



Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

B47FS26G0

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Uw apparaat leren kennen.....	7
5	Accessoires.....	10
6	Voor het eerste gebruik	12
7	De Bediening in essentie.....	13
8	Stoom.....	14
9	Tijdfuncties.....	18
10	Braadthermometer.....	19
11	Bak- en braadassistent.....	21
12	Stoomprogramma's	21
13	Kinderslot	22
14	Snel voorverwarmen.....	23
15	Sabbatinstelling	23
16	Basisinstellingen	24
17	Home Connect	25
18	Reiniging en onderhoud	27
19	Reinigingsfunctie.....	29
20	Rekjes	31
21	Apparaatdeur.....	31
22	Storingen verhelpen	35
23	Afvoeren	37
24	Servicedienst.....	38
25	Conformiteitsverklaring.....	38
26	Zo lukt het.....	39
27	MONTAGEHANDLEIDING	51
27.1	Algemene montage-instructies	51



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 10

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 38

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

1.5 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.

- ▶ Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

- ▶ Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

1.6 Braadthermometer

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

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

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

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

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

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

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

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

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

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

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

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

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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

- ▶ Niets op de open deur zetten of leggen en niet eraan hangen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

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

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

2.2 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.

- ▶ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Door afdruipende vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.

- ▶ Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen. Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

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

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

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen. Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

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

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

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

- Overbodige accessoires hoeven dan niet te worden verwarmd.

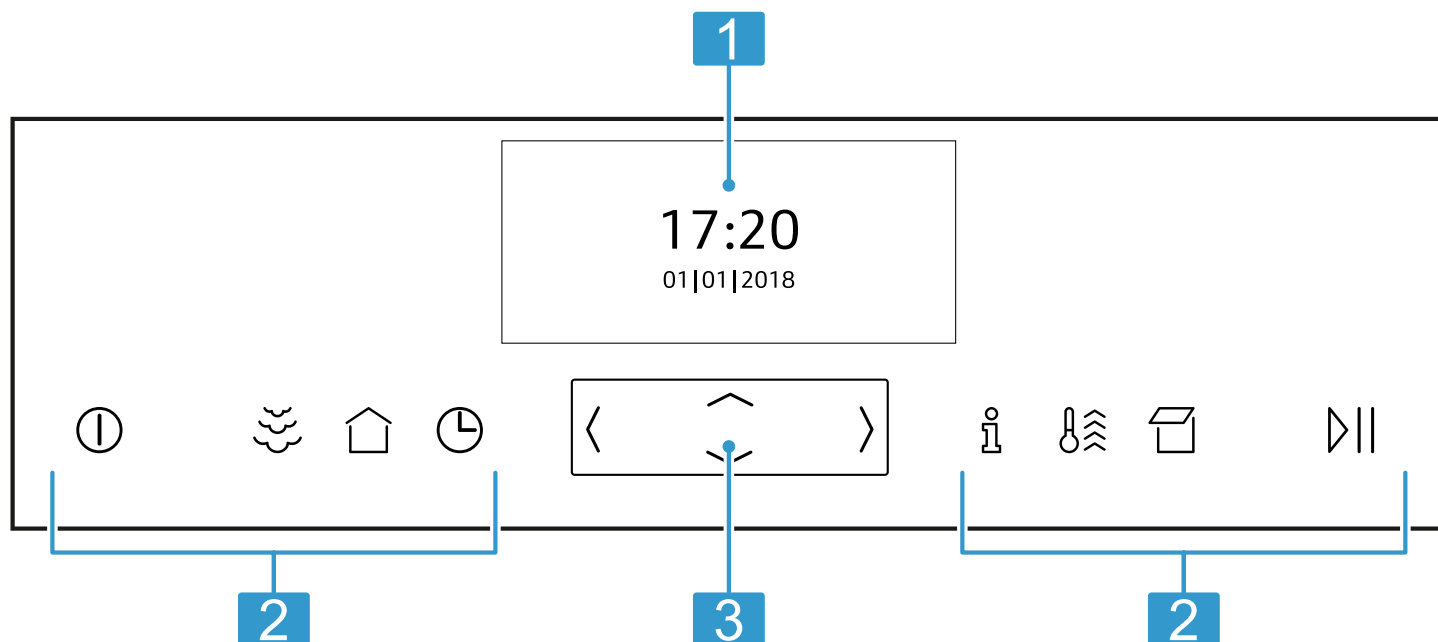
Diepvriesgerechten voor de bereiding laten ontdooien.

