanbrengen

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

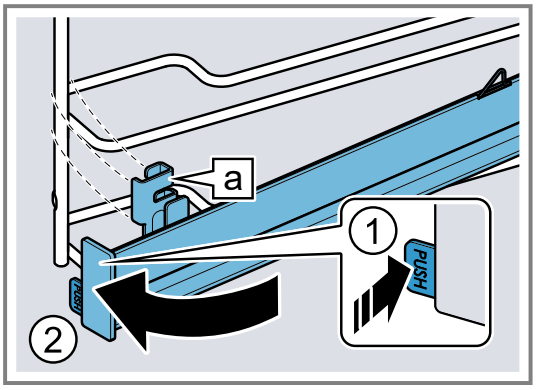
1. De telescopische rail met de achterste bevestiging [b] van onderen achter de beide geleidingsstaven van de gewenste inschuifhoogte invoeren en horizontaal houden.



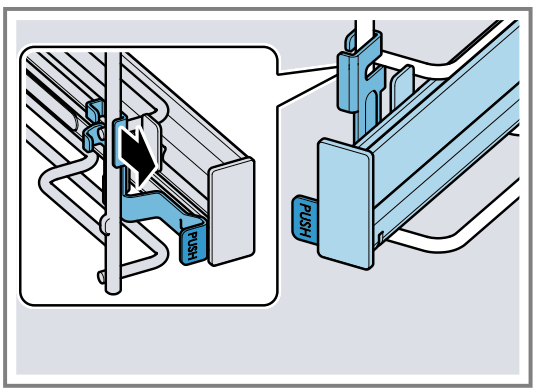
2. De rail langs de geleidingsstaven naar achteren geleiden en beide houders elk op de onderste staaf schuiven. Daarbij met de achterste bevestiging [b] de verticale staaf omvatten.



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



4. **PUSH** loslaten.



✔ De houder klikt in.

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

Opmerking: Meer informatie:

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 42*

⚠ **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 26*
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → *"Eerste keer in gebruik nemen", Pagina 13*
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → *"Informatie weergeven", Pagina 15*
	Storing ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 42*
Het apparaat warmt niet op.	Demonstratiemodus is ingeschakeld. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → *"Basisinstellingen wijzigen", Pagina 27*
	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 26*
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.
Bedieningspaneel kan niet worden geopend.	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.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Bedieningspaneel kan niet worden geopend.	Storing **1.** Neem contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 42* **2.** Als er water in de watertank is, leeg dan de watertank: ▸ Apparaatdeur openen. ▸ Rechts en links onder het afschermstuk grijpen. ▸ Afschermstuk er langzaam uittrekken en naar boven schuiven.
Heel sterke stoomontwikkeling bij het stomen.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. Als er meermaals heel veel damp ontstaat, kalibreer het apparaat dan opnieuw. **1.** Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstelling. → *"Basisinstellingen", Pagina 26* **2.** Herhaal de kalibratie. → *"Voor het eerste gebruik", Pagina 12*
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. **1.** Ontkalk het apparaat. → *"Ontkalken", Pagina 33* **2.** Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → *"Basisinstellingen", Pagina 26*
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▸ Spoel het apparaat. → *"Ontkalken", Pagina 33*
Op het display verschijnt "Watertank vullen", hoewel de watertank gevuld is.	Watertank is niet vergrendeld. ▸ Plaats de watertank correct, zodat hij in de houder vastklikt. → *"Watertank vullen", Pagina 17*
	Watertank is gevallen. Door schokken zijn onderdelen in de watertank losgekomen. De watertank wordt lek. ▸ Bestel een nieuwe watertank. → *"Servicedienst", Pagina 42*
	Storing ▸ Gebruik geen gedemineraliseerd of gefilterd water. → *"Bepaal vóór het eerste gebruik de waterhardheid", Pagina 12*
	Sensor is defect. ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 42*
Toetsen knipperen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer.
Er klinken plop-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Het apparaat bromt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▸ Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → *"Basisinstellingen", Pagina 26*
	LED-lampje is defect. ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 42*
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.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Maximale gebruiksduur bereikt.	**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 42*
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 *www.bosch-home.com*.

