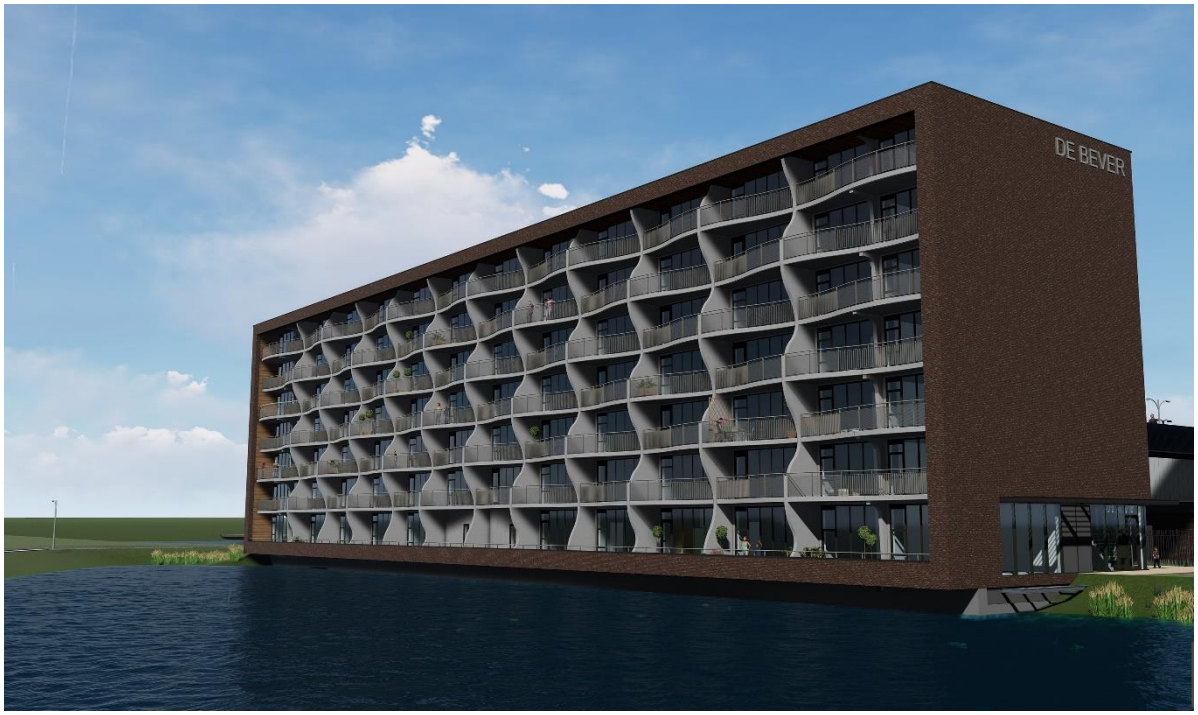
Appartementen De Bever

te Heerhugowaard



Instructiemap

Segesta Groep

Vastgoed met meerwaarde

Inhoudsopgave

I. Algemeen 2
II. Klachten na oplevering 3
III. Materiaaltoepassing 4
IV. Materialen, leveranciers en bouwkundig onderhoud 6
1. Beglazing en kitwerk 6
2. Binnenconstructie 13
3. C.v.-installatie/warmwatervoorziening 14
4. Gebruikshandleiding centrale verwarming/gebalanceerde ventilatie 15
5. Elektra 17
6. Gevelsteen 20
7. Hang- en sluitwerk, kozijn-, raam- en deurbeslag 21
8. Mechanische ventilatie 24
9. Sanitair, waterinstallatie en kranen 28
10. Stukadoorswerk 31
11. Tegelwerk en kitwerk sanitaire ruimten 32
V. Onderhoudscontrolelijst en schoonmaaktips 33

I. Algemeen

Voor het in gebruik nemen van uw nieuwe appartement presenteren wij u hierbij een onderhoudsboek met nuttige wenken en informatie.

Naast goed onderhoud van uw appartement is ook minstens even belangrijk de manier waarop uw appartement wordt gebruikt. Van belang is dus ook een 'woonsfeer' van het geheel en de 'woonbeschaving' van de bewoners. Met andere woorden de 'woonwaarde' van uw appartement wordt niet alleen bepaald door het naleven van bepaalde gedragsregels.

II. Klachten na oplevering

De procedure hoe te handelen wanneer u klachten heeft nadat uw appartement is opgeleverd, dient te geschieden middels een e-mail aan de beheerder waarin duidelijk staat vermeld wat de klacht is.

Voor de goede orde voegen wij hieraan nog de volgende informatie toe:

- Klachten altijd schriftelijk melden aan de beheerder:
  Stato Vastgoedmanagement BV
  Kooimeerlaan 2
  1814 GP ALKMAAR
  e-mail: **info@statovgm.nl**
  telefoon: 072-540 58 81

III. Materiaaltoepassing

In uw woning is gebruikt gemaakt van een grote verscheidenheid aan materialen. Tijdens de voorbereiding en de uitvoering van de bouw is zoveel mogelijk getracht de eigenschappen van deze materialen op elkaar af te stemmen. Wij willen u erop wijzen dat het ontstaan van lichte scheurvorming door uitzetting en krimp onvermijdelijk is. Deze scheuren ontstaan voornamelijk op plaatsen waar twee verschillende materialen in elkaar overgaan of op elkaar aansluiten zoals bij de overgang van plafondspuitwerk op wand. Dit zijn normale verschijnselen en doen geen afbreuk aan de bouwkundige en constructieve kwaliteit van uw woning.

Het is van belang dat de toegepaste materialen en installaties in goede conditie blijven. Het op de juiste wijze gebruiken en onderhouden van de verschillende onderdelen verlengt de levensduur van de woning, verhoogt het wooncomfort en voorkomt dat u met onverwachte onderhoudskosten wordt geconfronteerd.

De eerste schoonmaak
Uw woning is door ons al bezemschoon opgeleverd. Waarschijnlijk wilt u nu zelf uw woning een goede schoonmaakbeurt geven. Bij deze schoonmaakbeurt is de keuze van de schoonmaakmiddelen van essentieel belang. Een groot aantal schoonmaakmiddelen bevat namelijk agressieve stoffen, bleekmiddelen en vluchtige oplosmiddelen. Het gebruik van deze schoonmaakmiddelen kan onder andere het schilderwerk, de tegels en de afdichting met kit aantasten. Dit werk is meestal nog vers en het is daarom raadzaam deze in het begin voorzichtig schoon te maken en gebruik te maken van schoonmaakmiddelen op basis van natuurlijke grondstoffen. Een goed voorbeeld van een natuurlijk schoonmaakmiddel dat doeltreffend en milieuvriendelijk is, is zachte of (vloeibare) groene zeep. Daarnaast kunt u bij het schoonmaken van de vloer bij voorkeur niet te veel water gebruiken in verband met de aanwezigheid van het nodige bouwvocht. Het beste kunt u de vloer dus droog schoonmaken.

Naast het gebruik van schoonmaakmiddelen is ook de keuze van materialen van belang. Zo raden wij het gebruik van schuursponsjes ten zeerste af. Deze kunnen namelijk krassen veroorzaken, zelfs op chroom of roestvrijstalen aanrechtbladen. Ditzelfde geldt voor het gebruik van kranten als afdekking van geschilderd materiaal. De drukinkt kan namelijk vlekken achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn. Indien er op de ruiten cement of verfspatten terecht zijn gekomen, kunt u deze het beste weghalen met een scheermesje of een speciale krabber voorzien van een Stanleymesje en voldoende water.

Bouwvocht en drogen
Tijdens de bouw van u woning hebben wind en regen vrij spel gehad tot het moment dat de woning wind- en waterdicht was. Daarnaast zijn er heel wat materialen in uw woning vervaardigd met veel water, denkt u hierbij maar aan metselwerk, pleisterwerk en beton. Het resultaat hiervan is dat er in de constructie erg veel vocht aanwezig is. Een nieuwe woning is vaak nog zo vochtig dat het niet aangenaam is om erin te wonen. Tevens kan het meubilair nadelige gevolgen ondervinden van de hoge vochtigheidsgraad. Voordat u uw nieuwe woning betrekt is het dan ook nodig dat het teveel aanwezige bouwvocht uit de woning verdwijnt. Over het algemeen is dit vocht niet zichtbaar, toch is het noodzakelijk dat het verdwijnt.

Het verdient sterk de aanbeveling om op een droogstookperiode van minimaal één of twee weken te rekenen, voordat met de inrichting wordt begonnen.

Het is niet mogelijk om binnen deze periode al het overtollige vocht te verwijderen, maar de hoeveelheid kan wel sterk worden beperkt zodat er een gezond woon- en leefklimaat ontstaat. De verdamping moet gelijkmatig gebeuren, omdat anders overmatige krimp en verkleuring van materialen kan optreden. U kunt dit het beste bereiken door de eerste tijd niet te hard te stoken.

Daarnaast kunt u ´s nachts het beste de verwarming op 16 graden laten staan en alle vertrekken verwarmen. Het is erg belangrijk dat u vanaf de eerste dag permanent en ook flink ventileert door middel van het open zetten van de ramen. Hiermee verdwijnt niet alleen het bouwvocht, maar worden ook vrijkomende stoffen uit bijvoorbeeld vloerbedekking, spaanplaat, verven en lijmen zo snel mogelijk afgevoerd. Tenslotte is het verstandig om de eerste tijd binnendeuren, kastdeuren en keukenkastjes open te laten staan en kasten circa 5 tot 10 cm vrij van de wand te plaatsen.

Wandbekleding

Wat voor soort wandbekleding u ook kiest, het heeft als belangrijkste taak om de wanden mooi af te werken. Hierdoor wordt er tevens een natuurlijke sfeer gecreëerd in de woning. Zoals eerder gezegd is uw woning bij oplevering nog erg vochtig. Door droging en krimp kunnen er scheurtjes en/of verkleuring in de wanden ontstaan. In verband met de hechting kan het handig zijn om vóór de eerste sauslaag een voorstrijklaag aan te brengen. Informeer hiervoor bij de uw verfleverancier. Zie verder hoofdstuk IV, paragraaf 12 m.b.t. het afwerken van de wanden.

IV. Materialen, leveranciers en bouwkundig onderhoud

1. Beglazing en kitwerk

Onderhoud

Het is van wezenlijke invloed op de levensduur van dubbel glas in de aluminium kozijnen dat u de beglazingrubbers aan de hand van de hieronder beschreven vuistregels onderhoudt of laat onderhouden:

- De ruiten regelmatig wassen met schoon water voor bescherming tegen schadelijke invloed van zoutaanslag en milieuverontreiniging; Alle beglazingsrubbers ieder jaar zorgvuldig controleren en herstellen waar nodig;
- De openingen in de aluminium onderprofielen van het kozijn openhouden! Ventilatie- en ontwateringsleuven goed open houden.

Glas kan breken doordat het plaatselijk verwarmd wordt of juist koud blijft (zogenaamde thermische breuk). Om dat te voorkomen vragen wij u goed op een aantal punten te letten en beslist te vermijden, zoals:

- Luxaflex, lamellen of overgordijnen in het kozijn zelf te plaatsen, waardoor circulatie van lucht langs de ruit verhinderd wordt;
- Het verwarmen van een ruit met een föhn of een vlam om deze te drogen of om verf van het kozijn te branden;
- Een straalkachel, een blaasconvector of een ander verwarmingsapparaat op het glas te richten;
- Een radiator dichter dan 20 cm op het glas te plaatsen;
- De ruit tijdelijk af te plakken met papier of beschermfolie, bijvoorbeeld wanneer het plafond gewit moet gaan worden;
- Massieve voorwerpen in de vensterbank te plaatsen, bijvoorbeeld boeken, ordners, kastjes en dergelijke;
- Grote voorwerpen aan de buitenkant van het raam te zetten, die hierdoor de ruit voor een deel in de schaduw plaatsen.

Wanneer u met deze punten rekening houdt, staat niets langdurig plezier van uw beglazing in de weg.

Condensatie algemeen

Nieuwe woningen worden tegenwoordig gebouwd met betere isolatie. Daarom is ventileren van woningen van een nog groter belang dan voorheen. Ook wordt in alle nieuwbouwwoningen standaard een mechanisch ventilatiesysteem aangebracht. Hiermee worden kookluchtjes en overtollig vocht in de woning afgezogen. Het voorkomen van hinderlijke condensatie op beglazingen, een fenomeen dat zich op enkel glas voor een groot deel van het jaar voordoet, wordt gezien als een van de voordelen van het plaatsen van isolerend dubbelglas. Toch kan het in bepaalde situaties gebeuren dat de lucht in de woning zo vochtig wordt dat dit niet door het aanwezige ventilatiesysteem snel genoeg afgezogen wordt.

De oorzaak van vocht in de woning is dat lucht water bevat in de vorm van damp. Deze hoeveelheid waterdamp in de lucht is variabel. Dit hangt onder andere af van de temperatuur van de lucht. Bij een hoge temperatuur kan lucht meer waterdamp bevatten, terwijl bij een lagere temperatuur de lucht minder waterdamp kan bevatten. Indien er een hogere concentratie waterdamp in de woning aanwezig is, zal de waterdamp op koude objecten neerslaan in de vorm van condens. In de regel is het glas in de kozijnen en ramen het koudst in een woning. Het kan dus voorkomen dat dubbelglas kan beslaan (condens)

Veel voorkomende condensatiegevallen zijn:

- Beslagen ramen in alle vertrekken van de woning bij een nieuwbouw woning;
- Beslagen ramen in de keuken tijdens het koken van eten;
- Beslagen ramen in de woonkamer bij een grote groep mensen (de mens verdampt circa 1 liter water per etmaal in rusttoestand);
- Beslagen ramen in de slaapkamer. Lage kamertemperatuur en langdurig verblijf van teveel mensen in een ruimte;
- Beslagen ramen door het drogen van was in de woning.

Anders dan op enkele beglazing, waar het meestal de binnenzijde van gebouwen betreft, kan in het geval van isolerend dubbelglas de condensatie zich op drie verschillende posities bevinden:

1. Tussen de beide glasbladen.
2. Aan de binnenzijde van de gebouwen.
3. Aan de buitenzijde van de gebouwen.

Omdat het optreden van condensatie op isolerende beglazing zich met een zekere regelmaat voordoet, wordt met het beschrijven van de oorzaken en de mogelijke oplossingen getracht op veel voorkomende vragen een antwoord te geven. Daarbij wordt de hierboven aangegeven volgorde aangehouden.

Condensatie tussen de beide glasbladen

Het optreden van condensatie tussen de glasbladen duidt erop, dat de dubbelglas eenheid lek is. De verschijnselen kunnen daarbij sterk in intensiteit verschillen. Over het algemeen treedt er een vermindering van het doorzicht op en ontstaat er op den duur een onafwisbaar grauwwaas door condensatie, aanslag of aantasting van de glasplaten aan de spouwzijden. Dit kan niet meer afdoende verholpen worden en de enige duurzame oplossing is het vervangen van de betreffende ruit*.

* De isolatiewaarde van een dubbelglaseenheid verandert door het lek raken overigens nauwelijks

Condensatie aan de binnenzijde van beglazing

Wanneer er condensatie aan de binnenkant van een dubbele beglazing optreedt, heeft dit niets te maken met de kwaliteit van die betreffende ruit. Het zijn de omstandigheden binnen, die ertoe leiden dat de ruit beslaat. Om te kunnen begrijpen waarom bepaalde ruiten beslaan en vervolgens de juiste maatregelen te kunnen treffen om het probleem op te heffen, is het nodig die omstandigheden te herkennen. Hier volgt daarom een uitleg van de verschijnselen die leiden tot condensatie.

De lucht die wij inademen, bevat zuurstof, stikstof en andere elementen zoals water in de vorm van damp. Deze hoeveelheid waterdamp in de lucht is variabel. Dat hangt af van de temperatuur van de lucht: bij een hoge temperatuur kan lucht meer waterdamp bevatten, bij een lagere temperatuur kan lucht minder waterdamp bevatten.

Enkele bronnen van het ontstaan van waterdamp zijn:
- De zon, die het water van regen, meren en oceanen verdampt.
- De mens, die in een rusttoestand circa 1 liter water per etmaal verdampt.
- Het koken van maaltijden.
- Het drogen van de was.

Verzadiging: Lucht kan, bij een bepaalde temperatuur, waterdamp bevatten tot een bepaald maximum. Wanneer men waterdamp blijft toevoegen, dan zal de extra hoeveelheid damp in vloeibare vorm neerslaan: het verzadigingspunt is bereikt. Zo kan lucht bij 25°C maximaal 23 gram water bevatten en bij 15°C kan dit niet meer dan 12,8 gram water zijn.

Als men dus in $1m^3$ lucht van 25°C meer dan 23 gram waterdamp brengt, moet dat meerdere condenseren, hetzij in de vorm van mist, hetzij door condensatie op een wandvlak, waarvan de temperatuur 25°C of minder is.
Dezelfde verschijnselen treden op, wanneer de temperatuur van $1m^3$ lucht van 25°C, die 23 gram waterdamp bevat, wordt teruggebracht tot 15°C. De lucht moet nu 10,2 gram water kwijt, hetzij in de vorm van mist, hetzij door condensatie op een wandvlak, waarvan de temperatuur 15°C of minder is.

Relatieve vochtigheid: Alvorens het verzadigingspunt te bereiken, bevat lucht bij een bepaalde temperatuur meer of minder waterdamp. Men definieert de relatieve luchtvochtigheid als de verhouding tussen de hoeveelheid waterdamp die een

kubieke meter lucht bevat tot de hoeveelheid die benodigd is voor de verzadiging bij die temperatuur.

Dus, als 1m^3 bevochtigde lucht van 20°C 9,4 gram waterdamp bevatten er is voor het bereiken van het verzadigingspunt 17,3 gram waterdamp nodig, dan is de relatieve luchtvochtigheid 9,4/17,3 = 0,543 dus 54,3%.

Wordt de temperatuur van diezelfde hoeveelheid lucht teruggebracht tot 15°C, waarvan we weten, dat daarbij het verzadigingspunt ligt op 12,8 gram water, dan wordt de relatieve luchtvochtigheid 9,4/12,8 = 0,734 dus 73,4%.

Wordt de temperatuur van diezelfde kubieke meter lucht nog verder naar beneden gebracht tot bijvoorbeeld 10°C, dan wordt het verzadigingspunt bereikt. Bij die temperatuur kan lucht namelijk precies 9,4 gram waterdamp bevatten: 9,4/9,4 = 1, dus 100% relatieve luchtvochtigheid.
Deze 10°C noemen we het dauwpunt van lucht met een relatieve vochtigheid van 54,3% bij 20°C en 73,4% bij 15°C. Dus ieder voorwerp met een eigen temperatuur van 10°C, dat in deze twee omgevingen wordt gebracht, zal aanslaan met condens.

De belangrijkste oorzaak voor het ontstaan van condensatie, is gelegen in de energiebesparingsmaatregelen en de daaruit voortkomende jacht op naden en kieren. Aan de ene kant willen wij onze woningen niet meer zo sterk verwarmen (waardoor de oppervlaktetemperatuur van het glasblad lager wordt) en aan de andere kant willen wij geen warmteverliezen door ventilatie. Om dit laatste te bereiken plaatsen wij:

- Isolatiematerialen met een dampremmende laag.
- Volledig dampdichte muren (lagen PVC, beton).
- Absoluut dichte kozijnen met steeds betere aansluitingen.

Wij leven daarom in huizen die steeds hermetischer zijn afgesloten en steeds koeler worden, maar waarin we nog steeds dezelfde hoeveelheid water brengen. De luchtvochtigheid buiten neemt bovendien ook steeds verder toe.

Oplossingen condensatie aan de binnenzijde van beglazing

De eerste maatregel is het ventileren van de ruimte. Er is geen andere oplossing. We produceren nu eenmaal een aanzienlijke hoeveelheid vocht, die we moeten proberen kwijt te raken.
Omdat over het algemeen de buitenlucht minder waterdamp bevat dan de lucht binnen, is het duidelijk dat ventilatie met buitenlucht een oplossing kan bieden. Zelfs al zou de buitenlucht verzadigd zijn met waterdamp, dan is dit een verbetering omdat buitenlucht meestal kouder is en dus in absolute zin minder vocht bevat. De normen bevelen het volgende ventilatievolume aan:

Keuken (inhoud <18 m^3) 45 m^3/uur, periodiek 90 m^3/uur
Keuken (inhoud >18 m^3) 60 m^3/uur, periodiek 120 m^3/uur

Badkamer	30 m^3/uur
Toilet, toiletruimte	15 m^3/uur
Garage, per stalling	100 m^3/uur (bij het stallen van natte voertuigen periodiek 200 m^3/uur)
Woonvertrek	60 m^3/uur
Slaapkamer	30 m^3/uur

Gaat u ook eens na of u veel vochtproducerende elementen in uw woning heeft, zoals veel planten, een aquarium, een open keuken met een te kleine afzuigcapaciteit.

De tweede maatregel is de temperatuur verhogen. Hierdoor neemt de temperatuur van het binnenblad van de beglazing toe. Dit geldt vaak voor slaapkamers, waar temperatuur en ventilatie soms gezamenlijk verhoogd moeten worden. De aanwezigheid van gordijnen voor de beglazing vergroot ook de kans op condensatie, want deze isoleren een laag lucht tussen zichzelf en het glas. Deze lucht is kouder dan de lucht in het vertrek zelf, maar bevat evenveel waterdamp.

Condensatie aan de buitenzijde van beglazing

Het verschijnsel van condensatie doet zich veelal voor op de vertrekzijde ("warme zijde") van de beglazing. Bij beglazingen met een zeer lage K- waarde, waarbij zich op een van de glasbladen een laag-emissieve coating bevindt, kan de aanslag zich juist op het buitenblad voordoen. Dit is volkomen normaal en heeft niets te maken met de kwaliteit van de betreffende ruit. Gezien de grote isolatiewaarde van dit soort beglazingen, wordt de temperatuur van het buitenblad slechts in geringe mate beïnvloed (weinig warmteverlies!) door de verwarmde binnenomgeving. Als er nu een snelle temperatuurstijging van de buitenlucht plaatsvindt en er tevens sprake is van een hoge luchtvochtigheid, dan bevinden zich trager opwarmende lichamen op de temperatuur van het dauwpunt van de waterdamp in de lucht en slaan aan. Dit kan uw auto zijn, maar ook het relatief koude buitenblad van uw goed geïsoleerde beglazing. Dit verschijnsel doet zich voornamelijk 's ochtends vroeg voor in de lente en de herfst en verdwijnt vanzelf.

Cementstrepen en alkalische aantasting

Voor de eerste jaren van bewoning is het noodzakelijk de ruiten frequent (bijvoorbeeld één keer per week) aan de buitenzijde te reinigen (gebruik de eerste keren veel water, dit voorkomt krassen).

In de steen, de voegen (mortel) en in de betonproducten zitten basische componenten (CaO) en zure componenten (SiO2), die door de regen (afhankelijk van de zuurgraad van het water) uit de gevel worden gespoeld, waarna vooral het kiezelzuur en calciumcarbonaat (CaCO2) zich sterk aan het glasoppervlakte hechten. Hierdoor ontstaan grijsachtige strepen, de zogenaamde etsing, waardoor het glas minder transparant en zelfs ondoorzichtig kan worden.

Garantie

Eventuele lekkage of doorzichtvermindering van het isolatieglas dient u schriftelijk te melden bij de verhuurder. Deze handelt de garantie af met de hoofdaannemer. Glasbreuk, ook spontane breuk, is altijd uitgesloten van garantie, tenzij deze breuk een gevolg is van een door ons verkeerd geplaatste ruit.

Kitwerk

Algemeen

Kitvoegen niet beschadigen of belasten met puntbelasting

Kitwerk controle

Controleren op gebreken in de afdichting ten gevolge van veroudering, zoals:

- Barst- en scheurvorming;
- Onthechting;
- Verlies van elasticiteit;
- Krimp van de kitvoeg.

Onderhoud

Aan de kitvoegen zelf hoeft in principe geen onderhoud gepleegd te worden zolang de voegen naar behoren hun functie vervullen. Indien om esthetische redenen de voegen na verloop van tijd gereinigd zouden worden kan dit worden uitgevoerd met niet agressieve reinigingsmiddelen.

Specifiek voor sanitaire voegen gelden de volgende regels:

- De ruimte zo goed mogelijk ventileren, zodat de voegen niet onnodig lang nat blijven.
- Voegen die intensief met zeepresten en dergelijke belast worden, regelmatig schoonspoelen met schoon water, waarbij het oppervlak met behulp van een spons wordt afgewassen.
- Voegen niet schoonmaken met sterk, bijvoorbeeld chloorhoudende, reinigingsmiddelen.
- Voegen die plaatselijk onthechting zouden vertonen, op deze plaatsen repareren.

Als onderdeel van het onderhoud voert u een eerste inspectie circa 1 jaar na oplevering uit en de volgende ieder jaar.
De inspectie van de kitvoegen is uw eigen verantwoording alsmede de vervolgschade indien beschadigingen niet tijdig worden gemeld.

2. Binnenconstructie

Binnen-spouwbladen

De woningscheidende wanden en de binnenspouwbladen bestaan uit betonnen wanden i.c.m. HoutSkeletBouw elementen aan de voor- en achtergevel.
Bij het boren gebruik maken van een klop- of slagboormachine oppassen voor elektraleidingen. Deze leidingen lopen niet altijd recht naar boven vanuit de wandcontactdozen en schakelaars.

Vloeren

De constructieve vloeren zijn van gewapend beton. De vloeren in de woningen op de begane grond zijn voorzien van een gehechte morteldekvloer en de woningen op de verdiepingen van een zwevende morteldekvloer. Echter is op deze vloeren in de badkamer en het toilet een tegelafwerking toegepast. Beschadigingen aan de morteldekvloer zijn te herstellen met hiervoor geschikte egalisatiemortel (egaline). **Bij het aanbrengen van vloerbedekking op de morteldekvloeren absoluut niet spijkeren in verband met de vloerverwarmingsleidingen die in de zwevende morteldekvloer zijn aangebracht.** De vloerbedekkingen dienen los gelegd te worden zodat bij het verwijderen van de vloerbedekking de morteldekvloer niet beschadigd wordt.

Binnenwanden

De binnenwanden van de woningen zijn van gipsblokken. Lichte voorwerpen kunnen zonder problemen worden opgehangen. Voor het ophangen van zware voorwerpen bestaan speciale pluggen.

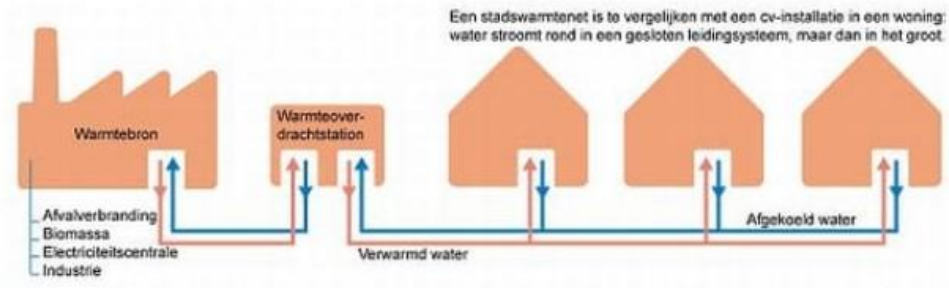
Let op!

Het is aan te bevelen om binnen ± 300 mm uit de wandcontactdozen en schakelaars niet in de wanden te boren.

3. C.v.-installatie/warmwatervoorziening

Centrale verwarm.

De woning wordt verwarmd door middel van water dat afkostig is uit een Warmte Koude Opslag (W.K.O.) In een Warmte Koude Opslag (W.K.O.) installatie wordt bodemenergie gebruikt voor het verwarmen (en koelen) van gebouwen. Dit houdt in dat de woning geen eigen CV-ketel heeft, maar er vanuit de WKO in combinatie met een warmtepompinstallatie warm water wordt aangevoerd volgens het concept wat hieronder staat afgebeeld.



De woning heeft een aparte meter waarop afgelezen kan worden hoeveel Giga Joule (energie eenheid) er wordt verbruikt door de gebruikers per woning.

Storingen

Chemicaliën of andere toevoegingen aan het warmte-water kunnen de levensduur van de installatie nadelig beïnvloeden of zelfs grote schade aanrichten. U dient er rekening mee te houden dat door gebruik van chemicaliën, de garantie van de totale installatie komt te vervallen. Ook zogenaamde reinigingsmiddelen die gebruikt worden om oude warmte-installaties te ontkalken mogen daarom niet worden toegepast.

Storingen warmte

De woning wordt van warmte voorzien door een zogenaamde “afleverset”. Deze afleverset levert de warmte ten behoeve van de verwarming en het warme tapwater.

U wordt nadrukkelijk verzocht om **niet** aan de knoppen en instellingen van de verwarmingsinstallatie te draaien.

Bij storingen dient u zich er eerst van te vergewissen dat de afleverset goed functioneert, zie hiervoor de handleiding in het huurdersmap. Dit kunt u aan de hand van de instructies, zoals vermeld op de informatie van de afleverset en Giga Joule (GJ) meter, controleren.

Als de afleverset geen storing aangeeft dient u contact op te nemen met de beheerder. Zie hiervoor hoofdstuk II.

Indien de afleverset wel een storing aangeeft kunt u contact opnemen met de storingsdienst van de warmteleverancier.

4. Gebruikshandleiding centrale verwarming/gebalanceerde ventilatie

Stookgedrag

Om optimaal profijt te hebben van de in uw woning aangebrachte warmte-installatie, is het nodig om het gewenste stookgedrag nader te bezien. Op basis van het gewenste lagere energieverbruik, zijn de nieuwbouwwoningen zodanig geconstrueerd dat er sprake is van een goede isolatie, tochtwering en kierdichting. Dit heeft ertoe bijgedragen dat de warmte-installatie kleiner wordt uitgevoerd en in verband met het energiebewust gebruiken van energie voor warmte niet meer gebruikt wordt dan strikt noodzakelijk is. Dit vergt een ander stookgedrag van de gebruiker. Om dit duidelijk te maken volgt hier enige uitleg. Alle materialen zoals wanden, plafond, meubelen nemen de temperatuur aan van de omgeving. Het vergt enige tijd voordat de ruimte de temperatuur heeft aangenomen.

Wanneer men ’s nachts de temperatuur zou verlagen tot 12°C en overdag bijvoorbeeld 20°C aangenaam zou vinden, dan ziet men in het energieverbruik pieken en dalen. Uit onderzoek is echter gebleken dat zo’n nachtverlaging geen besparing oplevert. Het opwarmen kost namelijk veel energie, terwijl het gewenste ‘comfort’ binnen de korte tijd niet gehaald kan worden. Wat voor u de gewenste ‘comforttemperatuur’ is kunnen wij niet bepalen. Wel kunnen wij u adviseren in een bepaalde gedragslijn voor de nachtverlaging.

Als algemeen advies wordt gegeven om een schommeling van maximaal 4°C aan te houden ‘nachtverlaging maximaal 4°C’.
Bijvoorbeeld:
- Comforttemperatuur is 20°C nachttemperatuur 16 °C
- Comforttemperatuur is 22°C nachttemperatuur 18 °C

Dit advies geldt eigenlijk voor iedereen. Voor woningen die de gehele dag bewoond zijn en voor woningen van mensen die ’s morgens vertrekken en pas ’s avonds thuiskomen.

Niet in de vloer spijkeren

De warmte-installatie (vloerverwarming) is uitgevoerd met leidingen in de afwerkvloer, daarom is het niet toegestaan in de vloer te boren of te spijkeren, omdat de kans om door de leidingen te boren/spijkeren erg groot is!

Tijdelijk buiten bedrijf stellen van de installaties

Na het stookseizoen
Kamerthermostaat op laagste stand zetten.

Bij vriezend weer of vorstgevaar
De installatie moet in bedrijf blijven en de vloerverwarming dient op temperatuur te worden gehouden. Bent u een zeer lange periode afwezig bij vriezend weer, zet dan nooit de installatie uit. De kamerthermostaat kan op circa 15°C worden ingesteld.

Demonteren kamerthermos- taat

Wij adviseren u de kamerthermostaat nooit te demonteren in verband met bijvoorbeeld behangwerkzaamheden. Bij ondeskundige demontage kunnen de aansluitdraadjes kortsluiting maken. De garantie op kamerthermostaat vervalt in dit geval.

5. Elektra

Algemeen

In de hal bevindt zich de meterkast voor onder ander elektra. Het elektra van de woning is in groepen ingedeeld. Elke groep is apart af te sluiten en is beveiligd door zekeringen. De groepen staan aangegeven op de groepenkaart die zich in meterkast bevindt.

Demontage schakelmateriaal

De wandcontactdozen kunnen worden verwijderd met behulp van een schroevendraaier. De schakelaars kunnen met een schroevendraaier worden opgewipt. Let op! Schakel wel de spanning eerst af. Beschadigde schakelaars vallen niet onder de garantie.

CAI Glasvezel

Met betrekking tot de Centrale Antenne Inrichting (CAI) en glasvezel verwijzen wij voor informatie naar de plaatselijke leverancier van het tv-signaal.

Bedraden lege leiding

De loze leidingen zijn voorzien van een zogenaamde controledraad. Om deze leidingen te bedraden gaat men als volgt te werk. Aan de controledraad bevestigt men een stalen trekveer. Men moet met twee personen zijn om de controledraad eruit te trekken en de trekveer in te voeren. Bij het trekken van een CAI-kabel moet men gebruik maken van een zogenaamd trekkousje. Dit trekkousje bevestigt men aan de CAI-kabel en de trekveer. Het is aan te bevelen om bij de leidingen langer dan 15 meter de kabel in te wrijven met afwasmiddel. Bij het trekken van een telefoonkabel gaat men te werk zoals bij de CAI-kabel, alleen het trekkousje is hier niet nodig.

Videofoon

De spreekluisterinstallatie in u woning is uitgevoerd als een handsfree monitor. De handleiding van de spreekluisterinstallatie is opgenomen in de huurdersmap en wordt bij oplevering door de beheerder aan u verstrekt.

Storingen

Indien de aardlekschakelaar uit zichzelf is uitgeschakeld, dan als volgt handelen:

a. Alle door de betreffende aardlekschakelaar beschermde groepen uitschakelen.
b. De betreffende aardlekschakelaar weer inschakelen.
c. De groepen stuk voor stuk weer inschakelen. Bij het inschakelen van een groep waarin storing optreedt, schakelt de aardlekschakelaar opnieuw uit. Toestellen die aangesloten zijn op deze groep uitschakelen, stekker uit wandcontactdoos halen en opnieuw proberen de groep in te schakelen. Het defecte toestel of groep uitgeschakeld laten. De aardlekschakelaar en de nog niet ingeschakelde groepen in bedrijf stellen. Het defecte toestel of groep door een erkend installateur laten nazien.
d. Blijft de installatie bij ingeschakelde aardlekschakelaar spanningsloos, dan het energiebedrijf waarschuwen.

Rookmelders

De rookmelder welke zijn geplaatst in uw woning zijn aangesloten op het lichtnet en reeds gebruiksklaar. Toch is het van belang dat u regelmatig de rookmelders controleert. Wij adviseren u elke week de rookmelders te testen zodat u er zeker van bent dat deze nog werken. U kunt dit doen door op het doorzichtige centrum van de melder te drukken. Na enkele seconden gaat de rookmelder af en hoort u een snerpend geluid, dit houdt vanzelf op als u de knop weer loslaat.

Aangezien de rookmelders zijn aangesloten op het lichtnet is de rookmelder uitsluitend ten behoeve van noodstroom voorzien van een batterij. Ondanks dat deze batterij in uitzonderlijke gevallen wordt gebruikt is het toch verstandig om de batterij eenmaal per twee jaar te vervangen.

Wij raden u aan regelmatig de rookmelders schoon te maken. U kunt hiervoor een zachte borstel of de borstel van de stofzuiger gebruiken om het stof te verwijderen van de gaten waar de rook doorheen moet komen en de zijkanten van de melder. Borstel of stofzuig niet de binnenkant van de melder; wel is het verstandig de deksel van de melder te verwijderen en af te wassen. Let hierbij wel goed op dat de deksel goed droog is als u deze weer op de melder aanbrengt.