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

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

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



1 Display

2 Knoppen

3 Bedieningselement

4.2 Knoppen

De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Druk om een functie te kiezen op de betreffende knop.

Symbool	Naam	Gebruik
ⓘ	aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen
☁	Bereiding met stoom	Bereiding met stoomtoevoer inschakelen
🏠	Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen
🕒	Tijdfuncties/kinderslot	"Timer", "tijdsduur" of vertraagde functie "klaar om" instellen "Kinderslot" activeren of deactiveren
ℹ	Informatie	- Overige informatie weergeven - Actuele temperatuur weergeven
☁	Snel voorverwarmen	"Snel voorverwarmen" activeren of deactiveren "PowerBoost" activeren of deactiveren
📦	Paneel openen	Watertank vullen of leegmaken
▶	Start/Stop	Werking starten of onderbreken

4.3 Bedieningselement

Via het bedieningselement stelt u alle functies van uw apparaat in. De lichtere instelwaarden kunt u wijzigen. U kunt ook snel door de instelwaarden lopen door een toets ingedrukt te houden. Zodra u de toets loslaat, stopt het snelle doorlopen.

Knop	Naam	Gebruik
	Links	Op het display naar links navigeren
	Rechts	Op het display naar rechts navigeren
	Boven	Op het display naar boven navigeren
	Beneden	Op het display naar beneden navigeren

4.4 Hoofdmenu

In het hoofdmenu vindt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Om het hoofdmenu te openen, drukt u op de toets .

Functie	Naam	Gebruik
	Verwarmingsmethoden	Gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen
	Stomen	Bereiden met stoom
	Bak- en braadassistent	Insteladvies voor bakken en braden
	Stoomprogramma's	Gerechten bereiden met stoom
	MyProfile	Apparaatinstellingen individueel aanpassen
	Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand bedienen. → "Home Connect ", Pagina 25
	Ontkalken	Stoomsysteem ontkalken
	Drogen	Na gebruik met stoom de binnenruimte drogen
	EasyClean	Lichte verontreinigingen uit binnenruimte verwijderen

4.5 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Bij temperaturen boven 275 °C verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten tot ca. 275 °C.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	CircuTherm hetelucht	40 - 200 °C	Op één niveau of meerdere niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmings-element aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	50 - 275 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Thermogrillen	50 - 250 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Pizzastand	50 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmings-element aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Broodbakstand	180 - 240 °C	Voor het bakken van brood, broodjes en bakkerijproducten die hoge temperaturen vereisen.
	Grill, groot	50 - 290 °C	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	50 - 290 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.

Symbol	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	Onderwarmte	50 - 250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het gezond en langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deegrijpsstand	2 standen	Om deeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijpen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Voor het bereiden van vlees, vis, groente en dessert onder vacuüm bij lage temperaturen. De gerechten vóór het bereiden in speciale hittebestendige kookzakken met een vacuümapparaat luchtdicht verpakken. Door het beschermende omhulsel blijven voedings- en aromastoffen behouden.
	Ontdooistand	30 - 60 °C	Voor het voorzichtig ontdooien van bevroren gerechten.
	Warmhouden	60 - 100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
	Boven- en onderwarmte Eco	50 - 275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmings-element aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 125-200 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Regenereren	80 - 180 °C	Voor het voorzichtig opwarmen van gerechten of het opbakken van gebakken etenswaar.