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) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op *www.bosch-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.
Productinformatie conform (EU) 66/2014 kunt u ook vinden onder het geprinte energielabel.

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. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



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 26*

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 *www.bosch-home.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.									

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 *www.bosch-home.com*.

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

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.

Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.
→ *"Meer accessoires", Pagina 12*

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.

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.

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

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.
- Met de kerntemperatuurmeter kunt u exact bereiden. Houd de belangrijke informatie aan voor het juiste gebruik. → *Pagina 21*

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 met opgelegd rooster een niveau onder de aangegeven inschuifhoogte 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 Aanwijzingen voor het stomen

Gerechten voorzichtig bereiden. Het product blijft bijzonder mals.
In tegenstelling tot de bereiding met stoomtoevoer krijgt het vlees geen korst.

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- De stoombak met gaatjes, maat XL, is het meest geschikt. Om afdruipende vloeistof op te vangen, schuift u de braadslede een niveau lager er onder in de binnenruimte.
  U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.
- Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
- U hoeft het voedsel niet te keren.
- Als smaakvariatie kunt u vlees, gevogelte of vis vóór het stomen aanbraden. Verkort de bereidingsduur.
- Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig.
- Wanneer u meerdere stukken gebruikt die even zwaar zijn, dan verlengt het apparaat de opwarmtijd. De bereidingsduur blijft gelijk.
- Open de deur tijdens het stoomproces zo weinig mogelijk. Dep na de bereiding het condensaatreservoir uit. Het overlopen van het condensaatreservoir kan leiden tot beschadiging van het meubel.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de stoomfunctie instelt.
  → *"Stoom", Pagina 17*

Groente op verschillende niveaus
Op 2 niveaus kunt u uitstekend meerdere gerechten of hele menu's bereiden, bijv. broccoli en aardappelen.
→*Pagina 48*

Rijst of graan
- Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe.
  Zo betekent bijvoorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.

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.

29.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2	▭	150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1	🌀	140-160	-	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2	▭	170-190	-	55-80
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2	🌀	150-160	-	50-60

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 uit	**1.** 10 **2.** 25-35
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160-180	-	55-75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-190	-	30-40
Cakerol	Bakplaat	3		180-200 [1]	1	10-15
Muffins	Muffinplaat	3		170-190	-	15-20
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-180	2	25-35
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140-160	-	15-30
Koekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140-160	-	15-30
Brood, 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 uit	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 uit	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		200-210	-	35-45
Plat rond brood	Braadslede	3		220-230	3	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		200-220	2	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		180-200	-	20-30
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220-230	-	20-30
Börek	Braadslede	1		200-220 [1]	-	20-30
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	3		180-200	-	25-40
Flammkuchen	Braadslede	3		240-250 [1]	-	10-18
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Vuurvaste schaal	2		150-170	2	40-50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Vuurvaste schaal	2		160-190	-	50-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		200-220	-	60-70
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Rooster	2		190-210	2	50-60
Kipfilet, stomen	Stoombak met gaatjes	3		100	-	15-25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		200-220	2	30-45

[1] Het apparaat voorverwarmen.

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

Dessert

Crème caramel of crème brûlée bereiden

1. Maak de massa voor de crème volgens uw recept.
2. Vul de vormpjes tot 2-3 cm hoog met het mengsel.
3. Plaats de vormpjes in de stoombak met gaatjes, maat XL.
4. Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
6. Verleng de bereidingstijd bij vormpjes van zeer dik materiaal.

