SIEMENS

CD914GX.1

Stoomoven



NL Gebruikershandleiding en installatie-instructies





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



Siemens Home Appliances

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



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid 2
2 Materiële schade voorkomen 4
3 Milieubescherming en besparing 4
4 Uw apparaat leren kennen 5
5 Functies 6
6 Accessoires 7
7 Voor het eerste gebruik 8
8 De Bediening in essentie 9
9 Tijdfuncties 11
10 Gerechten 13
11 Favorieten 14
12 Kinderslot 15
13 Basisinstellingen 15
14 Home Connect 16
15 Reiniging en onderhoud 18
16 Storingen verhelpen 22
17 Afvoeren 24
18 Zo lukt het 25
19 Servicedienst 36
20 Informatie over vrije software en opensource-software 37
21 Conformiteitsverklaring 37

22 MONTAGEHANDLEIDING 38
22.1 Algemene montage-instructies 38

⚠ 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 Veilig gebruik

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.
Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 7*

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.
- ▸ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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.
- ▸ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- ▸ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.
- ▸ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▸ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

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

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

⚠ WAARSCHUWING – 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 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 36*

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.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP
Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- ▸ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

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

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

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.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.
- ▸ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.
- ▸ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▸ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- ▸ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▸ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▸ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▸ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▸ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- ▸ Klem niets tussen de apparaatdeur.

Ondeskundig onderhoud kan tot corrosie in de binnenruimte leiden.
- ▸ Onderhoudsvoorschriften en reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▸ Als het apparaat is afgekoeld, het vuil in de binnenruimte verwijderen.

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.
- ▸ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

Warmteophoping beschadigt het apparaat.
- ▸ Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▸ Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▸ De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- ▸ Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

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

3.2 Energie besparen

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

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen →*Pagina 25* dit aangeven.
- ✔ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- ✔ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Gerechten gelijktijdig op meerdere niveaus bereiden. Plaats eerst de producten met de langste bereidingstijd in het apparaat.
- ✔ Als u de gerechten tegelijk bereidt, verkort u de gebruiksduur.

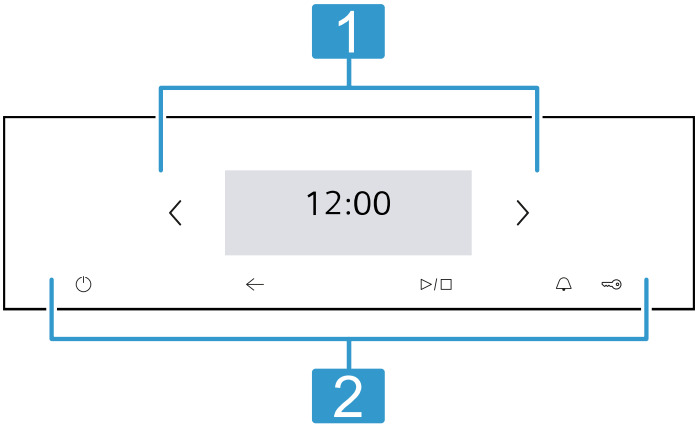
Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:
- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

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

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

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



1	**Display** Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten. → *"Display", Pagina 5*
2	**Knoppen** Met de knoppen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Knoppen", Pagina 6*

4.2 Display

Het display is onderverdeeld in verschillende gebieden.

Statusregel

Boven in het display bevindt zicht de statusregel.
Al naar gelang de instelstap kunt u acties uitvoeren.
Behalve tekstinformatie ziet u ook de actuele stand van verschillende functies aan de hand van symbolen.

Symbool	Betekenis
Tijd bijv. "12min10s"	Aanwijzing lopende tijdfuncties. → *"Tijdfuncties", Pagina 11*
	Timer is geactiveerd. → *"Timer instellen", Pagina 12*
	Kinderslot is geactiveerd. → *"Kinderslot", Pagina 15*
	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 16*
	Start op afstand met Home Connect is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 16*
	Diagnose op afstand met Home Connect voor onderhoud is geactiveerd. → *"Home Connect ", Pagina 16*
	Ovenlamp is aan of uit.

Instelbereik

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

Mogelijke symbolen in tegels

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

Symbool	Betekenis
✕	Tegel sluiten.

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

4.3 Knoppen

Met de knoppen kiest u de verschillende functies direct.

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

4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 18 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit.
Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.
Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.
→*Pagina 15*

Koelventilator

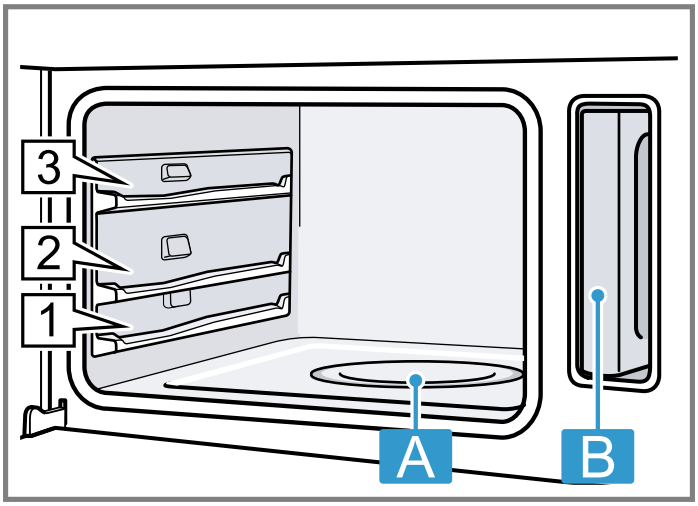
De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld.
De warme lucht ontsnapt via de deur.

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

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

Inschuifhoogtes

De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



A	Stoomschaal
B	Watertank in de tankschacht

4.5 Apparaatdeur

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

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

5 Functies

Het menu is onderverdeeld in verschillende functies.

Functie	Gebruik
Stomen	De juiste verwarmingsmethode met stoom instellen en starten. → *"De Bediening in essentie", Pagina 9*
Gerechten	Gerechten bereiden met stoom. → *"Gerechten", Pagina 13*
Reiniging	Het watervoerende systeem ontkalken. → *"Ontkalken", Pagina 20*
Basisinstellingen	De basisinstellingen aanpassen. → *"Basisinstellingen", Pagina 15*
Favorieten	Eigen opgeslagen instellingen gebruiken.

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.

5.1 Stoommethoden

Hier vindt u een overzicht van de stoommethoden. U ontvang adviezen over het gebruik van de stoomverwarmingsmethoden.
Wanneer u een verwarmingsmethode met stoom kiest, stelt het apparaat u een passende temperatuur voor. U kunt de waarde overnemen of wijzigen in het weergegeven gebied.

Symbool	Naam	Temperatuur	Gebruik
	Stomen	30-100°C	Blancheren en stomen van: ▪ Groente ▪ Vis ▪ Bijgerechten Fruit uitpersen.
	Regenereren	80-100°C	Geschikt voor bordgerechten. Met de verwarmingsmethode stomen worden levensmiddelen met behoud van de voedingsstoffen opgewarmd. Door de toegevoerde stoom drogen de gerechten niet uit.
	Deeg laten rijzen	30-50°C	Geschikt voor gistdeeg. Het gistdeeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Ontdooien	30-60°C	Geschikt voor groente en fruit. De verwarmingsmethode stomen draagt door de vochtigheid de warmte behoedzaam over op de gerechten. De gerechten drogen niet uit en vervormen niet.
	Sous-vide	50-95°C	De bereiding “onder vacuüm” bij lage temperaturen tussen 50-95°C en met 100% stoom: geschikt voor vlees, vis, groente en desserts. De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.

5.2 Restwarmte-indicatie

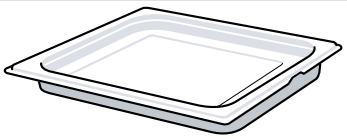
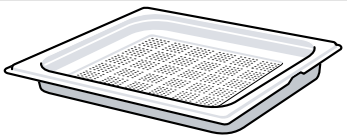
Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft het display de restwarmte in de binnenruimte weer met symbool ≀≀≀. Hoe verder de temperatuur daalt, des te minder is zichtbaar van het symbool. Bij ca. 60°C en lager dooft het symbool helemaal.