6. Gevelsteen

Onderhoud

Gemetselde gevels vergen over het algemeen weinig onderhoud. Toch zijn er een aantal punten die, vooral vlak na oplevering, uw aandacht vragen.
Vooral in de beginperiode zorgen regenbuien er vaak voor dat er gruis uit de stenen en de specie loslaat. Dit losgekomen gruis kan krassen op uw ramen tot gevolg hebben. Om dit te voorkomen raden wij u aan uw ramen regelmatig te wassen. Hierdoor krijgen ook kiezelzuur en kalk geen kans om het glas aan te tasten.

Witte uitslag

Hoewel witte uitslag op gevels geen algemeen probleem is willen wij u toch ook wat informatie geven, voor het geval dat deze uitslag op uw gevel(s) is ontstaan. Deze uitslag is niet fraai, maar heeft gelukkig geen negatieve invloed op het metselwerk. De uitslag wordt veroorzaakt door overmatig vocht (regen) tijdens de uitvoering waardoor reacties loskomen vanuit de steen of vanuit de metselspecie. De gevormde verbindingen (witte uitslag) zijn in wateroplosbaar en zullen daarom na verloop van tijd (met regenbuien) verdwijnen.

7. Hang- en sluitwerk, kozijn-, raam- en deurbeslag

Buiten- en Binnendeurbeslag

Hang- en sluitwerk met een inbraakwerendheidsklasse 2.
Het beslag is van aluminium in een zilverkleurige uitvoering (kleur F1). Alle binnendeuren zijn voorzien van lichtmetalen geëloxeerde schilden en deurkrukken.

Hang- en sluitwerk en bouwbeslag zijn gebruiksartikelen die regelmatig onderhoud behoeven. Zowel binnen als buiten zijn ze onderhevig aan slijtage, het weer en luchtverontreiniging. Zeker aan de kust, in de buurt van bossen en in omgevingen waar chemische stoffen aanwezig zijn (industrie, chloorzwembaden en dergelijke) is dit van toepassing. Alle metalen gaan op kortere of langere termijn oxideren, een proces waar tegen geen garantie wordt gegeven.

Onderhoud

De scharnieren dienen minimaal éénmaal per jaar te worden onderhouden met siliconenspray, vet of olie. Het is niet toegestaan de oppervlakte mee te schilderen aangezien dit op den duur de functie zou kunnen verstoren. Indien er lagers kapot gaan moeten deze direct vervangen worden.

Ook de bewegende delen van raamsluitingen kunt u het beste éénmaal per jaar met zuurvrije vaseline, teflonspray of olie behandelen.

De sloten en cilinders dient u minimaal éénmaal per jaar in te spuiten met teflon- of siliconenspray. Wij raden u aan beslist geen olie te gebruiken en de voorplaat niet mee te schilderen.

Bediening buitendeuren

Buitendeuren, waarin een driepuntssluiting is aangebracht, dienen te allen tijde in de driepuntssluiting te staan om kromtrekken van de veelal hoge deuren te voorkomen.

Opmerkingen

In de woningen zijn draairamen en draaikiepramen toegepast. Bij de draairamen is de kruk geblokkeerd, zodat deze slechts 90° kan draaien. De draaikiepramen hebben een 90° stand, zodat het raam functioneert, als draairaam en een 180° stand, zodat het raam functioneert als kiepraam.

Bij de afsluitbare draaikiepramen is het mogelijk dat het schild meedraait wanneer de sleutel onvoldoende is omgedraaid. Dit doet niets af aan de kwaliteit van het hang- en sluitwerk. Het is belangrijk alvorens het raam te openen de sleutel compleet te draaien.

ONDERHOUD- EN REINIGINGSVOORSCHRIFTEN ALUMINIUM KOZIJNEN

A. Maandelijks (periodiek) onderhoud

Onder periodiek onderhoud wordt verstaan de reiniging tussendoor. Hierin worden veelal glaspartijen en raamprofielen gereinigd en met de zeem nageveegd. Belangrijk is evenwel dat bij dit type van reiniging ook met zuiver koud water wordt nagespoeld om residuen van reinigingsmiddelen te verwijderen. Residuen van reinigingsmiddelen en terugkomende vervuiling (stof, regen) kunnen onder invloed van UV-/IR-straling van de zon tot onherstelbare beschadiging van de gelakte oppervlakken leiden met verlies van de esthetische waarde.

B. Grondig onderhoud

• Het grondig onderhoud is een uitgebreide reiniging op het periodiek onderhoud. Het doel is om alle vervuiling te verwijderen die zich gedurende het jaar heeft afgezet en de laklaag opnieuw te beschermen voor het behouden van de esthetiek.
• Afhankelijk van de omgeving dient de frequentie van het grondig onderhoud opgedreven te worden. In een landelijke omgeving met beregende gevels dienen de profielen 2 maal jaarlijks grondig te worden gereinigd, in alle andere gevallen 4 maal per jaar. Dit onderhoud wordt verzorgd door de verhuurder.

C. Lijmresten

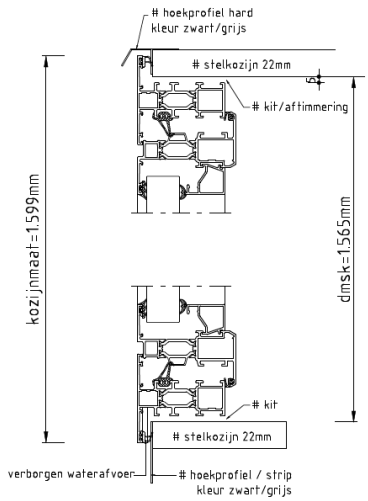
Deze kunnen het best verwijderd worden door gebruik te maken van “Lijm en siliconen oplosmiddel”. Dit zowel op gelakt (blinkend, mat en structuurlakken) als op geanodiseerd aluminium. Werk af met “schuimspray reinigen en ontvetten”.

D. Bijlakken

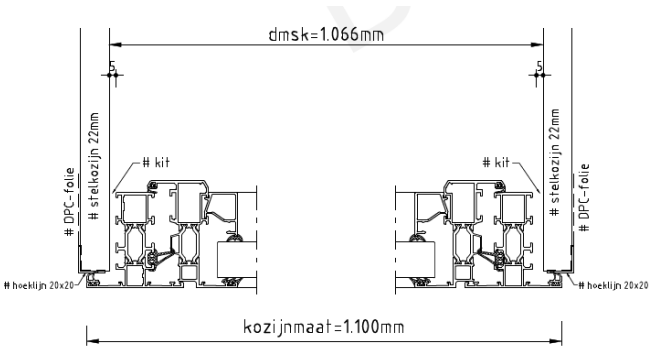
Kleine beschadigingen aan de laklaag kunnen bijgewerkt worden met een retouchestift. Deze wordt aangeboden om kleine oppervlakken of krassen te corrigeren en is in alle kleuren beschikbaar.

UITGESLOTEN

• Geen oplosmiddelen die esters, ketonen, meerwaardige alcoholen, glycolethers of gehalogeneerde koolwaterstoffen en dergelijke bevatten.
• Gebruik geen sterk zure of alkalische reinigingsmiddelen (bv. allesreinigers, ontvetters)
• Geen schurende of abrasieve producten.
• Geen reinigingsmiddelen van onbekende samenstelling.
• Een reiniging mag niet in de volle zon gebeuren. Aanbevolen is tijdens een bewolkte of regenachtige dag.
• Stoomreinigers alsook hogedrukreinigers met vuilfrees zijn niet toegelaten.
• Raadpleeg Aluk bij extreme vervuiling indien reiniging en -onderhoudsproducten in deze voorschriften niet afdoende blijken voor een specifiek advies.



Boven- en onderdorpel



Linker- en rechterstijl

PRODUCTEN	EIGENSCHAPPEN	TOEPASSINGS INFO	ONDERHOUD
	Beschermende reiniging van lak en poedercoating, eveneens de ideale glas-reiniger. Bevat natuurlijke carnaubawax en hoog-kwalitatieve ingrediënten die de goede eigenschap hebben van reinigen, ontvetten, glanzen en beschermen. Deze unieke shampoo is dankzij zijn hoog waxgehalte bijna schuimvrij.	• Voeg 60 à 80 ml Novacare Shamp-Wax toe aan 10 liter water. • Werk altijd van beneden naar boven (auto: van boven naar onder) toe en behandel slechts 1 kant tegelijkertijd. • Kozijn en glas gronding naspoelen. • Goed nazemen met een zuiver zeemleer. • Meer extra hoogglans kan bekomen worden door met een droge, zuivere pluisvrije doek na te poetsen.	Maandelijks onderhoud
	Vernieuwing van de origi-nele kleur met een diepe glans. Beschermt tegen vervuiling, UV-verkleuring en veroudering.	• Vooraf aan het grondig onderhoud eerst de procedure voor het maandelijks onder-houd uit te voeren met Novacare Shampwax • Daarna Surface Renewer preventief op gezonde en zuivere oppervlakken: recht-streeks aanbrengen met een zachte, zuivere **microvezeldoek.**	Grondig onderhoud

8. Mechanische ventilatie

Algemeen

Gebruik

Overige informatie en de eventuele gebruiksaanwijzing voor de mechanische ventilatie installatie treft u in de huurdersmap.

Onderhoud

MV-installatie:
Het is van belang dat u de ventilatieroosters en mechanische ventilatieventielen schoonhoudt. Dit kunt u doen door deze af en toe met de stofzuiger schoon te zuigen en met een doekje af te nemen. Daarnaast raadden wij u aan de mechanische ventilatieventielen éénmaal per jaar te demonteren en in een zeepsopje af te wassen.

Overtollig vocht

Een veel gehoorde klacht van bewoners van woningen waarvan de spouwmuren, het dakbeschot, de kozijnen etc. zijn voorzien van isolerende materialen zoals minerale wol, schuim, isolerend glas er dergelijke, is dat deze woningen last hebben van overtollig vocht.

Vaak zijn de bewoners van mening dat er bij overtollig vocht in de woning lekkages zijn. In de meeste gevallen is dit niet juist. Bij lekkage kan men duidelijk natte plekken en eventuele kringen constateren op de plaats waar het lekt. Indien de vochtige plekken zichtbaar worden door schimmelvorming en zwarte uitslag, is er echter sprake van een te hoog vochtigheidsgehalte in de woning. Het overtollige vocht condenseert dan op de koudste plekken en op plaatsen waar de interne natuurlijke luchtstroom niet langs of door kan trekken, zoals op massieve betonnen wanden, in de hoeken van wanden en plafonds, achter kasten en banken die tegen de wand staan.

Als er lekkage wordt geconstateerd, kan de oorzaak worden opgezocht en verholpen.

Ventilatie instructies

Uw woning is uitgevoerd met een mechanisch ventilatiesysteem. De vervuilde of vochtige lucht wordt uit het vertrek gezogen door middel van de ventilatorbox. In dat vertrek (keuken, badkamer, toilet) zit een ventilatieventiel die afgesteld is op de berekende hoeveelheid af te zuigen lucht.

U kunt de ventielen eruit nemen om ze te reinigen met een sopje, maar zorg ervoor dat de afstelling niet veranderd wordt. Het systeem zal alleen lucht afzuigen als u zelf zorgt voor toevoer = ventilatie roosters openzetten. De hoeveelheid af te zuigen/in te blazen lucht kunt u door middel van de standenschakelaar in de keuken dan wel badkamer regelen. Het verdient aanbeveling om de ventilator één keer per jaar te reinigen. Dit is eenvoudig te doen door de motor uit het ventilatorhuis te nemen en de schoepen en het motorhuis te reinigen met een zachte borstel (zorg wel voor een gelijkmatig gereinigd schoepenrad omdat anders de motor uit balans kan raken).

De werking van het afzuigfilter kunt u controleren door een raam op een kier te zetten en een papiertje voor de zuigmond te houden. Indien het papiertje door de zuigmond wort aangezogen, functioneert het systeem. Let op: papier niet in de installatie laten komen.

Verwarm uw woning gelijkmatig, dus ook de slaapkamers. Stook niet te hard. Temperaturen tussen de 15ºC en 20ºC zijn goed. Probeer ‘s nachts een temperatuur van tenminste 15ºC te handhaven.

Gelijkmatig en niet te hard stoken is nodig om krimpscheuren in materialen en verkleuringen in wanden te voorkomen of te beperken. Laat de binnendeuren en keukenkastjes de eerste weken op een kier open staan.

Onvoldoende ventilatie kan verkleuring van wanden en plafonds tot gevolg hebben. Met name spuitwerk is tijdens het droogproces bijzonder gevoelig voor verkleuringen door verontreinigde lucht, sigaren- en sigarettenrook en kookdampen.

Er dient dus goed geventileerd te worden en wel zodanig dat de relatieve vochtigheidsgraad volgens de hygrometer < 70% aangeeft.

Gebruik

Informatie- en gebruiksaanwijzing voor de ventilatie installatie bevinden zich in de huurdersmap.

Problemen met de ventilatie-installatie verhelpen

Controleer ventilatie-unit

1. Controleer met een spanningzoeker of spanningtester of de stroomtoevoer naar de ventilatie-unit in orde is.
2. Is de stroomtoevoer in orde en werkt de ventilatie-unit niet meer goed, dan kunt u het beste contact opnemen met het bedrijf dat de ventilatie-installatie in uw woning heeft aangelegd.

Voorkomen is beter dan genezen

De kans op storingen in de ventilatie-installatie kunt u verkleinen door de ventilatie-unit éénmaal per jaar schoon te maken.

9. Sanitair, waterinstallatie en kranen

Onderhoud

Kranen hebben een minimale verzorging nodig om er jarenlang fris uit te zien. Gebruik geen schuursponsen of andere scherpe reinigingsmiddelen, deze tasten namelijk het uiterlijk aan. Het beste kunt u voor het onderhoud van chromen kranen een mild handspoelmiddel of zeepsopje gebruiken en hiermee wekelijks de kranen schoonmaken.

Reinig enkele malen per jaar de sifons van het aanrecht, fontein en wastafels. Aan de sifon zit een plug of beker die eenvoudig kan worden losgedraaid. Vergeet niet onder het sifon een emmer te plaatsen om het uitkomende water in op te vangen. De buitenkant van het nu zichtbaar geworden pijpje ontdoet u van aanslibsel Controleer bij verstoppingen eerst de sifon.
Reinig (kalkaanslag) ook eenmaal per jaar de perlator (straalbeker) aan de uitlopen van de kranen in de keuken, badkamer en toilet. Deze perlator kunt u afschroeven en in de azijn leggen.

Waterleiding

De stopkraan (hoofdkraan) bevindt zich in de meterkast. Hier kunt u het tapwater voor de gehele woning afsluiten

Door de aanleg van nieuwe leidingen kan er wat soldeersel en vuil in de leidingen zitten. Dit vuil kan men verwijderen door de perlator van de kraan van tijd tot tijd los te draaien en door te blazen. Bij langdurige afwezigheid verdient het aanbeveling de hoofdkraan dicht te draaien.

Een knallende waterleiding wordt veroorzaakt door de snelsluitende kraan. Het stromende water in de waterleiding botst dan als het ware ineens tegen de plotseling gesloten kraan. Dit komt vooral voor bij een elektrisch aangestuurde afsluitkraan in de wasautomaat of vaatwasautomaat. De installateur kan hier niets aan doen.

Gootsteen, wastafel, bad, douche loopt niet of langzaam leeg

Controleer of sifon niet verstopt is.

- Emmer onder sifon plaatsen.
- Sifon losdraaien.
- Verstopping weghalen, eventueel met een gebogen ijzerdraad.
- Schroefdraad sifon met vaseline insmeren.
- Sifon weer monteren.
- Kraan openzetten en controleren of water nu wel wegloopt.
- Loopt water nog niet weg dan zit er een verstopping in de afvoerleiding of in het riool.

Verstopping in afvoerleiding.

- Eerst met een ontstopper het probleem proberen op te lossen.
- Zoveel water uit gootsteen, wastafel, bad of douche scheppen dat een laagje van circa 2 cm blijft staan.
- Bij een wastafel de overloop met een natte doek afsluiten.
- Ontstopper op afvoerpunt plaatsen, platduwen en trekken.
- Herhaal dit zonodig enkele keren.
- Helpt een ontstopper niet, dan kunt u het met een vloeibaar ontstoppingsmiddel proberen.
- Lukt het ook dan niet, probeer de verstopper dan met een ontstoppingsveer te verwijderen (een ontstoppingsveer kunt u eventueel huren).
- Sifon losschroeven (eerst een emmer eronder) en ontstoppingsveer in de afvoerleiding brengen en met de slinger aan het uiteinde ronddraaien.
- Probeer de verstopping met de ontstoppingsveer door te prikken of te verwijderen.
- Gebruik eventueel nogmaals de vloeibare ontstopper als de verstopping is doorgeprikt.
- Lukt het nog niet, dan zit de verstopping vermoedelijk ergens verder weg in het rioleringssysteem van uw woning.
- Probeer via ontstoppingsstukken in het rioleringssysteem (zie hiervoor de revisietekeningen) en een ontstoppingsveer de verstopping te verwijderen
- U kunt een professioneel riool ontstoppingsbedrijf inschakelen.
- Deze bedrijven beschikken over speciale apparatuur waarmee het probleem snel verholpen is.

Toiletpot verstopt

Controleer of zwanenhals niet verstopt is.

- De verstopping kan eventueel in de zwanenhals van de toiletpot zitten.
- Probeer met een stuk ijzerdraad waaraan een haak is gebogen de verstopping los te trekken.
- Kan het probleem zo niet worden opgelost, dan zit de verstopping in de afvoerleiding of in het riool.

Voorkomen is beter dan genezen

De kans op verstoppingen in de rioleringsinstallatie kunt u belangrijk verkleinen door:

- Regelmatig (4 keer per jaar) een oplossing van de soda in heet water door alle afvoerpunten te spoelen. Het aankoeken van vet en zeepresten in afvoerbuizen wordt zo beperkt.
- Geen stoffen door het riool weg te spoelen (via toilet, gootsteen, wastafel, etc) die daar niet in thuis horen.

Stankoverlast

Controleer afvoerpunten

- Om te voorkomen dat er rioollucht in uw woning komt, is ieder afvoerpunt voorzien van een zogenoemd stankslot/sifon.
- Een stankslot werkt alleen als er water in staat.
- Een stankslot kan droog komen te staan doordat het water verdampt is, bijvoorbeeld in een vakantieperiode.
- Kraan even laten lopen (gootsteen, wastafel, bad, douche) om het stankslot weer met water te vullen.
- Wanneer u even ventileert moet de rioollucht verdwijnen.
- Blijft de rioollucht toch aanwezig, dan is er mogelijk meer aan de hand.
- Wanneer u lange tijd van huis bent (vakantie) dan kunt u eventueel wat (sla)olie in de afvoerpunten laten lopen. De (sla)olie voorkomt dat het water uit de stanksloten verdampt.

Bij problemen met uw riolering kunt u contact opnemen met de beheerder.

10. Stukadoorswerk

Stucwerk

De muren in de woning zijn sausklaar gestucadoord. Dat wil zeggen dat de muren gereed zijn om overschilderd te worden.
U zult moeten weten hoe de wandafwerking het beste kan worden overschilderd waarmee dat moet gebeuren.

1. U begint met het schoonmaken door afstoffen met een zachte borstel of handveger. Vettige oppervlakken eventueel reinigen met water waaraan een scheut schoonmaak ammonia is toegevoegd.

2. Na droging kunt u gaan schilderen, waarbij u bij voorkeur een latex muurverf kunt gebruiken die u met een schapenvachtroller opbrengt. Het beste resultaat wordt verkregen als u de muurverf in twee lagen aanbrengt, waarbij de muurverf voor de eerste laag wordt verdund met 10% water. Let er wel op dat de verwarming tijdens het schilderen niet te hoog staat. Voor het overige verwijzen wij u naar de verwerkingsvoorschriften van de muurverf, zoals deze op het etiket staat vermeld.

Voor eventuele vragen of advies kunt u contact opnemen met de stukadoor.

Let op

Nieuwe woningen worden geïsoleerd. Daarom is ventileren van woningen nog van groter belang dan vroeger. Zorg dus vooral in de eerste maanden van bewoning voor een goede ventilatie, vooral van het woongedeelte, inclusief de keuken en zet de thermostaat niet te hoog.
Het nog in de muren, plafonds en vloeren aanwezige bouwvocht kan dan geleidelijk verdwijnen en de verschillende plafond- en muurafwerking zijn minder vlug toe aan een opknapbeurt.

Het is niet toegestaan om de plafondafwerkingen in de woning over te schilderen.

11. Tegelwerk en kitwerk sanitaire ruimten

Algemeen

De wandtegels zijn aangebracht met tegellijm, waarbij de voegen zijn ingewassen met voegpasta.
De vloertegels zijn aangebracht met zandcementspecie en ingewassen zandcementvoegspecie.
In de hoeken zijn de voegen afgewerkt met siliconenkit. Voor de wand- en de vloertegels geldt normaal huishoudelijk schoonmaakonderhoud.
Het boren in de tegels en voegen is niet toegestaan.
Kitvoegen niet beschadigen of belasten met puntbelasting.

Onderhoud

Aan de kitvoegen zelf hoeft in principe geen onderhoud gepleegd te worden zolang de voegen naar behoren hun functie vervullen.
Kalk in het water zorgt voor een doffe kalkaanslag op de tegels en kan ervoor zorgen dat de voegen verkleuren. Het kit, welke uiteraard schimmelwerend is, kan onder invloed van een aantal factoren, zoals de invloed van zeep- en /of shampooresten of (onjuiste) ventilatie, toch schimmelsporen vertonen.
Het goed droog houden geeft water en dus kalkaanslag minder kans om uw tegels, voegen en kitvoegen te bederven. Uiteraard speelt de hardheid van het water, welke in iedere gemeente verschillend is, ook een rol bij een eventuele vervuiling.
Wanneer de voegen om esthetische redenen na verloop van tijd gereinigd worden, kan dat worden uitgevoerd met niet agressieve reinigingsmiddelen.

Specifiek voor sanitaire tegels en voegen gelden de volgende regels:

- Dagelijks / wekelijks onderhoud van de tegels volstaat veelal door periodiek schoonmaken met een niet agressieve “groene zeep”
- Dagelijks / wekelijks onderhoud van kitvoegen volstaat veelal door dagelijks drooghouden ervan
- Na gebruik van water in de ruimte, de tegels, voegen en kitvoegen goed droog te maken en zorg te dragen voor goede ventilatie in de ruimte
- Voegen die intensief met zeepresten e.d. belast worden, regelmatig schoonspoelen met schoon water. Daarbij het oppervlak met behulp van een spons afwassen.
- Voegen niet schoonmaken met sterk, bijvoorbeeld chloorhoudende, reinigingsmiddelen.
- Voegen die plaatselijk onthechting zouden vertonen, op deze plaatsen repareren.

Als onderdeel van het onderhoud voert u circa 1 jaar na oplevering een eerste inspectie uit en vervolgens ieder jaar.

Bij zware en / of hardnekkig vervuiling bij de tegels producten verwerken van het merk HG, verkrijgbaar in de meeste doe-het-zelf zaken. Let hierbij op het goed opvolgen van de gebruiksaanwijzing en het juiste product verwerken voor de juiste vervuiling.

Bij zware en / of hardnekkige vervuiling van de kitvoegen deze reinigen door middel van een doekje met ammoniakoplossing of glorix, daarna de voeg goed schoonspoelen met koud leidingwater en goed droogmaken.

V. Onderhoudscontrolelijst en schoonmaaktips

Onderhoudscontrolelijst en schoonmaaktips

Nadat de woning is opgeleverd, dient u zelf de woning te onderhouden en te controleren. Hierbij dient u met het navolgende rekening te houden. Niet alle onderdelen hoeven op uw woning van toepassing te zijn. Meer informatie over onderhoud dat u zelf dient uit te voeren kunt u terugvinden in de onderhoudvoorschriften behorende bij uw huurovereenkomst.

Onderhoudscontrolelijst

Loodaansluitingen balkon	Jaarlijks en na iedere storm visueel controleren (eventuele beschadigen melden aan de verhuurder).
Binnenschilderwerk	Elke 3 à 4 jaar geheel overschilderen, naar eigen inzicht en indien nodig.
Spuitwerk	Overschilderbaar met latex verf.
Kitwerk in badkamer, wanden en vloer	Jaarlijks controleren en zonodig herstellen.
Voegwerk tegels	Elke twee jaar controleren en zonodig herstellen.
Sanitair	Sifons en perlator van de kraan regelmatig schoonhouden.
Elektrische installatie	Aardlekschakelaar in meterkast elk jaar testen. Eventuele wijzigingen aan de installatie door een erkend installateur laten uitvoeren.
Waterleidingen	Regelmatig controleren.
Riolering	Geen agressieve stoffen doorspoelen.
Cementdekvloer	Niet boren of spijkeren in de vloer. Er zijn elektra-, water en/of c.v.-leidingen in de vloer aangebracht.
Binnenwanden	Denk aan leidingen in de wand bij het boren van gaten en inslaan van spijkers.
Sloten en scharnieren	Jaarlijks smeren met teflon-spray. (Geen olie gebruiken!)
Mechanische en/of natuurlijke ventilatie	Zorg dat roosters of raampjes in de gevelkozijnen zo ver mogelijk van het afzuigpunt open staan. Waar geen lucht toegevoerd wordt, kan ook geen lucht en vocht afgezogen worden (zie verder brochure). Gewenste relatieve vochtigheidsgraad lager dan 55%. Is dit percentage hoger, dan ontstaat er kans op schimmelvorming.

Schoonmaaktips

Woningonderdeel	Wat ter verwijderen	Schoonmaak advies	Opmerkingen
Vloeren	Cement- en kalkresten	Met plamuurmes lossteken	Maak de vloeren zo min mogelijk nat. Dit is extra bouwvocht. Hierdoor zijn problemen bij het aanbrengen van de vloerafwerking mogelijk
Ruiten	Cement- en kalkresten Verfspatten Stickers	Water met een scheutje azijn Voorzichtig met een scheermesje Lijmresten met stickerverwijderaar	Pas op voor krassend zand Pas op voor krassen Eerst zoveel mogelijk lostrekken
Ramen en kozijnen	Vuil / stof	Natuurlijke zachte (groen) zeep	Geen thinner, aceton of benzine op geschilderde of gebeitste materialen gebruiken
Sanitair	Vuil / stof Stickers	Natuurlijke zachte (groen) zeep Lijmresten met stickerverwijderaar	Geen schurend middel gebruiken Eerst zoveel mogelijk lostrekken
Wand- en vloertegels	Vuil / stof Verfspatten Cementsluier	Natuurlijke zachte (groen) zeep Thinner Speciaal reinigingsmiddel	Na schoonmaken eventueel beschermlaag aanbrengen op vloertegels
Keukenkastjes	Vuil / stof	Natuurlijke zachte (groen) zeep	Hardnekkige vlekken met spiritus of terpentine, geen schurende middelen gebruiken
R.V.S. spoelbakken	Vuil / stof	Verdund bleekwater of niet krassend middel	Oppassen met schuursponsjes, ook die van plastic
Kunststof aanrechtblad	Vuil / vlekken	Natuurlijke zachte (groen) zeep	Beslist geen thinner, aceton of benzine

Schoonmaaktips

Woningonderdeel	Wat ter verwijderen	Schoonmaak advies	Opmerkingen
			gebruiken
Waterkranen	Vuil / stof		Oppassen met schuursponsjes, ook die van plastic
Structuur spuitwerk	Vlekken	Harde borstel zonder water of een zachte vlakgom	Beslist geen water of schuursponsjes gebruiken
Vensterbanken	Vuil	Water met huishoudelijk reinigingsmiddel	
Schilderwerk	Vuil	Natuurlijke zachte (groen) zeep. Beslist geen thinner, aceton of benzine.	Niet afdekken met kranten of ander drukwerk, drukprint geeft af. **Wees voorzichtig, want nieuw verfwerk is nog niet volledig doorgehard!!**
Binnendeuren en binnendeur-kozijnen	Vuil / vlekken	Natuurlijke zachte (groene) zeep	Hardnekkige vlekken met spiritus of terpentine, geen schurende middelen gebruiken
Zeefjes kranen (perlators)	Vuil- en soldeerresten	In het begin enkele keren schoonmaken met water	**Let op!!** **Doe nooit twee soorten schoonmaakmiddelen bij elkaar. In een aantal gevallen is er kans op een chemische reactie.**

Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Onderhoud + tips	4
Garantie	8
Service	9

Voorwoord

U heeft een keuken van Eiland de Wild keukens.

In dit boekje kunt u lezen hoe u uw keuken kunt onderhouden, schoonmaken en eventueel zelf na kunt stellen.
Tevens leggen wij u uit hoe te handelen bij storingen en/of problemen met uw keuken of apparatuur.

Eiland de Wild Keukens heeft een kantoor en een showroom aan de JJP Oudweg 18 te Heerhugowaard.

Eiland de Wild Keukens besteedt veel aandacht aan de nazorg. Als betrouwbare partner zullen wij u gedurende vele jaren helpen als er onverwacht toch iets met uw keuken, werkblad of apparatuur mocht gebeuren.

Eiland de Wild Keukens
Postbus 1098
1810 KB Alkmaar
072-5408212
(ma. t/m vrij. 09.00u tot 17.30u)
info@edwkeukens.nl

De standaard uitgevoerde Keller keukens met een multiplex aanrechtblad + kunststof toplaag bevatten de volgende Siemens apparatuur:

- Geïntegreerde onderbouwkoelkast met vriesvak
- Inductiekookplaat
- Motorloze vlakschermwasemkap

De luxe uitgevoerde Keller keukens met een multiplex aanrechtblad + kunststof toplaag bevatten de volgende Siemens apparatuur:

- Geïntegreerde koel/vriescombinatie
- Inductiekookplaat
- Compacte combi-magnetron
- Volledig geïntegreerde vaatwasser
- Motorloze vlakschermwasemkap

Onderhoud

Algemeen

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op uw keuken, apparatuur of werkblad.

Keuken

- 1 maal per jaar een druppeltje olie in de scharnieren of een beetje paraffine op de ladegeleiders volstaan in het onderhoud.
- Kunststof fronten kunt u met een weinig vochtige doek en allesreiniger goed schoonmaken. Let op dat u niet teveel water gebruikt dit kan de deur aantasten op den duur (u ziet dit als er water langs de deuren gaat lopen).
- Gebruik geen apparaten welke stoom of hitte veroorzaken dicht onder de bovenkasten. Een voorbeeld is een koffiezetapparaat met vlak daarboven een wandkast. Op den duur kan de stoom schade aan de kast veroorzaken. Zet in dat geval het apparaat iets meer naar voren zodat de stoom de ruimte in kan of zet ze op een plaats waar geen bovenkasten hangen.

Werkbladen

- Werkbladen van kunststof kunt u op dezelfde manier als de kunststof keukendeurtjes reinigen. Let ook op schuivende zaken zoals boodschapkratten etc. Hiertegen is uw werkblad op den duur niet bestand (slijtage).
- De bodemhitte van een pan welke van de inductiekookplaat wordt gehaald kan oplopen tot 400°C. Gebruik bij alle soorten werkbladen een onderzetter als u een pan op het aanrecht plaatst.

Afzuigkap

- Regelmatig onderhoud van de filters van uw afzuigkap garanderen een goede werking. U kunt het beste de filters 2 maandelijks goed reinigen in een heet sop of de vaatwasser.

Combi-magnetron

- Verwijder na gebruik de vervuiling uit de oven.
- Om de levensduur van het apparaat te vergroten adviseren wij u diverse onderhouds- en reinigingsmiddelen zoals een glasschraper, RVS reiniger en ontvetter bij ons te bestellen.
- De volgende materialen mogen niet in de magnetron worden gebruikt: porselein, keramiek, brandbaar materiaal zoals papier, textiel en hout, luchtdichte verpakte levensmiddelen, warmhoud-verpakkingen, metaal en melamine.

Vaatwasser

- Open uw vaatwasser alleen als het programma gereed is. De damp van uw vaatwasser is zeer heet en kan schade veroorzaken aan bijvoorbeeld uw werkblad.
- Voor een goed resultaat en gebruik van uw vaatwasser dient u gebruik te maken van losse toevoeging van zout en glansmiddel, ondanks het gebruik van ‘alles-in-1’ tabletten.
- Verwijder grove etensresten van de vaat en plaats alles zonder voorspoelen in de vaatwasser. Het spoelprogramma is zeer zuinig en geeft een veel beter was resultaat.
- Controleer regelmatig of de zeven en de sproeiarmen schoon zijn en goed zijn geplaatst.
- Om het inwendige van het apparaat schoon te houden, raden wij aan een speciale (af)wasmachinereiniger te gebruiken. Stel uw vaatwasser in op het sterkste programma en voeg na ongeveer 20 minuten na de start van het programma de reiniger toe.

Koelkast

- De standaard koelkasten hebben een apart vriesvak.
- De luxe uitgevoerde koelkasten hebben een apart vriesgedeelte met 3 laden.
- Reinig het apparaat maandelijks met zeepsop zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Kookplaat

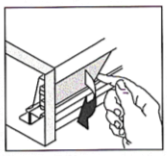
- Gebruik bij het schoonmaken van de inductiekookplaat geen schuurmiddelen, zuurhoudende middelen of soda.
- Reinig de inductiekookplaat regelmatig door het glazen oppervlak af te nemen met een warm sopje van afwasmiddel of allesreiniger en een vochtige doek.
- Om hardnekkige vlekken te verwijderen maak je gebruik van een onderhoudsmiddel zoals Staalfix.

Onderhoud tips keuken

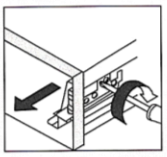
Verstellen ladefronten

Demontage van het ladefront

Afdekkap wegnemen:
Dit gebeurt het beste door de kap met de vinger aan de rechter onderhoek op te lichten. Onder lichte druk zal de kap zelf loskomen. Let op! Niet aan de spits van de kap trekken. Hierdoor kan in het kunststof een witte breuklijn ontstaan die niet meer te herstellen is.
Front wegnemen:
De bevestiging van de ladefronten met een schroevendraaier naar achter toe te ontkoppelen. Men steekt de schroevendraaier in het voorziene gat en oefent druk naar achter toe uit. Het veermechaniek zal zich ontspannen en het front zal loskomen.



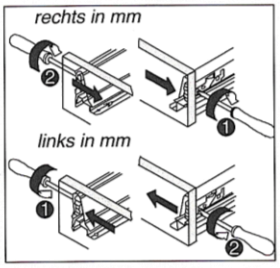
Afdekkap wegnemen



Wegnemen van het front

Verstelling van het ladefront

Afdekkappen wegnemen:
Hier volgt men dezelfde handeling als hierboven omschreven.
Zijdelingse verstelling naar rechts:
De rechtse verstelschroef indraaien en de linkse met dezelfde omwenteling uitdraaien. Let op! De schroeven niet "overdraaien of forceren".
Zijdelingse verstelling naar links:
De linkse verstelschroef indraaien en de rechtse met dezelfde omwenteling uitdraaien.
Hoogteverstelling:
De hoogteverstellingsschroef lossen en daarna het front met de hand in de juiste positie brengen. Na de verstelling de hoogteschroef terug fixeren. Let op! Tijdens het fixeren het front blijven vasthouden.

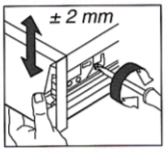


Zijdelingse verstelling naar rechts

Zijdelingse verstelling naar links

Verstellen van de fronten bij de korven

Verstelling zijdelings en in de hoogte:
De verstelling gebeurt op dezelfde manier als hierboven beschreven bij de gewone laden.
Verstelling in schuinte:
Deze verstelling gebeurt via de relingen. Door aan de reling te draaien kan het front in positie gebracht worden. Indraaien is bovenaan naar het korpus toe brengen. Uitdraaien is bovenaan van het korpus weg brengen.