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

Yoghurt maken

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

Insteladvies voor desserts, compote

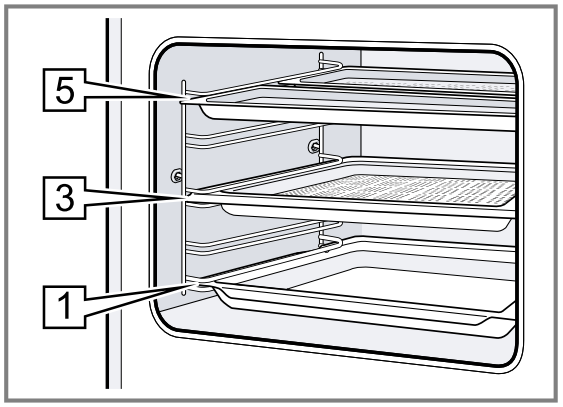
Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Crème brûlée	Portievormen	3		85	-	20-30
Crème caramel	Portievormen	3		85	-	30-40
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		35-40	-	300-360

Menu bereiden met stoom

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

Aanwijzingen voor de bereiding van menu's

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



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

Insteladvies voor bereiden middels vooringestelde menu's

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

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

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

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.
De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts.
De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.
Door het beschermende omhulsel van de vacumeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Aanwijzingen voor de sous-vide bereiden

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

Levensmiddelen vacumeren

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

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

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.
   Door de bereiding onder vacuüm kunnen geen aroma's ontsnappen. Gebruikelijke aromahoeveelheden,

[1] Het apparaat voorverwarmen.

zoals specerijen, kruiden en knoflook, beïnvloeden de smaak aanzienlijk sterker en intensiveren deze.
Tip: U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren.
Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:
- Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
- Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
- Alcohol en knoflook geven de gerechten een onaangename bijsmaak.

2. Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.
Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.
3. Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.
Let daarvoor op de volgende punten:
- Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.
- Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
- Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
- Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.

4. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Gerechten voor sous-vide koken voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!
De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.
- ▸ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▸ De handen wassen en ontsmetten.
- ▸ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▸ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▸ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▸ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▸ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▸ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▸ Gevacumeerde gerechten maximaal 24 uur in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▸ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- ▸ Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.

✔ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

Producten sous-vide koken

Vereisten
- Het product is gevacumeerd. →*Pagina 49*
- Het product is voorbereid. →*Pagina 50*

1. Het product op het rooster leggen.
Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar op het rooster om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
2. Schuif de braadslede in op niveau 1 om afdruipend condens op te vangen.
3. **LET OP –** Risico op meubelschade
▸ Gebruik geen tweede watertankvulling voor de sous-vide koken.

Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. De insteladviezen zijn gebaseerd op de reikwijdte van een watertankvulling. In het algemeen geldt bij een volledig gevulde watertank, afhankelijk van de temperatuur de volgende maximale bereidingsduur:

Temperatuur in °C	Maximale tijdsduur in minuten
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
▸ De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
▸ De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water op met een spons.
5. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
6. Open de vacumeerzak met een schaar. Doe het hele product en de vloeistof in de vorm.
U kunt een saus of vleessaus maken van de marinade.
7. Maak het product klaar om te serveren.

Voedingswaar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	- Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vetspatten. - Braad het vlees zeer heet gedurende enkele seconden per zijde. Hierdoor krijgt het vlees een korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.
Vis	- De vis kruiden en er hete boter over gieten. - Braad de vis enkele seconden per zijde aan om een korst en roosteraroma te verkrijgen. - Verleng de aanbraadtijd, wanneer door het sous-vide koken de gewenste gaarheid nog niet is bereikt.

Voedingswaar	Aanwijzingen voor de bereiding
	– Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

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

Insteladvies voor sous-vide koken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen omtrent sous-vide
Runderfilet, stuk, saignant, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		58	-	90	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Runderfilet, stuk, medium, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		65	-	80	Vacumeren met boter en rozemarijn.
Eendenborst, à 300 g	Rooster + Braadslede		62	-	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil.
Visfilet, 2-3 cm dik, bijv. zalm, kabeljauw	Rooster + Braadslede		65	-	25	Vacumeren met boter en een beetje zout.
Champignons, in vieren gedeeld, 500 g	Rooster + Braadslede		85	-	20-25	Vacumeren met boter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Rooster + Braadslede		90	-	70-80	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden, 800 g	Rooster + Braadslede		95	-	35-45	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Rooster + Braadslede		85	-	70-80	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Rooster + Braadslede		85	-	15-25	Recepttip: vacumeren met caramelsaus. Stevige appelrassen zijn het meest geschikt, bijv. Jonagold of Boskoop.
Vanillesaus 0,5 l	Rooster + Braadslede		82	-	15-25	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

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.