4.6 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

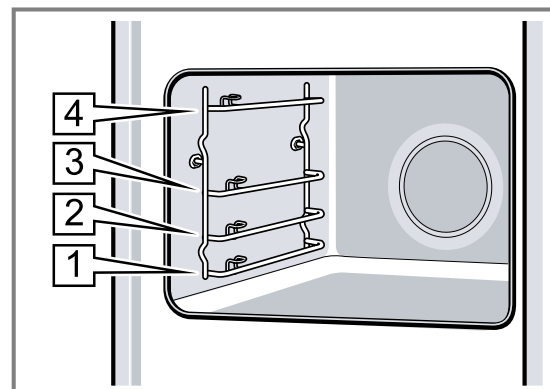
U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

→ "Accessoires", Pagina 10

Uw apparaat heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

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

→ "Rekjes", Pagina 31



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in ge-

bruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

Als de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

→ "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 29

Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Als het gebruik wordt beëindigd, schakelt de verlichting uit.

Koelventilator

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

LET OP!

De ventilatiesleuven boven de deur van het apparaat niet afdekken. Het apparaat raakt oververhit.

► Ventilatiesleuven vrijhouden.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat het apparaat na gebruik sneller afkoelt.

Apparaatdeur

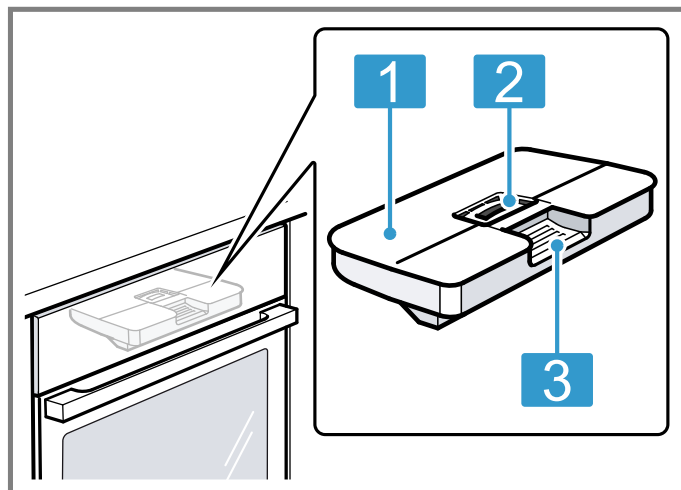
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

Watertank

De watertank hebt u nodig voor de stoommethoden.

De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel.

→ "Watertank vullen", Pagina 14



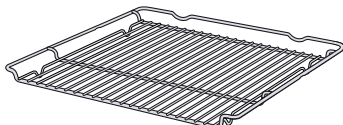
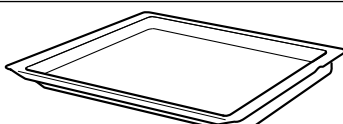
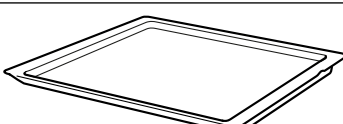
- | | |
|---|---|
| 1 | Tankdeksel |
| 2 | Opening voor het vullen en leegmaken |
| 3 | Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank |

5 Accessoires

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

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

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

Accessoires	Gebruik
Rooster 	■ Bakvormen ■ Ovenschalen ■ Vormen ■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ■ Diepvriesgerechten
Braadslede 	■ Vochtig gebak ■ Gebak ■ Brood ■ Grote braadstukken ■ Diepvriesgerechten ■ Afdruipende vloeistof opvangen, bijv. vet bij het grillen op het rooster of water bij het gebruik met stoom.
Bakplaat 	■ Plaatgebak ■ Klein gebak

Accessoires	Gebruik
Stoombak zonder gaatjes, grootte S	Bereiden van: ■ Rijst ■ Peulvruchten ■ Granen De stoomschaal op het rooster plaatsen.
Stoombak met gaatjes, grootte S	■ Groente stomen. ■ Kleinfruit uitpersen. ■ Ontdooien. De stoomschaal op het rooster plaatsen.
Stoombak met gaatjes, grootte XL	Grote hoeveelheden stomen.
Braadthermometer	Nauwkeurig braden of garen. → "Braadthermometer", Pagina 19

5.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Stoomschalen

De stoomschalen zijn voor de zuivere stoommethoden tot 120 °C geschikt.