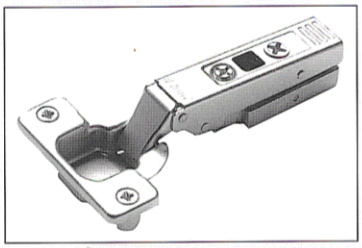
Hoogteverstelling

"CLIP TOP" SCHARNIER EN SOFTDEMPING

3-Dimensionaal verstelbaar clip top scharnier

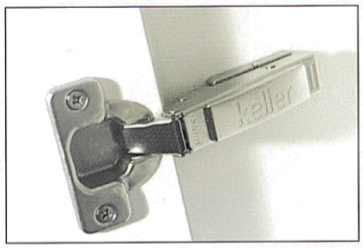
Comfort verstelling middels borging.

Deze Keller clip-scharnieren en scharniersteunen zijn volledig van metaal, zelfsluitend en bovendien in 3 richtingen verstelbaar. Alle verstellingen zijn geborgd waardoor losse schroeven niet meer voorkomen. Bij de standaard 107° is softdemping mogelijk.



Met behulp van schroef A kunt u de deur verstellen in zijwaartse richting. Door de schroef in te draaien gaat de deur op de plaats van het scharnier naar buiten. De schroef is geborgd tegen volledig uitdraaien.

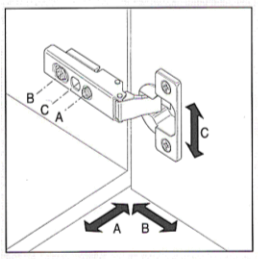
Met behulp van schroef B kunt u de deur verstellen in de diepte richting. Met deze schroef wordt bovendien het scharnier vastgezet op de scharniersteun welke in de romp gemonteerd zit.



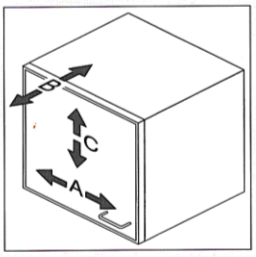
Met behulp van schroef C kunt u de deur verstellen in hoogte richting. Let op! Deze dient alleen te worden gebruikt wanneer m.b.v. schroef A en B de deur niet geheel kan worden afgesteld.

Demonteren van de deur is mogelijk door de clip aan de achterzijde van het scharnier in te drukken (zie tekening).

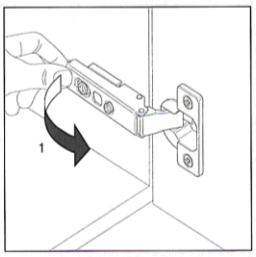
Opnieuw monteren van de deur volgens tekening.



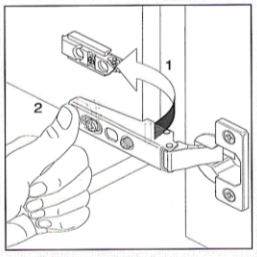
3-Dimensionaal verstelbaar



3-Dimensionaal verstelbaar



Demonteren



Monteren

Garantie

Keller garandeert haar producten op technische en/of materiaalfouten voor een periode van 10 jaar volgens onderstaande bepalingen:

1. Kwaliteitsgarantie
Keller garandeert voor een periode van 10 jaar na datum van aflevering, alle terechte gebreken welke aanwijsbaar zijn ontstaan aan de door de keukenfabrikant vervaardigde keukenmeubelen, en deze door fabricagefouten of eigenschappen van de verwerkte materialen zichtbaar worden. Zulks alleen met inachtneming van de gebruiksvoorschriften. Dit ter beoordeling van de fabrikant.
Indien de keuken niet huishoudelijk wordt gebruikt is de garantietermijn 12 maanden.
Verdergaande garantie aanspraken zoals het verlangen van vergoedingen voor gevolgen van gereclameerde schade worden uitgesloten.
De garantieduur verlengt zich niet door het doen gelden van een garantie aanspraak en ook niet voor de oorspronkelijke geleverde of uitgewisselde onderdelen.

2.Garantieverplichtingen
Alle ondeugdelijke onderdelen zullen naar keuze van Keller keukenfabriek worden hersteld of uitgewisseld door originele (indien deze nog beschikbaar zijn) of gelijkwaardige materialen. Bij een terechte klacht en tijdige melding hiervan zal Keller keukenfabriek betreffende onderdelen gratis leveren.

3.Naleveringen
Keller keukenfabriek garandeert dat gedurende 10 jaar na levering van projectkeukens alle onderdelen zodanig kunnen worden na geleverd dat de originele kunnen worden vervangen door hetzelfde of acceptabele alternatieve producten

4. Buiten de garantie vallen

A. Alle niet door Keller geproduceerde en door derden geleverde materialen bijvoorbeeld keukenapparatuur, aanrechtbladen, kranen en tegels. Hiervoor gelden de garanties van de fabrikanten van deze artikelen
B. Claims welke ontstaan door:

- Opreden van hitte boven de AMK-norm van 70 *C van kook- en bakapparatuur en vaatwasser.
- Vaatwasser, afzuigkap en spoelkast bij waterschade, overmatige vochtigheid, dampinwerking of slecht functionerende of niet juist gebruikte apparatuur. Dit is ook van toepassing op waterkokers en koffiezetapparaten onder hangkasten.
- Gevolgen van extreme veranderingen in luchtvochtigheid, een blijvende hoger of lager luchtvochtigheidpercentage dan 45 tot 70% in de betreffende en/of omliggende ruimte of onvoldoende ventilatie.
- Beschadigingen veroorzaakt door onoordeelkundig gebruik c.q onderhoud.
- Normale slijtage

5. Garantie vervalt indien

A. De keukenelementen niet deskundig zijn geplaatst
B. Aan de keuken veranderingen zijn aangebracht waarbij geen fabrieksoriginele onderdelen zijn gebruikt.
C. De keukenelementen beschadigd zijn door derden tijdens transport of montage.

Service

Problemen of schade aan uw keuken of werkblad dient u in te dienen bij:

Stato Vastgoed management B.V.
072 54 05 881
email: info@statovgm.nl

Voor storingen aan uw apparatuur kunt u de fabrikant rechtstreeks benaderen:

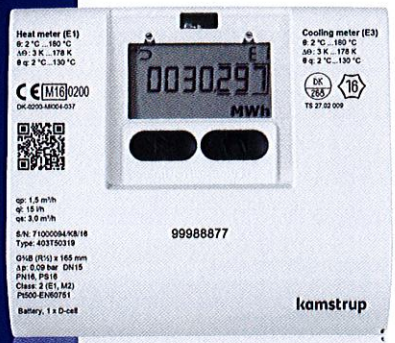
Siemens
www.siemens-home.bsh-group.com/nl/service
telefonisch: 088-4244020

Voor bestellingen van onderdelen en alle andere vragen/opmerkingen:

Eiland de Wild keukens
Maandag t/m vrijdag van 09.00u – 17.30u op tel: 072-540 8212
Per email: **info@edwkeukens.nl**

kamstrup

MULTICAL® 403

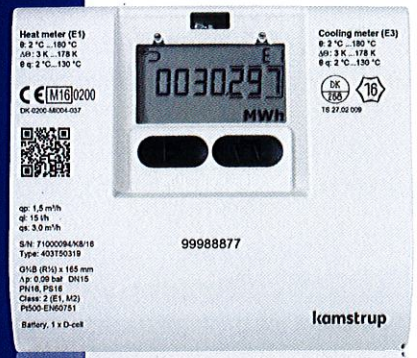


Copyright © Kamstrup A/S • 55122113_A1_09.2017

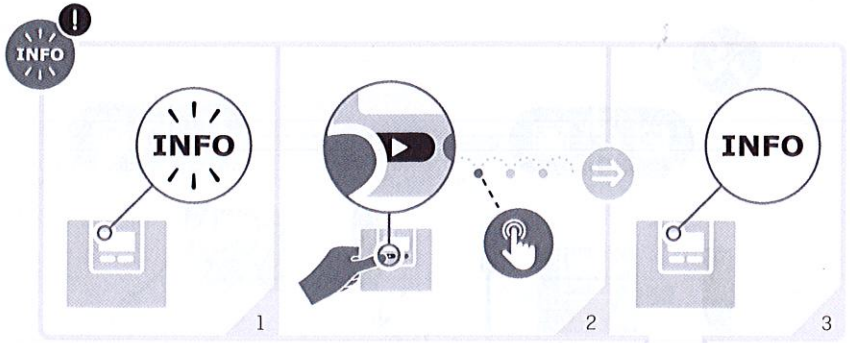
Kamstrup A/S · Industrivej 28, Stilling · DK-8660 Skanderborg · T: 89 93 10 00 · info@kamstrup.dk · kamstrup.com

kamstrup

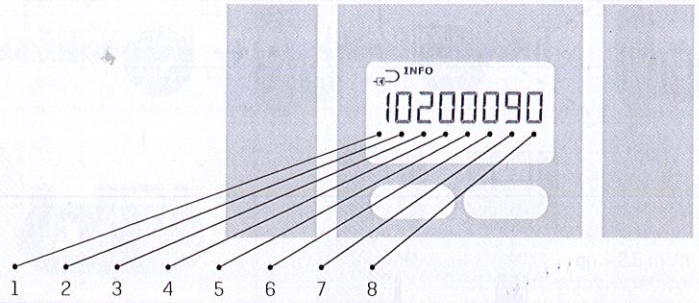
MULTICAL® 403



Kamstrup A/S · Industrivej 28, Stilling · DK-8660 Skanderborg · T: 89 93 10 00 · info@kamstrup.dk · kamstrup.com

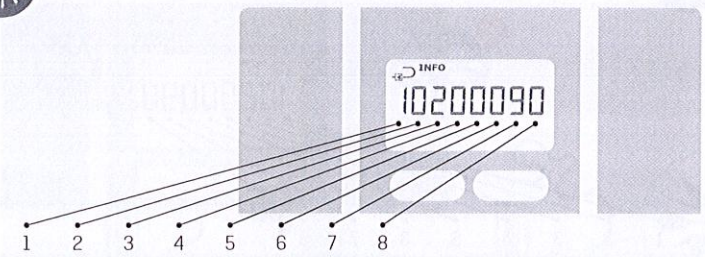


1/3



1		
2		
9		

2/3



1		**t1** > 185 °C
	1	**t2** > 185 °C
2		**t1** < 0 °C
	2	**t2** < 0 °C
9	9	Δt (**t1**-**t2**) = ✕

SIEMENS

Kühl- und Gefrierkombination

Fridge-freezer

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koel-/diepvriescombinatie

KI..V..

siemens-home.com/welcome

de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l´uso
nl Gebruiksaanwijzing

Register your product online

nl Inhoud

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen 72
Aanwijzingen over de afvoer 75
Omvang van de levering 76
Omgevingstemperatuur, ventilatie en nisdiepte 76
De juiste plaats 77
Apparaat aansluiten 77
Kennismaking met het apparaat 78
Inschakelen van het apparaat 78
Instellen van de temperatuur 79
Netto-inhoud 79
De koelruimte 80
De diepvriesruimte 81
Maximale invriescapaciteit 81
Invriezen en opslaan 81
Verse levensmiddelen invriezen 82
Ontdooien van diepvrieswaren 83
Uitvoering 83
Sticker „OK” 83
Apparaat uitschakelen en buiten werking stellen 84
Ontdooien 84
Schoonmaken van het apparaat 85
Energie besparen 86
Bedrijfsgeluiden 86
Kleine storingen zelf verhelpen 87
Servicedienst 88

Veiligheidsbepalingen en waarschuwingen

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Lees de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over plaatsing, gebruik en onderhoud van het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de aanwijzingen en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing niet in acht worden genomen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift voor later gebruik of voor een eventuele latere bezitter.

Technische veiligheid

Het apparaat bevat een geringe hoeveelheid van het milieuvriendelijke maar brandbare koelmiddel R600a. Let erop dat de leidingen van het koelcircuit bij het transport of de installatie niet beschadigd worden. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of zich ontsteken.

Bij beschadiging

- Open vuur of andere ontstekingsbronnen uit de buurt van het apparaat houden;
- Ruimte gedurende een paar minuten goed luchten;
- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken;
- Contact opnemen met de Servicedienst.

Hoe meer koelmiddel het apparaat bevat, des te groter moet de ruimte zijn waarin het apparaat wordt opgesteld. In een te kleine ruimte kan bij een lek een ontvlambaar mengsel van gas en lucht ontstaan.
Per 8 g koelmiddel moet het vertrek minstens 1 m^3 groot zijn. De hoeveelheid koelmiddel in uw apparaat vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

Als de aansluitkabel van het apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Onvakkundige installatie en reparaties kunnen groot gevaar opleveren voor de bezitter.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Er mogen alleen originele onderdelen van de fabrikant gebruikt worden. Alleen bij deze onderdelen garandeert de fabrikant dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

Een verlengsnoer voor de aansluitkabel mag uitsluitend via de klantenservice worden aangeschaft.

Bij het gebruik

- Nooit elektrische apparaten in het apparaat gebruiken (bijv. verwarmingsapparaten, elektrische ijsmaker etc.). Explosiegevaar!
- Het apparaat nooit met een stoomreiniger ontdooien of schoonmaken! De hete stoom kan in de elektrische onderdelen terechtkomen en kortsluiting veroorzaken. Gevaar van elektrische schok!
- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen om een laag ijs of rijp te verwijderen. U kunt hierdoor de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten oftot oogletsel leiden.
- Geen producten met brandbare drijfgassen (bijv. spuitbussen) en geen explosieve stoffen in het apparaat opslaan. Explosiegevaar!
- Plint, uittrekbare manden of laden, deuren etc. niet als opstapje gebruiken of om op te leunen.
- Om te ontdooien of schoon te maken: stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien. Altijd aan de stekker trekken, nooit aan de aansluitkabel.
- Dranken met een hoog alcoholpercentage altijd goed afgesloten en staand bewaren.
- Geen olie of vet gebruiken op kunststof onderdelen en deurdichtingen. Ze kunnen poreus worden.
- De be- en ontluchtingsopeningen van het apparaat nooit afdekken.

- **Vermijden van risico's voor kinderen en kwetsbare personen:**

  Kwetsbaar zijn kinderen/ personen met lichamelijke, geestelijke of zintuigelijk beperkingen, evenals personen die onvoldoende kennis hebben over de veilige bediening van het apparaat.

  Zorg ervoor dat kinderen en kwetsbare personen begrijpen wat de gevaren zijn.

  Een voor de veiligheid verantwoordelijke persoon moet toezicht houden op kinderen en kwetsbare personen bij het apparaat of hen instrueren.

  Alleen kinderen vanaf 8 jaar het apparaat laten gebruiken.

  Bij reiniging en onderhoud toezicht houden op kinderen.

  Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

- Flessen en blikjes met vloeistoffen – vooral koolzuurhoudende dranken – niet in de diepvriesruimte opslaan. Flessen en potten kunnen barsten!
- Diepvrieswaren nadat u ze uit de diepvriesruimte hebt gehaald, nooit onmiddellijk in de mond nemen.
  Kans op vrieswonden!
- Vermijd langdurig contact van uw handen met de diepvrieswaren, ijs of de verdamperbuizen enz.
  Kans op vrieswonden!

Kinderen in het huishouden

- Verpakkingsmateriaal en onderdelen ervan zijn geen speelgoed voor kinderen. Verstikkingsgevaar door opvouwbare kartonnen dozen en folie!
- Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen!
- Bij een apparaat met deurslot: sleutel buiten het bereik van kinderen bewaren!

Algemene bepalingen

Het apparaat is geschikt voor het koelen en invriezen van levensmiddelen.

Dit apparaat is bestemd voor privégebruik in het huishouden en de huiselijke omgeving.

Het apparaat is ontstoord volgens EU richtlijn 2004/108/EC.

Het koelcircuit is op dichtheid gecontroleerd.

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparaten (EN 60335-2-24).

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Aanwijzingen over de afvoer

♻ Afvoeren van de verpakking van uw nieuwe apparaat

De verpakking beschermt uw apparaat tegen transportschade. De gebruikte materialen zijn onschadelijk voor het milieu en kunnen opnieuw worden gebruikt. Help daarom mee en zorg dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

U kunt bij uw leverancier of bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal van het nieuwe apparaat kunt (laten) afvoeren voor een milieuvriendelijke verwerking.

♻ Afvoeren van uw oude apparaat

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval! Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen worden teruggewonnen.

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.

⚠ Waarschuwing

Bij afgedankte apparaten

1. Stekker uit het stopcontact trekken.
2. Aansluitkabel doorknippen en samen met de stekker verwijderen.
3. Legplateaus en voorraadvakken niet eruit halen om het kinderen moeilijk te maken erin te klimmen!
4. Laat kinderen niet met het afgedankte apparaat spelen. Verstikkingsgevaar!

Koelapparaten bevatten koelmiddel en in de isolatie gas. Die zorgvuldig moeten worden afgevoerd. Met het oog op een doelmatige en milieuvriendelijke afvoer mogen de leidingen van het koelcircuit tot het moment van transport niet beschadigd worden.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op eventuele transportschade.

Voor klachten kunt u terecht bij de winkel waar u het apparaat hebt aangeschaft of bij onze klantenservice.

De levering bestaat uit de volgende onderdelen:

- Inbouwapparaat
- Uitrusting (modelafhankelijk)
- Zakje met montagemateriaal
- Gebruiksaanwijzing
- Montagevoorschrift
- Klantenserviceboekje
- Garantiebijlage
- Informatie over energieverbruik en geluiden

Omgevingstemperatuur, ventilatie en nisdiepte

Omgevingstemperatuur

Het apparaat is voor een bepaalde klimaatklasse geconstrueerd. Afhankelijk van de klimaatklasse kan het apparaat bij de volgende omgevingstemperaturen gebruikt worden.

De klimaatklasse staat op het typeplaatje, afb. **11**.

Klimaatklasse	Toelaatbare omgevingstemperatuur
SN	+10 °C tot 32 °C
N	+16 °C tot 32 °C
ST	+16 °C tot 38 °C
T	+16 °C tot 43 °C

Aanwijzing

Het apparaat is volledig functioneel binnen de binnentemperatuurgrenzen van de aangegeven klimaatklasse. Wanneer een apparaat uit klimaatklasse SN wordt gebruikt bij een lagere binnentemperatuur, kunnen beschadigingen aan het apparaat worden uitgesloten tot een temperatuur van +5 °C.

Beluchting

De lucht aan de achterzijde van het apparaat wordt warm. De verwarmde lucht moet ongehinderd afgevoerd kunnen worden. Anders moet de koelmachine meer presteren. Waardoor het energieverbruik toeneemt. De be en ontluchtingsopeningen mogen dan ook nooit worden afgedekt!

Nisdiepte

Voor het apparaat wordt een nisdiepte van 560 mm aanbevolen. Bij een kleinere nisdiepte – minstens 550 mm – wordt het energieverbruik iets hoger.

De juiste plaats

Geschikt voor het opstellen zijn droge, ventileerbare vertrekken. Het apparaat liefst niet in de zon of naast een fornuis, verwarmingsradiator of een andere warmtebron plaatsen. Is plaatsing naast een warmtebron niet te vermijden, maak dan gebruik van een isolerende plaat of neem de volgende minimumafstanden in acht:

- Naast elektrische of gasfornuizen 3 cm.
- Naast een CV-installatie 30 cm.

Apparaat aansluiten

Na het plaatsen van het apparaat moet u minimaal 1 uur wachten voordat u het apparaat in gebruik neemt. Tijdens het transport kan het gebeuren dat de olie van de compressor in het koelsysteem terecht komt.

Vóór het eerste gebruik de binnenruimte van het apparaat schoonmaken (zie hoofdstuk „Schoonmaken van het apparaat”).

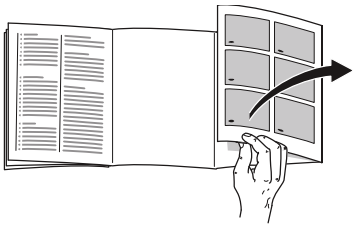
Elektrische aansluiting

Het stopcontact moet zich in de buurt van het apparaat bevinden en ook na het opstellen van het apparaat goed bereikbaar zijn.

Het apparaat voldoet aan beschermklasse I. Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd 220–240 V/50 Hz wisselstroomstopcontact met aardleiding. Het stopcontact moet zijn beveiligd met een zekering van 10 A tot 16 A.

Bij apparaten die in niet Europese landen worden gebruikt op het typeplaatje controleren of de aansluitspanning en de stroomsoort overeenkomen met de waarden van uw elektriciteitsnet. U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. **11**

Kennismaking met het apparaat



De laatste bladzijde met de afbeeldingen uitklappen. Deze gebruiksaanwijzing is op meer dan één type van toepassing.

De uitrusting van de modellen kan variëren.

Kleine afwijkingen in de afbeeldingen zijn mogelijk.

Afb. **1**

A Koelruimte
B Diepvriesruimte

1 Temperatuurregelaar/Verlichting
2 Lichtschakelaar
3 Glasplateau in de koelruimte
4 Groentelade
5 Diepvrieslade
6 Voorraadvak in de deur
7 Vak voor grote flessen

Inschakelen van het apparaat

Temperatuurregelaar, afb. **2**/A, uit regelstand „0” draaien. Het apparaat begint te koelen. De verlichting is ingeschakeld wanneer de deur open is.

Aanwijzingen bij het gebruik

- De voorzijde van het apparaat achter de deur wordt gedeeltelijk licht verwarmd waardoor de vorming van condenswater in de buurt van de deurafdichting wordt voorkomen.
- Wanneer de deur van de diepvriesruimte na het sluiten niet direct weer geopend kan worden, dient u even te wachten tot de onderdruk is verdwenen.

De temperatuur in de koelruimte wordt warmer:

- doordat de deur van het apparaat vaak geopend wordt,
- door het inladen van grote hoeveelheden levensmiddelen,
- door een hoge omgevingstemperatuur.

Instellen van de temperatuur

Temperatuurregelaar, afb. 2/A, op de gewenste instelling draaien.

Bij een gemiddelde instelling wordt de temperatuur in de koudste zone ca. +4 °C. Afb. 3

Hogere instellingen veroorzaken koudere temperaturen in de koel- en diepvriesruimte.

Wij adviseren:

- Gevoelige levensmiddelen niet opslaan op een temperatuur lager dan +4 °C.
- Een lage instelling voor het kortstondig opslaan van levensmiddelen (energiebesparingsstand).
- Een gemiddelde instelling voor het langdurig opslaan van levensmiddelen.
- Een hoge instelling alleen voor korte tijd instellen wanneer de deur vaak wordt geopend en wanneer er grote hoeveelheden levensmiddelen worden opgeslagen in de koelruimte.

Koelcapaciteit

De temperatuur in de koelruimte kan door het inladen van grotere hoeveelheden levensmiddelen of dranken tijdelijk warmer worden.

Daarom moet de temperatuurkiezer voor ca. 7 uur op een hoge instelling gedraaid worden.

Diepvriesruimte

De temperatuur in de diepvriesruimte is afhankelijk van de koelruimtetemperatuur.

Lagere koelruimtetemperaturen veroorzaken ook lagere vriesruimtetemperaturen.

Netto-inhoud

De gegevens over de netto-inhoud vindt u op het typeplaatje in uw apparaat. Afb. 11

Vriesvermogen volledig benutten

Om de maximale hoeveelheid diepvrieswaren in te ruimen, kunnen alle uitrustingsonderdelen worden verwijderd. De levensmiddelen kunnen dan rechtstreeks op de legplateaus en op de bodem van de vriesruimte worden gestapeld.

Onderdelen eruit halen
Diepvriesladen tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen. Afb. 4

De koelruimte

De koelruimte is een ideale plaats voor het bewaren van vlees, worst, vis, melkproducten, eieren, toebereide etenswaren en brood/banket.

In acht nemen bij het bewaren

- Bewaar verse, onbeschadigde levensmiddelen. Zo blijft de kwaliteit en de versheid langer bewaard.
- Bij kant-en-klaarproducten en afgevulde producten de door de fabrikant vermelde houdbaarheids- of gebruiksdatum in acht nemen.
- De levensmiddelen goed verpakt of afgedekt inruimen, om aroma, kleur en versheid te bewaren. Dit voorkomt geuroverdracht en verkleuring van de kunststof onderdelen in de koelruimte.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen en pas daarna in het apparaat zetten.

Aanwijzing

Voorkom dat de levensmiddelen de achterwand raken. Anders wordt de luchtcirculatie verminderd.

Levensmiddelen of verpakkingen kunnen aan de achterwand vastvriezen.

Let op de koudezones in de koelruimte

Door de luchtcirculatie in de koelruimte verschillen de koudezones:

- De koelste zone bevindt zich tussen de aan de zijkant afgebeelde pijl en de glasplaat eronder. Afb. **3**

  Aanwijzing

  Bewaar in de koudste zone gevoelige levensmiddelen (bijv. vis, worst, vlees).

- De warmste zone bevindt zich helemaal bovenaan in de deur.

  Aanwijzing

  Bewaar in de warmste zone bijv. harde kaas en boter. Kaas kan zo zijn aroma verder ontwikkelen en de boter blijft goed smeerbaar.

Groentelade

Afb. **1**/4

Bij hoge luchtvochtigheid blijft bladgroente langer vers. Groente en fruit bij een iets lagere temperatuur bewaren.

De luchtvochtigheid in de groentelade is afhankelijk van de hoeveelheid opgeslagen levensmiddelen.

Aanwijzing

Een te hoge luchtvochtigheid kan tot de vorming van waterdruppels en hierdoor tot verrotting leiden.

De diepvriesruimte

De diepvriesruimte gebruiken

- voor het opslaan van diepvriesproducten,
- om ijsblokjes te maken,
- om levensmiddelen in te vriezen.

Aanwijzing

Let erop dat de deur van het diepvriesruimte goed gesloten is! Bij een open deur ontdooien de diepvrieswaren. In de diepvriesruimte vormt zich veel ijs. Bovendien: energieverspilling door te hoog stroomverbruik!

Maximale invriescapaciteit

Gegevens over de maximale invriescapaciteit binnen 24 uur vindt u op het typeplaatje. Afb. 11

Invriezen en opslaan

Inkopen van diepvriesproducten

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Neem de houdbaarheidsdatum in acht.
- De temperatuur in de verkoop-koelkist moet -18 °C of kouder zijn.
- De diepvriesproducten liefst in een koeltas transporteren en snel in de diepvriesruimte leggen.

Attentie bij het inruimen

- Grote hoeveelheden levensmiddelen bij voorkeur invriezen in het bovenste vak. Daar worden ze heel snel en daardoor voorzichtig ingevroren.
- De levensmiddelen naast elkaar in de vakken resp, diepvriesladen leggen.

  Aanwijzing

  De vers in te vriezen levensmiddelen mogen niet met de al ingevroren levensmiddelen in aanraking komen. Tot in de kern bevroren levensmiddelen eventueel in een andere diepvrieslade leggen.

Diepvrieswaren opslaan

De diepvrieslade tot aan de aanslag inschuiven om een goede luchtcirculatie te waarborgen.

Verse levensmiddelen invriezen

Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.

Om de voedingswaarde, het aroma en de kleur zo goed mogelijk te behouden, dient groente geblancheerd te worden voordat het wordt ingevroren. Bij aubergines, paprika's, courgettes en asperges is blancheren niet noodzakelijk.

Literatuur over invriezen en blancheren vindt u in de boekhandel.

Aanwijzing

Al ingevroren levensmiddelen mogen niet met de nog in te vriezen levensmiddelen in aanraking komen.

- Geschikt om in te vriezen: Bakwaren, vis en zeevruchten, vlees, wild, gevogelte, groente, fruit, kruiden, gepelde eieren, melkproducten zoals kaas, boter en kwark, bereide gerechten en kliekjes zoals soep, eenpansgerechten, gaar vlees en gare vis, aardappelgerechten, ovenschotels en zoete toetjes.
- Niet geschikt om in te vriezen: Groentesoorten die meestal rauw worden gegeten, zoals kropsla en radijsjes, ongepelde eieren, wijndruiven, hele appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, dikke zure melk, zure room, crème fraîche en mayonaise.

Aanwijzing

Bij het invriezen van verse levensmiddelen is de looptijd van de vriesmachine langer. Onder omstandigheden kan daardoor ook de koelruimtetemperatuur te laag worden. Stel een hogere temperatuur voor de koelruimte in.

Diepvrieswaren verpakken

De levensmiddelen luchtdicht verpakken zodat ze niet uitdrogen of hun smaak verliezen.

1. Levensmiddelen in de verpakking leggen.
2. Lucht eruit drukken.
3. Het geheel van een goede sluiting voorzien.
4. Vermeld op de pakjes inhoud en invriesdatum.

Voor verpakking geschikt:
Kunststof-, polyetheen- en aluminiumfolie, diepvriesdozen. Deze producten zijn in de handel verkrijgbaar.

Niet geschikt voor verpakking:
pakpapier, vetvrij papier, cellofaan, vuilniszakken en gebruikte boodschappentasjes.

Als sluiting geschikt:
elastiekjes, clips van kunststof, touwtjes, koudebestendig plakband e.d.

Zakjes en folie van polyetheen kunnen met een folielasapparaat worden dichtgelast.

Houdbaarheid van de diepvrieswaren

De houdbaarheid is afhankelijk van het soort levensmiddelen.

Op een temperatuur van -18 °C:

- Vis, worst, klaargemaakte gerechten, brood en banket:
  tot 6 maanden.
- Kaas, gevogelte, vlees:
  tot 8 maanden.
- Groente, fruit:
  tot 12 maanden.

Ontdooien van diepvrieswaren

Afhankelijk van soort en bereidingswijze van de levensmiddelen kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

- bij omgevingstemperatuur
- in de koelkast
- in de elektrische oven, met/zonder heteluchtventilator
- in de magnetron

⚠ Attentie

Half of geheel ontdooide diepvrieswaren niet opnieuw invriezen. Pas na het koken of braden tot een kant-en-klaargerecht kunnen ze opnieuw worden ingevroren.

De maximale bewaartijd wordt hierdoor bekort.

Uitvoering

(niet bij alle modellen)

Glasplateaus

Afb. **5**
U kunt de plateaus en voorraadvakken in de binnenruimte naar wens verplaatsen: Plateau optillen, naar voren trekken, laten zakken en zijwaarts naar buiten draaien.

Flessenrek

Afb. **6**
In de flessenrek kunnen flessen veilig worden bewaard. De houder is variabel.

Sticker „OK”

(niet bij alle modellen)

Met de „OK”-temperatuurcontrole kunnen temperaturen onder +4 °C worden geregistreerd. Stel de temperatuur trapsgewijs kouder in als de sticker niet „OK” aangeeft.

Aanwijzing

Bij ingebruikneming van het apparaat kan het tot 12 uur duren voor de temperatuur is bereikt.

Correcte instelling

Apparaat uitschakelen en buiten werking stellen

Uitschakelen van het apparaat

Temperatuurregelaar, afb. 2/A, op stand „0” draaien. Koelmachine en verlichting worden uitgeschakeld.

Buiten werking stellen van het apparaat

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt:

1. Uitschakelen van het apparaat.
2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen.
3. Schoonmaken van het apparaat.
4. Deur van het apparat open laten.

Ontdooien

De koelruimte wordt volautomatisch ontdooid

Als de koelmachine loopt, vormen zich dooiwaterdruppels of een laagje rijp op de achterwand van de koelruimte. Dit is normaal. U hoeft de waterdruppels niet af te wissen of de rijp af te schrapen. De achterwand wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt via het dooiwatergootje, afb. 8. Het dooiwater loopt van het dooiwatergootje naar de koelmachine waar het verdampt.

Aanwijzing

Dooiwatergootje en afvoergaatje regelmatig schoonmaken, zodat het dooiwater kan weglopen.

Ontdooien van de diepvriesruimte

De diepvriesruimte wordt niet automatisch ontdooid omdat de diepvrieswaren niet mogen ontdooien. Een laagje rijp in de diepvriesruimte vermindert de koude-afgifte aan de diepvrieswaren waardoor het stroomverbruik wordt verhoogd. Verwijder regelmatig de laag rijp of ijs.

⚠ Attentie

Een laag rijp of ijs niet met een mes of een scherp voorwerp afschrapen. U kunt hierdoor de koelleidingen beschadigen. Koelmiddel dat naar buiten spuit kan vlam vatten of tot oogletsel leiden.

U gaat als volgt te werk:

Aanwijzing

Ca. 4 uur vóór het ontdooien het supervriessysteem inschakelen, zodat de levensmiddelen een zeer lage temperatuur bereiken en hierdoor langer bij binnentemperatuur bewaard kunnen worden.

1. Diepvrieswaren eruit halen en op een koele plek bewaren.
2. Apparaat uitschakelen.
3. Stekker uit het stopcontact trekken resp. de zekering uitschakelen of losdraaien.
4. Om het ontdooiproces te versnellen een pan met heet water op een onderzetter in de diepvriesruimte zetten. Afb. 9
5. Dooiwater met een spons of doekje afwissen.
6. De diepvriesruimte droogwrijven.
7. Apparaat weer inschakelen.
8. Diepvrieswaren weer in het apparaat leggen.

Schoonmaken van het apparaat

⚠ Attentie

- Gebruik geen schoonmaak of oplosmiddelen die zand, chloride of zuren bevatten.
- Geen schurende of krassende sponsjes gebruiken. Op de metalen oppervlakken kan corrosie ontstaan.
- De legplateaus en voorraadvakken mogen niet in de afwasautomaat gereinigd worden. Ze kunnen vervormen!

U gaat als volgt te werk:

1. Vóór het schoonmaken het apparaat uitschakelen.
2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen!
3. Levensmiddelen verwijderen en op een koele plaats bewaren. De koude-accu (indien aanwezig) op de levensmiddelen leggen.
4. Wachten tot de rijplaag is ontdooid.
5. Het apparaat schoonmaken met een zachte doek en lauw water met een scheutje pH neutraal schoonmaakmiddel. Het afwaswater mag niet in de verlichting of via het afvoergat in het verdampingsgedeelte terechtkomen.
6. Deurafdichting alleen met schoon water schoonmaken en grondig droogwrijven.
7. Na het schoonmaken apparaat weer aansluiten en inschakelen.
8. Levensmiddelen weer aanbrengen.

Uitvoering

Voor het reinigen kunnen alle variabele onderdelen van het apparaat worden verwijderd.

Glasplateaus eruit halen
Afb. 5

De glasplateaus optillen, naar voren trekken, laten zakken en zijdelings eruit zwenken.

Reservoir verwijderen
Afb. 4

Reservoir tot aan de aanslag uittrekken, vooraan optillen en verwijderen.

Dooiwatergoot
Afb. 8

De dooiwatergoot en het afvoergat regelmatig reinigen met wattenstaafjes o.i.d., zodat het dooiwater goed kan weglopen.

Legplateaus uit de deur nemen
Afb. 10

Legplateaus optillen en verwijderen.

Energie besparen

- Het apparaat in een droge, goed te ventileren ruimte plaatsen! Het apparaat niet direct in de zon of in de buurt van een warmtebron plaatsen zoals een verwarmingsradiator of een fornuis.

  Gebruik eventueel een isolatieplaat.
- Een nisdiepte van 560 mm aanhouden.

  Een kleinere nisdiepte leidt tot een hoger energieverbruik.
- Warme gerechten en dranken eerst laten afkoelen, daarna in het apparaat plaatsen.
- Diepvrieswaren in de koelruimte leggen om ze te ontdooien en de kou van de diepvrieswaren gebruiken om andere levensmiddelen te koelen.
- Deuren van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- Een laag rijp of ijs in de diepvriesruimte regelmatig laten ontdooien.

  Een laag rijp of ijs vermindert de afgifte van koude aan de diepvrieswaren en verhoogt het energieverbruik.
- Let erop dat de deur van het diepvriesruimte goed gesloten is.
- Om een verhoogd stroomverbruik te vermijden, moet de achterkant van het apparaat af en toe worden gereinigd.
- De ordening van de uitrustingsdelen heeft geen invloed op de energieopname van het apparaat.

Bedrijfsgeluiden

Heel normale geluiden

Brommen
De motoren lopen (bijv. koelaggregaten, ventilator).

Borrelen, zoemen of gorgelen
Koelmiddel stroomt door de buizen.

Klikgeluiden
Motor, schakelaar of magneetventielen schakelen in/uit.

Voorkomen van geluiden

Het apparaat staat niet waterpas
Het apparaat met behulp van een waterpas stellen. Gebruik hiervoor de schroefvoetjes of leg iets onder het apparaat.