Insteladvies voor Air Fry

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Patat	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Aardappelsnack, gevuld	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Aardappel-rösti, diepvries	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	15-20
Kipsticks, nuggets, diepvries	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	8-12
Vissticks	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	10-20
Broccoli, gepaneerd	Air Fry plaat of Braadslede	3		180-200	-	10-20

Desinfecteren en hygiëne

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

Flesjes ontsmetten

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

Aanwijzingen voor het desinfecteren

Houd deze informatie aan wanneer u servies desinfecteert.

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

Insteladvies voor hygiëne

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Schone vorm kiemvrij maken	Stoombak met gaatjes	2		100	-	15-20

Deeg laten rijzen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Schuif het rooster in de binnenruimte.
2. Plaats het deeg in een hittebestendige kom op het rooster.
   De kom niet afdekken.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. De gegevens zijn richtwaarden. Temperatuur en duur van het gisten zijn afhankelijk van de soort en hoeveelheid van de ingrediënten.
4. Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
5. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Vetrijk deeg, bijv. Panettone	Schotel op rooster	2		40-45	-	40-90
Witbrood	Schotel op rooster	2		35-40	-	30-40

Regenereren

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

Aanwijzingen voor het regenereren

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- Gebruik een platte, brede vorm. Door een koude vorm duurt het regenereren langer.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Leg het voedsel, dat u niet in de vorm bereidt, direct op het rooster op niveau 2 , bijv. broodjes.
- Dek het voedsel niet af.
- Open tijdens het regenereren de deur van de binnenruimte niet, omdat er veel stoom ontsnapt.
- Veeg de binnenruimte en het condensaatreservoir na het regenereren droog.

Insteladvies voor opwarmen en regenereren

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Schotel, gekoeld, 1 portie	Open vorm	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebakken, gekoeld	Rooster	2		170-180 [1]	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	2		150-160 [1]	-	10-20
Pizza, gebakken, diepvries	Rooster	2		170-180 [1]	-	5-15
Broodjes, baguette, gebakken, diepvries	Rooster	2		160-170 [1]	-	10-20

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

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

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

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

29.8 Testgerechten

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

Bakken

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

[1] Het apparaat voorverwarmen.

Bakplaat: hoogte 1
– Vormen op het rooster:
Eerste rooster: hoogte 3
Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
  – Bakplaat: hoogte 5
  – Braadslede, hoogte 3
  – Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
  – Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.
  – Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	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]	-	25-40
Spritskoekjes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 [1]	-	20-30
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 [1]	-	25-35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + Braadslede	5+3+1		140 [1]	-	35-45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 uit	**1.** 10 **2.** 20-25
Biscuitgebak, 2 niveaus	2x Springvorm Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	30-50

Stomen

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

Inschuifhoogtes

Inschuifhoogtes bij het stomen op één niveau
- Gebruik maximaal 2,5 kg.
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3

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

Insteladviezen voor het stomen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, twee bakken	2x Stoombak, maat XL + Braadslede	5+3+1		100	-	- [3]

[1] Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[2] Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.
[3] ** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak, maat XL	3		100 [1]	-	9-10 [2]
Broccoli, vers, een bak	Stoombak, maat XL	3		100 [1]	-	12-13 [2]

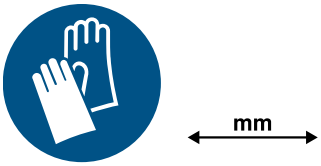
Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	5		3 [3]	-	4-6