Voor hogere temperaturen of andere verwarmingsmethoden zijn de stoomschalen niet geschikt. De schalen verkleuren en vervormen permanent.

5.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

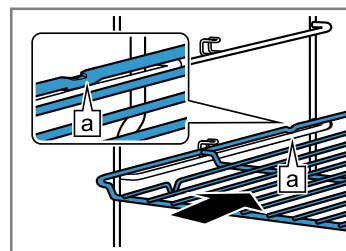
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

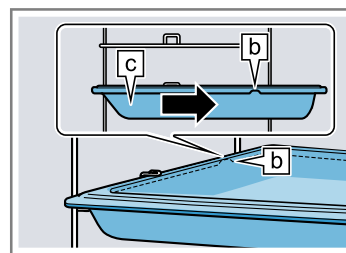
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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

Rooster Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving  naar beneden in de oven schuiven.



Plaat De plaat met de afschuining gericht naar de  ovendeur in de oven schuiven.
bijv. braadslede of bakplaat



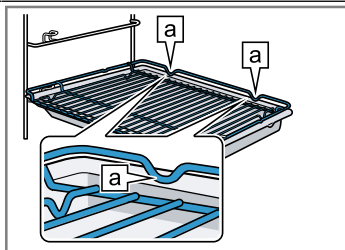
3. Het accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

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

Accessoires combineren

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

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

Rooster op
braadslede

5.4 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.neff-international.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Vóór het eerste gebruik

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

LET OP!

Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.

- ▶ Waterhardheid correct instellen.
- Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.
- ▶ Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloorhoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.
- ▶ Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater, onthard water of mineraalwater zonder koolzuur.

Kans op functiestoringen bij het gebruik van gefilterd of gedemineraliseerd water. Het apparaat vraagt eventueel om na te vullen terwijl de watertank vol is, of de stoomfunctie wordt na ongeveer 2 minuten afgebroken.

- ▶ Meng gefilterd of gedemineraliseerd water eventueel met mineraalwater zonder koolzuur, in de verhouding één op één.

Tip: Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.

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

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

¹ Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

² Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

6.2 Eerste gebruik

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval verschijnen de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen op elk moment aanpassen in de basisinstellingen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 24
- U kunt de instellingen ook met Home Connect uitvoeren. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

Taal instellen

1. Het apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
- ✓ Na enkele seconden verschijnt de eerste instelling.
2. Naar de onderste regel navigeren met ∇ .
3. De taal met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
4. Weer naar de bovenste regel met $\wedge$ navigeren.
5. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.

Tijd instellen

1. Naar de onderste regel navigeren met ∇ .
2. Het uur met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Naar de volgende regel met ∇ navigeren.
4. De minuut met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.

5. Weer naar de bovenste regel met $\wedge$ navigeren.
6. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.

Datum instellen

1. Naar de volgende regel met $\vee$ navigeren.
2. De dag met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Naar de volgende regel met $\vee$ navigeren.
4. De maand met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
5. Naar de volgende regel met $\vee$ navigeren.
6. Het jaar met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
7. Zo vaak op $\wedge$ drukken tot "Datum" verschijnt.
8. De instellingen met $\rangle$ overnemen.