6 Accessoires

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

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

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

Accessoires	Eigenschappen	Gebruik
Stoomschaal, zonder gaatjes, grootte L		▪ Rijst, peulvruchten of granen bereiden ▪ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. bij het stomen
Stoombak met gaatjes, grootte L		▪ Hele vis of grotere hoeveelheden groente stomen ▪ Grote hoeveelheden kleinfruit uitpersen

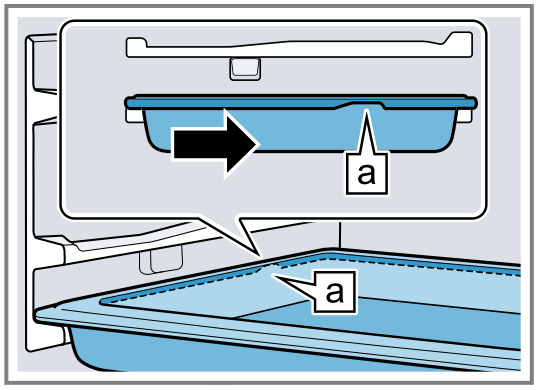
6.1 Vergrendelingsfunctie

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

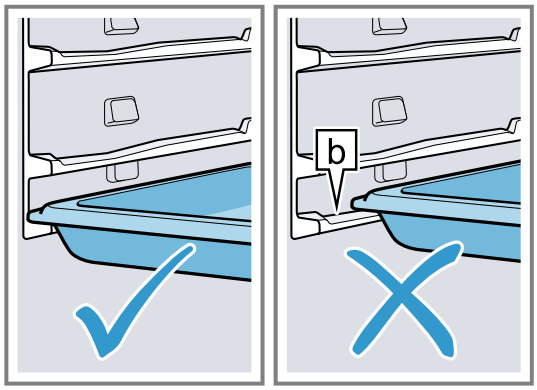
6.2 Stoomschaal erin schuiven

LET OP
Warmteophoping beschadigt het apparaat.
- Nooit toebehoren, folie, bakpapier of kookgerei op de bodem van de binnenruimte leggen.
- Nooit folie van gelijk welk type op de bodem van de binnenruimte leggen.
- De bodem van de binnenruimte en de stoomschaal vrijhouden.
- Kookgerei altijd in een bak met gaatjes plaatsen.

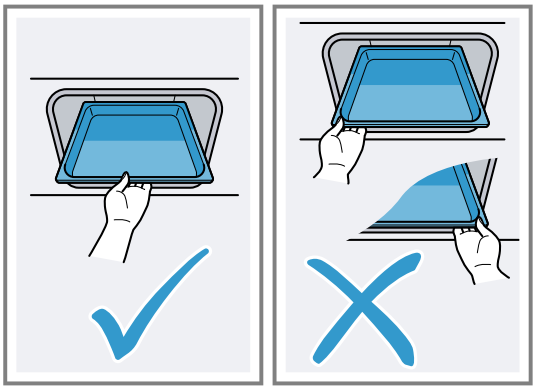
1. De stoomschaal zo draaien dat de pal [a] zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.



2. De stoomschaal niet over de uitsparing [b] schuiven.



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



6.3 Meer accessoires

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

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Vóór het eerste gebruik

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

LET OP
Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan 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 andere vloeistoffen dan water gebruiken.
- Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

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

- Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het 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 u het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, moet u de instellingen voor de eerste ingebruikneming van het apparaat vastleggen.

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

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

7.3 Het apparaat kalibreren en reinigen voor het eerste gebruik

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

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

Vereiste: De binnenruimte is koud of op kamertemperatuur.

1. Verwijder de productinformatie en de accessoires uit de binnenruimte. Verwijder verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim en tape aan binnen- en buitenzijde van het apparaat.
2. Veeg gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.
3. Schakel het apparaat in met ⏻.
4. Vul de watertank.
   → *"Watertank vullen", Pagina 10*
5. Volgende instellingen uitvoeren:

Verwarmingsmethode	Stomen
Temperatuur	100°C
Tijdsduur	20 minuten

   → *"De Bediening in essentie", Pagina 9*
6. In werking stellen.
   ▸ Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
✔ Het kalibreren start. Hierbij ontstaat veel stoom.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
7. Laat het apparaat afkoelen en laat vervolgens de bodem van de binnenruimte goed drogen.
8. Reinig alle gladde oppervlakken in de binnenruimte met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen als het apparaat is afgekoeld.
9. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 11*

Opmerking: Na een stroomuitval blijft de kalibratie behouden.
Om het apparaat na een verhuizing aan de nieuwe opstellingslocatie aan te passen, zet u de basisinstellingen terug naar de fabrieksinstelling. Voer de kalibratie opnieuw uit.

7.4 Accessoires reinigen

▸ Reinig de accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

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

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

8.2 Apparaat uitschakelen

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

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

8.3 In werking stellen

Elke functie moet u starten.

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

8.4 Werking onderbreken

U kunt de werking onderbreken en weer hervatten.

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

8.5 Functie instellen

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

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

Opmerking: Uw instellingen kunt u als Home Connect opslaan en opnieuw gebruiken.
→ *"Favorieten", Pagina 14*

8.6 Gebruik verlengen

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

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

8.7 Watertank vullen

Het waterreservoir bevindt zich naast de binnenruimte. Vul het waterreservoir voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

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

Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.

- ▸ De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- ▸ Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Bij het openen van de deur van het apparaat kan heet water uit het apparaat lopen.

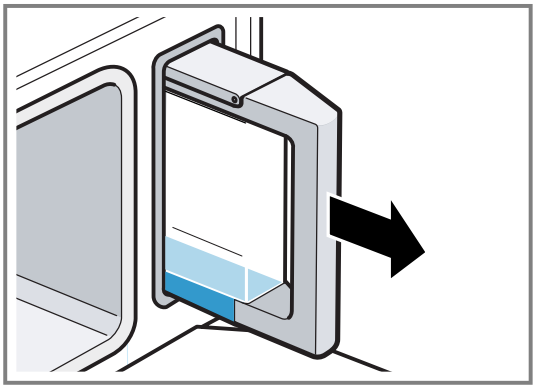
- ▸ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▸ Open de apparaatdeur voorzichtig.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ▸ Als de stoomschaal overloopt, watertank niet bijvullen.

LET OP
Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

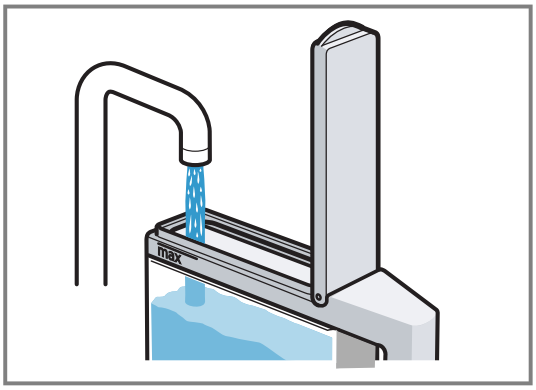
- ▸ Geen andere vloeistoffen dan water gebruiken.
- ▸ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Vereiste: Het waterhardheidbereik is correct ingesteld.

1. De apparaatdeur openen.
2. Neem het waterreservoir uit de schacht.

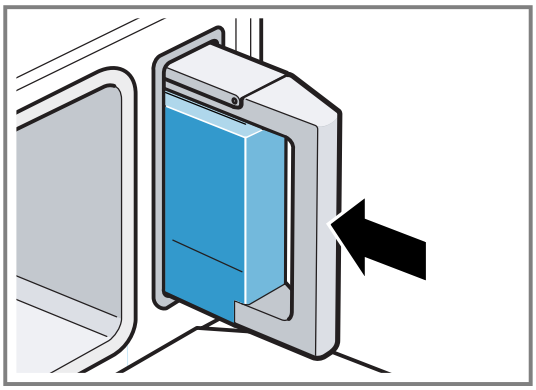


3. Open het deksel van het reservoir.
4. Vul het waterreservoir tot de markering **max** met koud water.

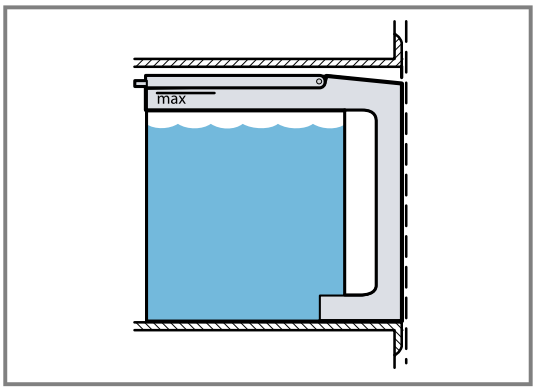


5. Sluit het deksel van het reservoir.

6. Plaats het gevulde waterreservoir in de schacht.



7. Controleer of het waterreservoir vlak is ingeschoven ten opzichte van de schacht.



8. Sluit de deur van het apparaat.

8.8 Watertank bijvullen

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

1. Open de apparaatdeur voorzichtig.
2. Neem het waterreservoir uit de schacht.
3. Vul het waterreservoir met water.
4. Plaats het gevulde waterreservoir in de schacht.
5. Sluit de deur van het apparaat.

8.9 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
2. Stel de temperatuur in met − of + of direct via de instelbalk.
   Indien nodig kunt u verdere instellingen maken:
   – Tijdfuncties →*Pagina 11*
3. Start de werking met ▷/☐.

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

4. 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.
→ *"Stoommethoden", Pagina 7*

Verwarmingsmethode wijzigen

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

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

Temperatuur wijzigen

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

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

8.10 Melding "Watertank vullen"

Wanneer u een verwarmingsmethode instelt en de watertank slechts half gevuld is, meldt het apparaat "Watertank vullen".
Start de werking wanneer u van mening bent dat er voldoende water in de watertank zit.
Vul de watertank wanneer de hoeveelheid water in de watertank niet voldoende is voor de bereiding.
→ *"Watertank vullen", Pagina 10*

8.11 Na elk gebruik met stoom

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

Na elk gebruik met stoom

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

8.12 Informatie weergeven

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

1. Druk op ⓘ.

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

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

9 Tijdfuncties

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

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

9.1 Tijdsduur instellen

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

Vereiste: Een functie en een temperatuur zijn ingesteld.