Het apparaat staat tegen een ander meubel of apparaat
Het apparaat van het meubel of apparaat ernaast wegschuiven.

Reservoirs of draagplateaus wiebelen of klemmen
Controleer de delen die eruit gehaald kunnen worden en zet ze eventueel opnieuw in het apparaat.

Flessen of serviesgoed raken elkaar
De flessen of het serviesgoed los van elkaar zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Voordat u de hulp van de Servicedienst inroept:

Controleer eerst of u aan de hand van de volgende punten de storing kunt verhelpen.

Als u om een monteur vraagt, en het blijkt dat hij alleen maar een advies (bijv. over de bediening of het onderhoud van het apparaat) hoeft te geven om de storing te verhelpen, dan moet u, ook in de garantietijd, de volledige kosten van dat bezoek betalen!

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
De verlichting functioneert niet.	Het lampje is kapot.	Lampje vervangen. Afb. **7**/B 1. Apparaat uitschakelen. 2. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen. 3. Afdekking naar voren eraf trekken. 4. Lampje vervangen. (Reservelamp: 220-240 V wisselstroom, fitting E14, voor wattage zie het kapotte lampje.)
	De lichtschakelaar klemt.	Controleer of er beweging in de lichtschakelaar zit. Afb. **7**/A
De bodem van de koelruimte is nat.	De dooiwatergoten of het afvoergat zijn verstopt.	De dooiwatergoten en het afvoergaatje schoonmaken (zie „Schoonmaken van het apparaat"). Afb. **8**
In de koelruimte is het te koud.	Deur van het diepvriesruimte is geopend.	Deur van het diepvriesruimte sluiten.
	Er werden te veel levensmiddelen in één keer ingeladen om in te vriezen.	Max. invriescapacitiet niet overschrijden.
	De temperatuurregelaar is te hoog ingesteld.	Temperatuurregelaar lager instellen.
De koelmachine wordt steeds vaker en langer ingeschakeld.	De deur van het apparaat werd te vaak geopend.	Deur van het apparaat niet onnodig openen.
	De be en ontluchtingsopeningen zijn afgedekt.	Afdekkingen verwijderen.
	Invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen.	Max. invriescapacitiet niet overschrijden.

Storing	Eventuele oorzaak	Oplossing
Het apparaat koelt niet.	De temperatuurregelaar staat op de stand „0".	Temperatuurregelaar uit stand „0" draaien. Afb. **2**/A
	■ Stroomuitval. ■ De zekering is uitgeschakeld. ■ De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen.

Servicedienst

Adres en telefoonnummer van de Servicedienst in uw omgeving kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met service-adressen. Geef a.u.b. aan de Servicedienst het E-nummer (E-Nr.) en het FD-nummer (FD) van het apparaat op.

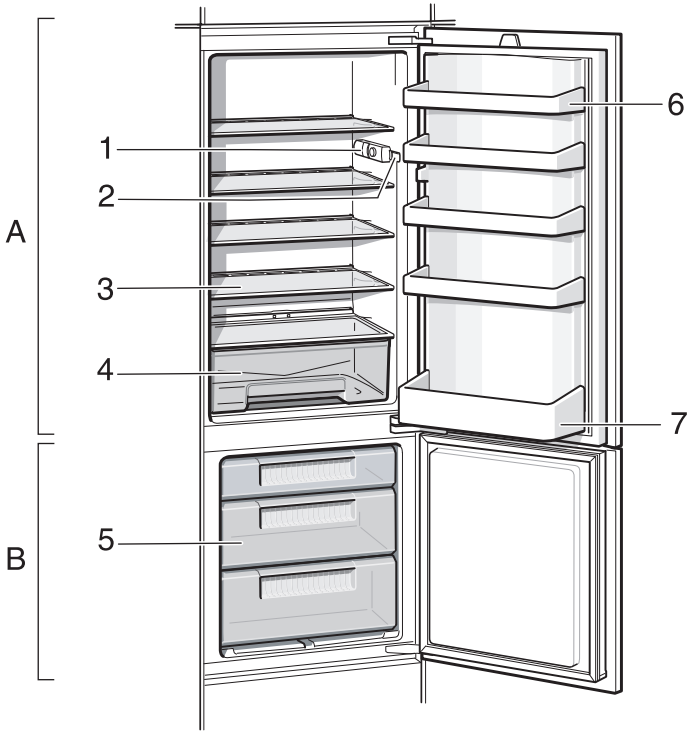
U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Afb. **11**

Door vermelding van het fabrikaat- en productnummer kunt u onnodige voorrijdkosten vermijden. Zo bespaart u zich de daarmee verbonden meerkosten.

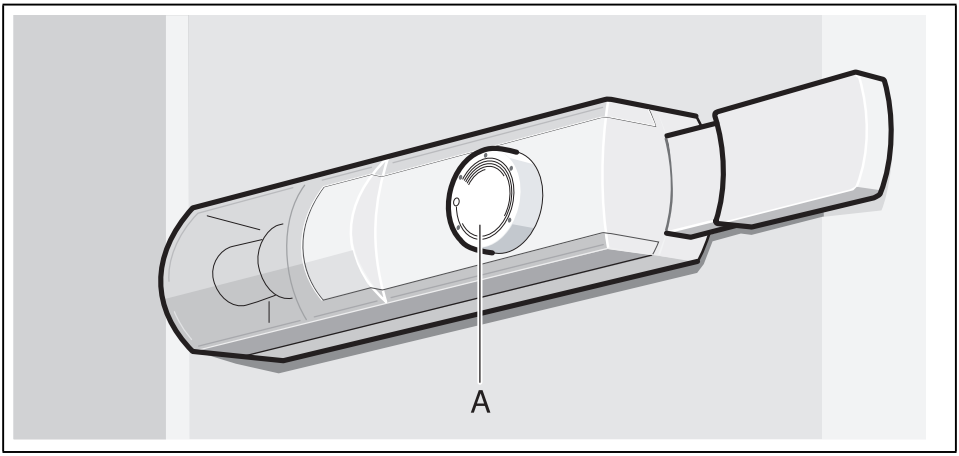
Verzoek om reparatie en advies bij storingen

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

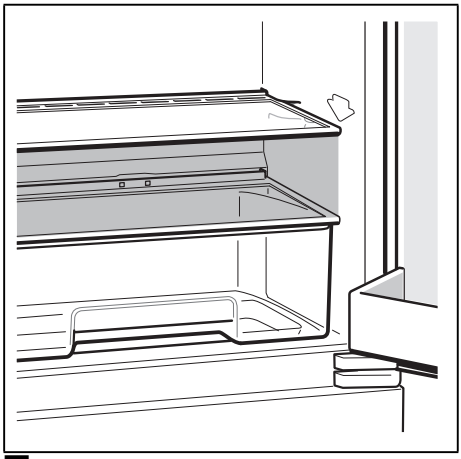
NL	088 424 4020
B	070 222 142



1



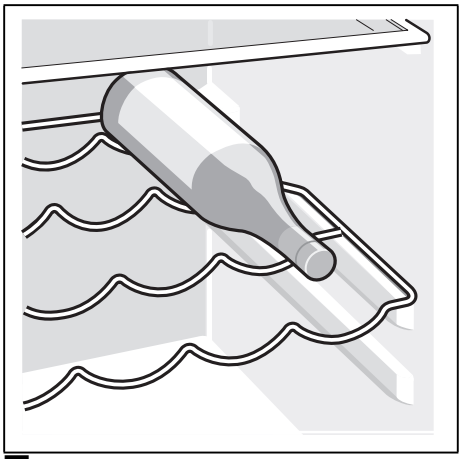
2



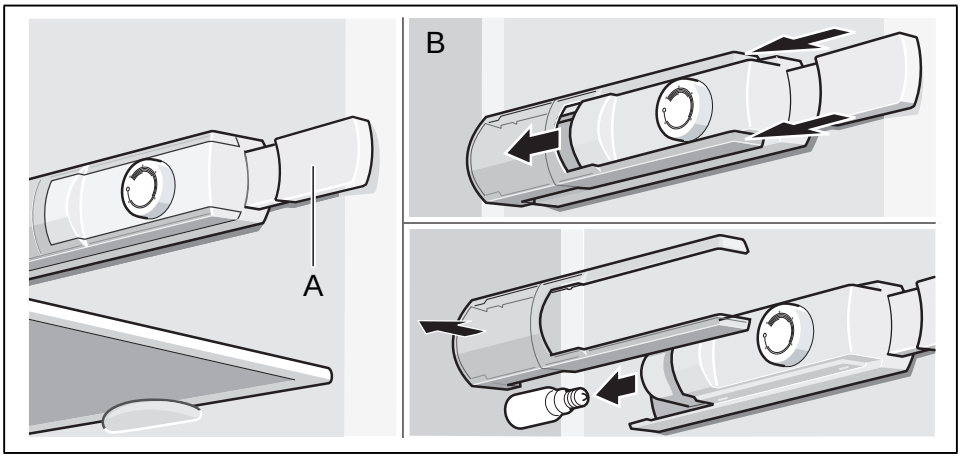
3

4

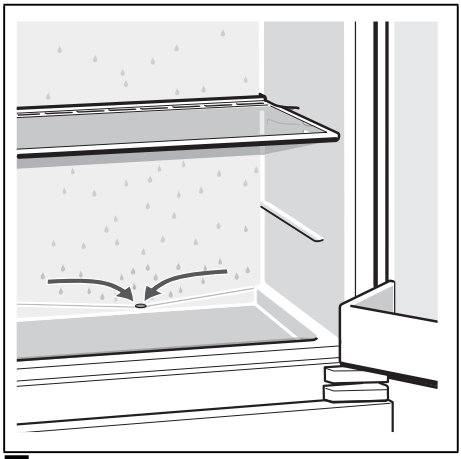
5



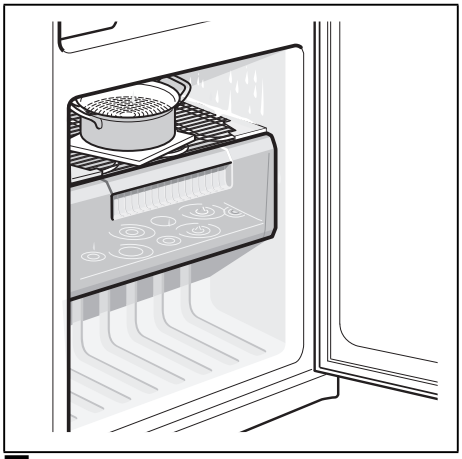
6



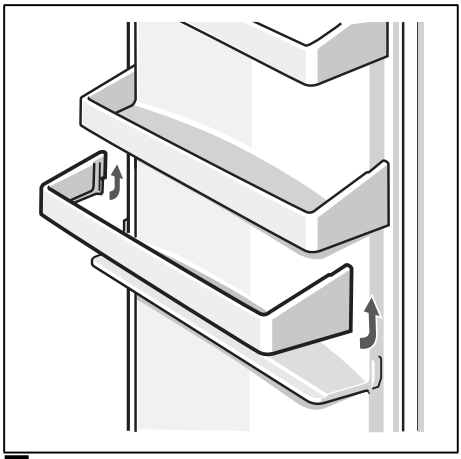
7



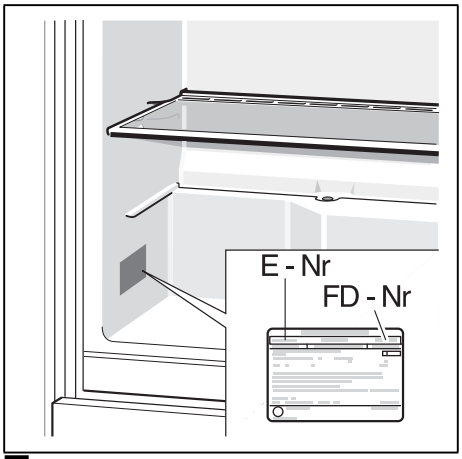
8



9



10



11

SIEMENS

Mikrowelle

Micro-ondes

Forno a microonde

Magnetron

CM585AMS0, CM585AMW0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[de]Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 35
[it] Istruzioni per l'uso 69
[nl] Gebruiksaanwijzing 103

Register your product online

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 104

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 104
Algemeen 104
Magnetron 105

Oorzaken van schade 107
Algemeen 107
Magnetron 107

Milieubescherming 108
Energiebesparing 108
Milieuvriendelijk afvoeren 108

Het apparaat leren kennen 109
Bedieningspaneel 109
Functiekeuzeknop 109
Touch-velden en display 110
Draaiknop 110
Functies 111
Verwarmingsmethoden 111
Magnetron 111
Binnenruimte 111

Toebehoren 112
Bijbehorende accessoires 112
Extra toebehoren 112

Voor het eerste gebruik 112
Draaischijf gebruiken 112
Eerste gebruik 112
Binnenruimte en toebehoren reinigen 113

Apparaat bedienen 113
Apparaat in- en uitschakelen 113
Functie instellen 113
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 114
Snel voorverwarmen 114
Automatische veiligheidsuitschakeling 114

De magnetron 115
Vormen 115
Magnetronstanden 115
Magnetron instellen 116
Magnetron-combi instellen 116

Automatische programma's 117
Programma instellen 117
Programmatabel 119

Tijdfuncties instellen 120
Tijdinstellingen opvragen 120
Wekker instellen 120
Tijdsduur instellen 120
Eerste gebruik 121

Kinderslot 121
Activeren en deactiveren 121

Basisinstellingen 122
Basisinstellingen wijzigen 122
Lijst met basisinstellingen 122

Reinigen 123
Geschikte schoonmaakmiddelen 123

Wat te doen bij storingen? 124

Servicedienst 125
E-nummer en FD-nummer 125

Acrylamide in levensmiddelen 125

Voor u in onze kookstudio uitgetest 126
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron 126
Tips voor de magnetron 129
Taart, cake en gebak 129
Tips voor het bakken 130
Braden en grillen 131
Tips voor het braden en grillen 134
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast 134
Kant-en-klare producten, diepvries 134

Testgerechten 135

Meer informatie over producten, toebehoren, onderdelen, en services vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

Voor productinformatie en vragen over het gebruik en de bediening kunt u terecht bij onze **Siemens Info Line** via **tel.: 0180 5 2223*** (ma-vr: bereikbaar van 8.00-18.00 uur) of bij **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/min. vanaf een vast telefoonnummer, voor mobiele telefoon eventueel afwijkend. Alleen geldig voor Duitsland.

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. ⟶ *"Voor het eerste gebruik" op pagina 112*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

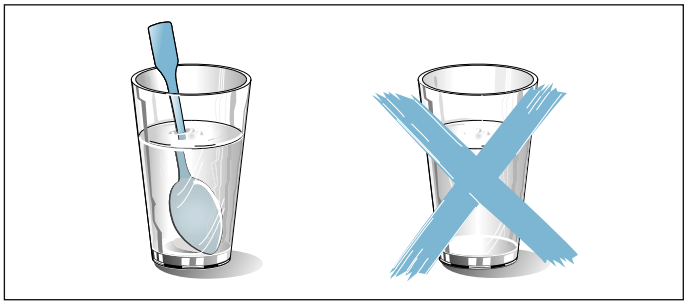
⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!
Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
  → *"Reinigen" op pagina 123*
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

- **Water in de hete binnenruimte:** Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- **Vochtige levensmiddelen:** Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren.
  Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater onstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.
- **Afkoelen met de deur open:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Sterk vervuilde dichting:** Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen:** Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- **Apparaat transporteren:** Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Magnetron

Attentie!

- **Het ontstaan van vonken:** Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.Door overbelasting kan de deurruit barsten. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Aandrijving van de draaischijf:** Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- **Draaischijf:** De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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.

Het apparaat leren kennen

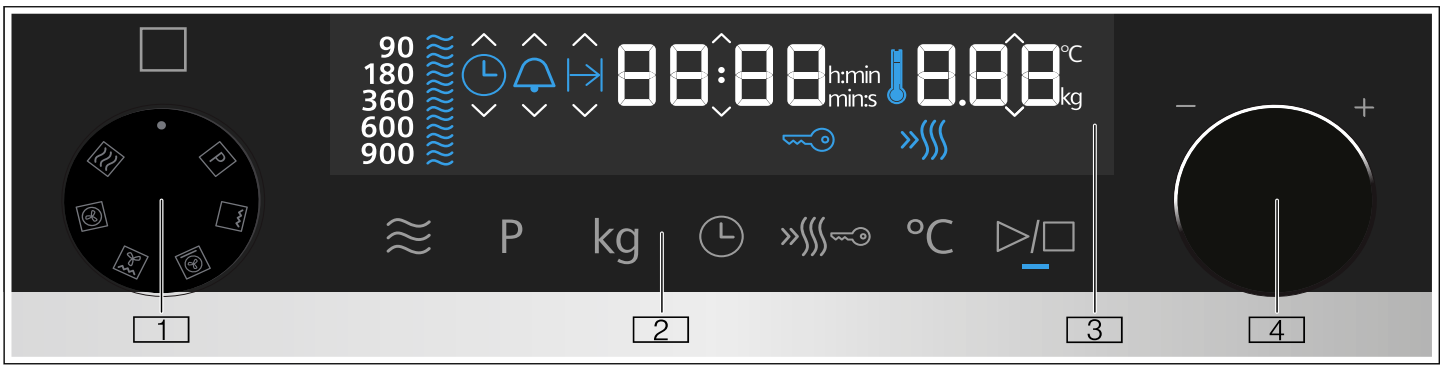
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van functiekeuzeknoppen, draaiknoppen en touch-velden de verschillende functies van uw apparaat in.Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.



1 **Functiekeuzeknop**
Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in.
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

2 **Touch-velden**
Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.

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

4 **Draaiknop**
Met de draaiknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies.
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

Aanwijzingen

- Bij veel apparaten kunnen de functiekeuze- of draaiknoppen worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de functiekeuze- of draaiknop drukken.
- Staat de functiekeuzeknop in de nulstand (energiebesparingsmodus) en wordt er een functie gekozen, dan duurt het enkele seconden tot deze beschikbaar is (bijv. magnetron).

Functiekeuzeknop

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

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Stand		Gebruik
•	Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld.
	Magnetron	Magnetronfunctie kiezen.
	Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van het grillelement rond de gerechten.
	Pizzastand	Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Grill	Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
P	Programma's	Voor veel gerechten vindt u hier al voorgeprogrammeerde instellingen.

Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Touch-velden

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

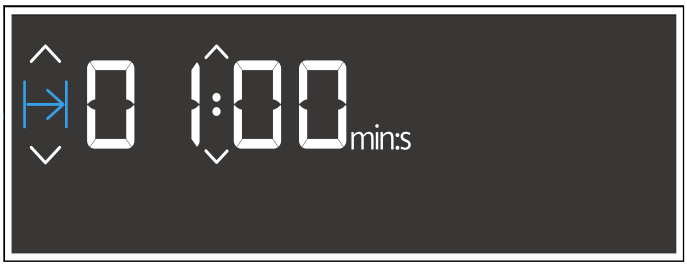
Symbool		Betekenis
≋	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
P	Programma's	Programmakeuze opvragen, met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.
»§§⊸	Snel voorverwarmen / Kinderslot	Kort drukken: Snel voorverwarmen activeren/deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren/deactiveren.
◷	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
°C	Temperatuur	Temperatuur kiezen eninstellen met de draaiknop.
kg	Gewicht	Gewicht kiezen en instellen met de draaiknop.
▷/□	Start/Stop	Werking starten of onderbreken **Aanwijzing:** Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door twee kleine pijlen boven en onder de instelwaarde.

De waarde in de focus kan direct met de draaiknop worden gewijzigd.



Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
🔔	Wekker	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.
|→|	Bereidingstijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
◷	Tijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h:min	Uren/minuten	Tijdsduur in uren en minuten
min:sec	Minuten/seconden	Tijdsduur in minuten en seconden
⊸	Kinderslot	Is het symbool verlicht, dan is het kinderslot geactiveerd.
»§§	Snel voorverwarmen	Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.

Temperatuurindicatie

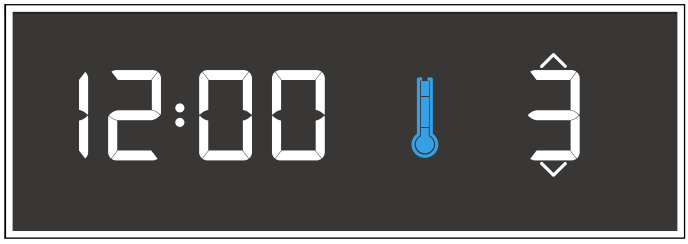
De blauwe thermometer rechts naast de tijdsindicatie geeft aan dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan wordt de thermometer in vier stappen blauw gevuld, naarmate de binnenruimte opwarmt.

Bij de grill- en stoomfunctie is de thermometer direct helemaal blauw verlicht.

Bij de magnetronfunctie is de thermometer niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra de thermometer helemaal blauw verlicht is.



Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de ingestelde temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven en in de focus staan.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.
Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 113*	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron ⟶ *"De magnetron" op pagina 115*	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Gecombineerde werking met magnetron	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.
Basisinstellingen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 122*	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
Hete lucht	40 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien.
	100-230°C	Voor het bakken en braden op één niveau.
Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
Circulatiegrillen	100-230°C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.
Pizzastand	100-230°C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

Magnetron

U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
900 watt	30 min.

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwamingsmethoden gebruiken.

Uitzonderingen:

Magnetronstand 900W

Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden:

Binnenruimte

Verschillende functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld ▷/□ tippen, om de werking voort te zetten.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurraam, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Toebehoren

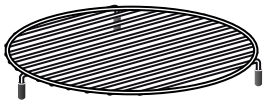
Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

Attentie!
Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Bijbehorende accessoires

Draaischijf
U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.

Aanwijzing: De draaischijf kan naar links en rechts draaien.Hij is snijvast. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.



Laag rooster
Voor de magnetron en voor het bakken en braden met de ovenfunctie.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.

Hoog rooster
Rooster om te grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv. voor platte ovenschalen.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Speciale accessoires
Glazen braadpan Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.
Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak.
Inzet voor de bereiding met stoom in magnetrons Gerechten behoedzamer en sneller stomen.

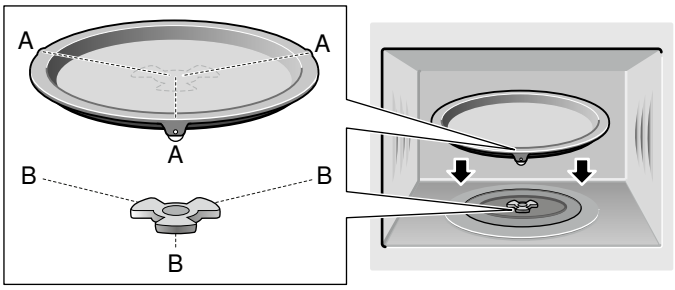
Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Draaischijf gebruiken

Plaats de draaischijf met de rolletjes “A”, zoals in de afbeelding, op de houder “B” in het midden van de bodem van de binnenruimte.



Aanwijzingen

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf
- De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde 12:00 knippert op het display en het symbool ◷ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt het symbool ◷ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ◷ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Binnenruimte en toebehoren reinigen

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

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht op 180°C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht instellen.
2. Met de draaiknop 180 C instellen.
3. Tip op het veld ▷/□.
   Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen.Hiervoor op het veld ▷/□ tippen en vervolgens de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot kan alleen worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Aan de functiekeuzeknop draaien om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.

Functie instellen.

Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

In principe geldt:

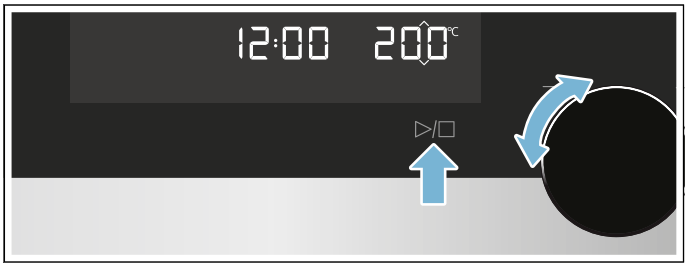
1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
2. Zo nodig andere instellingen uitvoeren.
   Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Tip op het veld ▷/□.
   De werking start. De LED°▷/□ brandt.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld: Hete lucht bij 200°C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht instellen.
   Op het display verschijnt de voorgestelde temperatuur 160°C.

2. Met de draaiknop de temperatuur op 200°C instellen.
3. Tip op het veld ▷/□.



Het apparaat begint op te warmen. De LED°▷/□ brandt. De temperatuurindicatie wordt gevuld.

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Aanwijzingen

- Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur niet op 40°C worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld ◷ tippen tot het symbool I→I in de focus staat.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld ▷/□.
   Het apparaat begint op te warmen. De LED°▷/□ brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld ▷/□ tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED ▷/□ knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▷/□.
   De werking wordt voortgezet, de LED ▷/□ brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

- Hete lucht (uitzondering: hete lucht 40 °C)
- Circulatiegrill
- Pizzastand

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld »≋.
   Op het display is het symbool »≋ verlicht.
3. Tip op het veld ▷/□.
   Het apparaat begint op te warmen. De LED°▷/□ brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool »≋ verdwijnt van het display.Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld »≋.Het symbool »≋ verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde functie en temperatuur.

- Hete lucht 40 °C: 24 uur
- Hete lucht 100-230 °C: 5 uur
- Circulatiegrill en pizzastand: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Voorbeeld: Gebruikt u het apparaat met hete lucht bij 160 °C, dan schakelt het na ca. 5 uur automatisch uit.

Op het display verschijnt E2. Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op het veld ▷/□.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm.

De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.
Breek de test af.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronstanden

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

Magne-tronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwets-bare gerechten.
180	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
900 watt	30 minuten	Voor het verwarmen van vloei-stoffen.

Voorgestelde waarden:
Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Intervallen van de tijdinstelling

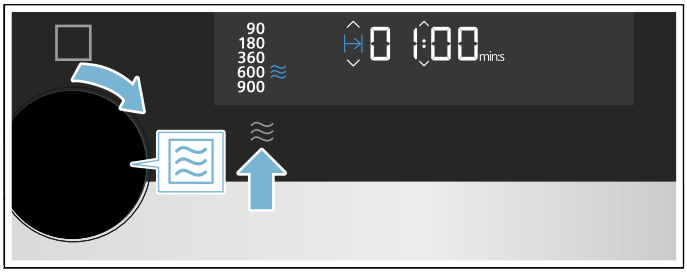
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	5 seconden
1 - 3 minuten	10 seconden
3 - 15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronstand 600 watt, tijdsduur 5 min.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Magnetron ≋ kiezen.
   Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven ≋. Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
2. Via het touch-veld Magnetronstand de gewenste vermogensstand kiezen.



   Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de magnetronstand instellen.
4. Tip op het veld ▷/□.

   De tijdsduur loopt af op het display. De LED°▷/□ brandt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld ≋ tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld ▷/□

Werking onderbreken

1. Op het veld ▷/□ tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED ▷/□ knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▷/□.
   De werking wordt voortgezet, de LED ▷/□ brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Magnetron-combi instellen

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.

Combinatiemogelijkheden

- Hete lucht
- Circulatiegrill
- Pizzastand
- Grill

Uitzonderingen:

≋ Magnetronstand 900W

Hete lucht 40°C

Combi instellen

Voorbeeld: Hetelucht 190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Hete lucht instellen.
   Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Magnetronvermogen tippen tot de gewenste stand op het display is gekozen.
   Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. Tip op het veld ▷/☐.
   De werking start, de LED ▷/☐ brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool ▷/☐ is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beeindigen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld ▷/☐

Werking onderbreken

1. Op het veld ▷/☐ tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED ▷/☐ knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▷/☐.
   De werking wordt voortgezet, de LED ▷/☐ brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken.U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in.Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's P zetten.
   Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht.

2. Met de draaiknop het programmanummer 3 kiezen.

3. Tip op het veld **kg**.
   Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.

4. Met de draaiknop een gewicht van 1 kilo instellen.
   Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.

5. Tip op het veld ▷/□.

Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED ▷/□ zijn verlicht.

Aanwijzingen

- Voor de start kunt u via de velden [P] en **kg** schakelen tussen de programma's en het gewicht.
- Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd. U kunt het ingestelde gewicht via het veld **kg** opvragen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op.
De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld ▷/□ tippen.
   Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld ▷/□ tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED ▷/□ knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▷/□.
   De werking wordt voortgezet, de LED ▷/□ brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Programmatabel

Programma-nr.	Levensmiddel	Gewichtsbereik in kg	Vorm / accessoires, in-schuifhoogte	Aanwijzingen
Ontdooien				
P 01	Gehakt	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 04	Brood	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
Bereidingsprogramma's				
P 05	Rijst	0,05 - 0,20	Vorm met deksel op het lage rooster	Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
P 07	Groente	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
Combinatieprogramma's				
P 08	Ovenschotel, diepvries	0,40 - 1,20	Open vorm, op het lage rooster	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
P 09	Kip, heel	0,50 - 2,0	Open vorm, op het lage rooster	kant van de borst naar beneden.
P 10	Rosbief, medium	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	
P 11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	
P 12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P 13	Gehakt	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P 14	Vis, heel	0,30 - 1,0	Open vorm, op het lage rooster	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de “zwemstand" in de vorm.
P 15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20	Hoge vorm met deksel, op het lage rooster	Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte.Gebruik alleen verse ingrediënten.

Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld ◷ vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie		Gebruik
🔔	Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
|→|	Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
◷	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.

Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld ◷ opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld ◷ te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 122*

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker 🔔, Tijdsduur |→| of Tijd ◷ op te vragen zo vaak op het veld ◷ tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. Tip op het veld ◷.
   Op het display zijn het symbool 🔔 en de tijdsymbolen verlicht.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool 🔔 verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

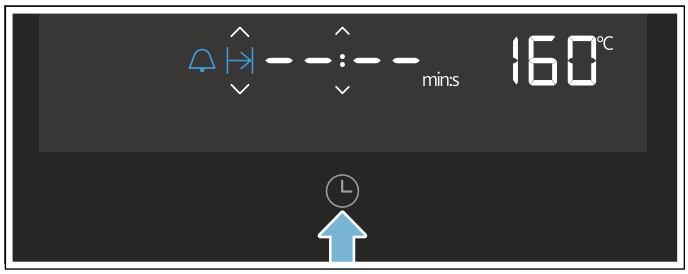
Met de draaiknop de wekkertijd naar 00:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Hete lucht, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
   Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Zo nodig met de draaiknop de temperatuur veranderen.
3. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display staat - - : - - en zijn de tijdsymbolen verlicht.



4. Met de draaiknop een tijdsduur van 45 minuten instellen.

5. Tip op het veld ▷/□.

De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED ▷/□ brandt.De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat 00:00.

1. Tip op het veld ◷.
   Het signaal verdwijnt.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Tijdsduur wissen

Als de wekkerfunctie is ingesteld, tipt u eerst op het veld ◷. Pas dan kunt u de tijdsduur veranderen.

Met de draaiknop de tijdsduur naar 00:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde 12:00 knippert op het display en het symbool ◷ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt het symbool ◷ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ◷ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Activeren en deactiveren

1. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
2. Ca. 4 seconden lang op het veld »≋⊸ tippen.

Op het display verschijnt het symbool »≋⊸. Het kinderslot is geactiveerd of gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Wanneer er een wekkertijd 🔔 is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot actief is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Geluidssignalen, bijv. na afloop van de wekkertijd, kunnen worden beëindigd door op een willekeurig veld te tippen.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld ◷.
   Op het display verschijnt de volgende basisinstelling.Met het veld ◷ kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Enkele seconden lang op het veld ◷ tippen.
   Alle instellingen zijn overgenomen.

Bevindt het apparaat zich in de standby-modus, dan kunt u de instellingen op elk moment wijzigen.

Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, draai dan aan de functiekeuzeknop. De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld = 30 seconden	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Geluidssignaal-toets 1 = aan	0 = uit	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets
c03	Display helderheid 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
c06	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c07	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen **Aanwijzing:** De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
c08	Instellen signaalvolume 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Volume van de bedieningssignalen wijzigen

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing. Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing. Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing. Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: . Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen
- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen..
Voorkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde binnenruimte. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Hierdoor ontstaan krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: Er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: Brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: Reinigen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Afdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken .
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knippert 12:00 en het symbool ◷ is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld ▷/☐ getipt.	Op het veld ▷/☐ tippen of de instelling wissen door met de functiekeuzeknop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Het veld ▷/☐ is niet aangetipt.	Tip op het veld ▷/☐.
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gewoonlijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere kerenvoordoet.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. **Aanwijzing:** De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
Op het display verschijnt E 1.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E2.	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
Op het display verschijnt E3.	Ovenfunctie is verstoord.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E4.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E 11.	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
Op het display verschijnt E 17.	Snel voorverwarmen mislukt.	Neem contact op met de servicedienst.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4020
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?
Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

	Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste accessoires en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden.U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt weergegeven. Verwijder voor het gebruik alle accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Bij de servicedienst of in speciaalzaken kunt u accessoires of extra accessoires kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Zet de vorm midden op het lage rooster. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

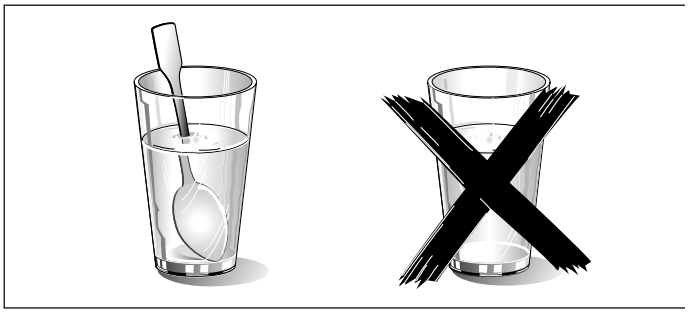
Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 15-20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

Gerechten verhitten

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!
Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur

verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Attentie!** Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep 1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn voor de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 min.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.

Bakvormen

Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans- / rechthoekige vorm	卐	170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans- / rechthoekige vorm	卐	150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	卐	160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Spring-/tulbandvorm	卐	170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem	卐	160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm	卐	170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm	卐	170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	donkere springvorm	卐	170-190	180	35-45

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Gebak in vormen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180		40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem*	ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in°C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood*	ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	ronde pizzaplaat		200-220	15-25

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder *"Tips voor het braden en grillen"* na de tabellen.

Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Aanwijzingen

- Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Rundvlees

Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na ⅓ en ⅔ van de ingestelde tijd.Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Vlees:
  Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- Gevogelte:
  Keer de stukken vlees na ⅔ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

- Runderfilet en rosbief halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbief, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	per kant: 10-15

Kalfsvlees

Aanwijzing: Kalfsvlees en -schenkel halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

Varkensvlees

Aanwijzingen

- Mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg*	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Lamsvlees

Aanwijzing: Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

Diversen

Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na ⅔ van de bereidingstijd.

Diversen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-

Diversen	Accessoires	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuk à ca.150 g**	-		3	-	per kant: 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Gevogelte

Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.
- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermo-gens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

Vis

Aanwijzingen

- Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel op het hoge rooster.
- Vet het rooster van te voren in met olie.

Vis	Toebehoren	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	20-30

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm
- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast:
  sneetjes brood voortoasten.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10
* hoog rooster					

Kant-en-klare producten, diepvries

Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20

* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.

** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17

* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.

** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetron-combiapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooid vlees verwijderen.