Waterhardheid instellen

1. Naar de onderste regel navigeren met $\vee$.
2. De waterhardheid met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
→ "Vóór het eerste gebruik", Pagina 12
3. Weer naar de bovenste regel met $\wedge$ navigeren.
4. De instellingen met $\rangle$ opslaan.
5. De apparaatdeur één keer openen en sluiten.
- ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is vervolgens klaar voor gebruik.
- ✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

6.3 Apparaat kalibreren en reinigen

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

Opmerking: De kooktemperatuur van het water is afhankelijk van de luchtdruk. Bij het kalibreren stelt het apparaat zich in op de drukomstandigheden van de plaats van opstelling.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. Verwijder de productinformatie, accessoires, verpakingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte.
2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Schakel het apparaat met $\odot$ in.
→ "Apparaat inschakelen", Pagina 13
4. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
5. De verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur voor de kalibratie instellen en met $\gg$ starten.
→ "Stomen", Pagina 15

Kalibreren

Verwarmingsmethode	Stomen $\approx$
Temperatuur	100°C
Tijdsduur	30 minuten

Tip: Open de apparaatdeur niet terwijl de kalibratie loopt. Anders wordt de kalibratie afgebroken.

- ✓ Het kalibreren start. Hierbij ontstaat veel stoom.

6. LET OP!

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

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

Laat het apparaat afkoelen en neem aansluitend het water van de bodem van het apparaat op.

7. De verwarmingsmethode en temperatuur voor het opwarmen instellen en met $\gg$ starten.
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 14

Opwarmen

Verwarmingsmethode	CircoTherm hetelucht $\approx$
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	30 minuten

8. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
9. Na 30 minuten het apparaat met $\odot$ uitschakelen.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13
10. Laat het apparaat afkoelen.
11. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
12. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.
13. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Opmerking: Bij een stroomuitval of het loskoppelen van het stroomnet blijven de instellingen van de kalibratie opgeslagen.

Tip: Om de instellingen van de kalibratie na een verhuizing aan te passen, zet u het apparaat in de basisinstellingen naar de fabrieksinstelling terug. Vervolgens herhaalt u de kalibratie.

→ "Basisinstellingen", Pagina 24

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Schakel het apparaat in met $\odot$.

Opmerkingen

- In de basisinstellingen kunt u vastleggen of na het inschakelen de verwarmingsmethoden of het hoofdmenu verschijnt.
→ "Basisinstellingen", Pagina 24
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het apparaat automatisch uit.

7.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Schakel het apparaat uit met $\odot$.

Opmerkingen

- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte verschijnt op het display de restwarmte-indicatie.
→ "Restwarmte-aanduiding", Pagina 14
- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.
→ "Koelventilator", Pagina 10

7.3 Restwarmte-aanduiding

Nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, wordt op het display de restwarmte weergegeven.

Display	Temperatuur
Restwarmte hoog	boven 120°C
Restwarmte laag	tussen 60°C en 120°C

7.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

- Schakel het apparaat in met ①.
- ✓ De verwarmingsmethoden verschijnen.
- Kies de verwarmingsmethode met < of >.
- Naar de volgende regel met ~ navigeren.
- Kies de temperatuur of stand met < of >.
- Start de werking ▶.
- ✓ Op het display verschijnt de bedrijfstijd.
- ✓ De opwarmbalk geeft de temperatuurstijging weer.
- Schakel het apparaat uit met ① wanneer het gerecht klaar is.

7.5 Temperatuur wijzigen

Nadat u de temperatuur gestart heeft, kunt u hem nog wijzigen.

- De regel temperatuur met ^ of v kiezen.
- De temperatuur met < of > wijzigen.
- ✓ De temperatuur wordt gewijzigd.

7.6 Verwarmingsmethode wijzigen

Als u de verwarmingsmethode wijzigt, zet het apparaat alle instellingen terug.

- Onderbreek de werking met ▶.

- De gewenste verwarmingsmethode met < of > selecteren.
- Naar de volgende regel met ~ navigeren.
- Kies de temperatuur met < of >.
- Start de werking ▶.

7.7 Bedrijf onderbreken

- Druk op ▶.
- Om de werking voort te zetten, opnieuw op ▶ drukken.

7.8 Werking afbreken

Opmerking: Sommige functies, zoals bijv. reinigingsfuncties, kunt u niet afbreken.