30 Montagehandleiding

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



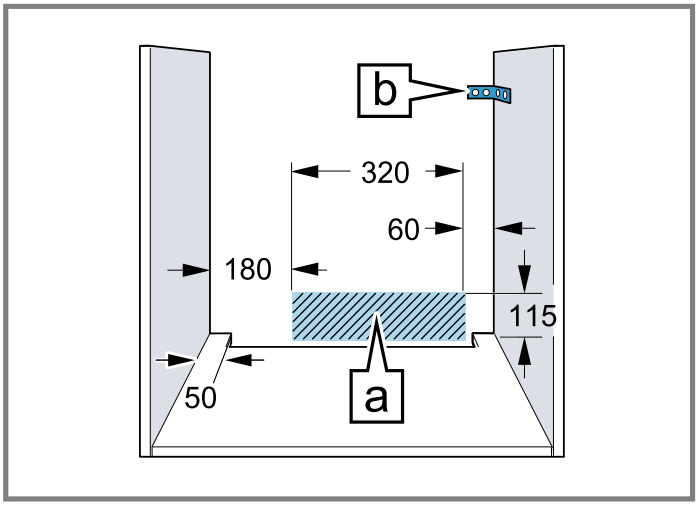
30.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- 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 mon-

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

tagebeugel b aan de wand worden bevestigd.



- Let er bij apparaten met een draaibaar schakelfront op dat dit bij het naar buiten komen geen aangrenzende meubels raakt.
- 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.

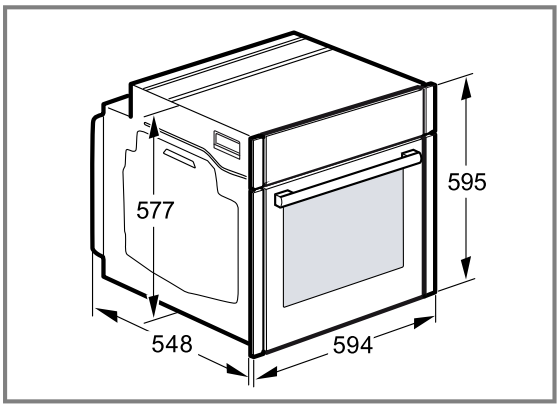
LET OP

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.

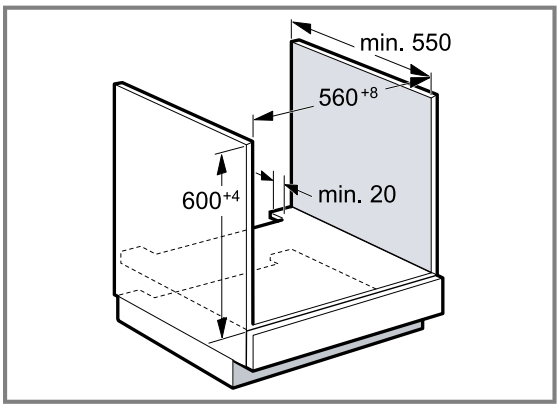
30.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



30.3 Inbouw onder een werkblad

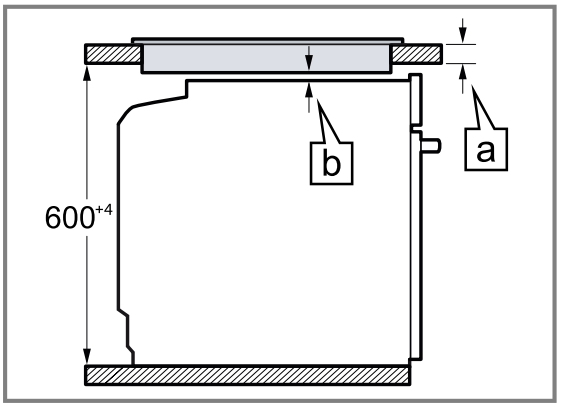
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

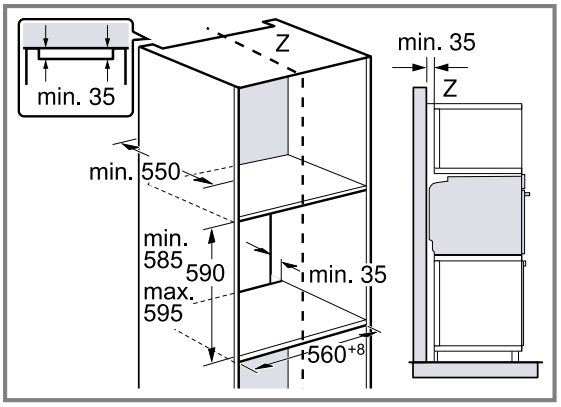


Op basis van de vereiste minimale afstand ⓑ wordt de minimale dikte van het werkblad berekend ⓐ.