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Druk om de tijdsduur in te stellen, op de betreffende tijdswaarde, bijv. urenaanwijzing "h" of minutenaanwijzing "min".

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

3. Stel de tijdsduur in met − of + of direct via de instelbalk.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
4. Druk op "Overnemen".
5. Start de werking met ▷/□.

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

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

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

Opmerkingen

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

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

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

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

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

9.2 Einde instellen

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

Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u 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 zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Druk op "Einde".
2. De tijd met − of + aanpassen.
   Reset indien nodig de instelwaarde met ↺.
3. Druk op "Overnemen".
4. Start de werking met ▷/□.

✔ Het display toont de starttijd.

✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.

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

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

Einde instellen

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

1. Druk op "Einde".
2. Wijzig de tijd met − of +.
3. Druk op "Overnemen".

Einde annuleren

U kunt de ingestelde tijd altijd wissen.

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

9.3 Timer instellen

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

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

✔ De geselecteerde waarde is blauw gemarkeerd.

3. Stel de timer in met − of + of direct via de instelbalk. Rest indien nodig de instelwaarde met ↺.

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

Timer wijzigen

U kunt de timer altijd wijzigen.

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

Timer afbreken

U kunt de timer altijd annuleren.

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

10 Gerechten

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

10.1 Gerechten kiezen en instellen

1. Druk in het menu op "Gerechten".
2. Selecteer het gewenste gerecht.
3. Wijzig indien nodig de voorgestelde instellingen. Druk om informatie over accessoires en inschuifhoogtes te krijgen op ⓘ.
4. Start de werking met ▷/□.
✔ Wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
5. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
   ▸ Druk op ⏻ om het signaal voortijdig te beëindigen
   ▸ Bij sommige gerechten kunt u indien gewenst nagaren.
   ▸ Schakel als het gerecht klaar is, het apparaat uit met ⏻.

10.2 Eindtijd verschuiven

Bij enkele gerechten kunt u de eindtijd verschuiven.

Vereisten

- Een gerecht is gekozen.
- De werking is niet gestart.

1. Druk op ⏭.
2. Stel de eindtijd in met de draaiknop.
3. Start de werking met ▷/□.
✔ Op het display verschijnt de starttijd.
✔ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display staat de tijdsduur op nul.

Opmerking: Je kunt de eindtijd niet naderhand wijzigen.

10.3 Instelling annuleren

Na het starten kunt u de instellingen niet langer wijzigen.

▸ Schakel het apparaat uit met ⏻ om alle instellingen te wissen.
✔ Alle instellingen zijn gewist. U kunt opnieuw instellen.

10.4 Overzicht van de gerechten

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

Gerechten

- "Gestoomde kipfilet"
  "Vis, heel, stomen"
  "Visfilet, vers, gestoomd"
  "Gemengde groenten, "
  "Gekookte aardappelen in schil, gemiddeld"
  "Basmatirijst"
  "Zilvervliesrijst"
  "Couscous"
  "Bloemkoolroosjes stomen"
  " Steam broccoli florets"
  "Groene bonen stomen"
  "Wortels gesneden, stomen"
  "Groene linzen"
  "Eieren, hardgekookt"
  "Eieren, zachtgekookt"
  "Rijstepap"
  "Vruchtencompote"
  "Yoghurt in potten"
  "Flesjes desinfecteer"
  "Bijgerechten regenereren"

10.5 Overzicht van de Sous-Vide gerechten

Welke afzonderlijke gerechten voor u ter beschikking staan, ziet u op het apparaat wanneer u de functie oproept.
De gerechten zijn in categorieën en gerechten ingedeeld.
De aanduiding "SV" bij de gerechten geeft aan dat het om een Sous-Vide gerecht gaat.

Gerechten

- "Rund- of kalfssteak, Sousvide"
  "Rund- of kalfsfilet, Sousvide"
  "Varkensfilet, Sousvide"
  "Lamszadel, Sousvide"
  "Eendenborst, Sousvide"
  "Kipfilet, Sousvide"
  "Visfilet, Sousvide"
  "Sint-jakobsschelpen, Sousvide"
  "Garnalen, Sousvide"

"Groene asperges, Sousvide"
"Pompoen, Sousvide"
"Tomaten, Sousvide"
"Appelschijven, Sousvide"
"Ananasschijven, Sousvide"
"Vla, Sousvide"

10.6 Aanwijzingen voor de bereiding van gerechten

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

- Alle programma's zijn geschikt voor de bereiding op één niveau. De bereidingstijden kunnen al naar gelang de hoeveelheid en kwaliteit van de ingrediënten variëren.
- Houd de aanwijzingen omtrent het sous-vide koken aan.
  → *"Bereiding sous-vide", Pagina 31*

Hoeveelheid / Gewicht

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

Toebehoren / vormen

- Houd de informatie over de toebehoren in het instel-advies aan.
  → *"Zo lukt het", Pagina 25*
  Plaats bij de bereiding in de stoombak met gaatjes ook de stoombak zonder gaatjes op hoogte 1. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Graanproducten of linzen

Product afwegen en in de juiste verhouding water toevoegen:
- Basmatirijst 1:1,5
- Couscous 1:1
- Zilvervliesrijst 1:1,5
- Bruine linzen 1:2

- Om er voor te zorgen dat het restwater sneller wordt opgezogen, graanproducten na het bereiden omroeren.

Vis

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

Eieren

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

Kipfilet

- Kipfilet's niet over elkaar heen leggen.

Groente

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

Yoghurt maken

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

Rijstepap klaarmaken

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

✔ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Vruchtencompote klaarmaken

Het programma is alleen geschikt voor steen- en pitvruchten.

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

Flesjes ontsmetten

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

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

11 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.

11.1 Favorieten opslaan

U kunt tot 10 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

- Om een functie als favoriet op te slaan, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

11.2 Favorieten kiezen

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

1. Druk in het menu op "favorieten".
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Indien gewenst kunt u de instellingen wijzigen.
4. Start de werking met ▷/□.

✔ Het display geeft de instelwaarden weer.

11.3 Favorieten wijzigen

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

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

12 Kinderslot

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

12.1 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.

12.2 Kinderslot deactiveren

Zo kunt u het kinderslot op elk gewenst moment deactiveren.

- Houd 🔑 ca. 4 seconden lang ingedrukt om het kinderslot te deactiveren.

✔ Op het display verschijnt een aanwijzing ter bevestiging.

13 Basisinstellingen

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

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.
Meer informatie over de afzonderlijke basisinstellingen krijgt u op het display met ⓘ.

Basisinstellingen	**Keuze**
Taal	Zie de selectie op het apparaat
Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen. → *"Home Connect ", Pagina 16*
Tijd	Tijd in het 24 h-formaat
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ

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

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

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

Apparaatinstellingen	Keuze
Nalooptijd ventilator	▪ Minimaal ▪ Aanbevolen [1] ▪ Lang ▪ Zeer lang
Verlichting	▪ Ingeschakeld bij het bereiden en bij het openen van de deur [1] ▪ Alleen bij het openen van de deur ▪ Altijd uit
Waterhardheid	▪ 4 (zeer hard) [1] ▪ 3 (hard) ▪ 2 (gemiddeld) ▪ 1 (zacht) ▪ 0 (onthard)

Personalisering	Keuze
Merklogo	▪ Displays [1] ▪ Niet weergeven
Werking na inschakelen	▪ Hoofdmenu [1] ▪ Stomen ▪ Gerechten ▪ Favorieten
Regionale gerechten	▪ Alle [1] ▪ Europese gerechten ▪ Gerechten volgens Britse wijze

Personalisering	Keuze
Kinderslot	▪ Alleen toets-blokkering [1] ▪ Gedeactiveerd

Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	▪ Terugzetten
Apparaatinformatie	Apparaatinformatie

13.2 Basisinstellingen wijzigen

1. Druk op "Basisinstellingen".
2. Druk op het gewenste basisinstellingsbereik.
3. Druk op de gewenste basisinstelling.
4. Druk op de gewenste keuze voor de basisinstelling.

✔ De wijziging wordt bij de meeste basisinstellingen direct overgenomen.

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

✔ De wijzigingen zijn opgeslagen.

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

14 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.

14.1 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.

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

14.2 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.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 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*.

14.6 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.

15 Reiniging en onderhoud

15.1 Reinigingsmiddelen

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

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

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

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
Roestvaststaal	Zeepsop Speciale roestvaststaal reiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek.