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aardappels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Bakken

Aanwijzing: De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Vormen	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

Grillen

Gerecht	Toebehoren	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35

SIEMENS

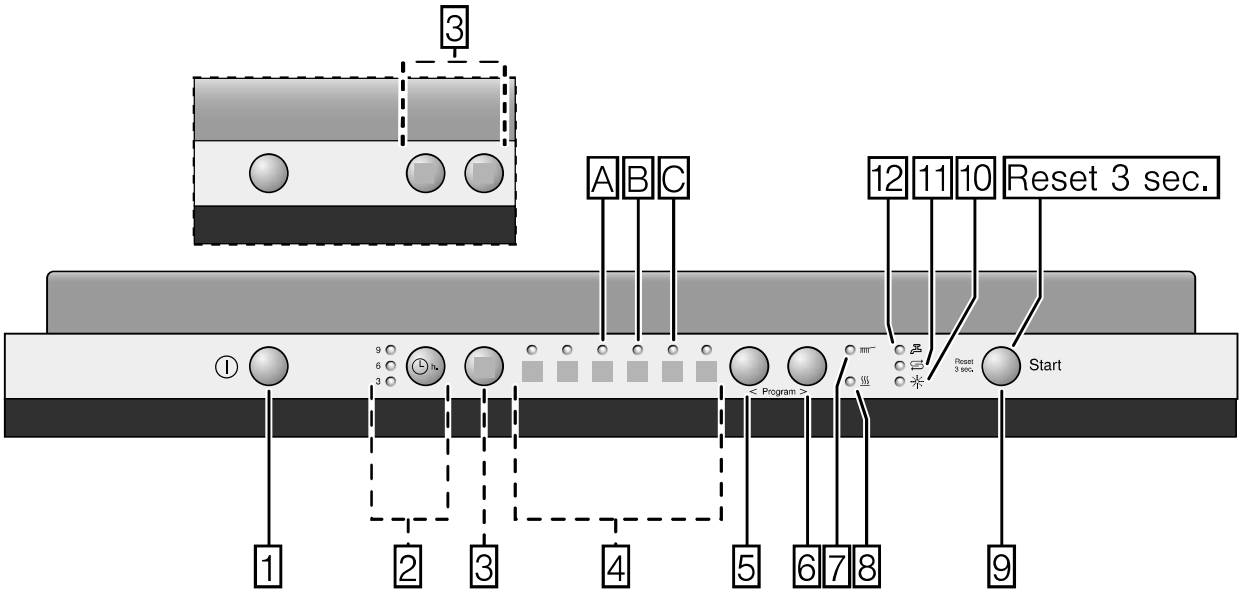
Afwasautomaat

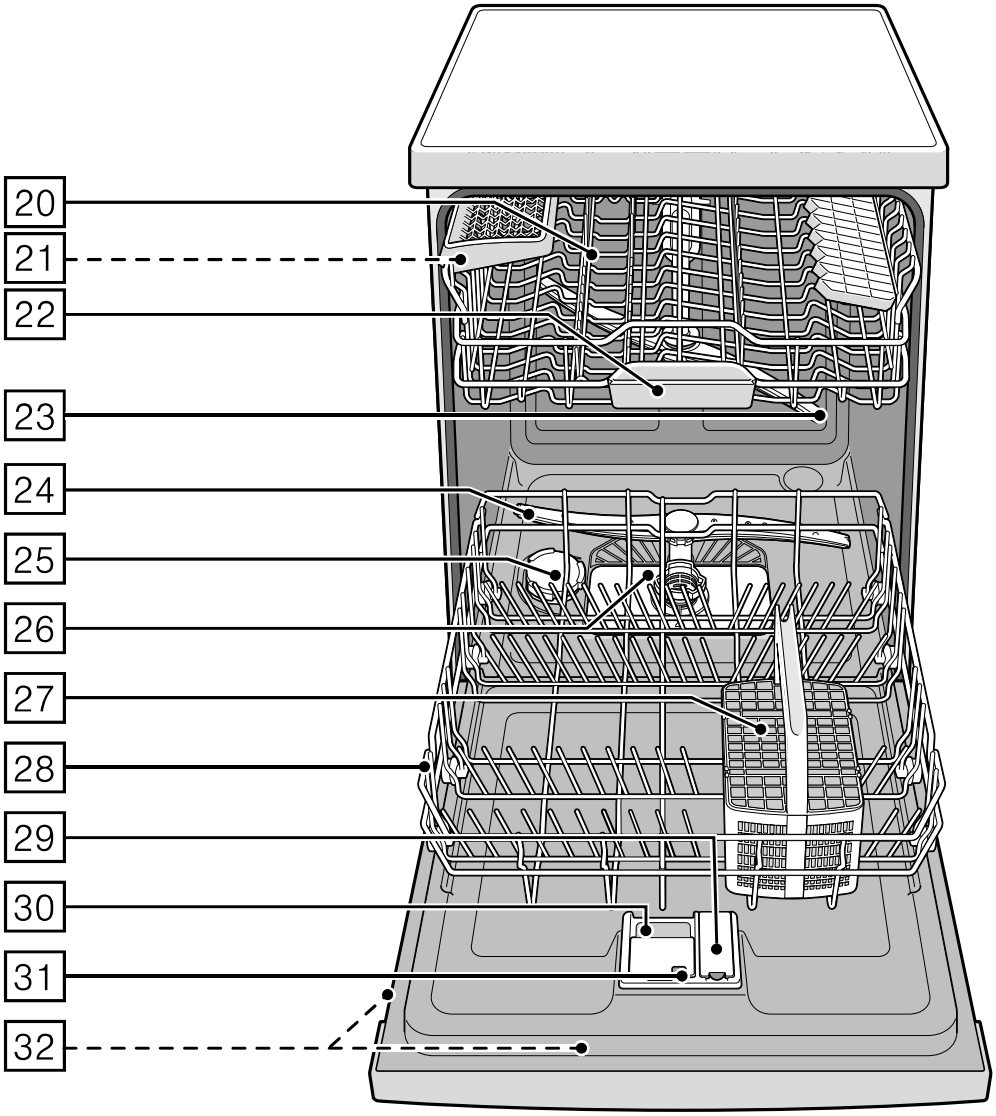
SN.../SX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing

Register your product online


3
A
B
C
12
11
10
Reset 3 sec.
Start
< Program >
1
2
3
4
5
6
7
8
9


20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat 4

Veiligheids- voorschriften 4

Voordat u het apparaat in gebruik neemt 5
Bij aflevering 5
Bij de installatie. 5
Dagelijks gebruik 7
Deurvergrendeling 7
Bij schade. 7
Bij het afvoeren van het apparaat. . . . 8

Milieubescherming 10

Verpakking 10
Uw oude apparaat 10

Kennismaking met het apparaat 10

Bedieningspaneel. 10
Binnenkant van het apparaat 11

Wateronthardingsinstallatie/ Onthardingszout 11

Instellen 12
Tabel voor de waterhardheid 12
Gebruik van onthardingszout 13
Reinigingsproducte met zoutcomponente 13
Ontharding uitschakelen. 13

Glansspoelmiddel 14

Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen 15
Indicatie glansspoelmiddel bijvullen uitschakelen 15

Serviesgoed 16

Ongeschikt servies 16
Schade aan glas en serviesgoed . . . 16
Inruimen 17
Uitruimen 17
Kopjes en glazen 17
Pannen 18
Bestekkorf. 18
Etagère 18
Omklapbare bordensteunen 19
Houder voor kleingoed 19
Messenrek 19
Verstellen van de korfhoogte 20

Afwasmiddel 21

Vul afwasmiddel 22
Gecombineerde reinigingsmiddelen 23

Programma-overzicht 24

Programmakeuze 25
Aanwijzingen voor testinstituten 25

Extra functies 25

Tijd besparen (VarioSpeed) 25
IntensiveZone (IntensiefZone). 25
Hygiëne (Hygiene) 25
Halve belading 25
Extra drogen. 25

Apparaat bedienen 26

Programmagegevens 26
Aqua-Sensor 26
Inschakelen van het apparaat. 26
Optische indicatie tijdens het programmaverloop 27
Starttijd kiezen 27
Einde van het programma 27
Onderbreken van het programma. 28
Afbreken van het programma. 28
Wijzigen van het programma 28
Intensief drogen 28

Reinigen en onderhouden . . . 29

Algemene toestand van de machine 29
Onthardingszout en glansspoelmiddel 29
Zeven 30
Sproeiarmen 30

Wat te doen bij storingen? . . . 31

Afvoerpomp 31
Storingentabel. 32

Servicedienst 41

Plaatsen en aansluiten 41

Leveringsomvang 41
Veiligheidsvoorschriften 41
Aflevering 42
Technische gegevens. 42
Plaatsing. 42
Aansluiten op de waterafvoer 42
Drinkwateraansluiting 43
Elektrische aansluiting 43
Demontage. 44
Transport 44
Bescherming tegen vorst (Leegmaken van het apparaat). 44

Bestemming van het apparaat

- Dit apparaat is bestemd voor privégebruik in het huishouden en de huiselijke omgeving.
- De vaatwasser alleen in het huishouden gebruiken en alleen voor het aangegeven doel: het afwassen van huishoudelijk serviesgoed.
- Deze vaatwasser is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 m boven zeeniveau.

Veiligheids-voorschriften

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Lees de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift aandachtig door! U vindt daarin belangrijke informatie over plaatsing, gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor later gebruik of voor volgende eigenaars.

De gebruiksaanwijzing kunt u gratis downloaden van onze internetpagina. Ons internetadres vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Bij aflevering

1. Controleer onmiddellijk of de verpakking en de afwasautomaat tijdens het transport beschadigd zijn. Een beschadigd apparaat niet in gebruik nemen maar contact opnemen met uw leverancier.
2. Het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk volgens de geldende voorschriften afvoeren.
3. Laat kinderen niet met de verpakking en de onderdelen daarvan spelen. Kans op stikken door vouwdozen en folie.

Bij de installatie

- Zorg ervoor dat de achterzijde van de afwasautomaat na de installatie niet meer vrij toegankelijk is (aanraakbeveiliging wegens hete oppervlakken).
- Ga bij het plaatsen en aansluiten te werk volgens de installatie- en montagehandleiding.
- Tijdens het installeren mag de afwasautomaat niet op het elektriciteitsnet zijn aangesloten.

- Overtuig u ervan dat het aardingssysteem van de elektrische huisinstallatie volgens de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
- De elektrische aansluitvoorwaarden moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje [32] van de afwasautomaat.
- Als de elektrische aansluitkabel van het apparaat beschadigd wordt, dan moet deze door een speciale aansluitkabel vervangen worden.

  Om gevaren te voorkomen, dient men deze aan te schaffen via de klantenservice.
- Als de afwasmachine in een hoge kast moet worden ingebouwd, dan moet deze volgens de voorschriften bevestigd worden.
- Als de afwasautomaat onder of boven andere huishoudapparaten wordt ingebouwd, dient men de informatie m.b.t. de inbouw in combinatie met een afwasautomaat in de montagehandleiding van de desbetreffende apparaten in acht te nemen.
- Neem bovendien de montageaanwijzingen van de afwasautomaat in acht om een veilig gebruik van alle apparaten te waarborgen.
- Als er geen informatie beschikbaar is of als de montagehandleiding niet de gewenste aanwijzingen bevat, dient u contact op te nemen met de fabrikant van deze apparaten om na te gaan of de afwasautomaat boven of onder deze apparaten kan worden ingebouwd.
- Als het u niet lukt om informatie van de fabrikant te krijgen, mag u de afwasautomaat niet boven of onder deze apparaten inbouwen.
- Wanneer u boven de afwasautomaat een magnetron inbouwt, kan deze beschadigd raken.
- Voor een goede stabiliteit van het apparaat mogen integreerbare of onderbouwapparaten alleen onder een doorlopend werkblad worden ingebouwd dat aan de kasten ernaast is vastgeschroefd.
- Het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, boiler, fornuis of andere apparaten die warmte afgeven) installeren en niet onder een kookplateau inbouwen.

- Houd er rekening mee dat de isolatie van het aansluitsnoer van de vaatwasser bij warmtebronnen (zoals de verwarmings-/ warmwaterinstallatie) of hete apparaatonderdelen kan smelten. Nooit het aansluitsnoer van de vaatwasser met warmtebronnen of hete apparaatonderdelen in contact brengen.
- Na het plaatsen van het apparaat moet de stekker gemakkelijk te bereiken zijn.
  (Zie Elektrische aansluiting)
- Bij sommige modellen:
  In de kunststof behuizing aan de wateraansluiting bevindt zich een elektrisch ventiel, in de toevoerslang bevinden zich de aansluitingsleidingen. De slang niet doorsnijden, de kunststof behuizing niet in water onderdompelen.

Dagelijks gebruik

Let
op de veiligheidsvoorschriften resp. de aanwijzingen bij het gebruik op de verpakkingen van het afwas-
en glansspoelmiddel.

Kinderbeveiliging (deurvergrendeling) *

De beschrijving
van de kinderbeveiliging bevindt zich
achterin in de omslag.

* Afhankelijk van het model

Bij schade

- Reparaties en ingrepen mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Hierbij mag het apparaat niet op het lichtnet zijn aangesloten. Stekker uit het stopcontact trekken of de zekering losdraaien resp. uitschakelen. Kraan dichtdraaien.
- Bij beschadigingen, vooral van het bedieningspaneel (scheuren, gaten, afgebroken toetsen), of als de deur niet goed functioneert, mag het apparaat niet meer worden gebruikt. De stekker uit het stopcontact trekken of de zekering uitschakelen. Kraan dichtdraaien, klantenservice bellen.

Bij het afvoeren van het apparaat

1. Het afgedankte apparaat onmiddellijk onbruikbaar maken om eventuele ongelukken te voorkomen.
2. Het apparaat op een milieuvriendelijke wijze (laten) afvoeren.

⚠ Waarschuwing
Verwondingsgevaar!

- Om verwondingen bijv. door struikelen te voorkomen: de afwasautomaat tijdens het in- en uitladen zo kort mogelijk openen.
- Messen en andere voorwerpen met scherpe punten met de punten naar beneden in de bestekkorf zetten of plat in het messenrek* leggen.
- Niet op de geopende deur gaan zitten of staan.
- Let er bij vrijstaande apparaten op dat de korven niet overladen zijn.
- Als het apparaat niet in een nis staat waardoor een zijwand toegankelijk is, dan moeten de deurscharnieren om veiligheidsredenen aan de zijkant afgedekt worden (kans op verwondingen). De afdekkingen zijn als extra toebehoren tegen meerprijs bij de Servicedienst of bij uw leverancier verkrijgbaar.

* afhankelijk van het model

⚠ Waarschuwing
Gevaar door explosie!

Doe geen oplosmiddel in de spoelruimte. Kans op explosie.

⚠ Waarschuwing
Risico van brandwonden!

Tijdens het programmaverloop de deur alleen heel voorzichtig openen. Er kan namelijk heet water uit het apparaat spuiten.

⚠ Waarschuwing
Gevaren voor kinderen!

- Maak gebruik – indien aanwezig – van de kinderbeveiliging. Een nauwkeurige beschrijving vindt u achter in de omslag.
- Laat kinderen nooit met het apparaat spelen of het bedienen.
- Kinderen uit de buurt van afwasmiddel en glansspoelmiddel houden. Deze kunnen irritaties in mond, keel en ogen veroorzaken of tot verstikking leiden.
- Kinderen uit de buurt van de geopende afwasautomaat houden. De afwasautomaat kan nog kleine voorwerpen bevatten die door kinderen ingeslikt zouden kunnen worden, en het water in de binnenruimte is geen drinkwater, het kan afwasmiddelresten bevatten.
- Let op dat kinderen niet in de tab-opvangschaal 22 grijpen. De vingertjes kunnen in de sleuven beklemd raken.
- Let er bij een op een hoge plaats ingebouwd apparaat op dat er bij het openen en sluiten van de deur geen kinderen klem komen te zitten of bekneld raken tussen de apparaatdeur en de onderliggende kastdeur.
- Kinderen kunnen zich opsluiten in het apparaat (verstikkingsgevaar) of in een andere gevaarlijke situatie terechtkomen.
  Bij uitgediende apparaten daarom: Trek daarom de stekker uit het stopcontact. Aansluitkabel doorknippen en verwijderen. Deurslot onklaar maken zodat de deur niet meer sluit.

Milieubescherming

Zowel de verpakking van het nieuwe apparaat als het oude apparaat bevat waardevolle grondstoffen en materiaal dat hergebruikt kan worden.

De afzonderlijke delen a.u.b. gesorteerd afvoeren.

U kunt bij uw leverancier of bij de gemeente informeren hoe u uw oude apparaat en het verpakkingsmateriaal kunt (laten) afvoeren.

Verpakking

Alle kunststof delen van het apparaat zijn gemerkt met een gestandaardiseerd afkortingsteken (bijv. >PS< polystyreen). Hierdoor is bij het afvoeren van het apparaat een scheiding per soort van de kunststof afvaldelen mogelijk.

Neem a.u.b. de aanwijzingen voor de veiligheid onder „Bij levering” in acht.

Uw oude apparaat

Neem a.u.b. de aanwijzingen voor de veiligheid onder „Bij het afvoeren” in acht.

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.

Kennismaking met het apparaat

De afbeeldingen van het bedieningspaneel en van de binnenruimte van het apparaat vindt u vooraan in de omslag van deze gebruiksaanwijzing.

In de tekst wordt op de verschillende posities gewezen.

Bedieningspaneel

[1] AAN/UIT-schakelaar
[2] Starttijd kiezen *
[3] Extra functies **
[4] Programma **
[5] Toets <
[6] Toets >
[7] Indicatie Reinigen
[8] Indicatie Drogen
[9] START-toets
[10] Indicatie glansspoelmiddel bijvullen
[11] Indicatie zout bijvullen
[12] Indicatie „Watertoevoer controleren”

* Afhankelijk van het model

** Aantal afhankelijk van het model

Binnenkant van het apparaat

[20] Bovenste servieskorf
[21] Messenrek *
[22] Tab-opvangschaal
[23] Bovenste sproeiarm
[24] Onderste sproeiarm
[25] Reservoir voor onthardingszout
[26] Zeven
[27] Bestekkorf
[28] Onderste servieskorf
[29] Voorraadreservoir voor glansspoelmiddel
[30] Afwasmiddelbakje
[31] Vergrendeling voor afwasmiddelbakje
[32] Typeplaatje
* Afhankelijk van het model

Wateronthardingsinstallatie/ Onthardingszout

Voor een goed afwasresultaat heeft de afwasautomaat zacht water, d.w.z. water met weinig kalk nodig. Anders zetten zich witte kalkresten op het serviesgoed en de binnenkant van de spoelruimte af.

Leidingwater met een te hoge hardheidsgraad moet voor gebruik in de afwasautomaat onthard, d.w.z. ontkalkt worden. Dit gebeurt met behulp van speciaal zout in de wateronthardingsinstallatie van de afwasautomaat.

De instelling en daarmee de benodigde hoeveelheid zout zijn afhankelijk van de hardheidsgraad van het leidingwater.

Instellen

De hoeveelheid zout is op 4 standen instelbaar, afhankelijk van de hardheid van het water. Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 indicaties (zie de tabel). De in de fabriek ingestelde stand is: 1.

1. Vraag de hardheidsgraad van het water. Informeer bij het waterleidingbedrijf.
2. De stand vindt u in de tabel voor de waterhardheid.
3. Deur openen.
4. AAN/UIT-schakelaar 1 inschakelen.
5. Toets > 6 ingedrukt houden en START-toets 9 indrukken tot de indicaties Drogen 8 en Zout bijvullen 11 knipperen.
6. Toetsen loslaten.
   De indicatie zout bijvullen 11 knippert en de indicaties A branden (= stand 1).

Om de instelling te wijzigen:

1. Toets < 5 indrukken tot de gewenste stand is ingesteld.
2. START-toets 9 indrukken.
   De indicaties 8 en 11 gaan uit. De ingestelde stand is opgeslagen.
3. Deur sluiten.

Tabel voor de waterhardheid

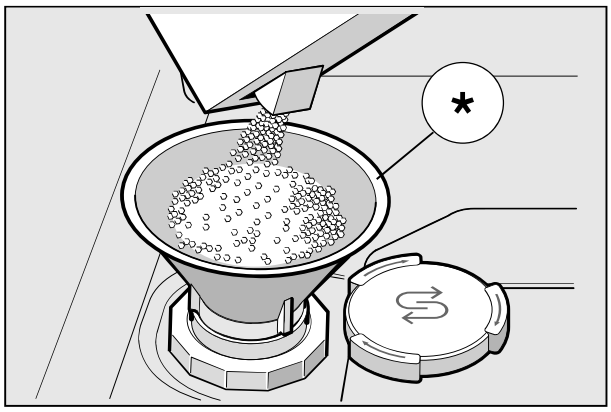
Waterhardheid °dH	Hardheidsbereik	mmol/l	stand	A	B	C
0–6	zacht	0–1,1	0	○	○	○
7–16	gemiddeld	1,2–2,9	1	●	○	○
17–21	hard	3,0–3,7	2	●	●	○
22–35	hard	3,8–6,2	3	●	●	●

Gebruik van onthardingszout

Onmiddellijk vóór het inschakelen van het apparaat zout bijvullen. Hiermee bereikt u dat de overgelopen zoutoplossing onmiddellijk wordt uitgespoeld en corrosie aan het spoelreservoir wordt voorkomen.

1. De schroefdop van het voorraadreservoir 25 eraf draaien.
2. Het reservoir met water vullen (alleen nodig bij het eerste gebruik).
3. Hierna onthardingszout bijvullen **(geen keukenzout of tabletten).**
   Hierdoor wordt het water verdrongen en loopt weg.

Zodra de indicatie zout bijvullen 11 op het bedieningspaneel brandt, moet opnieuw zout worden bijgevuld.



* Afhankelijk van het model

Gebruik van reinigingsproducten met zoutcomponenten

Bij gebruik van gecombineerde reinigingsproducten met zoutcomponenten hoeft in het algemeen tot een waterhardheid van 21°dH (37°fH, 26°Clarke, 3,7mmol/l) geen onthardingszout gebruikt te worden.
Bij een waterhardheid boven 21° dH is ook hier het gebruik van onhardingszout noodzakelijk.

Indicatie zout bijvullen/ ontharding uitschakelen

Als de indicatie zout bijvullen 11 stoort (bijv. bij gebruik van gecombineerde reinigingsproducten met zoutcomponenten), dan kan deze uitgeschakeld worden.

- Ga te werk zoals onder „Onthardingsinstallatie instellen” beschreven en stel in op stand 0.
  Hiermee zijn de onthardingsinstallatie en de indicatie zout bijvullen uitgeschakeld.

⚠ Attentie

Het zoutreservoir nooit met afwasmiddel vullen. Hierdoor gaat de onthardingsinstallatie kapot.

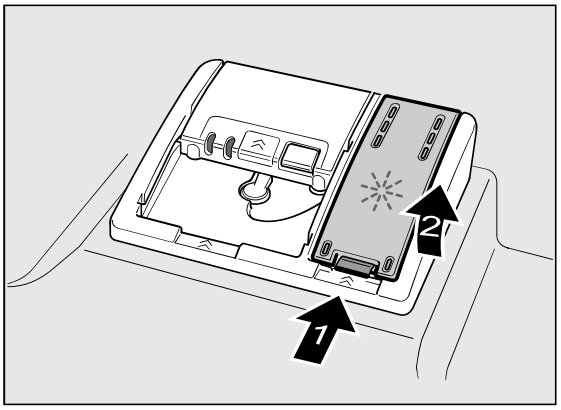
Glansspoelmiddel

Als indicatie Glansspoelmiddel bijvullen [10] op het bedieningspaneel brandt, dan is er nog glansspoelmiddel voor 1-2 afwasbeurten aanwezig. U moet glansspoelmiddel bijvullen.

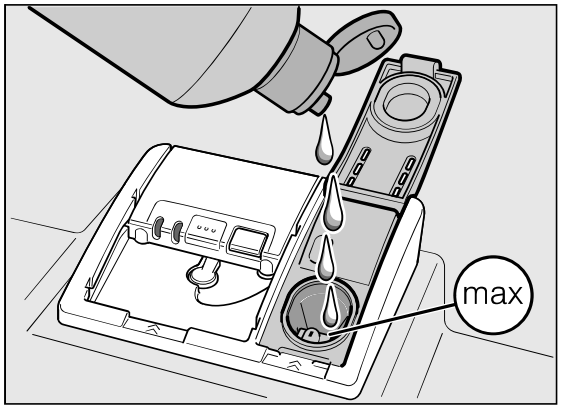
Glansspoelmiddel hebt u nodig voor streeploos gedroogd serviesgoed en heldere glazen. Gebruik alleen glansspoelmiddel voor huishoudelijke afwasautomaten.

Gecombineerde reinigingsproducten met glansspoelcomponenten kunnen alleen tot een waterhardheid van 21° dH (37° fH, 26° Clarke, 3,7 mmol/l) gebruikt worden.
Bij een waterhardheid boven 21° dH is ook hier het gebruik van glansspoelmiddel noodzakelijk.

1. Het voorraadreservoir [29] openen door het lipje op het deksel in te drukken en op te tillen.



2. Glansspoelmiddel voorzichtig tot de max. markering in de vulopening gieten.



3. Deksel sluiten tot u een klik hoort.
4. Eventueel gemorst glansspoelmiddel met een doekje verwijderen om overmatige schuimontwikkeling bij de volgende afwasbeurt te voorkomen.

Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen

De hoeveelheid glansspoelmiddel is op 4 standen instelbaar. Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 indicaties (zie de waterhardheidstabel).

De in de fabriek ingestelde stand is: 2.

Verander de hoeveelheid glansspoelmiddel alleen als er strepen (lagere stand instellen) of watervlekken (hogere stand instellen) op het serviesgoed achterblijven.

1. Deur openen.
2. AAN/UIT-schakelaar [1] inschakelen.
3. Toets > [6] ingedrukt houden en START-toets [9] indrukken tot de indicaties Drogen [8] en Zout bijvullen [11] knipperen.
4. Toetsen loslaten.
5. Toets > [6] net zo vaak indrukken tot de indicatie glansspoelmiddel bijvullen [10] knippert.

   De indicatie glansspoelmiddel bijvullen [10] knippert en de indicaties [A] en [B] branden (= stand 2).

Om de instelling te wijzigen:

1. Toets < [5] indrukken tot de gewenste stand is ingesteld.
2. START-toets [9] indrukken.

   De indicaties [8] en [10] gaan uit. De ingestelde stand is opgeslagen.
3. Deur sluiten.

Indicatie glansspoelmiddel bijvullen uitschakelen

Als de glansspoelmiddelindicatie [10] stoort (bijv. bij gebruik van gecombineerde reinigingsmiddelen met glansspoelcomponenten) dan kan deze worden uitgeschakeld.

- Ga te werk zoals onder „Hoeveelheid glansspoelmiddel instellen” beschreven en stel in op stand 0.

Hiermee is de indicatie glansspoelmiddel [10] bijvullen uitgeschakeld.

Serviesgoed

Ongeschikt servies

- Bestek en servies met houten onderdelen.
- Gevoelige gedecoreerde glazen, kunstnijverheidsservies en -vazen en antiek servies. De decoraties zijn niet bestand tegen afwassen in een afwasautomaat.
- Niet hittebestendige kunststof voorwerpen/onderdelen.
- Koperen en tinnen serviesgoed.
- Serviesgoed dat bevuild is met as, kaarsvet, smeerolie of verf.

Geglazuurd serviesgoed en voorwerpen van aluminium en zilver kunnen bij het afwassen gaan verkleuren of verbleken. Ook sommige soorten glas (bijv. voorwerpen van kristal) kunnen dof worden nadat ze vele malen zijn afgewassen.

Schade aan glas en serviesgoed

Oorzaken:

- glassoort en fabricagewijze van het glas.
- chemische samenstelling van het afwasmiddel.
- temperatuur van het water tijdens de afwas.

Advies:

- gebruik alleen glas en porselein dat volgens de fabrikant geschikt is voor de afwasautomaat.
- gebruik afwasmiddel waarop staat aangegeven dat het het serviesgoed ontziet.
- glas en bestek na afloop van het programma zo snel mogelijk uit de afwasmachine halen.

Inruimen

1. Grove etensresten verwijderen. Afspoelen onder stromend water is niet nodig.
2. Het serviesgoed zodanig inruimen dat
   - het stevig staat en niet kan omvallen;
   - alle soorten serviesgoed met de opening naar beneden staan;
   - serviesgoed met een ronding of een holte schuin staat zodat het water er vanaf kan lopen;
   - het de twee sproeiarmen [23] en [24] tijdens het ronddraaien niet belemmert.

Hele kleine voorwerpen niet in de machine afwassen. Ze kunnen gemakkelijk uit de servieskorven vallen.

Uitruimen

Om te vermijden dat waterdruppels van de bovenste servieskorf op het serviesgoed in de onderste servieskorf vallen, is het aan te raden het apparaat van onder naar boven uit te ruimen.

Heet serviesgoed is stootgevoelig! Laat het daarom na afloop van het programma net zo lang in de afwasautomaat afkoelen tot u het goed kunt vastpakken.

Aanwijzing

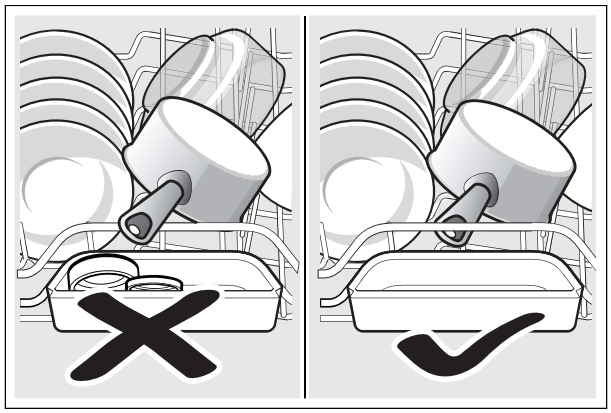
Na het einde van het programma kunnen er in het apparaat nog waterdruppels zichtbaar zijn. Dit heeft geen invloed op het drogen van het serviesgoed.

Kopjes en glazen

Bovenste servieskorf [20]

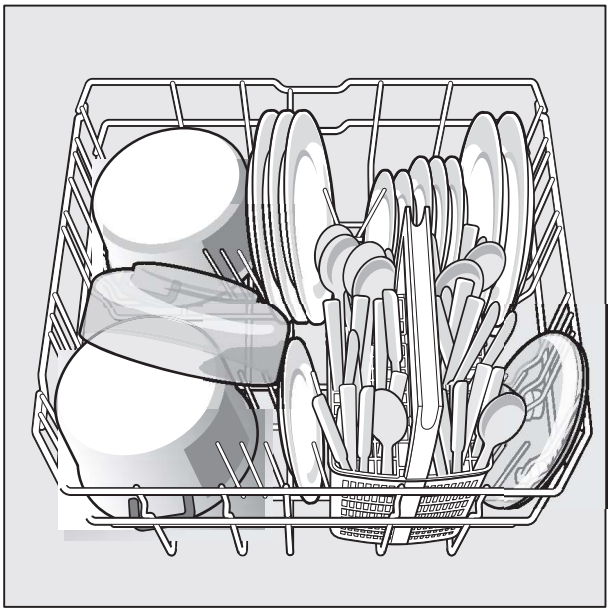
Aanwijzing

Er mag geen serviesgoed op het tablettenbakje [22] staan. Dit kan het deksel van het reinigingsmiddelbakje blokkeren, waardoor het niet volledig open gaat.



Pannen

Onderste servieskorf 28



Tip

Erg vervuild serviesgoed (pannen) moet in de onderste korf worden ingeruimd. Door de sterkere sproeistraal verkrijgt u zo een beter afwasresultaat.

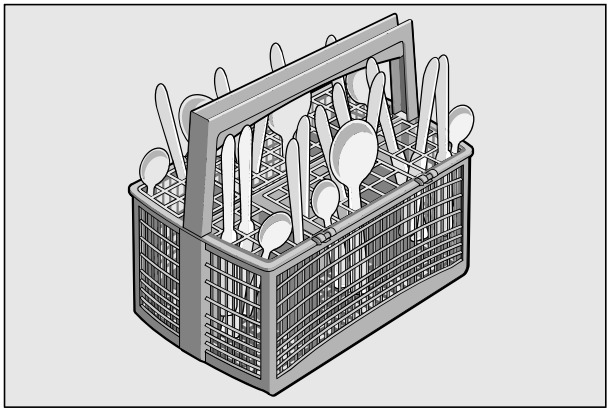
Tip

Andere voorbeelden hoe u uw afwasautomaat optimaal kunt inruimen, vindt u op onze homepage. U kunt deze gratis downloaden. Ons internetadres vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Bestekkorf

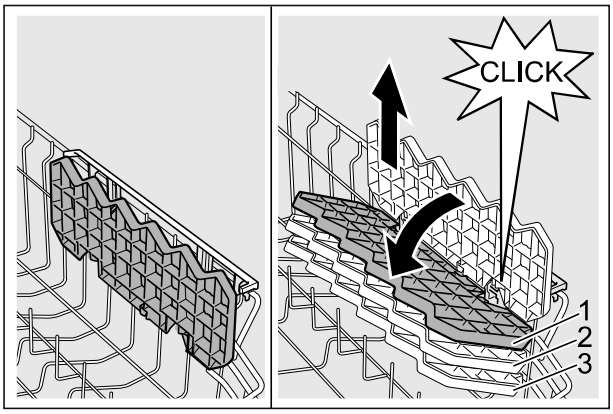
Bestek altijd ongesorteerd met de scherpe kant naar beneden inruimen.

Om verwondingen te voorkomen: lange, puntige bestekdelen en messen in het messenrek leggen.



Etagère *

De etagère en de ruimte daaronder kunt u gebruiken voor kleine kopjes en glazen of voor groter bestek zoals pollepels of voorsnijcouvert. De etagère kan omhoog geklapt worden wanneer deze niet wordt gebruikt.

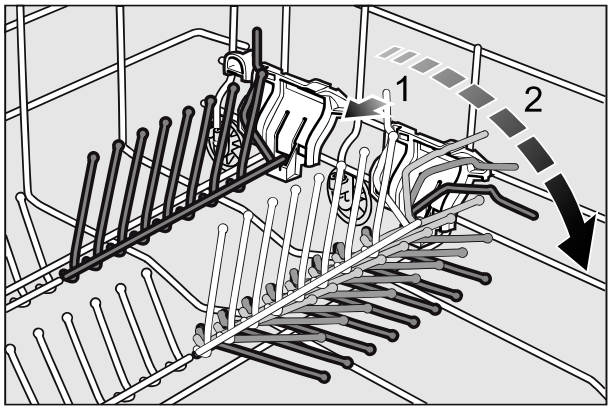


* Afhankelijk van het model is een 3-voudige hoogteverstelling mogelijk. Daartoe de etagère eerst rechtop zetten en omhoog trekken, dan iets schuin staand op de gewenste hoogte (1, 2 of 3) schuiven en laten vastklikken.

Omklapbare bordensteunen *

* Afhankelijk van het model

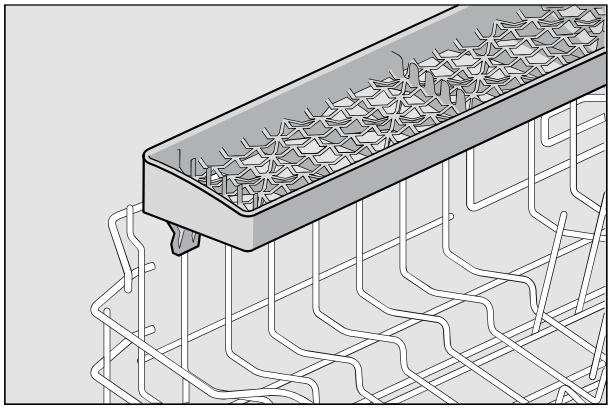
De bordensteunen zijn omklapbaar waardoor pannen, schalen en glazen praktischer kunnen worden ingeruimd.



Messenrek *

* Afhankelijk van het model

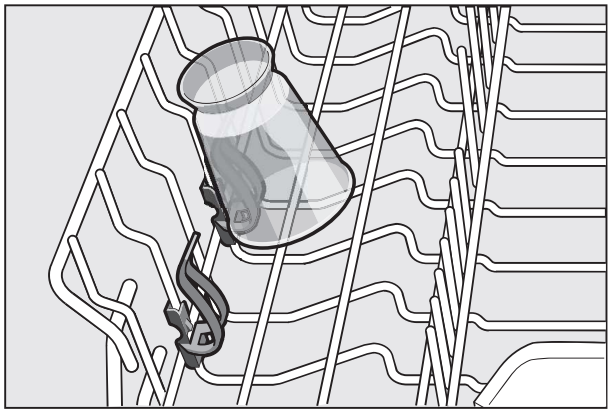
Lange messen en andere lange voorwerpen kunnen horizontaal ingeruimd worden.



Houder voor kleingoed *

* Afhankelijk van het model

Hier kunnen lichte voorwerpen van kunststof zoals bekers, deksels enz. vastgeklemd worden.