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

30.5 Inbouw in een hoge kast

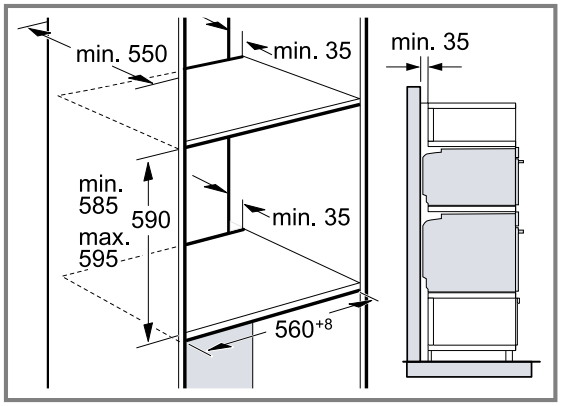
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

30.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

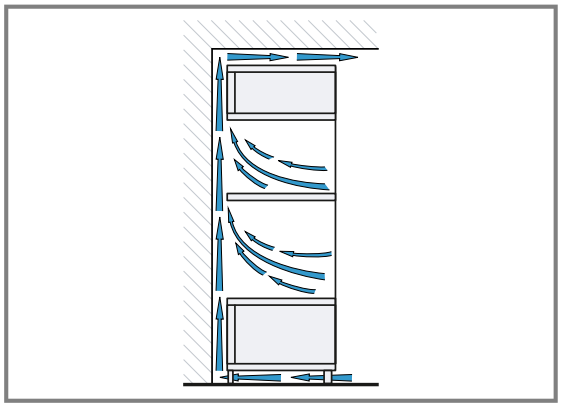
Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht.



- 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.

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

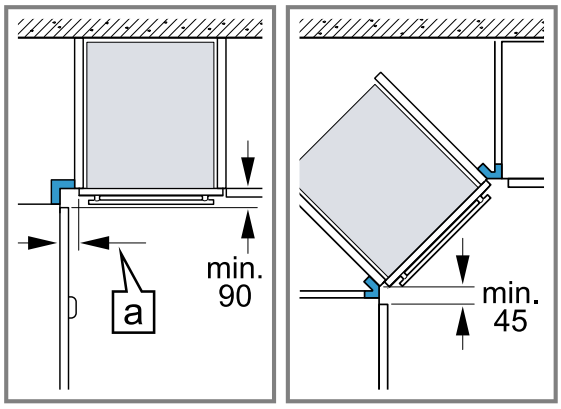
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- 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.

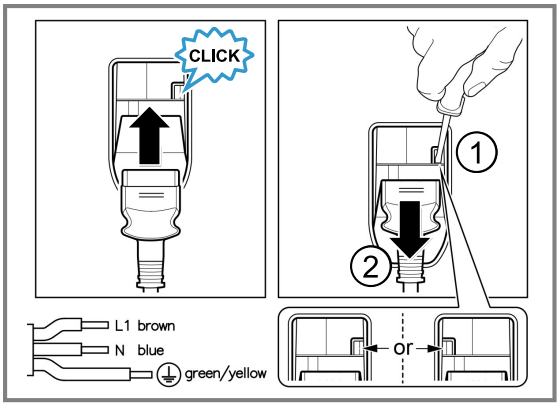


- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

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.

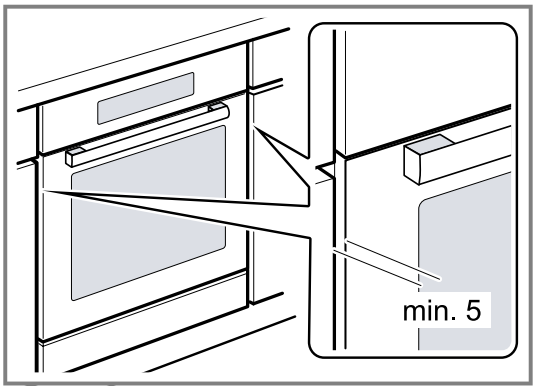
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

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.