Oppervlak	Reinigingsmiddelen	Aanwijzingen
		Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden.
Binnenzijde apparaat		
Binnenruimte met stoomschaal	Warm zeepsop Azijnwater	Gebruik voor het reinigen met het warme zeepsop of azijnwater de meegeleverde schoonmaakspons of een zachte afwasborstel.
Toebehoren	Warm zeepsop Azijnwater	De accessoires in warm zeepsop inweken en met een borstel of afwassponsje schoonmaken. Anders de accessoires in de vaatwasser reinigen. Bij sterke verkleuringen het accessoire met azijnwater reinigen.
Waterreservoir	Zeepsop	Reinig het waterreservoir niet in de afwasautomaat.
Reservoirschacht		Na gebruik altijd droogwrijven.
Afdichting in het deksel van het waterreservoir		Na gebruik altijd droogwrijven.
Apparaatdeur		
Ruiten van de deur	Glasreiniger	Maak het oppervlak na het schoonmaken droog met een zachte doek.
Deurafdichting	Warm zeepsop	

15.2 Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje verwijdert waterachtig en vethoudend vuil.

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

- Glas
- Glaskeramiek
- Roestvaststaal
- Aluminium

De microvezeldoek kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

15.3 Schoonmaakspons

Gebruik de krachtig zuigende schoonmaakspons alleen om de binnenruimte te reinigen en het restwater te verwijderen uit de stoomschaal.
Spoel de schoonmaakspons voor het gebruik goed uit.
U kunt de schoonmaakspons wassen in de wasmachine in het kookwasprogramma.
De reinigingsspons kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

15.4 Binnenruimte drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

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

Het water in de stoomschaal is na uitschakeling nog heet.

- De stoomschaal nooit onmiddellijk na het uitschakelen van het apparaat leegmaken.
- Apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

1. Zet de apparaatdeur op een kier tot het apparaat afgekoeld is.
2. Verwijder de verontreinigingen in de binnenruimte.
3. Maak de afgekoelde binnenruimte en de stoomschaal schoon met de schoonmaakspons en droog deze met een zachte doek.
4. Wanneer er zich op meubelfronten condenswater heeft gevormd, droog dan de meubelfronten.

15.5 Watertank legen

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

- De watertank niet drogen in de hete binnenruimte.

Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

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

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

4. Plaats de watertank in de tankschacht.
5. Apparaatdeur sluiten.

15.6 Ontkalken

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

Opmerkingen

- Wanneer u tijdens het ontkalken op ▷/☐ drukt, dan wordt het proces afgebroken en schakelt het apparaat uit. Na het opnieuw inschakelen moet u het apparaat tweemaal spoelen, om de resten van de ontkalkingsoplossing te verwijderen. Tijdens de tweede spoelcyclus is het apparaat voor andere toepassingen geblokkeerd.
- 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.

Stap	Tijdsduur
Ontkalken →*Pagina 20*	Ca. 34 min
Eerste keer spoelen	2 min
Tweede keer spoelen	2 min

Ontkalken starten

Het ontkalken van uw apparaat duurt ca. 30 minuten.

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	60 ml	300 ml
Flesinhoud 250 ml	125 ml	250 ml

2. Verwijder de watertank.
3. Vul de watertank met de ontkalkingsoplossing.
4. Schuif de watertank volledig in het apparaat.
5. Sluit de deur van het apparaat.
6. Druk op ⏻
7. "Reiniging" kiezen.
8. Druk op ▷/☐.

Spoelcyclus uitvoeren

1. Verwijder de ontkalkingsoplossing met de meegeleverde spons uit de stoomschaal en was de spons grondig uit met water.
2. Verwijder de watertank en spoel deze grondig schoon.
3. Vul de watertank met schoon water en plaats deze weer terug.
4. Sluit de deur van het apparaat.

✔ Het apparaat spoelt 4 minuten lang.

5. De apparaatdeur openen.
6. Verwijder het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal.
7. Ga verder met de tweede spoelcyclus.
8. De watertank uit het apparaat nemen en restwater verwijderen.
9. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
10. De watertank er weer inschuiven.
11. Sluit de deur van het apparaat.
12. Druk op ▷/☐.

✔ Het apparaat spoelt 2 minuten lang.

13. Verwijder het resterende water met de schoonmaakspons uit de stoomschaal.
14. De binnenruimte met de schoonmaakspons afnemen en droog maken met een zachte doek.
15. Schakel het apparaat uit.

✔ Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

15.7 Apparaatdeur

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

Apparaatdeur verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

▸ Draag veiligheidshandschoenen.

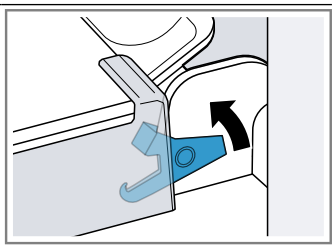
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

▸ 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.

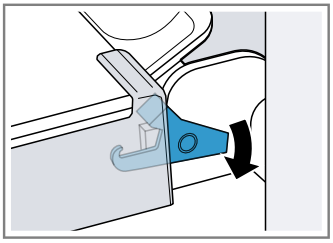
   De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

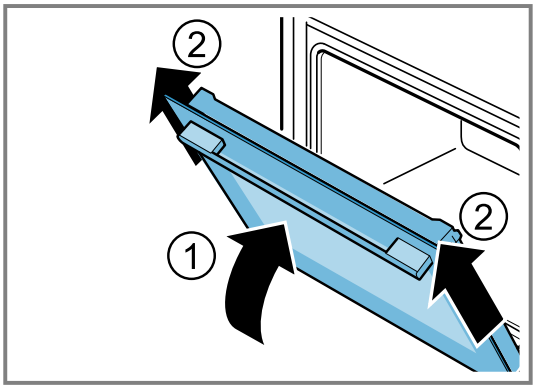
Blokkeerhendel dichtgeklapt



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.

Apparaatdeur inhangen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

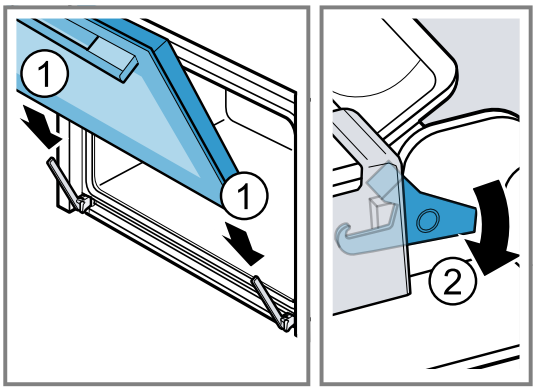
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

▸ 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.

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.

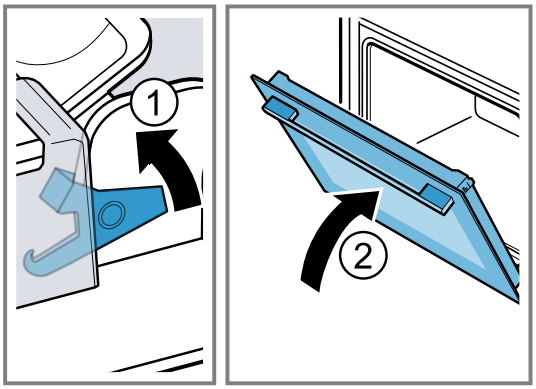
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

▸ Draag veiligheidshandschoenen.

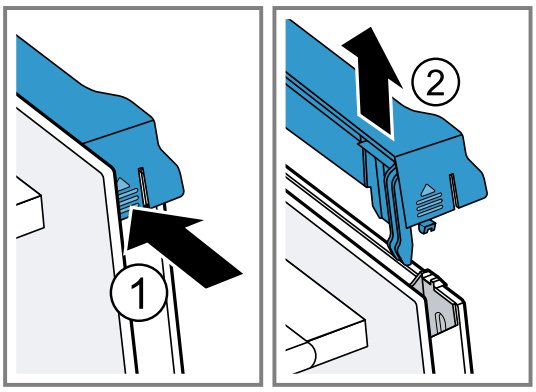
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De vastzethendel op het linker en rechter scharnier opklappen ①.

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

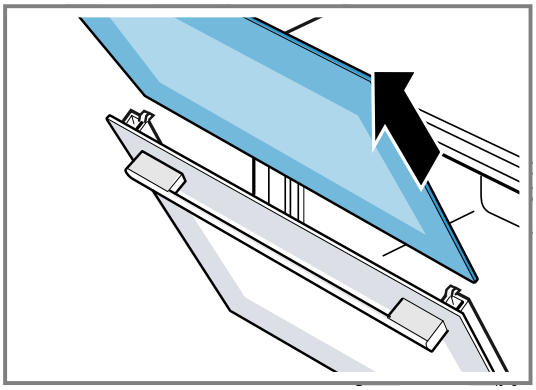
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.



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

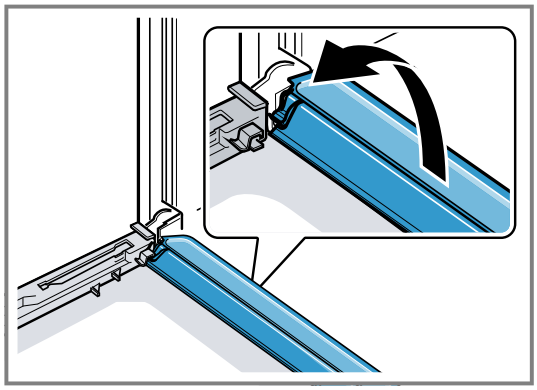


6. De binnenruit eruit trekken en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.



7. 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.