Verstellen van de korfhoogte *

* Afhankelijk van het model

De bovenste servieskorf 20 kan – indien gewenst – in de hoogte versteld worden om in de bovenste of in de onderste servieskorf meer ruimte te maken voor hoger serviesgoed.

Hoogte van het apparaat 81,5 cm

	Bovenste korf	Onderste korf
Stand 1 max. ø	22 cm	30 cm
Stand 2 max. ø	24,5 cm	27,5 cm
Stand 3 max. ø	27 cm	25 cm

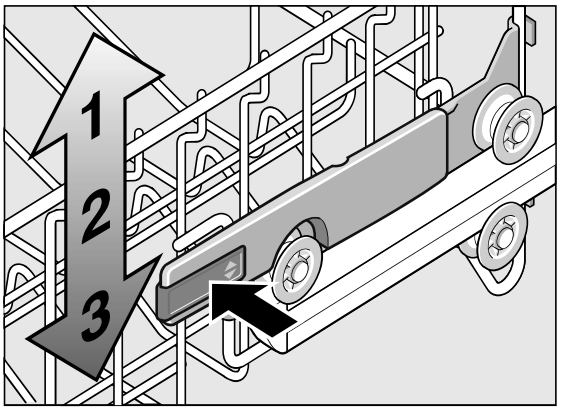
Hoogte van het apparaat 86,5 cm

	Bovenste korf	Onderste korf
Stand 1 max. ø	24 cm	33 cm
Stand 2 max. ø	26,5 cm	30,5 cm
Stand 3 max. ø	29 cm	28 cm

Afhankelijk van de uitvoering van de bovenste servieskorf in uw model afwasautomaat kunt u kiezen uit een van de volgende manieren om te werk te gaan:

Bovenste servieskorf met hendels aan de zijkant

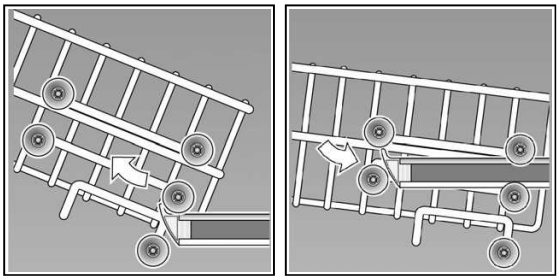
1. De bovenste servieskorf 20 uittrekken.
2. Om de korf te laten **zakken**: de twee hendels links en rechts aan de buitenkant van de korf een voor een naar binnen drukken. Hierbij de korf aan de zijkant aan de bovenste rand vasthouden om te voorkomen dat hij plotseling naar beneden valt.



3. **Om de korf op te tillen:** de korf aan de zijkant aan de bovenste rand vastpakken en naar boven trekken.
4. Overtuig u ervan dat de korf – voordat u hem weer in het apparaat schuift – aan beide zijden op **dezelfde hoogt** ligt. Anders kan de deur van het apparaat niet dicht en heeft de bovenste sproeiarm geen verbinding met het aansluitpunt van de watertoevoer.

Bovenste servieskorf met boven en onder een paar rollen

1. De bovenste servieskorf [20] uittrekken.
2. De bovenste servieskorf eruit halen en op de bovenste (stand 3) resp. onderste (stand 1) rollen weer erin hangen.



Afwasmiddel

U kunt voor uw vaatwasser tabletten evenals poedervormige of vloeibare reinigingsmiddelen gebruiken, in geen geval echter handafwasmiddel. Afhankelijk van de vervuiling kan met poedervormig of vloeibaar reinigingsmiddel de dosering individueel worden aangepast. Tabletten bevatten voor alle afwasprogramma's voldoende werkzame stoffen. Moderne, krachtige reinigingsmiddelen hebben meestal een laag alkalische receptuur met enzymen. Enzymen breken zetmeel af en lossen eiwitten op. Om gekleurde vlekken (bijv. thee of ketchup) te verwijderen worden meestal bleekmiddelen op basis van zuurstof gebruikt.

Aanwijzing

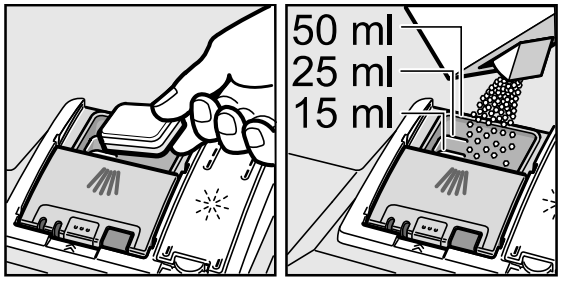
Neem voor een goed afwasresultaat altijd de aanwijzingen op de verpakking in acht!
Hebt u nog andere vragen, dan raden wij u aan contact op te nemen met de fabrikant van het afwasmiddel.

⚠ **Waarschuwing –** Let op de veiligheidsvoorschriften resp. de aanwijzingen bij het gebruik op de verpakkingen van het afwas- en glansspoelmiddel.

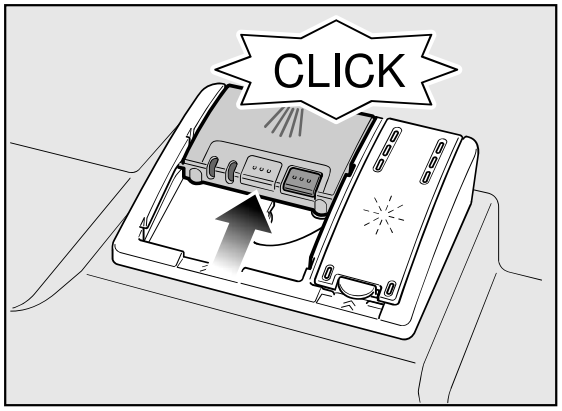
Vul afwasmiddel

1. Als het afwasmiddelbakje [30] nog dicht is: vergrendeling [31] bedienen om het te openen.

   Afwasmiddel alleen in het droge afwasmiddelbakje [30] gieten (tablet plat neerleggen, niet op zijn kant). Dosering: zie de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. De indeling in het afwasmiddelbakje [30] biedt hulp bij de juiste dosering van poedervormig of vloeibaar afwasmiddel.
   Gewoonlijk volstaat 20 ml–25 ml bij normale vervuiling. Bij gebruik van tabs is één tablet voldoende.



2. Deksel van het bakje omhoog schuiven tot de sluiting hoorbaar vastklikt.



   Het afwasmiddelbakje gaat, afhankelijk van het programma, op het juiste tijdstip automatisch open. Het poedervormige of vloeibare afwasmiddel wordt in het apparaat verdeeld en opgelost, het tablet valt in de tab-opvangschaal en wordt daar gedoseerd opgelost.

Tip

Als het serviesgoed niet erg vuil is, kunt u normalerwijze volstaan met minder afwasmiddel dan is aangegeven.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u online op onze internetsite of bij de Servicedienst bestellen (zie achterkant).

Gecombineerde reinigingsmiddelen

Naast de gebruikelijke afwasmiddelen (Solo) wordt een aantal producten aangeboden met extra functies. Deze producten bevatten behalve afwasmiddel vaak ook glansspoelmiddel en zoutvervangende stoffen (3in1) en, afhankelijk van de combinatie (4in1, 5in1, enz.), ook nog extra componenten zoals glasbescherming of glansmiddel voor roestvrij staal. Gecombineerde reinigingsmiddelen functioneren alleen tot een bepaalde hardheidsgraad (meestal 21°dH). Boven deze grenswaarde moeten zout en glansspoelmiddel worden toegevoegd.

Zodra gecombineerde reinigingsproducten gebruikt worden past het afwasprogramma zich automatisch zodanig aan dat altijd het best mogelijke afwas- en droogresultaat bereikt wordt.

⚠ **Waarschuwing –** Leg **geen** kleine voorwerpen om af te wassen in de tab-opvangschaal [22]; hierdoor kan het tablet niet gelijkmatig oplossen.

⚠ **Waarschuwing –** Als u na de start van het programma serviesgoed wilt bijvullen, gebruik de tab-opvangschaal [22] dan **niet** als handgreep voor de bovenste servieskorf. Het tablet kan er al in liggen waardoor u met het gedeeltelijk opgeloste tablet in contact komt.

Aanwijzingen

- Optimale afwas- en droogresultaten bereikt u door het gebruik van losse afwasmiddelen in combinatie met (apart) gebruik van onthardingszout en glansspoelmiddel.
- Bij korte programma's kunnen tabletten door een verschillende manier van oplossen eventueel niet de volle reinigingskracht ontwikkelen waardoor er onopgeloste afwasmiddeldeeltjes achterblijven. Voor deze programma's is een reinigingsmiddel in poedervorm beter geschikt.
- Bij het programma „Intensief" (niet bij alle modellen) is de dosering van één tablet voldoende. Bij gebruik van poedervormig afwasmiddel kunt u nog wat extra afwasmiddel op de binnenkant van de deur strooien.
- Ook als de indicatie glansspoelmiddel en/of zout bijvullen brandt, verloopt het afwasprogramma bij gebruik van gecombineerd reinigingsmiddelen zonder problemen.
- Bij gebruik van afwasmiddelen met in water oplosbaar beschermend omhulsel: het omhulsel alleen met droge handen vastpakken. Het afwasmiddelbakje moet vóór het vullen absoluut droog zijn, anders kan het afwasmiddel eraan vastplakken.
- Als u van gecombineerde reinigingsmiddelen op losse afwasmiddelen omschakelt, let er dan op dat de wateronthardingsinstallatie en de hoeveelheid glansspoelmiddel op de juiste waarde zijn ingesteld.

Programma-overzicht

In dit overzicht staat het maximaal mogelijke aantal programma's vermeld. De bijpassende programma's en hun rangschikking vindt u op het bedieningspaneel.

Soort serviesgoed	Soort vervuiling	Programma	Eventuele extra functies	Programmaverloop
potten, pannen, niet gevoelig serviesgoed en bestek	erg aangekoekte, ingebrande of opgedroogde zetmeel- of eiwithoudende etensresten	Intensief 70°	alle	Voorspoelen Reinigen 70° Tussenspoelen Glansspoelen 65° Drogen
		auto Auto 45° - 65°	alle	Wordt naar mate van de vervuiling met behulp van het sensorsysteem geoptimaliseerd.
gemengd serviesgoed en bestek	licht opgedroogde, in het huishouden gebruikelijke etensresten	auto Auto 45° - 65°	alle	Wordt naar mate van de vervuiling met behulp van het sensorsysteem geoptimaliseerd.
		eco Eco 50°	alle	Voorspoelen Reinigen 50° Tussenspoelen Glansspoelen 65° Drogen
gevoelig serviesgoed, bestek, temperatuurgevoelige kunststoffen en glazen	weinig aangekoekte verse etensresten	Glas 40°	Intensief zone Tijd besparen Halve belading Extra drogen	Voorspoelen Reinigen 40° Tussenspoelen Glansspoelen 60° Drogen
		Snel 45°	Extra drogen	Reinigen 45° Tussenspoelen Glansspoelen 55°
alle soorten serviesgoed	koud voorspoelen, tussentijdse reiniging	Voorspoelen	geen	Voorspoelen

Programmakeuze

Aan de hand van het soort serviesgoed en de mate van vervuiling kunt u een passend programma uitzoeken.

Aanwijzingen voor testinstituten

Testbureaus ontvangen de instructies voor vergelijkingstests (bijv. volgens EN60436).

Hierbij gaat het om de voorwaarden voor het uitvoeren van de tests, niet om de resultaten of de verbruikswaarden.

Aanvraag per e-mail aan:

dishwasher@test-appliances.com

Benodigd zijn het fabrikaatnummer (E-Nr.) en het productnummer (FD), die u op het typeplaatje [32] op de deur van het apparaat vindt.

P+ Extra functies

* afhankelijk van het model

Instelbaar via de toetsen extra functies [3].

Tijd besparen (VarioSpeed) *

Met de functie >>Tijd besparen<< kan de looptijd – afhankelijk van het gekozen afwasprogramma – met ca. 20% tot 50% verkort worden. Om bij verkorte looptijd optimale reinigings- en droogresultaten te bereiken, wordt het water- en energieverbruik verhoogd.

IntensiveZone (IntensiefZone) *

Perfect voor gemengde belading. U kunt erg vuile potten en pannen in de onderste servieskorf samen met normaal vervuild serviesgoed in de bovenste korf afwassen. De sproeidruk in de onderste servieskorf wordt versterkt, de temperatuur van het afwaswater iets verhoogd.

Hygiëne (Hygiene) *

Tijdens het reinigingsproces wordt de temperatuur verhoogd. Hierdoor wordt een verhoogde hygiënestatus bereikt. Deze extra functie is ideaal voor bijv. het afwassen van snijplanken of babyflesjes.

Halve belading *

Als u maar weinig afwas hebt (bijv. glazen, kopjes, borden), dan kunt u de „Halve belading” bijschakelen. Hiermee bespaart u water, energie en tijd. Vul het afwasmiddelbakje met iets minder afwasmiddel dan zoals aanbevolen bij een volle belading van de machine.

Extra drogen *

Door een verhoogde temperatuur tijdens het glansspoelen en een verlengde droogfase kunnen ook kunststof delen beter drogen. Het energieverbruik is iets hoger.

Apparaat bedienen

Programmagegevens

De programmagegevens (verbruikswaarden) vindt u in de korte handleiding. Deze hebben betrekking op normale omstandigheden en de instelwaarde 2 van de waterhardheid . Verschillende factoren zoals de temperatuur van het water of de druk in de waterleiding zijn hierbij van invloed en kunnen tot afwijkingen leiden.

Aqua-Sensor *

* Afhankelijk van het model

De Aqua-Sensor is een optisch meetsysteem (met lichtstraal) waarmee de vertroebeling van het afwaswater wordt gemeten.

Afhankelijk van het programma treedt de Aqua-Sensor in werking.
Als de Aqua-Sensor actief is, kan „schoon" afwaswater in de volgende reinigingsfase gebruikt worden en het waterverbruik daardoor met 3–6 liter verminderd worden. Is het water te vuil, dan wordt het afgepompt en door vers water vervangen. In de automatische programma's worden bovendien temperatuur en looptijd aan de mate van vervuiling aangepast.

Inschakelen van het apparaat

1. Kraan helemaal opendraaien.
2. Deur openen.
3. AAN/UIT-schakelaar [1] inschakelen.
   De indicatie van het programma Eco 50° knippert. Dit programma blijft gekozen zolang er geen ander programma met de toets < [5] of toets > [6] gekozen wordt.
4. START-toets [9] indrukken.
5. Deur sluiten.
   Het programmaverloop start.

Aanwijzing

- voor een milieubesparend gebruik van de afwasautomaat:
Om ecologische redenen is het programma Eco 50° de standaardinstelling bij elke start van het apparaat. Hierdoor spaart u de natuurlijke hulpbronnen en niet op de laatste plaats uw portemonnee.
Het Eco 50° programma is een bijzonder milieubesparend programma. Het is het „standaardprogramma" conform de EU-verordening1016/2010, dat de meest efficiënte standaard reinigingscyclus is voor de reiniging van normaal vervuild serviesgoed en het gecombineerde energie- en waterverbruik voor de reiniging van dit soort serviesgoed.

Optische indicatie tijdens het programmaverloop *

* afhankelijk van het model

Tijdens het programmaverloop verschijnt een lichtpunt op de vloer onder de deur van het apparaat. Deur van het apparaat pas dan openen als de lichtpunt op de vloer niet meer te zien is.

Bij inbouw in een hoge kast met afsluitend meubelfront in één lijn is het lichtpunt niet te zien.

Starttijd kiezen *

* Afhankelijk van het model

U kunt het programma 3, 6 of 9 uur later laten starten.

1. AAN/UIT-schakelaar 1 inschakelen.
2. Toets starttijd kiezen 2 net zo vaak indrukken tot de betreffende indicatie 3h, 6h of 9h brandt.
3. START-toets 9 indrukken, de gekozen starttijd is geactiveerd.
4. Om de gekozen starttijd te wissen de toets starttijd kiezen 2 net zo vaak indrukken tot geen van de indicaties 3h, 6h of 9h meer brandt.

   Tot de starttijd kunt u het programma willekeurig wijzigen.

Einde van het programma

Het programma is afgelopen wanneer geen van beide indicaties 8 of 7 meer brandt.

Bovendien wordt het einde van het programma door een zoemtoon akoestisch aangegeven. De zoemtoon is op 4 standen instelbaar. Afhankelijk van de stand branden 0, 1, 2 of 3 indicaties (zie de waterhardheidstabel). De in de fabriek ingestelde stand is: 2. Deze functie kan als volgt gewijzigd worden:

1. Deur openen.
2. AAN/UIT-schakelaar 1 inschakelen.
3. Toets > 6 ingedrukt houden en START-toets 9 indrukken tot de indicaties Drogen 8 en Zout bijvullen 11 knipperen.
4. Toetsen loslaten.
5. Toets > 6 net zo vaak indrukken tot de indicaties Zout bijvullen 11 **en** Glansspoelmiddel bijvullen 10 knipperen.
6. Toetsen loslaten.

   De bijvulindicaties 11 en 10 knipperen en de indicaties A en B branden (= stand 2). De ingestelde zoemtoon is te horen.

Om de instelling te wijzigen:

1. Toets < 5 indrukken tot de gewenste stand is ingesteld.
2. START-toets 9 indrukken.

   De indicatie gaat uit. De ingestelde stand is opgeslagen.
3. Deur sluiten.

Aanwijzing

Om energie te besparen schakelt de afwasautomaat na afloop van het programma automatisch uit.

Onderbreken van het programma

1. Deur openen.
2. AAN/UIT-schakelaar 1 uitschakelen.
   De indicatielampjes gaan uit. Het programma blijft in het geheugen opgeslagen.
   Als bij aansluiting op warm water of als het apparaat al is opgewarmd de deur van het apparaat geopend werd, de deur eerst een paar minuten op een kier laten staan en dan pas dichtdoen. Anders kan de deur van het apparaat door expansie (overdruk) openspringen of water uit het apparaat komen.
3. Om het programma voort te zetten de AAN/UIT-schakelaar 1 weer inschakelen.
4. Deur sluiten.

Afbreken van het programma (Reset)

1. Deur openen.
2. START-toets 9 ca. 3 sec. ingedrukt houden tot alle indicaties uit zijn.
3. Deur sluiten.
   Het resterende programmaverloop voor het wegpompen van het restwater duurt ca. 1 minuut.

Wijzigen van het programma

Na het indrukken van de START-toets 9 kan het programma niet gewijzigd worden.

Wijzigen van het programma is alleen mogelijk door het programma af te breken (Reset).

Intensief drogen

Tijdens het glansspoelen wordt de temperatuur verhoogd waardoor het droogresultaat wordt verbeterd. De looptijd kan hierdoor iets verlengd worden. (Wees voorzichtig met gevoelig serviesgoed!)

1. Deur openen.
2. AAN/UIT-schakelaar 1 inschakelen.
3. Toets > 6 ingedrukt houden en START-toets 9 indrukken tot de indicaties Drogen 8 en Zout bijvullen 11 knipperen.
4. Toetsen loslaten.
5. Toets > 6 net zo vaak indrukken tot de indicatie Zout bijvullen 11 **en** indicatie „Watertoevoer controleren” 12 knipperen.
6. Toetsen loslaten.
   De indicaties 11 en 12 knipperen.

Om de instelling te wijzigen:

1. Toets < 5 indrukken tot de indicatie A brandt (Intensief drogen aan).
2. START-toets 9 indrukken.
   De indicatie gaat uit. De instelling is opgeslagen.
3. Deur sluiten.

Reinigen en onderhouden

Regelmatige controle en onderhoud van het apparaat dragen ertoe bij defecten te voorkomen. Dit bespaart u tijd en ergernis.

Algemene toestand van de machine

- Spoelruimte controleren op kalkaanslag en vetresten.

Als u zulke aanslag aantreft:

- afwasmiddelbakje met afwasmiddel vullen. Het apparaat zonder serviesgoed in het programma met de hoogste afwastemperatuur starten.

Om het apparaat te reinigen alleen speciaal voor afwasautomaten geschikte afwas-/schoonmaakmiddelen gebruiken.

- Om de prestaties van uw apparaat langer in stand te houden, is het raadzaam het apparaat regelmatig met een speciale vaatwasmachinereiniger te reinigen.
- Om de deurafdichting altijd schoon en hygiënisch te houden, moet deze regelmatig worden gereinigd met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Bij lange standtijd de deur iets open laten staan om te voorkomen dat er onaangename geuren ontstaan.

Gebruik bij het reinigen van uw afwasautomaat nooit een stoomreiniger. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele gevolgen.

De voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel regelmatig met een vochtig doekje afnemen. Water met een scheutje afwasmiddel is voldoende. Geen schuursponsjes gebruiken of schoonmaakmiddelen met schuurmiddelen. Dit kan krassen op de oppervlakken veroorzaken.

Bij roestvrijstalen apparaten geen sponsjes gebruiken of deze anders vóór het eerste gebruik een aantal keren grondig uitspoelen om corrosie te voorkomen.

⚠ Waarschuwing – Gezondheidsrisico

Nooit andere, bijv. chloorhoudende, reinigingsmiddelen gebruiken!

Onthardingszout en glansspoelmiddel

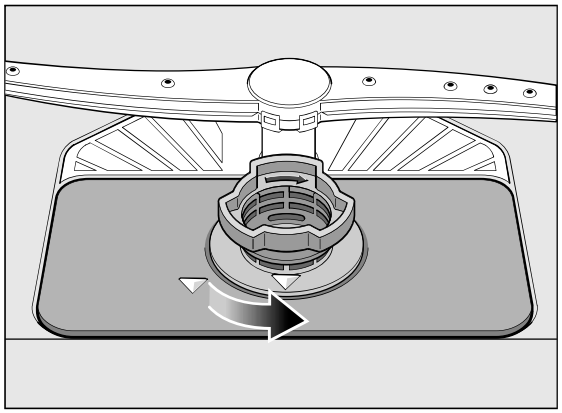
- De bijvulindicaties 11 en 10 controleren. Eventueel zout en/of glansspoelmiddel bijvullen.

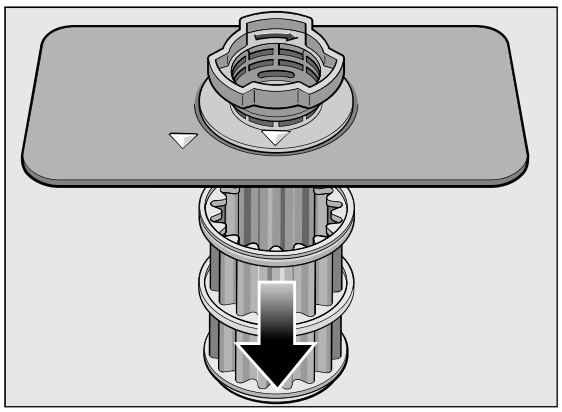
Zeven

De zeven [26] zorgen ervoor dat grove etensresten in het spoelwater niet in de afvoerpomp terechtkomen. Door deze etensresten kunnen de zeven verstopt raken.

Het zevensysteem bestaat uit een grove zeef, een vlakke fijne zeef en een microzeef.

1. Na elke afwasbeurt de zeven op etensresten controleren.
2. Zeefcylinder zoals afgebeeld losdraaien en het zeefsysteem eruit halen.



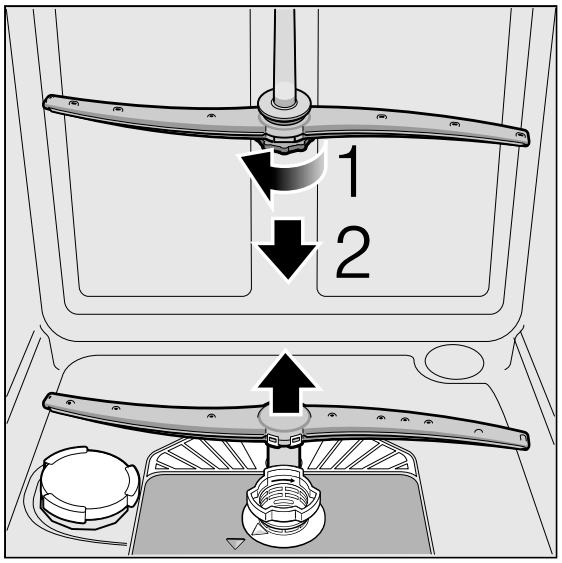


3. Eventuele etensresten verwijderen en de zeven onder stromend water schoonmaken.
4. Zevensysteem in omgekeerde volgorde weer erin zetten en erop letten dat de gemarkeerde pijlen na het sluiten tegenover elkaar staan.

Sproeiarmen

Kalk en etensresten in het afwaswater kunnen de sproeiopeningen en de lagers van de sproeiarmen [23] en [24] blokkeren.

1. Sproeiopeningen van de sproeiarmen op verstopping controleren.
2. Bovenste sproeiarm [23] eraf schroeven.
3. De onderste sproeiarm [24] naar boven eraf trekken.



4. Sproeiarmen onder stromend water schoonmaken.
5. Sproeiarmen weer vastdrukken resp. vastschroeven.

Wat te doen bij storingen?

De ervaring leert dat veel storingen die in het dagelijks gebruik optreden, door u zelf verholpen kunnen worden. Hiermee bespaart u natuurlijk kosten en bent u er zeker van dat de machine snel weer gebruikt kan worden. In het volgende overzicht vindt u eventuele oorzaken van de storingen en nuttige aanwijzingen om deze te verhelpen.

Aanwijzing

Mocht het apparaat tijdens het afwassen om onbekende redenen stil blijven staan of niet starten, dan dient u eerst de functie Programma afbreken (reset) uit te voeren.
(Zie het hoofdstuk Apparaat bedienen)

⚠ **Waarschuwing –** Denk eraan: reparaties mogen alleen door een vakkundig monteur worden uitgevoerd. Mocht het uitwisselen van een onderdeel noodzakelijk zijn, let er dan op dat alleen originele onderdelen gebruikt worden. Ondeskundige reparatie of gebruik van niet-originele onderdelen kan aanzienlijke schade en gevaar voor de gebruiker opleveren.

Afvoerpomp

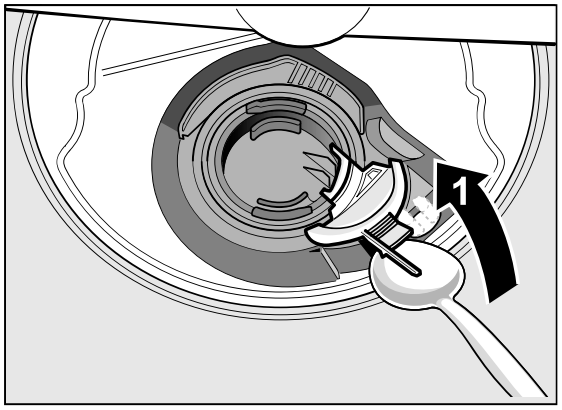
Grote voedselresten of voorwerpen die niet door de zeven zijn tegengehouden, kunnen de afvoerpomp blokkeren. Het spoelwater staat dan tot boven de zeef.

⚠ **Waarschuwing – Risico van snijwonden!**

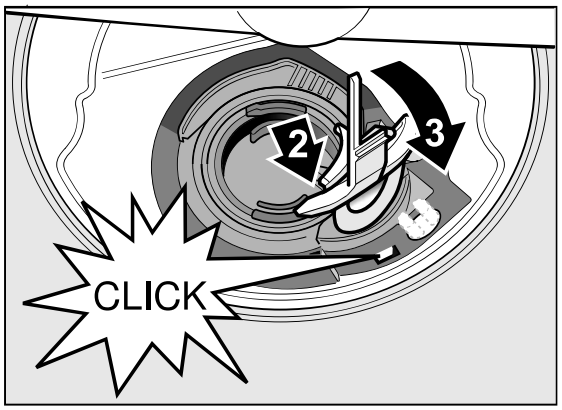
Zorg er bij het reinigen van de afvoerpomp voor dat u zich niet verwondt aan glasscherven of scherpe voorwerpen.

In dit geval:

1. Het apparaat eerst losmaken van het elektriciteitsnet.
2. De boven- [20] en onderzeef [28] verwijderen.
3. Zeven [26] eruit halen.
4. Water eruit scheppen, eventueel met behulp van een spons.
5. De witte pompafdekking (zie afbeelding) met behulp van een lepel opwippen. De afdekking aan de beugel vastpakken en schuin naar binnen optillen. Afdekking geheel verwijderen.

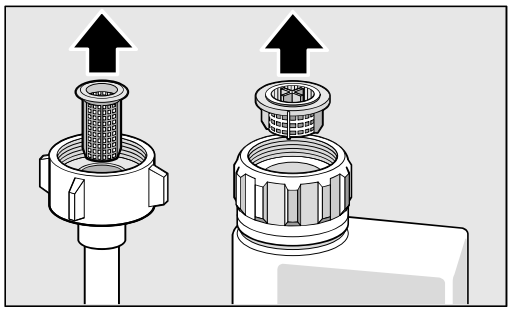


6. Schoepenrad controleren op vreemde voorwerpen en deze eventueel verwijderen.
7. Afdekking weer op de oorspronkelijk positie aanbrengen en omlaagdrukken tot hij vastzit (klik).

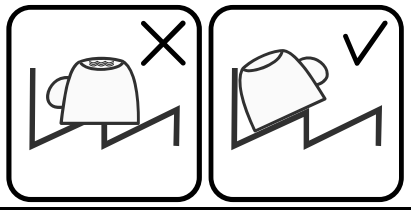


8. Zeven monteren.
9. Zeven weer aanbrengen.

Storingentabel

Storing	Oorzaak	Oplossing
Indicatie „Watertoevoer controleren” 12 brandt.	Watertoevoerslang geknikt.	Watertoevoerslang zonder knikken verleggen.
	Kraan dicht.	Kraan opendraaien.
	Kraan verstopt of verkalkt.	Kraan opendraaien. Hoeveelheid binnenstromend water bij geopende kraan: minimaal 10 l per min.
	Zeef aan de kraan verstopt.	Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Kraan dichtdraaien. Wateraansluiting eraf schroeven.  Zeef in de toevoerslang schoonmaken. Wateraansluiting weer vastschroeven. Controleren op dichtheid. Stroom weer inschakelen. Apparaat inschakelen.
	Zeven 26 vuil of verstopt.	Zeven reinigen. (zie Reinigen en onderhouden).
	Waterafvoerslang verstopt of geknikt.	Slang zonder knikken aanleggen, eventuele resten verwijderen.
	Sifonaansluiting is nog dicht.	Aansluiting bij sifon controleren en eventueel openen.
	Waterafvoerpomp geblokkeerd of afdekking van de waterafvoerpomp niet vastgeklikt.	Afdekking goed vastmaken. (Zie Afvoerpomp)
Indicatie „Watertoevoer controleren” 12 knippert.	Er is vermoedelijk een technische storing opgetreden.	Apparaten uitschakelen met de AAN-/UIT-schakelaar 1. Na korte tijd het apparaat opnieuw starten. Als het probleem opnieuw optreedt, de kraan sluiten, de stekker uit het stopcontact trekken en de klantenservice opbellen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Bijvulindicatie voor zout 11 knippert.	Verwarmingselement verkalkt of vuil.	Apparaat reinigen met machineonderhoudsmiddel of ontkalker. De afwasautomaat gebruiken met de onthardingsvoorziening en de instelling controleren (zie het hoofdstuk Wateronthardingsinstallatie/ Onthardingszout).
Indicaties knipperen.	Deur niet geheel gesloten.	Deur sluiten. Let erop dat er geen voorwerpen (serviesgoed, geurdispenser) uitsteken uit de korf en daardoor de deursluiting hinderen.
Bijvulindicatie voor zout 11 en/of glansspoelmiddel 10 brandt.	Glansspoelmiddel ontbreekt.	Glansspoelmiddel bijvullen.
	Het zout ontbreekt.	Onthardingszout bijvullen.
	Sensor herkent de zouttabletten niet.	Ander speciaal zout gebruiken.
Bijvulindicatie voor zout 11 en/of glansspoelmiddel 10 brandt niet.	Bijvulindicatie uitgeschakeld.	Activering/deactivering (zie het hoofdstuk Wateronthardingsinstallatie/ Onthardingszout of Glansspoelmiddel).
	Er is nog voldoende onthardingszout/ glansspoelmiddel aanwezig.	Bijvulindicatie, vulpeilen controleren.
Na afloop van het programma blijft er water in het apparaat staan.	Zeefsysteem of ruimte onder de zeef 26 is verstopt.	Zeven en ruimte eronder reinigen (zie Afvoerpomp).
	Programma nog niet beëindigd.	Wachten tot het programma is afgelopen of een reset uitvoeren (zie Programma afbreken).

Storing	Oorzaak	Oplossing
Serviesgoed niet droog.	Geen of te weinig glansspoelmiddel in het voorraadbakje.	Glansspoelmiddel bijvullen.
	Een programma zonder drogen gekozen.	Programma met drogen kiezen (zie Programma-overzicht, Programmaverloop).
	Waterophoping in het serviesgoed en bestek.	Voor een schuine stand zorgen bij het inruimen, de serviesdelen zo mogelijk schuin plaatsen. 
	Het gecombineerde reinigingsmiddel heeft een slechte droogcapaciteit	Andere combireiniger met beter droogvermogen gebruiken. Extra gebruik van glansspoelmiddel verbetert het droogvermogen.
	Intensief drogen voor versterkte droging niet geactiveerd.	Intensief drogen activeren (zie Apparaat bedienen)
	Het serviesgoed is te vroeg uitgeruimd of het droogproces was nog niet afgelopen.	Wachten tot het programma is afgelopen of het serviesgoed pas 30 min. na afloop van het programma verwijderen.
	Het gebruikt eco-glansspoelmiddel heeft een slecht droogvermogen.	Een kwaliteitsglansspoelmiddel gebruiken. Eco-producten zijn duidelijk minder effectief.
Kunststofserviesgoed niet droog.	Speciale eigenschappen van kunststof.	Kunststof heeft een lager warmteopslagvermogen en droogt daardoor slechter.
Bestek niet droog.	Bestek niet goed geordend in de bestekkorf.	Bestek zo veel mogelijk los van elkaar plaatsen, aanraakpunten vermijden.
	Bestek niet goed gesorteerd in de besteklade.	Bestek goed sorteren en zoveel mogelijk los van elkaar plaatsen.
Binnenzijden van het apparaat nat na het spoelen.	Geen fout van het apparaat.	Wegens het droogprincipe „condensatiedrogen” zijn waterdruppels in het reservoir noodzakelijk en gewenst. Het vocht in de lucht condenseert tegen de binnenzijden van de afwasautomaat, stroomt omlaag en wordt weggepompt.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Etensresten op het serviesgoed.	Serviesgoed te dicht op elkaar ingeruimd, servieskorf te vol.	Het serviesgoed zodanig inruimen dat er voldoende vrije ruimte aanwezig is en de sproeistralen het oppervlak van het serviesgoed kunnen bereiken. Aanraakpunten vermijden.
	Sproeiarmen konden niet ongehinderd ronddraaien.	Het serviesgoed zodanig inruimen dat de draaibeweging van de sproeiarm niet wordt gehinderd.
	Sproeiers van sproeiarmen verstopt.	Sproeiers van de sproeiarm reinigen. (zie Reinigen en onderhouden).
	Zeven [26] vuil.	Zeven schoonmaken (zie Reinigen en onderhouden).
	Zeef [26] onjuist aangebracht en/of niet vastgezet.	Zeef goed aanbrengen en vastzetten.
	Te zwak afwasprogramma gekozen.	Krachtiger spoelprogramma kiezen.
	Serviesgoed te sterk voorgereinigd, daarom kiest de sensortechniek voor een zwak spoelprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	Serviesgoed niet voorspoelen. Alleen de grotere etensresten verwijderen. Geadviseerd programma Eco 50° of Intensief.
	Hoge, smalle serviesdelen worden in de hoeken onvoldoende uitgespoeld.	Hoge, smalle serviesdelen niet te schuin en niet in de hoeken inruimen.
	Bovenste servieskorf [20] rechts en links niet op dezelfde hoogte erin gezet.	Bovenkorf met hendels aan de zijkant op dezelfde hoogte instellen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Reinigingsmiddelresten	Deksel van het reinigingsmiddelbakje geblokkeerd door serviesgoed, daarom gaat het deksel niet volledig open.	Deksel van het reinigingsmiddelbakje mag niet worden gehinderd door serviesgoed. Geen serviesgoed of geurdispenser in het tablettenbakje doen.
	Deksel van het reinigingsmiddelbakje wordt geblokkeerd door het tablet.	Het tablet moet dwars en niet op de korte kant worden gelegd.
	Tabletten gebruikt in het snelprogramma of korte programma. Oplostijd van het reinigingsmiddel wordt niet bereikt binnen het gekozen korte programma.	Oplostijd van tabletten van een snelprogramma of een kort programma is te lang Reinigingspoeder of een krachtiger programma gebruiken.
	Reinigende werking en oplosgedrag nemen af bij langere opslagtijd, of het reinigingsmiddel klontert sterk.	Ander reinigingsmiddel gebruiken.
Watervlekken op kunststofdelen.	Druppelvorming op kunststof oppervlakken is onvermijdelijk. Na het afdrogen zijn watervlekken zichtbaar.	Krachtiger programma gebruiken (hoger waterverbruik). Schuin zetten bij het inruimen. Glansspoelmiddel gebruiken. Onthardingsinstelling eventueel verhogen.
Afwisbare of in water oplosbare afzettingen in het reservoir of op de deur.	Inhoudstoffen van het reinigingsmiddel zetten zich af. Deze aanslag laat zich meestal niet chemisch verwijderen (apparaatreinigingsmiddel, ...).	Ander merk reinigingmiddel nemen. Apparaat mechanisch reinigen.
	Bij „witte afzetting” op de reservoirbodem is de onthardingsvoorziening ingesteld op een grenswaarde.	Onthardingsinstelling verhogen en eventueel een ander reinigingsmiddel gebruiken.
	Deksel van het zoutreservoir [25] niet dichtgedraaid.	Zoutreservoirdeksel goed dichtdraaien.
	Alleen bij glazen: beginnende glascorrosie kan slechts schijnbaar worden afgewist.	Zie „Schade aan glas en serviesgoed”.