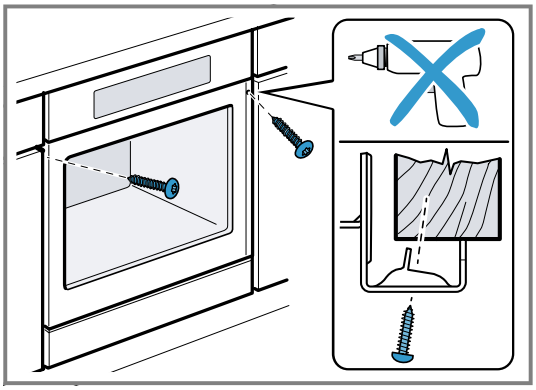
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering 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.



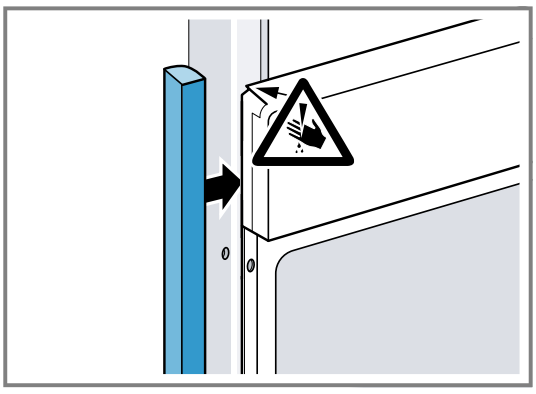
2. Het apparaat vastschroeven.



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.

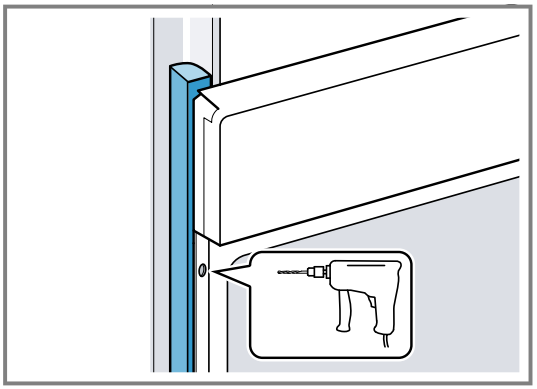
30.10 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

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

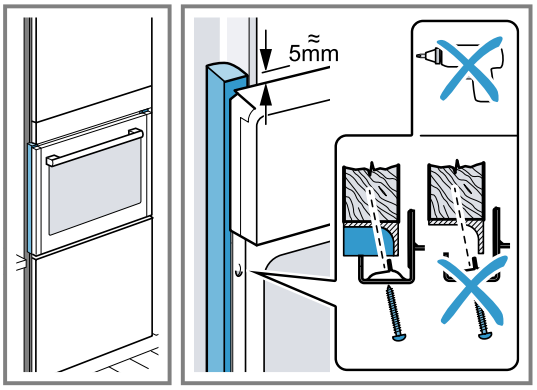


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

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



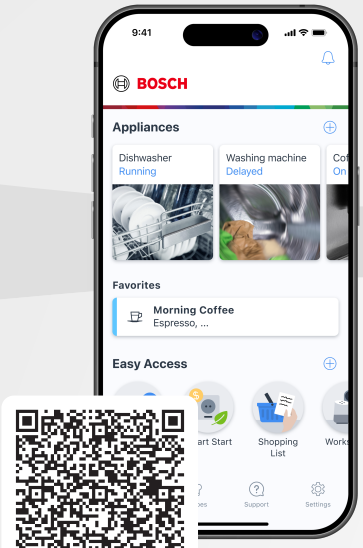
4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



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.

Bosch Home Connect 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.**

Heeft u hulp nodig? Dan bent u hier aan het juiste adres.

Voor deskundig advies over uw Bosch huishoudapparaten, hulp bij problemen of een reparatie door Bosch-experts.

Ervaar alles over de diverse manieren waarop Bosch u ondersteuning bieden:
www.bosch-home.com/service

De contactgegevens van alle landen vindt u in het bijgevoegde service-overzicht.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001885695 (060629) REG25
nl