8. ⚠ **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.

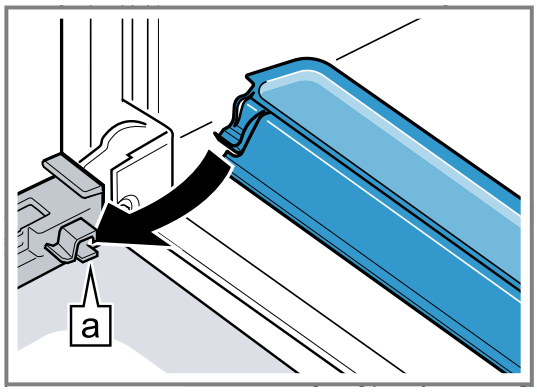
De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

9. Reinig de condensstrip met een doek en heet zeepsop.
10. De apparaatdeur reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 18*
11. De deurruiten drogen en weer inbouwen.
→ *"Deurruiten inbouwen", Pagina 22*

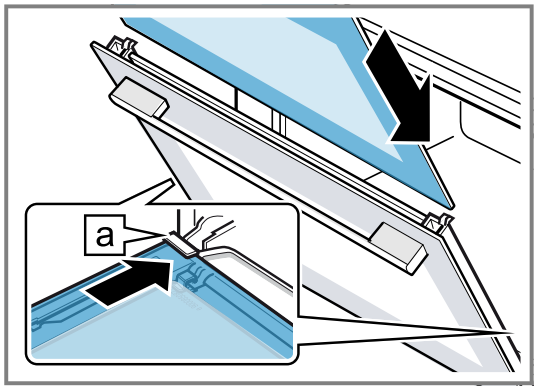
Deurruiten inbouwen

⚠ **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.

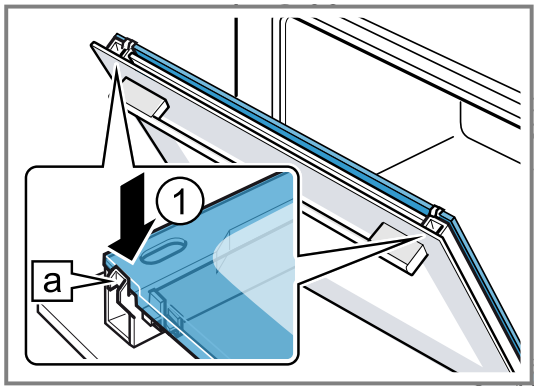
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De condensstrip loodrecht in de houder [a] plaatsen en naar onderen draaien.



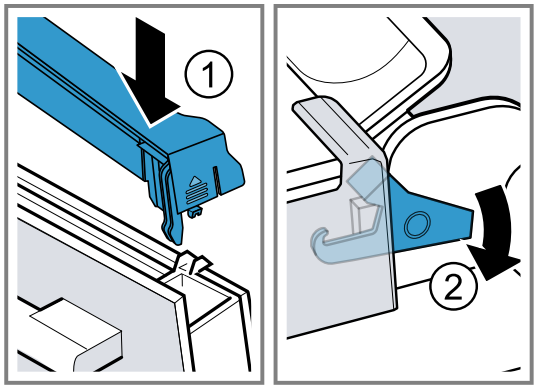
3. **Opmerking:** Let er bij het inschuiven van de ruit op dat de glanzende zijde van de ruit buiten is gericht en de uitsparing links en rechts boven is.
De binnenruit in de linker houder [a] schuiven.



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



5. De deurafscherming aanbrengen ① en aandrukken, tot deze hoorbaar vastklikt.
6. De apparaatdeur helemaal openen.
7. De vastzethendel op linker en rechter scharnier dichtklappen ②.



✔ De vastzethendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.
8. Sluit de deur van het apparaat.

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

16 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 36*

⚠ **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.

16.1 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.
	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
Ingeschakelde apparaat kan niet worden bediend, op het display verschijnt 🔑.	Kinderslot is geactiveerd. ▸ Houd 🔑 ingedrukt totdat 🔑 op het display dooft.
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 16*
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✔ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing **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 servicedienst. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door.
Werking start niet of wordt onderbroken.	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▸ Sluit de apparaatdeur.
	Apparaat is niet actief. ▸ Schakel het apparaat uit en weer aan.
Het apparaat verzoekt om de binnenruimte schoon te maken en de watertank te vullen.	Tijdens het ontkalken werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▸ Spoel het apparaat tweemaal nadat het weer is ingeschakeld.
Na het inschakelen van een functie toont het display een melding, dat de temperatuur te hoog is.	Het apparaat is niet voldoende afgekoeld. **1.** Laat het apparaat afkoelen. **2.** Stel opnieuw een functie in.
Knoppen knipperen.	Normaal verschijnsel door condenswater achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Stoomschaal is leeggekookt hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▸ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt.
	Toevoer naar de watertank is verstopt. **1.** Ontkalk het apparaat.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Stoomschaal is leeggekookt hoewel de watertank vol is.	**2.** Controleer de ingestelde waterhardheid en pas de waterhardheid aan. ▸ Wanneer de oranjekleurige stoppen zich nog in de behuizing van het reservoir bevinden, dan dient u deze te verwijderen. De stoppen zijn verder niet nodig.
Watertank loopt zonder reden leeg en de stoomschaal stroomt over.	De watertank werd niet goed gesloten. ▸ Sluit het deksel van de watertank, totdat deze waarneembaar vastklikt.
	De afdichting van het tankdeksel is verontreinigd. ▸ Maak de afdichting schoon.
	Afdichting in het tankdeksel is defect. ▸ Koop een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank vol is.	Watertank is niet goed ingeschoven. ▸ Schuif de watertank in het apparaat, tot de watertank waarneembaar vastklikt.
	Het herkenningssysteem werkt niet. ▸ Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat verzoekt om de watertank te vullen, hoewel de watertank nog niet leeg is, resp. het apparaat vraag niet om de watertank te vullen, hoewel de watertank leeg is.	De watertank is verontreinigd en de beweeglijke waterpeilmelders zijn klem gaan zitten. **1.** Schud en reinig de watertank. **2.** Wanneer de klemgeraakte onderdelen niet losgemaakt kunnen worden, bestel dan een nieuwe watertank bij de klantenservice.
Tijdens bedrijf verschijnt de melding "Watertank vullen?" op het display.	De watertank is half gevuld. ▸ Vul de watertank voor langer gebruik volledig.
Op het display verschijnt de melding "Apparaat warmt op", maar het apparaat bereikt de gekozen temperatuur niet.	De waarden van de automatische kalibratie zijn niet optimaal ingesteld. ▸ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de eerste inbedrijfstelling. → *"Basisinstellingen", Pagina 15* → *"Voor het eerste gebruik", Pagina 8* ✔ Wanneer hierna gestoomd wordt bij 100 C loopt de kalibratie automatisch. Hierbij ontstaat meer stoom.
Bij het stomen ontstaat extreem veel stoom.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Bij het stomen ontstaat herhaaldelijk extreem veel stoom.	Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. ▸ Reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen en herhaal de kalibratie.
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingssleuven.	Normale procedure. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.

16.2 Defecte LED-lampen vervangen

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

16.3 Deurafdichting vervangen

Wanneer bij de binnenruimte de buitenste deurafdichting defect is, dan moet u de deurafdichting vervangen.

Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

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

17 Afvoeren

17.1 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.

18 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.

18.1 Zo kunt u het best te werk gaan

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

Tip
Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
- → *"Veiligheid", Pagina 2*
- → *"Energie besparen", Pagina 5*
- → *"Condenswater", Pagina 26*

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

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

18.2 Goed te weten

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

Accessoires

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

Vormen

Wanneer u een vorm gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van de stoombak met gaatjes.
De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Voor dikwandige vormen zijn langere bereidingstijden nodig.
Gerechten, welke u in het waterbad bereidt, (bijv. bij het smelten van chocolade), dekt u met folie af.

Bereidingstijd en bereidingshoeveelheid

De bereidingstijden bij het stomen zijn afhankelijk van de stuksgrootte, maar onafhankelijk van de totale hoeveelheid. Het apparaat kan maximaal 2 kg gerechten stomen.
Houd u aan de stuksgrootten die in de tabellen worden opgegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom kunnen de opgegeven waarden alleen dienen als richtlijn.

Levensmiddelen gelijkmatig verdelen

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

Levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk

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

Menu-bereiden

Bij stomen kunt u complete menu's tegelijkertijd bereiden, zonder dat er sprake is van smaakoverdracht.
Plaats eerst de producten met de langste bereidingstijd in de binnenruimte. Plaats de overige producten op een geschikt tijdstip daarna in het apparaat. Zo zijn alle gerechten gelijktijdig klaar.
De totale bereidingstijd wordt langer bij het menu bereiden. Wanneer u de apparaatdeur opent ontsnapt er stoom en moet de binnenruimte opnieuw opwarmen.