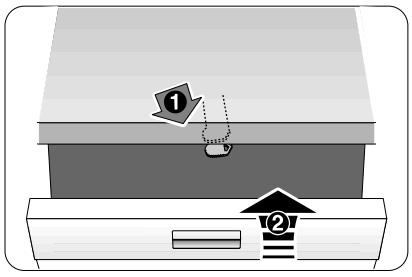
Storing	Oorzaak	Oplossing
Witte, moeilijk verwijderbare aanslag op serviesgoed, reservoir of deur.	Inhoudstoffen van het reinigingsmiddel zetten zich af. Deze aanslag laat zich meestal niet chemisch verwijderen (apparaatreinigingsmiddel, ...).	Ander merk reinigingmiddel nemen. Apparaat mechanisch reinigen.
	Onjuiste waterhardheid ingesteld of waterhardheid is hoger dan 50°dH (8,9 mmol/l).	Onthardingsvoorziening instellen volgens de gebruiksaanwijzing of zout bijvullen.
	3-in-1-reinigingsmiddel of bio/ eco-reinigingsmiddel onvoldoende effectief.	Onthardingsvoorziening instellen volgens de gebruiksaanwijzing of losse middelen gebruiken (kwaliteitsreinigingsmiddel, zout, glansspoelmiddel).
	Te lage dosering van het reinigingsmiddel.	De reinigingsmiddeldosering verhogen of een ander reinigingsmiddel gebruiken.
	Een te zwak programma gekozen.	Krachtiger spoelprogramma kiezen.
Thee- of lippenstiftresten op het serviesgoed.	Te lage spoeltemperatuur.	Programma met hogere spoeltemperatuur kiezen.
	Te weinig of ongeschikt reinigingsmiddel.	Geschikt reinigingsmiddel in de juiste dosering toevoegen.
	Serviesgoed te sterk voorgereinigd, daarom kiest de sensortechniek voor een zwak spoelprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	Serviesgoed niet voorspoelen. Alleen de grotere etensresten verwijderen. Geadviseerd programma Eco 50°
Gekleurde (blauw, geel, bruin), moeilijk of niet verwijderbare aanslag in het apparaat of op roestvrijstalen serviesgoed.	Laagvorming door inhoudsstoffen van groente (bijv. kool, selderie, aardappels, noedels, ...) of van het leidingwater (bijv. mangaan).	Ten dele verwijderbaar door machinereiningsmiddel of door mechanische reiniging. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid.
	Laagvorming door metalen bestanddelen op zilveren of aluminium serviesgoed.	Ten dele verwijderbaar door machinereiningsmiddel of door mechanische reiniging.
Gekleurde (geel, oranje, bruin), eenvoudig te verwijderen afzettingen in de binnenruimte (vooral op de bodem).	Laagvorming van de inhoudsstoffen van voedselresten en van het leidingwater (kalk), „zeepachtig"	Werking van de onthardingsvoorziening controleren (onthardingszout bijvullen) of bij gebruik van gecombineerde reinigingsmiddelen (tabletten) de ontharding activeren (zie het hoofdstuk Wateronthardingsinstallatie/ Onthardingszout)

Storing	Oorzaak	Oplossing
Verkleuring van de kunststof onderdelen in de binnenruimte van het apparaat.	Kunststof onderdelen in de binnenruimte kunnen tijdens de levensduur van de afwasautomaat verkleuren.	Verkleuringen zijn normaal en hebben geen nadelige invloed op de werking van de afwasautomaat.
Verkleuring op kunststofdelen.	Te lage spoeltemperatuur.	Programma met hogere spoeltemperatuur kiezen.
	Serviesgoed te sterk voorgereinigd, daarom kiest de sensortechniek voor een zwak spoelprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	Serviesgoed niet voorspoelen. Alleen de grotere etensresten verwijderen. Geadviseerd programma Eco 50°
Verwijderbare vegen op glazen, glaswerk met een metalen uiterlijk en bestek.	Te veel glansspoelmiddel.	Kleinere hoeveelheid glansspoelmiddel instellen.
	Geen glansspoelmiddel toegevoegd of de instelling is te laag.	Glansspoelmiddel toevoegen en de dosering controleren (advies: stand 4-5).
	Reinigingsmiddelresten tijdens het programmagedeelte Glansspoelen. Deksel van het reinigingsmiddelbakje geblokkeerd door serviesgoed (deksel gaat niet volledig open).	Deksel van het reinigingsmiddelbakje mag niet worden gehinderd door serviesgoed. Geen serviesgoed of geurdispenser in het tablettenbakje doen.
	Serviesgoed te sterk voorgereinigd, daarom kiest de sensortechniek voor een zwak spoelprogramma. Hardnekkig vuil kan gedeeltelijk niet worden verwijderd.	Serviesgoed niet voorspoelen. Alleen de grotere etensresten verwijderen. Geadviseerd programma Eco 50°
Beginnende of reeds aanwezige, irreversibele (onherstelbare) vertroebeling van het glas.	Glazen niet vaatwasmachinebestendig, slechts vaatwasmachinegeschikt.	Vaatwasmachinebestendige glazen gebruiken. Lange stoomfase (standtijd na spoeleinde) vermijden. Spoelbehandeling met lagere temperatuur gebruiken. Onthardingsvoorziening correct instellen op de waterhardheid (eventueel 1 niveau lager). Reinigingsmiddel met glasbeschermingscomponenten gebruiken.

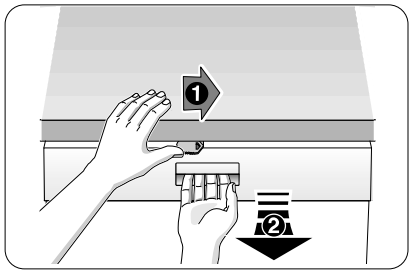
Storing	Oorzaak	Oplossing
Roestsporen op het bestek.	Het bestek is niet voldoende roestbestendig. Messenlemmeten zijn hier vaak sterker door getroffen.	Roestvast bestek gebruiken.
	Bestek roest ook wanneer het samen met roestige voorwerpen wordt afgewassen (handgrepen van pannen, beschadigde servieskorven enz.).	Geen roestende onderdelen afwassen.
	Zoutgehalte in het afwaswater te hoog doordat het deksel van het zoutreservoir niet goed is vastgedraaid of bij het bijvullen zout gemorst werd	Dop van het zoutreservoir goed vastdraaien of gemorst zout verwijderen.
Het apparaat start niet.	Zekering van de huisinstallatie niet in orde.	Zekering controleren.
	Aansluitsnoer niet aangesloten.	Ervoor zorgen dat het aansluitsnoer goed is aangesloten op de achterkant van het apparaat en op het stopcontact. Controleren of het stopcontact goed werkt.
	De deur van het apparaat is niet goed dicht.	Deur sluiten.
Programma start automatisch.	Einde van het programma niet afgewacht.	Reset uitvoering. (Zie Programma afbreken).
De deur laat zich moeilijk openen.	Kinderbeveiliging is geactiveerd.	Kinderbeveiliging deactiveren. (Zie gebruiksaanwijzing, achteraan in de omslag)
De deur laat zich niet sluiten.	Het deurslot is omgesprongen.	Deur krachtiger sluiten.
	Deur sluit niet goed door inbouwfout.	Inbouwwijze van het apparaat controleren. Deuren of aanbouwdelen mogen elkaar niet raken bij het sluiten.
Deksel van het reinigingsmiddelbakje kan niet gesloten worden.	Reinigingsmiddelbakje of dekselgeleiding geblokkeerd door aangekoekte reinigingsmiddelresten.	Reinigingsmiddelresten verwijderen.
Reinigingsmiddelresten in het reinigingsmiddelbakje of in het tablettenbakje.	Sproeiarmen geblokkeerd door serviesgoed, daarom wordt het reinigingsmiddel niet weggespoeld.	Ervoor zorgen dat de sproeiarmen vrij kunnen draaien.
	Reinigingsmiddelbakje was tijdens het vullen vochtig.	Reinigingsmiddel alleen in droog reinigingsmiddelbakje doen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Apparaat blijft steken tijdens het programma of het programma valt stil.	Deur niet geheel gesloten.	Deur sluiten.
	Geen serviesgoed of geurdispenser in het tablettenbakje doen.	Controleren of de achterwand wordt ingedrukt door bijv. een stopcontact of een niet-gedemonteerde slanghouder.
	Bovenkorf drukt tegen de binnendeur en verhindert een goede sluiting van de deur.	
	Stroom- en/of watertoevoer onderbroken.	Stroom- en/of watertoevoer herstellen.
Klappende geluiden van de vulventielen.	Afhankelijk van de huisinstallatie, daarom geen apparaatfout. Geen invloed op de werking van het apparaat.	Geen oplossing voorhanden.
Kloppend of ratelend geluid.	Sproeiarm slaat tegen het serviesgoed, serviesgoed niet goed ingeruimd.	Serviesgoed zodanig inruimen dat de sproeiarmen niet tegen het serviesgoed slaan.
	Bij geringe belading maken de waterstralen rechtstreeks contact met het reservoir.	Apparaat voller laden of het serviesgoed gelijkmatiger verdelen.
	Lichte serviesdelen bewegen tijdens het spoelen.	Lichte serviesdelen vast staand inruimen.
Abnormale schuimvorming.	Handafwasmiddel in het reservoir voor glansspoelmiddel.	Voorraadbakje voor glansspoelmiddel direct vullen met glansspoelmiddel.
	Glansspoelmiddel gemorst.	Glansspoelmiddel verwijderen met een doek.

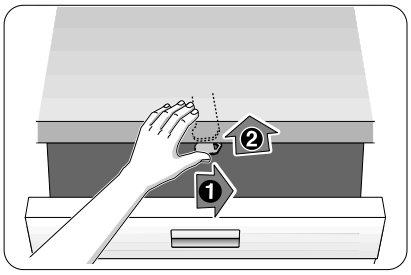
Kinderbeveiliging (deurvergrendeling) *



40



41



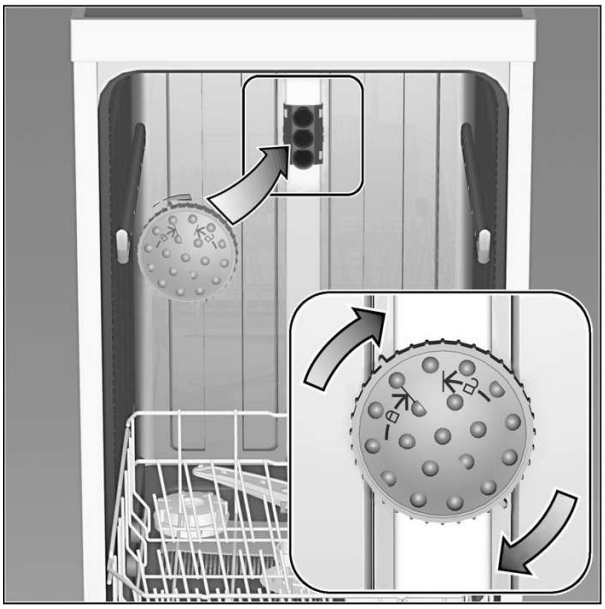
42

40 Kinderbeveiliging activeren.
41 Deur openen bij geactiveerde kinderbeveiliging.
42 Kinderbeveiliging deactiveren.

⚠ Attentie

Zorg dat de deur van het apparaat altijd goed gesloten is als u het apparaat verlaat. Alleen zo kunt u uw kinderen tegen eventuele gevaren beschermen.

Bakplaat-sproeikop *



Grote bakplaten of roosters en borden met een doorsnede van meer dan 30 cm (gourmetborden, pastaborden, onderborden) kunt u met behulp van deze sproeikop reinigen. Hiertoe de bovenste servieskorf eruit halen en de sproeikop zoals afgebeeld erin zetten.

De bakplaten zoals afgebeeld inruimen zodat de sproeistraal alle delen kan bereiken (maximaal 4 bakplaten en 2 roosters).

De afwasautomaat altijd met de bovenste servieskorf of de bakplaat-sproeikop gebruiken!

* niet bij alle modellen

AQUA-STOP-garantie

nl

(vervalt bij apparaten zonder Aqua-Stop)

Als aanvulling op de garantie-aanspraken tegenover de verkoper in de koopovereenkomst en als aanvulling op onze garantie op het apparaat wordt u schadeloos gesteld als aan onderstaande voorwaarden wordt voldaan:

1. Als door een fout in ons Aqua-Stop-systeem waterschade wordt veroorzaakt, vergoeden wij de schade aan particuliere gebruikers. Om het waterbeveiligingssysteem te garanderen **moet** het apparaat op het elektriciteitsnet zijn aangesloten.

2. Deze aansprakelijkheidsgarantie geldt voor de levensduur van het apparaat.

3. Voorwaarde voor aanspraak op garantie is dat het apparaat met Aqua-Stop vakkundig en overeenkomstig ons installatievoorschrift is opgesteld en aangesloten. Hiertoe behoort ook de vakkundig gemonteerde verlenging van de Aqua-Stop (origineel toebehoren). Onze garantie heft geen betrekking op defecte toevoerleidingen of armaturen tot aan de Aqua-Stop-aansluiting op de kraan.

4. Tijdens het gebruik van het apparaat hoeft u er in principe niet bij te blijven resp. na het gebruik om veiligheidsredenen de kraan dicht te draaien. Alleen bij langere afwezigheid, bijv. als u een paar weken op vakantie gaat, moet de kraan worden dichtgedraaid.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, Germany

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020
B 070 222 142

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Internet: www.siemens-home.bsh-group.com

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

9001055443 nl (9701) 640EV

SIEMENS

Kookplaat

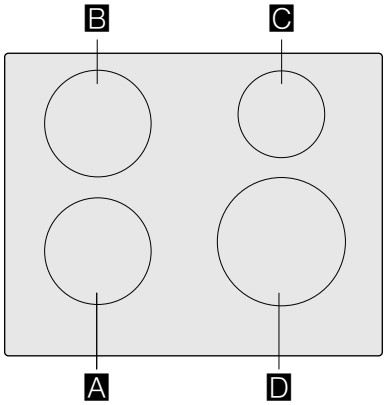
Piano di cottura

EU...FE...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing 3
it Istruzioni per l'uso 25

Register your product online



		9*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5

Oorzaken van schade 6
Overzicht 6

Milieubescherming. 7
Tips om energie te besparen 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Koken met inductie 7
Voordelen bij koken met inductie. 7
Pannen. 7

Het apparaat leren kennen 9
Het bedieningspaneel 9
De kookzones 9
Restwarmte-indicatie 9

Apparaat bedienen. 10
Kookplaat in- en uitschakelen 10
De kookzone afstellen 10
Kookadvies 11

Tijdfuncties. 13
Programmering van de bereidingstijd 13
De kookwekker 13

PowerBoost-functie. 14
Activeren 14
Deactiveren 14

Kinderslot 14
Het kinderslot activeren en deactiveren 14
Automatisch kinderslot. 14

Wrijfbeveiliging 15

Automatische veiligheidsuitschakeling. 15

Basisinstellingen 16
Zo komt u bij de basisinstellingen:. 17

Weergave van het energieverbruik. 18

Kookgerei-test 18

Power-Manager 19

Reinigen 19
Kookplaat. 19
Omlijsting van de kookplaat. 19

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ). . . 20

Wat te doen bij storingen? 21

Servicedienst 22
E-nummer en FD-nummer. 22

Testgerechten. 23

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertralies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies kunnen tot ongevallen leiden.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt.Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitaminen en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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.

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

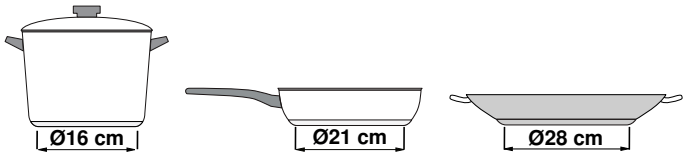
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

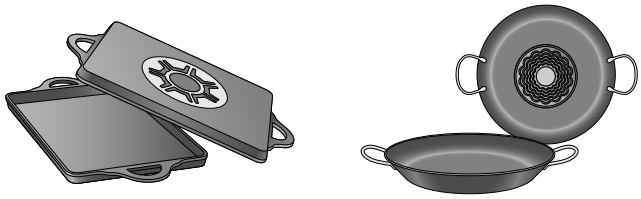
In het hoofdstuk ⟶ *"Kookgerei-test"* kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

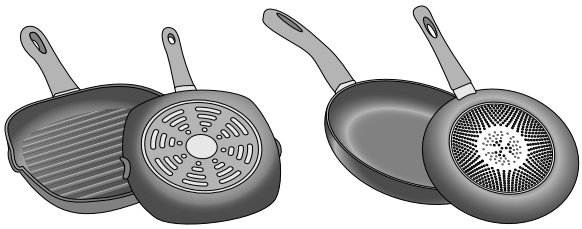


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Niet geschikte pannen

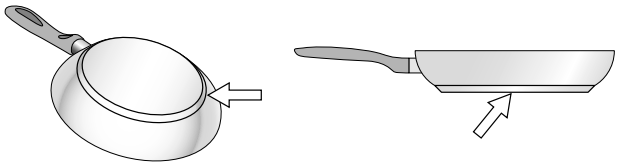
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie “automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Herkenning van de pan

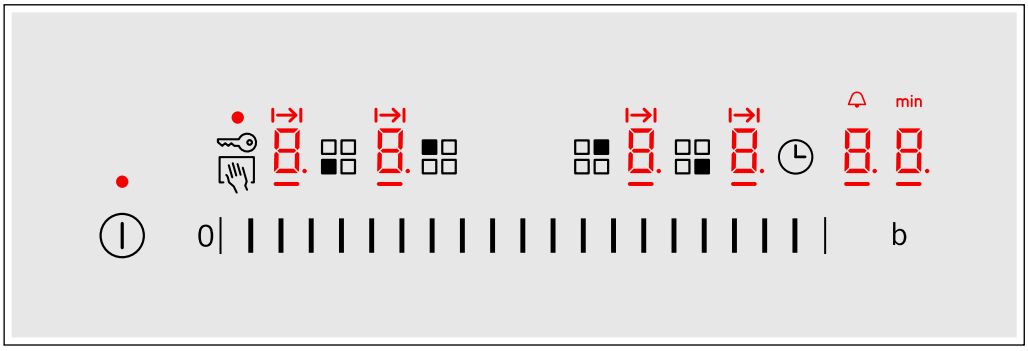
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in⟶ *Blz. 2*

Aanwijzing: . Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
▣	Kookzone kiezen
0 IIIIIIIIIII	Instelgebied
b	PowerBoost-functie
✋	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
🔑	Kinderslot
◷	Timer-functie

Indicaties	
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
00	Timer-functie
H/h	Restwarmte
b	PowerBoost-functie
⊢→	Programmering van de bereidingstijd
🔔	Kookwekker
min	Tijdsweergave

Bedieningsvlakken

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

Kookzones		
◯	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf ⟶ *"Koken met inductie"*		

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie H: hoge temperatuur
- Indicatie h: lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Is de kookzone uitgschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties 0 zijn verlicht.De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool ⏻ aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

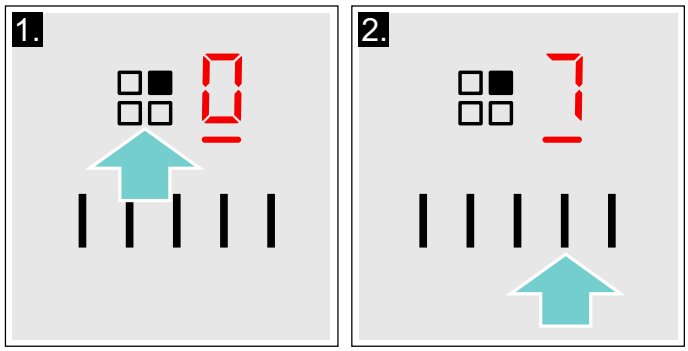
Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak het symbool ▣ van de gewenste kookzone aan. Op het display is _ verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.



De kookstand is ingesteld.

De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op 0 in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.
  Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoepen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Milieubescherming"*

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4. - 5.	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappels	4. - 5.	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4. - 5.	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
Stoven / braden met weinig olie*		
Schnitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechtem, bijv. pangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:

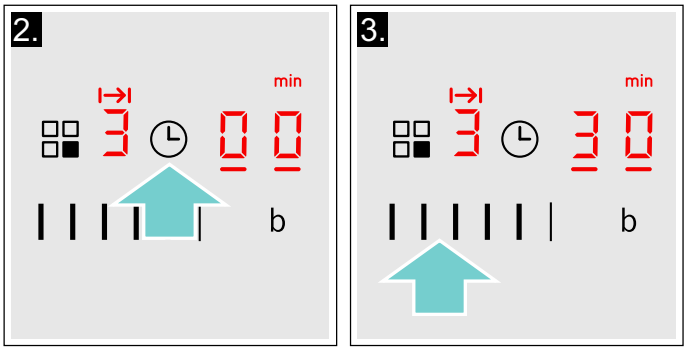
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker

Programmering van de bereidingstijd

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Raak het symbool ◷ aan. In de indicatie van de kookzone is I→I verlicht.In de timer-indicatie is 00 verlicht.
3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Aanwijzing: Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf ⟶ *"Basisinstellingen"* vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool ◷.

Wijzig de kooktijd in de programmeerzone of stel af op 00 om de tijd te annuleren.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht 00 10 seconden lang op.

Als op het symbool ◷ wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Aanwijzingen

- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- U kunt tot een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool ◷ tot de indicator 🔔 gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd.

Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool ◷ tot de indicator 🔔 oplicht. Wijzig de tijd in de programmeerzone of stel af op 00.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 en de indicator 🔔 gaat branden. Na 10 seconden gaan de indicators uit.

Als op het symbool ◷ wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand 9.

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones wanneer er geen andere kookzone in gebruik is. Anders knipperen b en 9 in de kookstand-indicatie.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool b aanraken.
   Op het display is b verlicht.

De functie is geactiveerd.

Aanwijzing: Wordt er een kookzone ingeschakeld terwijl de PowerBoost-functie is geactiveerd, dan knipperen b en 9 in de kookstand-indicatie. Vervolgens wordt automatisch de kookstand 9 ingesteld. De PowerBoost-functie wordt gedeactiveerd.

Deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. Symbool b aanraken.
   De indicatie b verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → *"Basisinstellingen"* kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren: het symbool aanraken. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is 35 seconden lang geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig op te heffen het symbool aanraken.

Aanwijzingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend F, 8 en de restwarmte-indicatie h of H.

Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.

Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

Indicatie	Functie
c 1	**Kinderslot**
	0 Handmatig*.
	1 Automatisch.
	2 Functie gedeactiveerd.
c2	**Geluidssignalen**
	0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.
	1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
	2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
	3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c3	**Energieverbruik weergeven**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c5	**Automatische programmering van de bereidingstijd**
	00 Uitgeschakeld.*
	01-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c6	**Duur van het geluidssignaal van de timer-functie**
	1 10 seconden.*
	2 30 seconden.
	3 1 minuut.
c7	**Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen**
	De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.
	0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */**
	1 1000 W minimaal vermogen.
	1. 1500 W
	...
	3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.
	3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.
	4 4000 W
	4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.
	...
	9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
c9	**Keuzetijd van de kookzone**
	0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.*
	1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
c 12	**Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren**
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
	2 Geschikt

c23	**Automatisch management van de vermogensbegrenzing**	
	0	Gedeactiveerd: Geeft de vermogensbegrenzing in overeenstemming met de Power-Management functie weer.*
	1	Geactiveerd: Geeft de vermogensbegrenzing van de Power-Management functie niet weer.
c0	**Terugzetten naar de standaard instellingen**	
	0	Individuele instellingen.*
	1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

**Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

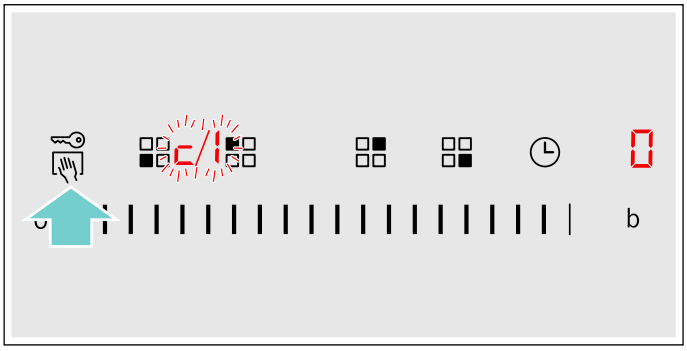
Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

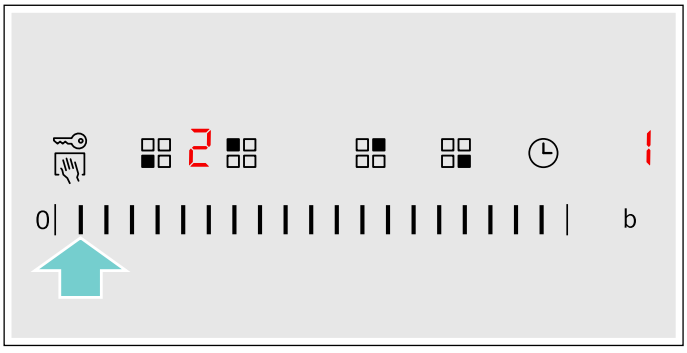
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ca. 4 seconden lang aanraken.
   De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

3. Wanneer u het symbool opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
   In de indicaties knipperen c en 1 afwisselend en 0 verschijnt als voorinstelling.



4. Het symbool zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Vervolgens in het instelgebied de gewenste instelling kiezen.



6. Het symbool minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

Deze functie geeft op de kookplaat het totale energieverbruik weer van de laatste keer dat hij is gebruikt.

Na uitschakeling van de kookplaat wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1.08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

In het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"* kunt u lezen hoe u deze functie inschakelt

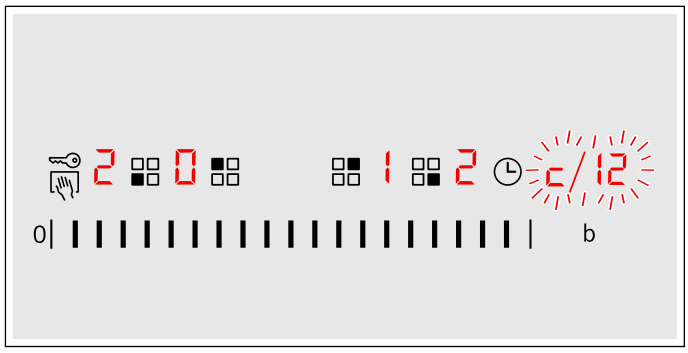
Kookgerei-test

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

1. Een koude pan met ca. 200 ml water, die qua diameter het beste bij de bodem van de pan past, in het midden van de kookzone zetten.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling c 1 2.
3. Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert –.
   De functie is geactiveerd.

Na 20 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
0	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"*.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*.

Power-Manager

Met de functie Power-Manager kan het totale vermogen van de kookplaat worden ingesteld.

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisten van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch, naar behoefte, over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt _ kort in de vermogensstand-indicatie. Het apparaat reguleert zich en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

Aanwijzing: Wanneer de automatische vermogensbegrenzing is geactiveerd, reguleert het apparaat zich zelfstandig. Het blijft echter de gekozen vermogensstand aangeven.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"*

Reinigen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

Mogelijke vlekken	
Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramiek worden gebruikt.*
Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.	

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.
Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Kinderslot"*

Waarom knipperen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder de vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.
De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"*

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en duiden niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is te horen bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is te horen wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

Knisperen:

Is te horen bij pannen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Ritmische geluiden zoals het tikken van een klok:

Dit geluid ontstaat alleen wanneer er drie of meerdere kookzones zijn ingeschakeld. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een van de kookzones wordt uitgeschakeld.

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.
Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.
Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Waarom duurt het zo lang tot het kookgerei warm wordt of waarom wordt het niet warm genoeg, hoewel er een hoge kookstand is ingesteld?

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.
Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt.Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Reinigen"*

Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden ie gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie – knippert in de kookzone-indicaties	Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg.Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
E9000 E9010	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie E verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst het E-nummer en FD-nummer van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- op de apparaatpas.
- op het onderste deel van de kookplaat.

Het E-nummer is ook op het glazen oppervlak van de kookplaat te vinden. U kunt de klantenservice-index (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Dit staat beschreven in het hoofdstuk⟶ *"Basisinstellingen"*.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4020
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

		Voorverwarmen			Bereiden	
Testgerechten	**Vormen**	**Kookstand**	**Tijdsduur (Min:sec)**	**Deksel**	**Kookstand**	**Deksel**
Chocolade smelten						
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao,150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden						
Linzenschotel* Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.	Ja
Linzenschotel uit blik Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco. Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.	Ja
Bechamelsaus maken						
Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout						
1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-
3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen.Aambevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3	Nee
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk, (3,5 % vetgehaltel) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nee	2.	Nee
Rijst koken*						
Watertemperatuur 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

SIEMENS

Dunstabzugshaube

Hotte

Afzuigkap

LI60OA520

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 9
[nl] Gebruiksaanwijzing 15

Register your product online

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften **16**
Milieubescherming **17**
Energie besparen 17
Milieuvriendelijk afvoeren 17
Functie **17**
Gebruik met afvoerlucht 17
Bediening van het apparaat **18**
Bedieningselementen 18
Uitschuifbaar filterdeel 18
Afzuigkap inschakelen 18
Verlichting 18
Reiniging en onderhoud **18**
Filter verwijderen en inbrengen 19
Lampen vervangen 19
Storingen, wat te doen? **20**
Storingentabel 20
Servicedienst **20**

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het apparaat is niet voor buitengebruik bestemd. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht wordt gebruikt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste bediening.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen bij de omgang met het apparaat worden begeleid door en onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het apparaat of de aansluitkabel.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

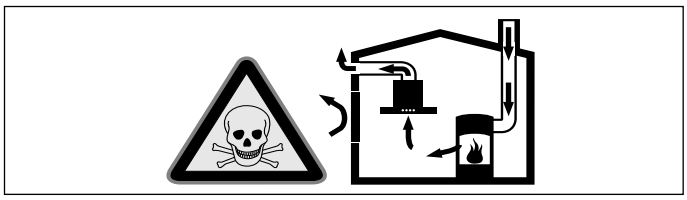
⚠ Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Kinderen nooit met verpakkingsmateriaal laten spelen.

⚠ Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer de luchtafvoer plaatsvindt in een ruimte met een vuurbron die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.

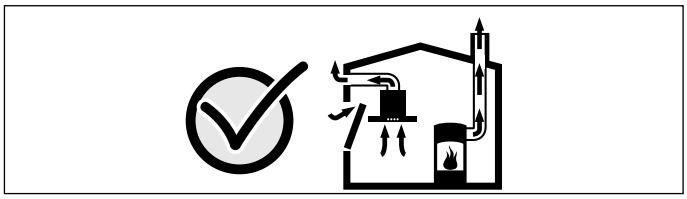


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg daarom altijd voor voldoende ventilatie.
- Een ventilatiekast in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd.



Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

Indien de afzuiging alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ Risico van brand!

- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.
  Vetfilter minstens om de 2 maanden vervangen.
  Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Een ventilatieapparaat dat daarop is aangebracht kan beschadigd of in brand raken. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- Bij gelijktijdig gebruik van meerdere gas-kookzones ontwikkelt zich een grote warmte. Een ventilatieapparaat dat daarop is aangebracht kan beschadigd of in brand raken. Twee gaskookplaten nooit langer dan 15 minuten gelijktijdig op de hoogste vlam gebruiken. Een grote brander met meer dan 5kW (wok) komt overeen met het vermogen van twee gasbranders.

⚠ Risico van verbranding!

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

⚠ Risico van letsel!

- Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.
- Op het apparaat geplaatste voorwerpen kunnen vallen. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

⚠ Kans op een elektrische schok!

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken van schade

Attentie!

Risico van beschadiging door corrosie. Schakel het apparaat wanneer u kookt altijd in om condensvorming te voorkomen. Condenswater kan leiden tot corrosie.

Defecte lampen altijd onmiddellijk vervangen, om overbelasting van de andere lampen te voorkomen.

Risico van beschadiging doordat er vocht in de elektronica van het apparaat komt. Reinig de bedieningselementen nooit met een natte doek.

Beschadiging van het oppervlak door een foutieve manier van reinigen. Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting. Gebruik voor de bedieningselementen geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Beschadiging van het oppervlak door scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Beschadigingsgevaar door condensaat-terugloop. Luchtafvoerkanaal vanuit het apparaat licht hellend installeren (1° verloop).

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de afzuigkap efficiënt werkt en weinig geluid geeft.
- Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan. Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is. Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Wanneer er in de keuken al kookdamp is ontstaan, dient de afzuigkap langer te worden ingezet.
- Hoeft de afzuigkap niet meer te worden gebruikt, schakel hem dan uit.
- Schakel de verlichting uit wanneer deze niet langer nodig is.
- Filters dienen binnen de aangegeven periodes te worden gereinigd of vervangen, om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en het risico van brand tegen te gaan.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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.

Functie

U kunt dit apparaat gebruiken met de circulatiefunctie.

Gebruik met afvoerlucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.

Aanwijzing: De lucht mag niet worden afgevoerd in een schoorsteen die wordt gebruikt voor afvoergassen van apparaten bestemd voor het verbranden van gas of andere brandstoffen (dit geldt niet voor ventilatieapparatuur).

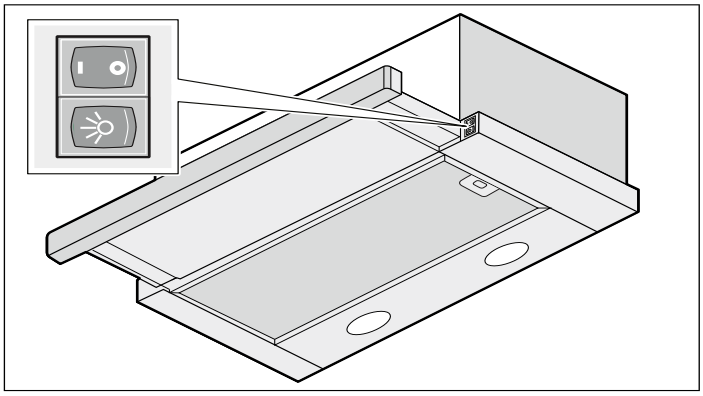
Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.