Condenswater

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

18.3 Groente

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

Insteladvies voor groente

Gerecht	Stuksgrootte	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Artisjokken	Heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 35
Bloemkool	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	20 - 35
Bloemkool	Roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Broccoli	Roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Erwten	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	5 - 10
Venkel	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 14
Sperziebonen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	15 - 25
Wortelen	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 20
Koolrabi	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	15 - 25
Prei	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	6 - 9
Mais	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Snijbiet [1]	Reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 10
Asperges, groen [1]	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	7 - 12
Asperges, wit [1]	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 15
Spinazie [1]	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	2 - 3
Romanesco	Roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 12
Spruitjes	Roosjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	10 - 20
Rode bieten	heel	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	40 - 50
Rodekool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Witte kool / zuurkool	in reepjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	25 - 35
Courgette	Plakjes	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	3 - 4
Peultjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes		100	8 - 12

[1] Het apparaat voorverwarmen.

18.4 Bijgerechten en peulvruchten

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten.

Bijgerechten en peulvruchten garen

1. Water of vloeistof in de aangegeven verhouding toevoegen.
   Voorbeeld: 1:1,5 = per 100 g rijst 150 ml vloeistof toevoegen.
2. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Instellingsadvies voor bijgerechten en peulvruchten

Voedingswaar	Verhouding	Toebehoren / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Aardappel in schil (middelgroot)	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	35 - 45
Gekookte aardappelen	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	20 - 25
Zilvervliesrijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	35 - 45
Rijst met lange korrel	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Basmatirijst	1:1,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 25
Risotto	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	30 - 40
Bruine linzen	1:2	stoombak zonder gaatjes	2		100	30 - 40
Couscous	1:1	stoombak zonder gaatjes	2		100	6 - 10
Spelt, grof gemalen	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Gierst, heel	1:2,5	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 35
Balletjes	-	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	15 - 25
Deegwaren, vers, gekoeld [1]	-	stoombak zonder gaatjes	2		100	5 - 15

18.5 Gevogelte en vlees

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees.

Instellingsaanbevelingen voor gevogelte en vlees

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in°C	Bereidingstijd in min.
Kipfilet	per stuk 0,15 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Eendenborst [2]	per stuk 0,35 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	12 - 18
Dunne rosbief, medium [2]	1 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	25 - 45
Dikke rosbief, medium [2]	1 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	40 - 60

[1] Een beetje water bij het voedsel doen.
[2] vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Gerecht	Hoeveelheid	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Varkenshaas [1]	0,5 kg	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Varkensmedaillons [1]	ca. 3 cm dik	stoombak zonder gaatjes	2		100	6 - 12
Casselerrib	in plakken	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20
Weense worstjes		Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Witte worst		Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 90	20 - 25

18.6 Vis

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van vis en mosselen.

Insteladviezen voor vis

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

18.7 Insteladvies voor soepgarnituren en overige producten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eiergelei	stoombak zonder gaatjes	2		90	15 - 20
Griesmeelballetjes	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		90 - 95	7 - 10

[1] vooraf aanbraden en in folie wikkelen

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Hardgekookte eieren (grootte M, max. 1,8 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	10 - 12
Zachtgekookte eieren (Grootte M, max. 1 kg)	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Desserts, compote

Instellingsaanbevelingen voor het bereiden van desserts en compote.

Compote maken

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

Rijstepap klaarmaken

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

✔ De rijstepap zuigt de rest van de melk op.

Yoghurt maken

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

Insteladvies voor desserts en compote

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistknoedels	stoombak zonder gaatjes	2		100	20 - 30
Crème karamel	Vormpjes + stoombak met gaatjes	2		80	25 - 35
Rijstepap	Schotel + Stoombak met gaatjes	2		100	30 - 40
Yoghurt	Glaasjes +stoombak met gaatjes	2		40	300 - 360
Appelcompote	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Perencompote	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Kersencompote	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Rabarbercompote	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Pruimencompote	stoombak zonder gaatjes	2		100	15 - 20

18.9 Regenereren

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

Insteladvies voor het regenereren

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Groente	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 15
Noedels, aardappels, rijst	stoombak zonder gaatjes	2		100	10 - 25
Schotel, gekoeld, 1 portie	Open vorm	2		100	10 - 20

18.10 Ontdooien

De stoomfunctie Ontdooien is geschikt voor het ontdooien van diepvriesfruit en -groente.
Vlees en vis kunt u het beste in de koelkast ontdooien.
Wanneer u de vloeistof in de diepvriesproducten wilt behouden, bijv. bij diepvriesspinazie, gebruik dan de stoombak zonder gaatjes.

Opmerkingen

- De aangegeven tijden in de tabel zijn richtwaarden en hangen af van de kwaliteit, diepvriestemperatuur (-18°C) en de conditie van het voedsel. In de tabel zijn de tijdbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste bereidingstijd in en verleng deze zo nodig.
- Vlak ingevroren of in porties opgedeelde gerechten ontdooien sneller dan gerechten die in één blok zijn ingevroren.

Diepgevroren gerechten ontdooien

1. Diepgevroren gerechten uit de verpakking halen.
2. Diepgevroren gerechten in de stoombak met gaatjes halen.
3. Plaats de stoombak met gaatjes in de binnenruimte en de stoombak zonder gaatjes daaronder.

✔ Het product ligt niet in het ontdooiwater en afdruipende vloeistof wordt opgevangen in de bak zonder gaatjes.

4. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Insteladvies voor het ontdooien

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

18.11 Uitpersen

Instellingsaanbevelingen voor het uitpersen van kleinfruit.

Kleinfruit uitpersen

1. Het kleinfruit in een kom doen en suiker toevoegen.
2. Laat het mengsel minstens één uur staan, zodat het sap uit de bessen kan trekken.
3. Het kleinfruit in de bak met gaatjes doen en op hoogte 2 inschuiven.
4. Plaats om het sap op te vangen de bak zonder gaatjes op het niveau eronder.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. Na de bereidingstijd het kleinfruit in een doek doen en de rest van het sap uitpersen.
7. Binnenruimte drogen.

Insteladvies voor het uitpersen

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

18.12 Inmaken

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

- Levensmiddelen vers inmaken. Wanneer ze langer opgeslagen zijn, wordt het vitaminegehalte kleiner en gaan ze gemakkelijker gisten.

- Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken.
- U kunt de volgende levensmiddelen niet inmaken in uw apparaat: de inhoud van blikken, vlees, vis of pasteien.
- Inmaakglazen, rubberringen, klemmen en veren controleren.
- Gebruik uitsluitend roestvrije klemmen.

Fruit en groente inmaken

Vereiste: Inmaakglazen, rubberringen, klemmen en veren controleren.

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

Insteladvies voor het inmaken

Instellingsaanbevelingen voor het inmaken met stoom.

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

18.13 Bereiding sous-vide

Bij Sous-vide-bereiden worden levensmiddelen bij lage temperaturen tussen de 50 - 95 °C en bij 100 % stoom bereid, bijv. vlees, vis, groente en dessert. De levensmiddelen worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.
Door het beschermende omhulsel van een vacumeerzak blijven voedingsstoffen en aroma's behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier het ingestelde gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Porties

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

Inschuifhoogtes

U kunt tot op maximaal 2 inschuifhoogtes producten bereiden.
Wanneer u gerechten bereidt in de stoombak met gaatjes, plaats dan altijd de stoombak zonder gaatjes eronder. De stoombak zonder gaatjes vangt de lekkende vloeistof op.

Vacumeerzak

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

Kwaliteit van de levensmiddelen

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

Levensmiddelen voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!
De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- De handen wassen en ontsmetten.
- Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- Gevacumeerde gerechten maximaal 24 uur in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.

- ▸ Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.
- ✔ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

Levensmiddelen vacumeren

Gebruik om een gelijkmatige warmte-overdracht en een geoptimaliseerd kookresultaat te behalen voor het vacumeren een vacuümsealer die tot 99% vacuüm kan realiseren. Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.

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

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.
   Tip: U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren.
   Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:
   - Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
   - Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
   - Alcohol en knoflook geven de gerechten een 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.

Producten sous-vide koken

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

Vereisten

- Het product is voorbereid.
  → *"Levensmiddelen voorbereiden", Pagina 31*
- De producten zijn gevacumeerd.
  → *"Levensmiddelen vacumeren", Pagina 32*

1. Plaats het product in de stoombak met gaatjes.
   Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar in de bak met gaatjes om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
2. Schuif de bak zonder gaatjes eronder om afdruipend condens op te vangen.
3. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op 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 zonder gaatjes loopt.
   - ▸ Verwijder de vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap.

   Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water in de stoomschaal op met een spons.
4. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
5. Maak de vacumeerzak met een schaar open en doe al het product en de vloeistof in de vorm.
   U kunt een saus of vleessaus maken van de marinade.
6. 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. – Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.
Groente	– Braad de groente kort aan om een roosteraroma te krijgen. – De groente op smaak brengen of met andere ingrediënten mengen.

Insteladviezen voor vlees

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van vleesgerechten.

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

Insteladviezen voor gevogelte

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van gevogeltegerechten.

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

Insteladviezen voor vis

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van visgerechten.

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

Insteladvies voor groente

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van groente.

Voedingswaar	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Bloemkool, in roosjes (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 50	Vacumeren met wat water, boter, zout en nootmuskaat.
Champignons, in vieren (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 25	Vacumeren met rozemarijn, boter, een beetje knoflook en zout.
Witlof, gehalveerd (4 - 6 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	40 - 45	Vacumeren met sinaasappelsap, suiker, zout, boter en tijm.
Groene asperges, heel (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	20 - 30	**Opmerking:** Groene asperges blijven mooi groen wanneer deze voor het vacumeren worden geblancheerd. Vacumeren met boter, zout, wat suiker en peper.
Wortelen, in plakjes 0,5 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	70 - 80	Vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden (800 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		95	35 - 45	Vacumeren met boter en zout. **Opmerking:** Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade
Kerstomaten, heel of gehalveerd (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		58	25 - 35	Rode en gele kerstomaten mengen. Vacumeren met olijfolie, zout en suiker.
Pompoen, in blokjes van 2 x 2 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		90	25 - 35	Bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de pompoensoort.
Courgette, in plakken 1 cm (600 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 30	Vacumeren met olijfolie, zout en tijm.

Voedingswaar	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Peultjes, heel (500 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	5 - 10	Vacumeren met boter en zout.

Insteladvies voor dessert

Hier vindt u een overzicht van de bereidingsadviezen van desserts.

Voedingswaar	Bak	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.	Tips en aanwijzingen
Ananas, in plakken 1,5 cm (400 g)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	70 - 80	Vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in plakjes 0,5 cm (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	15 - 25	**Tip:** De bereidingstijd kan afhankelijk van de appelsoort variëren. Vacumeren met karamelsaus.
Bananen, heel, zonder schil (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		65	20 - 25	Vacumeren met boter, honing en vanillestokjes.
Peren, geschild, in partjes (2 - 4 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	25 - 35	Zoeten met honing of suiker.
Kumquats, gehalveerd (12 - 16 stuks)	Stoombakken met + zonder gaatjes		85	75 - 80	**Opmerking:** Heet afwassen, halveren en ontpitten. Vacumeren met boter, vanillestokjes, honing en abrikozenjam.
Vanillesaus (0,5 l)	Stoombakken met + zonder gaatjes		80	15 - 25	0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

18.14 Deeg laten rijzen

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

Deeg laten rijzen

1. Schuif de stoombak met gaatjes in de binnenruimte. U kunt de inschuifhoogte voor de stoombak zonder gaatjes vrij kiezen.
2. Plaats de schotel met het deeg in de stoombak met gaatjes. Dek het deeg niet af.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.

Insteladvies voor gistdeeg

Voedingswaar	Hoeveelheid	Toebehoren / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gistdeeg	1 kg	Schotel + Stoombak met gaatjes		35	20 - 40

18.15 Diepvriesproducten

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

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Forel	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	20 - 30
Zalmfilet	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Broccoli, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Bloemkool, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 8
Groene bonen, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Erwten, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 12
Wortelen, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	4 - 6
Gemengde groenten, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	6 - 10
Spruitjes, geblancheerd	Stoombakken met + zonder gaatjes	2 + 1		100	5 - 10

18.16 Testgerechten

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

Instelaanbevelingen voor testgerechten

Product	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Broccoli, vers, 300 g	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9 [1]
Broccoli, vers, een bak	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	7 - 9 [1]
Erwten, diepvries, één bak [2]	met + zonder gaatjes	2 + 1		100	- [3]

19 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 mo-

[1] 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.
[2] 2,0 kg erwten gelijkmatig verdelen in de bak.
[3] ** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).

gen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.
De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op siemens-home.bsh-group.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.
U kunt de apparaatinformatie ook in de basisinstellingen laten weergeven.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 15*

20 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.

21 Conformiteitsverklaring

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

CE

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 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.							

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

22 Montagehandleiding

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

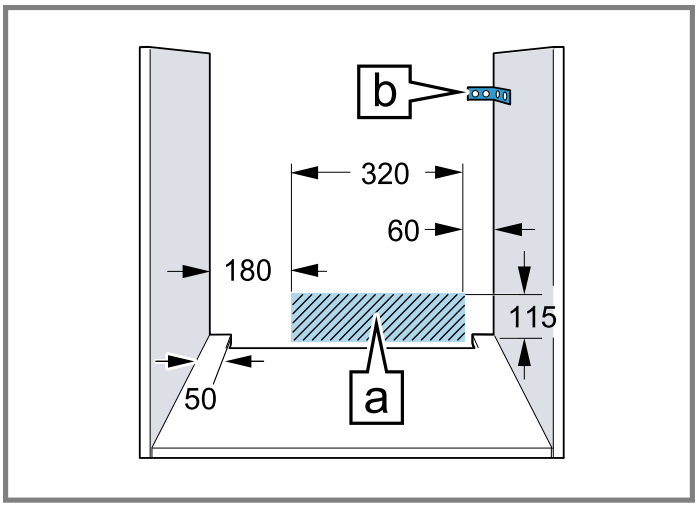


mm

22.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De installatie van het apparaat is voor een hoogte van minder dan 850 mm van de vloer toegestaan.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak [a] of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel [b] aan de wand worden bevestigd.



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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

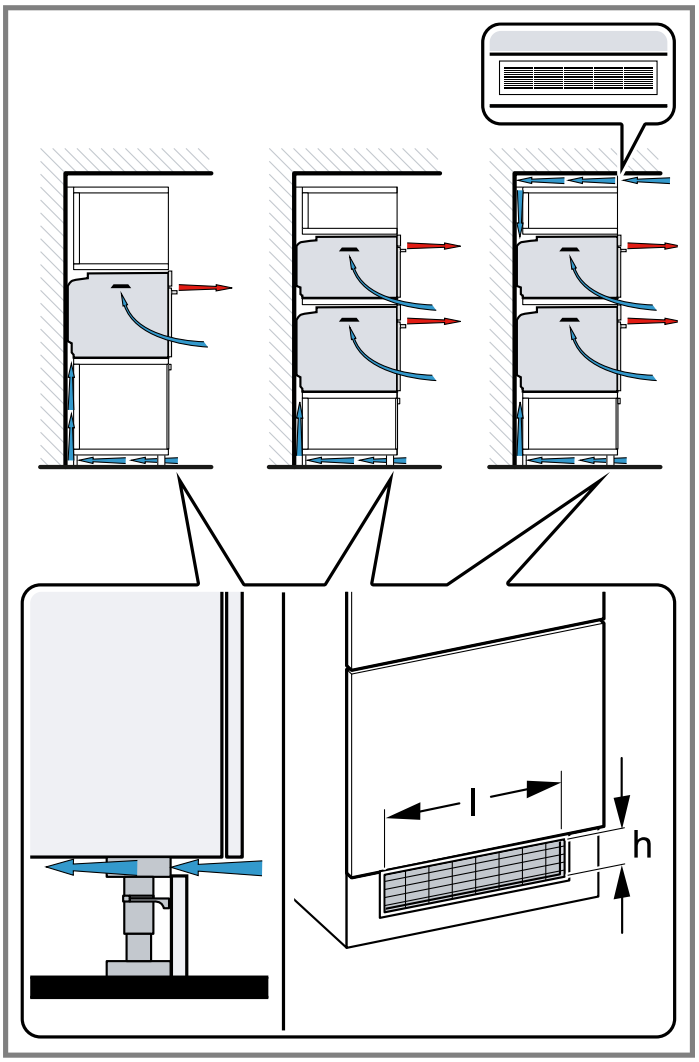
- ▸ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▸ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▸ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

LET OP

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

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

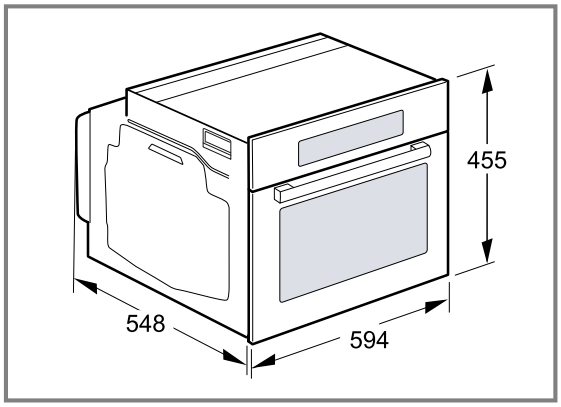
Opmerking: Om voldoende ventilatie bij magnetrons of bij twee apparaten boven elkaar te waarborgen, zijn ventilatie-openingen van minimaal 200 cm² noodzakelijk. In de onderstaande tabel vindt u voorbeelden voor de minimale afmetingen van de ventilatie-opening. De minimale hoogte h van de ventilatie-opening moet tenminste 1 cm bedragen.
→ *"Inbouw in een hoge kast", Pagina 40*



cm²	l in cm	h in cm
200	40	5
200	45	4,4
200	50	4,0
200	60	3,3
200	70	2,9

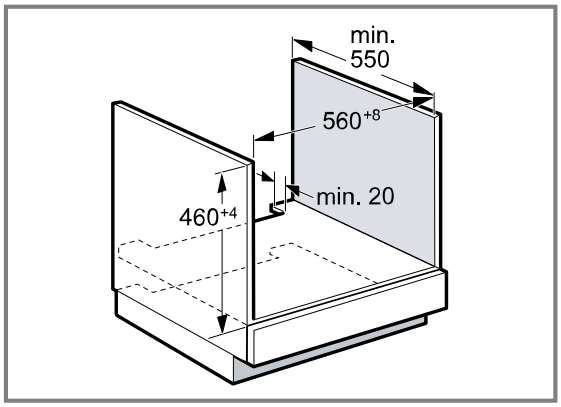
22.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