Bediening van het apparaat

Aanwijzing: Schakel de afzuigkap in zodra u begint met koken en schakel hem pas enkele minuten na het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd.

Bedieningselementen

Met tuimelschakelaars stelt u de verschillende functies van uw apparaat in.



Afzuigkap	
I	Vermogensstand 1 inschakelen
o	Afzuigkap uitschakelen

Verlichting	
☼	Verlichting inschakelen / uitschakelen

Uitschuifbaar filterdeel

Uitschuifbaar filterdeel uitschuiven

Uitschuifbaar filterdeel in het midden vastpakken en naar buiten trekken.

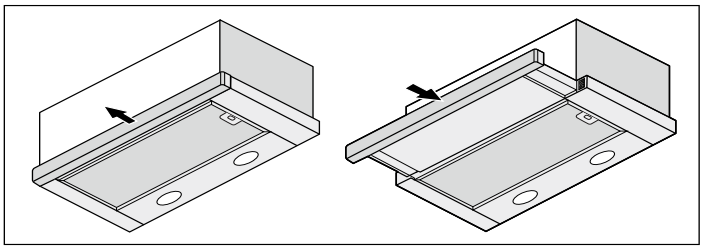
De bedieningselementen zijn toegankelijk en het apparaat is klaar voor gebruik.

Aanwijzing: Het apparaat start met de functies die bij het sluiten ingesteld waren.

Uitschuifbaar filterdeel inschuiven

Uitschuifbaar filterdeel in het midden vastpakken en naar buiten trekken.

Aanwijzing: De afzuigkap en de verlichting worden bij het sluiten uitgeschakeld.



Afzuigkap inschakelen

Inschakelen

Tuimelschakelaar op **I** zetten.

Aanwijzing: Het kan tot 25 seconden duren tot de terugslagklep volledig geopend is en het apparaat zijn volledige vermogen gebruikt.

Uitschakelen

Tuimelschakelaar op **o** zetten.

Verlichting

De verlichting functioneert ook wanneer de afzuigkap uitgeschakeld is.

Inschakelen

Tuimelschakelaar naar links omslaan.

Uitschakelen

Tuimelschakelaar naar rechts omslaan.

Reiniging en onderhoud

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ Gevaar van een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Het toestel alleen met een vochtige doek schoonmaken. Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabel, om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Neem alle aanwijzingen en waarschuwingen in acht die bij de reinigingsmiddelen vermeld worden.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reingen in de slijprichting. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Gelakte oppervlakken	Warm zeepsop: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Glas	Glasreiniger: Met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Bedieningselementen	Warm zeepsop: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gevaar van een elektrische schok doordat er vocht kan binnendringen. Risico van beschadiging van de elektronica doordat er vocht kan binnendringen. Bedieningselementen nooit reinigen met een natte doek. Geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.

Filter verwijderen en inbrengen

Om het reuk- en vetafscheidingsgehalte te garanderen moeten de filters regelmatig verzorgd worden.

Metalen vetfilter

De metalen vetfilters moeten om de 100 bedrijfsuren worden gereinigd, in elk geval echter na twee maanden.

⚠ Brandgevaar!

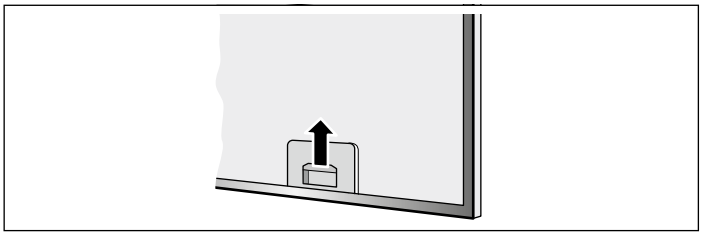
De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens om de 2 maanden reinigen.

Apparaat niet zonder vetfilter gebruiken.

Metalen vetfilter demonteren

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten de filters in elk geval om de twee maanden worden gereinigd.



1. Uitschuifbaar filterdeel in het midden vastpakken en naar buiten trekken.
2. De vergrendeling van de metalen vetfilter openen en de filter uit de houder nemen.

   Aanwijzing: Op de bodem van de metalen vetfilter kan zich vet verzamelen.Filter recht houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
3. Metalen vetfilter en filterafdekking schoonmaken.
4. Het apparaat van binnen reinigen.

Metalen vetfilter reinigen

Aanwijzingen

- Geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Bij het reinigen van de metalen vetfilters ook de houder van de vetfilters in het apparaat reinigen met een vochtige doek.
- De metalen vetfilters kunnen in de afwasautomaat of met de hand worden gereinigd.

Met de hand:

Aanwijzing: Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. Dit kunt u bestellen via de Online-shop.

- Laat de metalen vetfilters weken in een heet afwassopje.
- Gebruik voor het reinigen een borstel en spoel daarna de filters goed af.
- Laat de metalen vetfilters afdruipen.

In de afwasautomaat:

Aanwijzing: Bij reiniging in de afwasautomaat kunnen lichte verkleuringen optreden. Dit heeft geen invloed op de werking van de metalen vetfilters.

- Reinig sterk verzadigde metalen vetfilters niet samen met serviesgoed.
- Plaats de metalen vetfilters los in de afwasautomaat. De metalen vetfilters mogen niet worden vastgeklemd.

Metalen vetfilter monteren

1. Metalen vetfilter aanbrengen.
2. Metalen vetfilter omhoog klappen en de vergrendeling laten vastklikken.

Aanwijzing: Ervoor zorgen dat de vergrendeling van de filterafdekking correct vastklikt.

Lampen vervangen

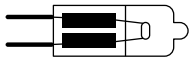
⚠ Gevaar van een elektrische schok!

Bij vervanging van de lampen staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

⚠ Risico van verbranding!

Wanneer de halogeenlampen branden worden ze zeer heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding. Halogeenlampen voor vervanging laten afkoelen.

Belangrijk! Gebruik alleen verlichtingsproducten van hetzelfde type en met hetzelfde vermogen (zie ook de lampfitting of het typeplaatje).



HSG/C/UB-20-12-G4

Halogeenlampen vervangen

Aanwijzing: Het glas van halogeenlampen mag bij het aanbrengen niet worden aangeraakt. Gebruik bij het aanbrengen van de halogeenlampen een schone doek.

1. De lampring voorzichtig verwijderen met geschikt gereedschap.
2. De lamp verwijderen en vervangen door een lamp van hetzelfde type.
3. Lampafscherming aanbrengen.
4. Stekker in het stopcontact steken of de zekering weer inschakelen.

Lamp vervangen door een van hetzelfde type:

Spanning: 12 V

Vermogen: max. 20 W

Houder: G4

Storingen, wat te doen?

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
De verlichting functioneert niet.	De lampen zijn defect.	Lampen vervangen, zie hoofdstuk “Lampen vervangen”.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u in de binnenruimte van het apparaat (daartoe het metalen vetfilter demonteren).

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

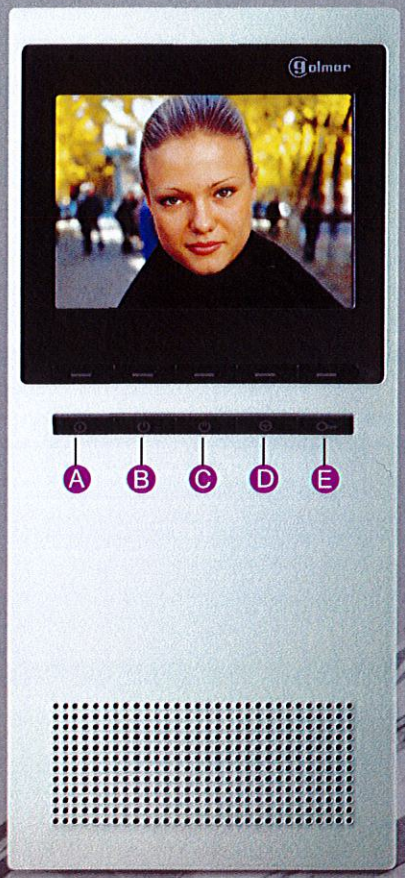
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

V2PLUS

Hands Free monitor Szena V2Plus

Functieverklaring van de toetsen



Tijdens een oproep: met 1 druk op deze toets wordt het gesprek geactiveerd. Door tijdens het gesprek nogmaals op deze toets te drukken beëindigt men het gesprek.
Monitor in rust:
Een korte druk activeert de monitor-bewakings functie.
Als deze toets 5 seconden lang wordt ingedrukt schakelt de monitor zich uit.

Tijdens een gesprek kan met deze toets worden omgeschakeld naar half-duplex. Indrukken is spreken, loslaten is luisteren.

Optietoets (afhankelijk van geconfigureerde optie):
In rust, activeren van het potentiaal vrije contact tussen aansluiting PA en PB.
Tijdens het gesprek, activeren van het BUS relais SAR-2Plus.

Activeert het beeld (SPY) wanneer de monitor in stand-by stand staat.
Door opnieuw de zelfoproeptoets te bedienen, activeert men ook het gesprek en kan men de deur openen. De zelfoproep functie dient wel geactiveerd zijn in het buitendeurpaneel.

De monitor in stand-by:
Een korte druk activeert een normale oproep naar de portiersmodule.
Toets ingedrukt houden voor 5 seconden activeert/deactiveert de dokters functie.
Tijdens een oproep en tijdens het gesprek activeert men met een korte druk de deuropener. Toets A brand groen als de dokters functie actief is.

Beschrijving werking:

Oproep ontvangen: het oproep signaal is 5 seconden lang (3X) hoorbaar.
Toetsen A en E zullen beide knipperen, na het oproepsignaal zullen de toetsen B, C en D blauw oplichten.
Na 5 seconden stopt het signaal. Het beeld verschijnt voor max. 45 seconden en u ziet de bezoeker zonder dat deze het merkt.
Binnen 45 seconden nadat er beeld is kunt u te alle tijde het spreken/luisteren activeren met toets .

Geen gesprek gewenst: doe niets. Het beeld gaat na max. 45 seconden vanzelf uit.

Geen gesprek gewenst wel deur openen: druk kort op toets E. U hoort een signaal, de deur gaat open. Het beeld zal na enige tijd vanzelf weer uit gaan.

Contact gewenst: Druk EENMAAL KORT op toets A. De toets licht groen op en u kunt zonder verder iets te doen maximaal 1½ minuut spreken/luisteren zonder verder een handeling te hoeven verrichten.

De deur openen tijdens een gesprek: Druk tijdens het gesprek kort op toets E. U hoort een signaal en het beeld valt even weg, de deur gaat nu open. Het beeld zal na enige tijd vanzelf verdwijnen of druk kort op toets A.

Spreken/luistern bij veel lawaai: Mocht er teveel omgevingslawaai bij de entree zijn (bijvoorbeeld van verkeer) dan zal het geluid van buiten af voorrang krijgen en bent u niet meer hoorbaar. In dat geval schakelt u over naar indrukken om te spreken en loslaten om te luisteren. Druk ZOLANG U WILT SPREKEN op de toets B om te spreken. Laat los om te luisteren. Tevens verschijnt op het scherm een symbool dat deze functie aangeeft. Om de deur te openen druk op toets E of druk op toets A om de oproep te beëindigen

Kijken (spion functie): Druk kort op toets D. Het beeld verschijnt. Spreken/luister en deur openen is NIET mogelijk.

Etagebel (indien aangesloten): Er klinkt een afwijkend signaal uit de monitor maar er verschijnt GEEN BEELD. Er staat iemand bij de voordeur van uw appartement. Tijdens een gesprek zal dit signaal op de achtergrond hoorbaar zijn.

Rev.0118

HET LOSKOPPELEN EN/OF VERPLAATSEN VAN HET TOESTEL MAG IN VERBAND MET DE GARANTIEBEPALINGEN ALLEEN DOOR DAARTOE GEKWALIFICEERDE PERSONEN GEBEUREN

GEBRUIKERSHANDLEIDING

nl

AUTOMATISCHE STAND (= aanbevolen)

AUTO

Het ventilatiesysteem streeft automatisch naar een goede luchtkwaliteit aan de hand van CO_2- en/of vochtmetingen (indien sensoren in het systeem zitten). Dit gebeurt op een zo energiezuinig mogelijke manier, door enkel vervuilde lucht af te voeren wanneer nodig. **Zorg dat handmatige ventilatieroosters geopend zijn.**

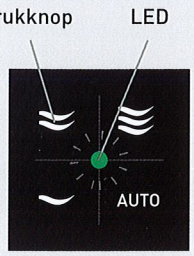
HANDMATIGE STANDEN

Hierbij wordt de gemeten luchtkwaliteit genegeerd en voert het systeem lucht af volgens onderstaande percentages van de maximale capaciteit. **Zorg bij midden- en hoogstand dat handmatige ventilatieroosters geopend zijn.**

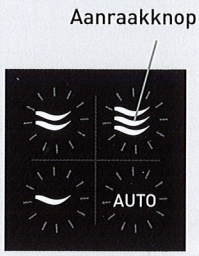
Laagstand 10%*

Middenstand 50%*

Hoogstand 100%*



BEDIENING MET LED IN HET MIDDEN



BEDIENING MET LICHTGEVENDE KNOPPEN

TIJDELIJKE handmatige stand

1 x KORT op / /

→ Ventilatiesysteem naar gevraagde stand voor:
- 15 minuten* voor een systeem **zonder** Tronic-rooster(s)
- 8 uur* voor een systeem **met** Tronic-rooster(s)

De LED zal **1 seconde** groen oplichten ter bevestiging.

De LED van de gekozen stand zal even **fel wit** oplichten ter bevestiging.

PERMANENTE handmatige stand

1 x LANG op / /

→ Ventilatiesysteem naar gevraagde stand tot een andere stand gekozen wordt door de gebruiker

... tot de LED **5 seconden** groen oplicht.

...tot de 4 LEDs even fel oplichten. De gekozen stand zal daarna **magenta** oplichten.

AFWEZIGHEIDSSTAND

2 x LANG op

→ Ventilatiesysteem naar laagstand tot een andere stand gekozen wordt door de gebruiker

... tot de LED **5 seconden** groen oplicht na elke druk.

...tot de 4 LEDs even fel oplichten na elke druk. De gekozen stand zal daarna **cyaan** oplichten.

* De aangeduide tijden en percentages zijn standaard en kunnen afwijken naargelang de instellingen van de installatie.

BETEKENIS LED-KLEUREN (enkel bij bediening met lichtgevende knoppen)

Tijdelijke handmatige stand	AUTO Automatische stand
Permanente handmatige stand	AUTO Voorverwarming bezig in ClimaTop-rooster
Afwezigheidsstand	Wachten aub, initialisatie bezig (na heropstart systeem)

Uitgebreide gebruikersinstructies vindt u op **link.duco.eu/handleiding**

DUCO

Deze handleiding is te gebruiken bij de DucoBox Focus, DucoBox Silent, DucoBox Silent Connect, iAV Regelklep en IQ-unit. Gebruikersinstructies op achterzijde.

Uw woning / gebouw is voorzien van een vraaggestuurd mechanisch ventilatiesysteem van Duco. Dit systeem bestaat uit een centraal opgestelde ventilator, een kanalensysteem met afzuigventielen in de keuken, badkamer, toilet en eventueel andere ruimtes. Dit gecombineerd met bepaalde sensoren (CO_2 en vocht) of bedieningen en eventueel met roosters in de ramen, kozijnen of schuifpui voor de toevoer van verse lucht.

Voor informatie wat betreft garantie, onderhoud, technische gegevens enzovoort, zie www.duco.eu.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Algemeen

- De installatie en de in-gebruikname van de unit valt onder aansprakelijkheid van de installateur.
- Het toestel kan enkel gebruikt worden met de gepaste Duco accessoires en bediening.
- Neem steeds de veiligheidsvoorschriften in de handleiding in acht bij het gebruiken van het apparaat. Bij niet opvolging van deze veiligheidsvoorschriften, waarschuwingen, opmerkingen en instructies kan dit leiden tot schade aan het toestel of tot persoonlijke letsels en hiervoor kan Duco NV niet verantwoordelijk gesteld worden.
- Alleen een erkende installateur mag het toestel installeren, aansluiten, in bedrijf stellen en onderhoud uitvoeren anders dan in deze handleiding staat omschreven.
- Bewaar de handleiding in de buurt van het toestel.
- Om schade en/of slijtage te voorkomen dienen instructies voor het onderhoud nauwgezet opgevolgd te worden.
- Het is aanbevolen om een onderhoudscontract af te sluiten zodat het toestel regelmatig gecontroleerd en gereinigd wordt.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden voor toepassingen waarvoor het apparaat ontworpen is zoals in deze handleiding vermeld.
- De ventilatie-eenheid dient permanent te functioneren, dit wil zeggen dat het toestel nooit uitgeschakeld mag worden (wettelijke verplichting volgens landelijke normen). Haal de stekker enkel uit het stopcontact wanneer dit aangegeven staat in de handleiding.
- Het toestel kan gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met fysieke beperkingen, personen met een zintuiglijke of geestelijke beperking of personen met een gebrek aan ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilig gebruik van het toestel en begrijpen met welke risico's dit gepaard gaat. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- Het toestel is alleen geschikt voor woningbouw en niet voor industrieel gebruik, zoals zwembaden en sauna's, tenzij anders is aangegeven.
- Modificatie van het toestel of in dit document vermelde specificaties is niet toegestaan.
- Zorg ervoor dat bij plaatsing en voor in gebruik nemen, het inwendige van het toestel proper blijft. Stof en vuil in het toestel en kanalen kan leiden tot klachten voor de bewoner.
- Dompel het toestel nooit onder in water.

Locatie/plaatsing

- De eenheid mag niet gebruikt worden op plaatsen waar hij mogelijk door spatwater of waterstralen nat kan worden.
- Gebruik het toestel niet in aanwezigheid van brandbare of vluchtige substanties zoals alcohol, insecticiden, benzine, etc.
- Stel het toestel niet bloot aan weersomstandigheden.

Elektrisch

- Zorg ervoor dat de elektrische voeding aangesloten wordt zoals aangegeven op het toestel.
- U dient voorzichtig met elektrische apparaten om te gaan
  - » Raak het toestel nooit aan met natte handen.
  - » Raak het apparaat nooit aan wanneer u blootvoets bent.
- Verzeker u ervan dat het elektrisch systeem waar het toestel op wordt aangesloten voldoet aan de gestelde voorwaarden.
- Zorg ervoor dat het elektrisch circuit niet beschadigd wordt.
- Zorg er steeds voor dat voor de aanvang van werkzaamheden het apparaat spanningsloos is door het voedingssnoer uit de wandcontactdoos te halen of door het uitschakelen van de zekering. (Meet na of dit daadwerkelijk gebeurd is!)
- De elektronische onderdelen van de ventilatie-unit kunnen onder elektrische spanning staan. Contacteer bij een defect een professionele installateur en laat reparaties enkel uitvoeren door deskundig personeel.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dienst na verkoop of personen met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. U vindt het typeplaatje aan de binnenzijde van de unit wanneer u het deksel losmaakt. De voeding moet binnen in de groep aangesloten worden door een gekwalificeerd elektricien / E- / W-installateur.
- Schakel steeds de zekering uit wanneer het apparaat niet goed werkt of voordat u het apparaat openmaakt voor schoonmaak en contacteer de installateur.
- Het toestel voldoet aan de wettelijke eisen die gesteld worden aan elektrische apparaten.

Mechanisch

- Plaats geen objecten op het toestel.
- Ga nooit op het toestel staan. Het toestel mag niet belast worden.

Ventilatie-technisch

- Raadpleeg steeds de installateur van uw verbrandingstoestel om na te gaan of er geen gevaar is voor het binnendringen van rookgassen in de woning. De onderdruk in de woning kan beperkt worden door er op toe te zien dat raamroosters steeds voldoende open staan.

RECYCLEREN

Aan het eind van de levensduur van het toestel is de gebruiker verantwoordelijk voor een veilige demontage van het toestel en voor een afvoer van de componenten, overeenkomstig de ter plaatse geldende wetten of verordeningen.

ONDERHOUD

Voer de onderhoudstaken steeds uit binnen de aangegeven periode. Als u dit niet doet, gaat dit koste van de prestaties van het ventilatiesysteem. Raadpleeg het document Onderhoudsinstructies Duco Ventilatiesystemen (L8000011) op www.duco.eu voor uitgebreide instructies.

CE
DUCO, HANDELSSTRAAT 19
VEURNE, B-8630
09

VEELGESTELDE VRAGEN

Hoe zet ik het ventilatiesysteem helemaal uit?
Het systeem kan niet volledig uitgezet worden, dit om o.a. schimmelvorming in uw huis te voorkomen. Het systeem kan wel op permanente laagstand gezet worden voor de meest energiezuinige stand.

Moet ik het systeem onderhouden?
Ja, contacteer uw installateur voor een jaarlijks onderhoud.

Wat bij elektriciteitsuitval?
U hoeft niets te doen, het systeem zal automatisch herstarten en correct functioneren.

Kan ik de LED's op de bediening uitzetten?
Ja, druk lang op 'AUTO' om de LED's aan en uit te zetten.

Ik hoor het ventilatiesysteem niet, werkt het wel?
Duco's ventilatiesystemen zijn fluisterstil. U kan controleren of het systeem werkt door het systeem (tijdelijk) op hoogstand te zetten en te voelen aan een ventiel.

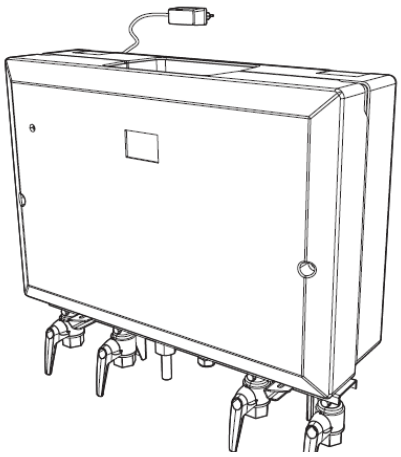
Er knippert een LED op een bediening of Tronic-rooster, wat is er aan de hand?
Er is een probleem met het netwerk, raadpleeg uw installateur voor een oplossing.

Duco | Handelsstraat 19 | 8630 Veurne | Belgium | +32(0)58 33 00 33 | info@duco.eu

Duurzame Ring Heerhugowaard exploitatie B.V.
Post: Postbus 430 • 1700 AK Heerhugowaard
Bezoek: Galileistraat 61 • Tel: 072 – 5760822

Woongebouw De Bever
Afleverset en GJ-meter

Afleverset warmte en warm tapwater



De afleverset levert warmte aan uw vloerverwarming en warmt het drinkwater op tot warm tapwater van ca. 60°C.

De afleverset wordt onderhouden door uw warmteleverancier de Duurzame Ring Heerhugowaard Exploitatie B.V.

Het enige dat u hoeft te doen is de afleverset regelmatig met een droge doek schoon te maken en vrij te houden van materialen en middelen die schade aan de afleverset en de aansluitingen kunnen veroorzaken.

Storingen (eindgebruiker)

STATUS INDICATIE LED LAMPJE

Groen knipperen	: Afleverset staat in normaal stand (in rust of in CV stand)
Blauw knipperen	: Afleverset staat in warm tapwater stand
Rood knipperen	: Afleverset staat in storing
Wit continu	: Afleverset staat in service modus (alleen voor de warmteleverancier)
Geen LED	: Afleverset staat uit

WAT KUNT U DOEN BIJ STORING?
Let op! De kap is verzegeld en mag alleen geopend worden door uw warmteleverancier.

In geval van lekkage
1. Sluit alle kranen op de aansluitbeugel onder het toestel (hendels in horizontale stand) en de drinkwaterhoofdkraan.
2. Neem contact op met uw warmteleverancier.

CV wordt niet warm
1. Controleer of de kranen van de aansluitbeugel open staan (hendels in verticale stand). Zo niet, open de kranen.
2. Controleer of de stekker van het toestel in het stopcontact zit (230V). Zo niet, stop de stekker in het stopcontact.
3. Controleer of de radiatorkranen open staan. Zo niet, open de radiatorkranen.
4. Stel uw thermostaat hoger in dan de omgevingstemperatuur.
5. Probleem opgelost? Zo niet, neem contact op met uw warmteleverancier.

Tapwater wordt niet warm
1. Controleer of de kranen van de aansluitbeugel open staan (hendels in verticale stand) en of de hoofdkraan open staat. Zo niet, open dan alle kranen op de aansluitbeugel onder het toestel en de hoofdkraan.
2. Controleer of de stekker van het toestel in het stopcontact zit (230V). Zo niet, stop de stekker in het stopcontact.
3. Probleem opgelost? Zo niet, neem contact op met uw warmteleverancier.

Geen Tapwater
1. Controleer of de hoofdkraan (meestal bij de watermeter) open staat. Zo niet, open de hoofdkraan.
2. Probleem opgelost? Zo niet, neem contact op met uw warmteleverancier.

In geval van storingen kunt u contact opnemen met Kodi BV: 072 571 54 62

Duurzame Ring Heerhugowaard exploitatie B.V.
Post: Postbus 430 • 1700 AK Heerhugowaard
Bezoek: Galileistraat 61 • Tel: 072 – 5760822

Woongebouw De Bever
Afleverset en GJ-meter

Energiemeting door de Kamstrup Multical 403

De energiemeter meet het verbruik in Giga Joules (GJ).
Via de energiemeter, die bovenin de afleverset is gemonteerd, kunt uzelf de stand aflezen. Uw warmteleverancier kan deze “slimme meter” op afstand uitlezen.

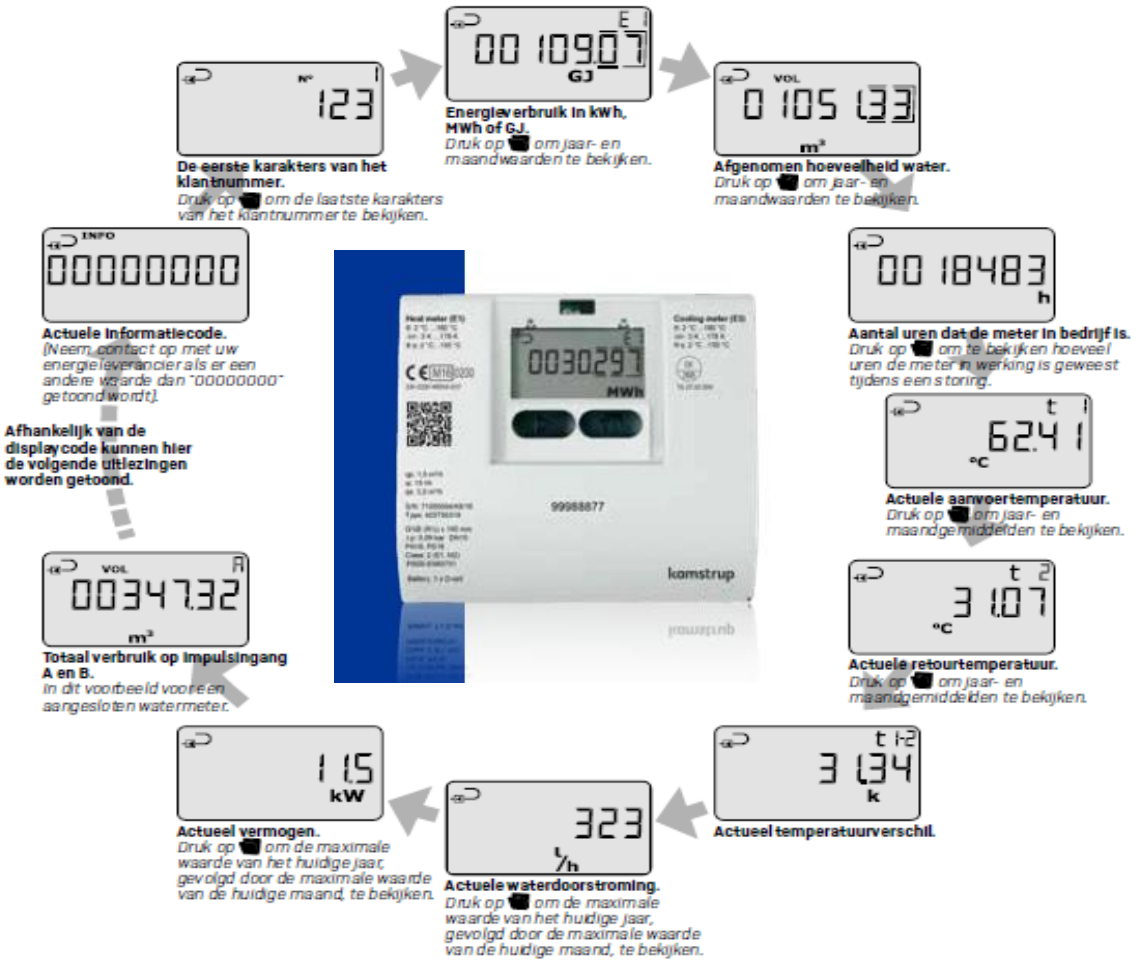
Jaarlijks zullen wij uzelf om de meterstand vragen, vanwege een extra controle en bewustwording van uw warmteverbruik.

Gebruikershandleiding

Energiemeting
MULTICAL® 403 werkt als volgt:
Het volumedeel meet de hoeveelheid water in kubieke meters [m³] die door de installatie circuleert.
De temperatuurvoelers die gemonteerd zijn in de aanvoer- en retourleiding meten het verschil tussen aanvoer- en retourtemperatuur van het water.
MULTICAL® 403 berekent het energieverbruik op basis van het door het volumedeel gemeten volume en het temperatuurverschil.

Uitlezingen in het display
Door op de primaire drukknop ▶ te drukken, wordt een volgende uitlezing getoond in het display. De secundaire knop wordt gebruikt voor het uitlezen van historische- en gemiddelde waarden.
Vier minuten na de laatse keer dat de drukknop is ingedrukt, keert de meter automatisch terug naar de uitlezing die het energieverbruik toont.

Display uitlezingen



Duurzame Ring Heerhugowaard exploitatie B.V.
Post: Postbus 430 • 1700 AK Heerhugowaard
Bezoek: Galileistraat 61 • Tel: 072 – 5760822

Woongebouw De Bever Heerhugowaard
Informatie en tarieven warmtelevering 2018

Bodemenergie
Duurzame Ring Heerhugowaard Exploitatie B.V. levert duurzame warmte door middel van bodemenergie in combinatie met warmtepompen, dit is een Warmte Koude Opslag (W.K.O.).

Warmte Koude Opslag
In een Warmte Koude Opslag (W.K.O.) installatie wordt bodemenergie gebruikt voor het verwarmen en koelen van gebouwen. Het benutten van bodemenergie is een duurzame oplossing waarmee het verbruik van fossiele brandstoffen (o.a. aardgas) voor energieopwekking én de CO^2-uitstoot fors teruggedrongen worden.

Het W.K.O. systeem zal in een later stadium aangesloten worden op het hoofdnet van het Waerdse Energie Circuit waardoor er eveneens retourwarmte van de industrie hergebruikt kan worden.

Werking W.K.O.
In een W.K.O. systeem wordt grondwater in de dieper liggende bodem benut als energiebuffer. Via een warmtewisselaar wordt in de winter koud water in de koude bron en wordt 's zomers warm water in een warme bron geïnjecteerd. In de zomer wordt het koude water gebruikt om gebouwen te koelen en in de winter wordt het gebouw De Bever verwarmd door het warme water op te pompen. Om het warme water naar de gewenste (hogere) temperatuur te brengen ten behoeve van warm tapwater en verwarming worden er warmtepompen toegepast. Een afleverset, bij u opgesteld in de bergruimte van uw woning, zorgt voor de juiste individuele hoeveelheid warm tapwater en voedt de verwarming.

Warmtewet A.C.M.
De A.C.M. (Autoriteit Consument & Markt) bepaalt op grond van de Warmtewet de tarieven voor de geleverde warmte volgens het "Niet Meer Dan Anders" principe. Het warmteverbruik wordt gemeten in Giga Joules (GJ), waarbij 1 GJ warmteverbruik vergelijkbaar is met 31,65 m^3 gasverbruik.

Het "Niet Meer Dan Anders" principe
De warmteprijs is gebaseerd op alle kosten die een verbruiker zou moeten maken om dezelfde warmte te krijgen als wanneer hij een gasaansluiting zou hebben met een cv-ketel. Verbruikers op het warmtenet betalen op deze manier ***niet meer*** dan voor het gasverbruik en service van een cv-ketel.

Kosten voor het verbruik van warmte.
Onderstaande kosten zijn niet hoger dan de prijs die de ACM voor 2018 heeft vastgesteld.

De vastgestelde variabele kosten voor warmtegebruik zijn voor 2018 **€ 24,05 per Giga Joule** (GJ).
Voor de woningen in het woongebouw De Bever wordt een gemiddeld verbruik van 20 GJ voor verwarming en warm tapwater per woning per jaar ingeschat.

Voor de vaste leveringskosten maakt het niet uit hoeveel warmte u verbruikt. De vaste kosten bestaan uit drie delen:

➢ Vast bedrag warmteaansluiting	per maand	voor 2018: € 25,79
➢ Vaste kosten meetdienst	per maand	voor 2018: € 2,11
➢ Vast huurbedrag afleverset	per maand	voor 2018: € 17,05
Totaal aan vaste kosten	**per maand**	**voor 2018: € 44,95**

Alle bedragen zijn inclusief B.T.W.

Duurzame Ring Heerhugowaard exploitatie B.V.
Post: Postbus 430 • 1700 AK Heerhugowaard
Bezoek: Galileistraat 61 • Tel: 072 – 5760822

Woongebouw De Bever Heerhugowaard
Informatie en tarieven warmtelevering 2018

Vast bedrag
Het vaste bedrag is vergelijkbaar met het vastrecht van een gasaansluiting op het gasnet. In dit geval is het een bijdrage in de kosten van aanleg en onderhoud van de warmte-infrastructuur (bronnen en transportleidingen) en wordt jaarlijks vastgesteld door de ACM.

Warmtemeting en warmtegebruik
Voor elke verbruiker is een aparte warmtemeter geïnstalleerd die het individuele verbruik meet. De kosten hiervan zijn gebaseerd op het gewogen gemiddelde meettarief voor huishoudelijke gasmeters en worden jaarlijks vastgesteld door de ACM. De verbruikte warmte wordt gemeten in Giga Joules (GJ). De prijs per GJ wordt jaarlijks vastgesteld door de ACM.

Afleverset
Dit is de verwarmingsunit/warmtewisselaar die in de bergruimte van uw woning opgesteld staat waar ten behoeve van warmtelevering aan de verbruiker energieoverdracht plaatsvindt tussen het warmtenet en uw warmwater- en verwarmingsinstallatie in uw woning.
Onderhoud en service aan deze unit is hiermee geborgd. Deze kosten worden door de A.C.M. als redelijk beschouwd.

Warmterekening
Op uw rekening kunt u duidelijk zien wat u betaalt voor de warmte die u gebruikt. De kosten mogen niet hoger zijn dan de jaarlijks door de A.C.M. vastgestelde tarieven.
De genoemde tarieven zijn zowel voor verwarming als voor warm tapwater.

Uw warmterekeningen betalen
Maak het makkelijk met automatische incasso. Het is gratis. U vult hiervoor het machtigingsformulier in dat u bij uw contract gekregen heeft en stuurt dit, gescand, getekend per email aan info@drh.nl of per post aan Kodi b.v., Postbus 430, 1700 AK Heerhugowaard.

Wilt u de rekeningen zelf betalen dan doet u dat voorafgaand aan de maand die het betreft op:
- BIC: RABO NL2U
- IBAN NL82 RABO 0311 1710 87
- ten name van DRH Klantenservice, vermeld u ook uw klant- en factuurnummer bij de betaling.

Vragen en melden van storingen

Vragen en Storingen:
- Stuur een email naar ons : info@drh.nl
- Bellen van 08.00 - 17.00 uur : 072 576 08 22
- Bellen buiten werktijd : 072 576 08 22 en volg de instructie op het antwoordapparaat op.

Duurzame Ring Heerhugowaard, de energie verbinding tussen bedrijven, instellingen en wooncomplexen