22.3 Inbouw onder een werkblad

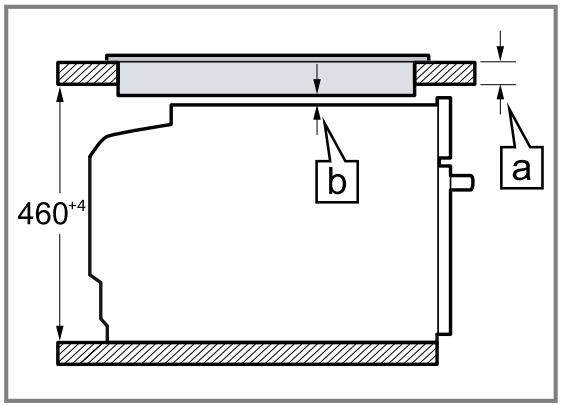
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- 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.

22.4 Inbouw onder een kookplaat

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

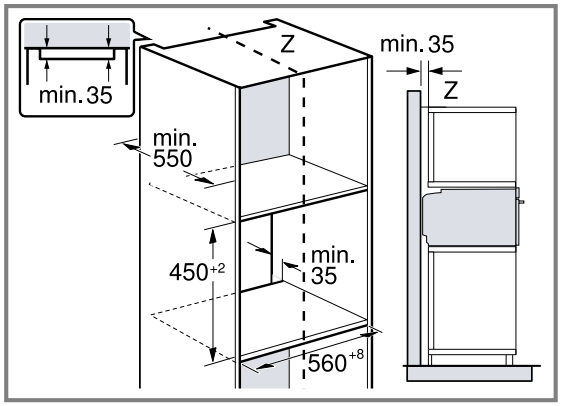


Op basis van de vereiste minimale afstand ⓑ wordt de minimale dikte van het werkblad berekend ⓐ.

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

22.5 Inbouw in een hoge kast

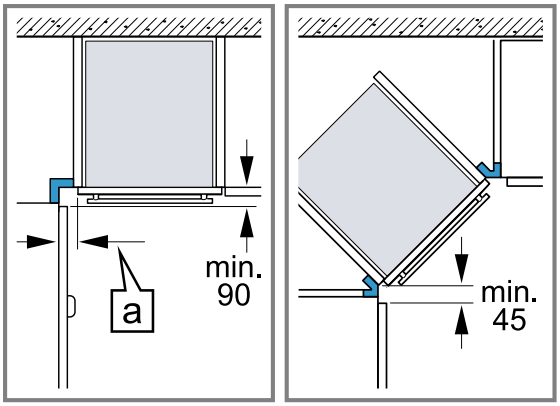
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- 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.

22.6 Hoekinbouw

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



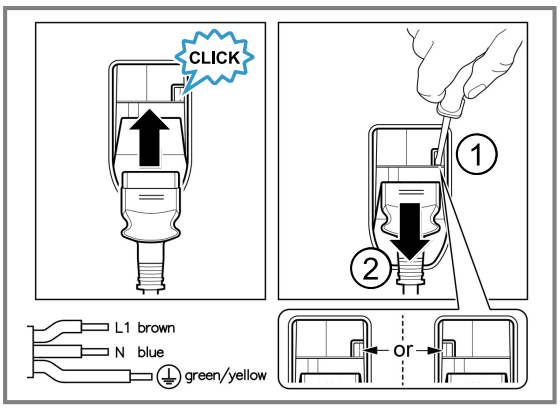
- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat ⓐ is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

22.7 Elektrische aansluiting

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

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

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.



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

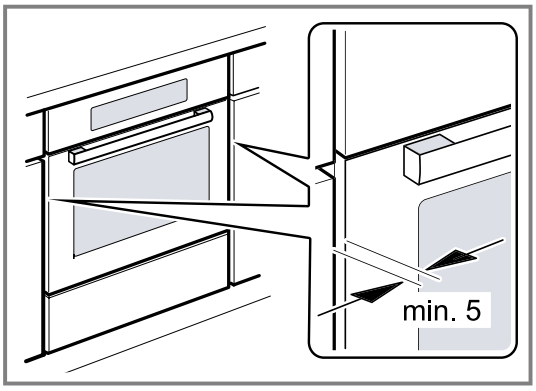
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

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.

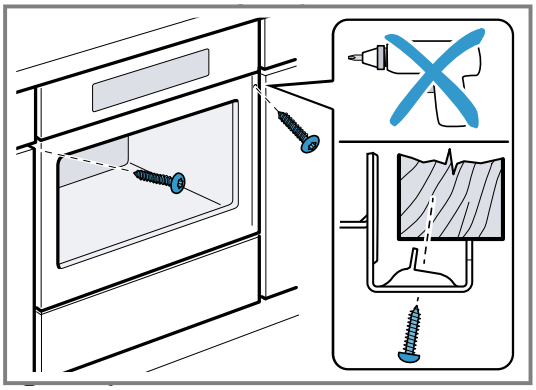
1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

22.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitlijnen.



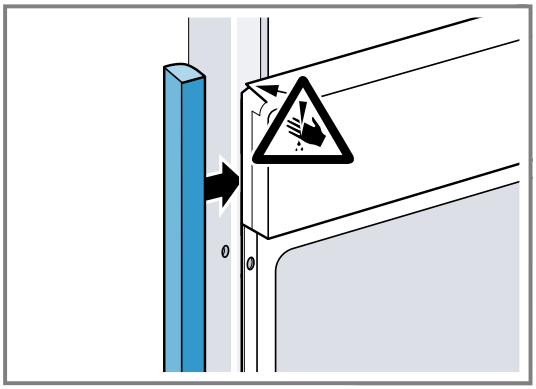
2. Het apparaat vastschroeven.



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

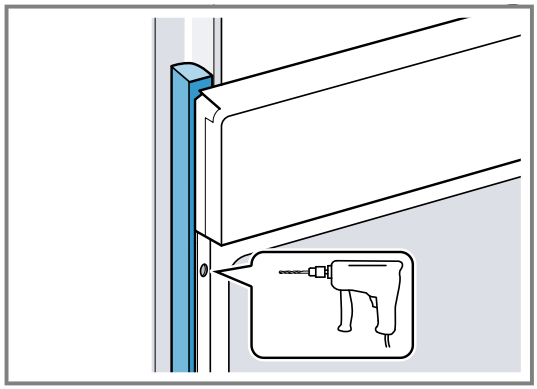
22.9 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

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

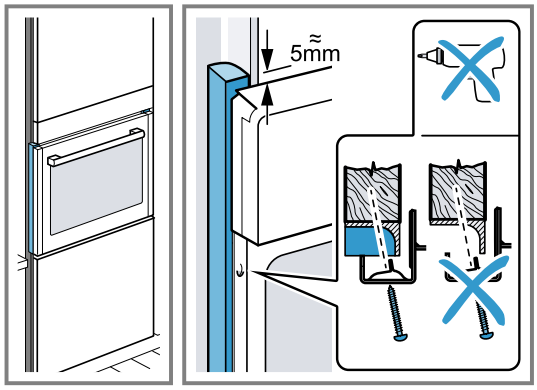


2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.

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



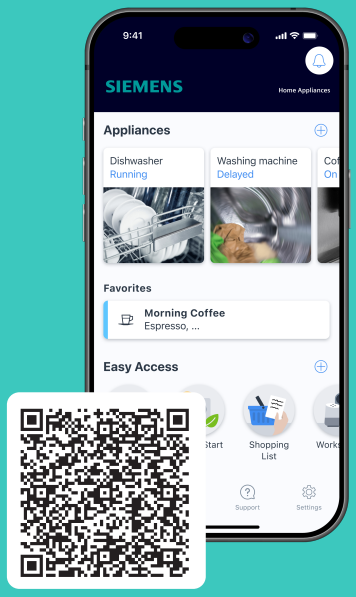
4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



22.10 Apparaat demonteren

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

Siemens Home Appliances App



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

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

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

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

9001791779 (060120) REG25
nl