- ▶ Zo lang op ▶ drukken tot de werking is afgebroken.
- ✓ De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gereset.
- ✓ Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.

7.9 Actuele temperatuur weergeven

Tijdens het verwarmen kunt u ook de actuele temperatuur weergeven.

- ▶ Druk op i.
- ✓ De temperatuur verschijnt gedurende enkele seconden.

7.10 Informatie weergeven

Vereiste: De toets i is verlicht.

- ▶ Druk op i.
- ✓ De informatie verschijnt gedurende enkele seconden.

8 Stoom

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

8.1 Watertank vullen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

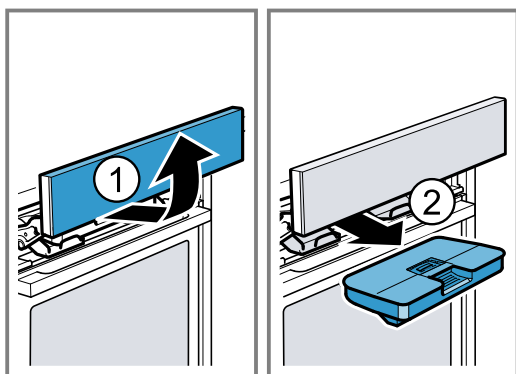
- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.

Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.

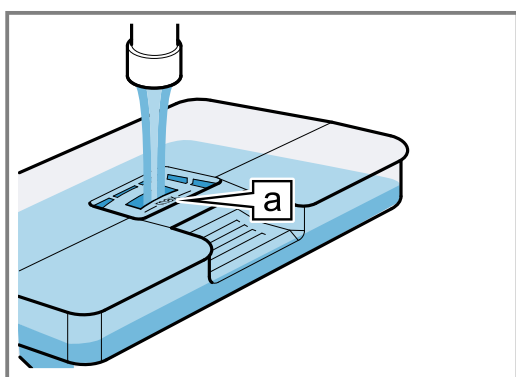
→ "Vóór het eerste gebruik", Pagina 12

- Druk op .
- ✓ Het bedieningspaneel wordt automatisch naar voren geschoven.
- Het bedieningspaneel met beide handen naar voren trekken en vervolgens naar boven schuiven tot het vergrendelt ①.

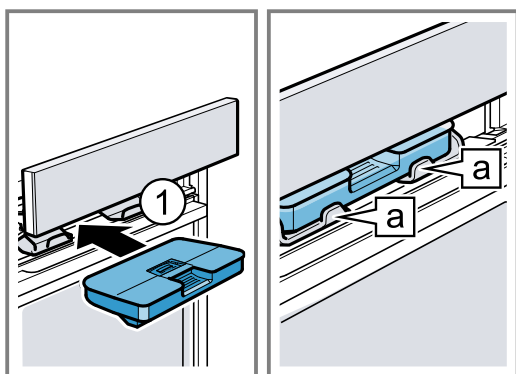
3. De watertank optillen en uit de tankschacht nemen ②.



4. Het deksel aan de watertank langs de afdichting aandrukken zodat er geen water meer uit de watertank kan lopen.
5. Het water tot aan de markering "max" [a] in de watertank vullen.



6. De gevulde watertank plaatsen ①. Er hierbij op letten dat de watertank aan de houders [a] vastklikt.



7. Het bedieningspaneel langzaam naar onderen schuiven, dan naar achteren drukken tot het bedieningspaneel volledig is gesloten.

8.2 Watertank bijvullen

Als "Watertank vullen" op het display verschijnt, vult u de watertank bij.

Opmerkingen

- Stomen, deegrijsstand, ontdooistand en regenereren: als u de watertank niet bijvult, onderbreekt het apparaat de werking. Vul de watertank bij.
- Stoomondersteuning: als u de watertank niet bijvult, werkt het apparaat verder zonder stoomondersteuning.

1. Het bedieningspaneel openen.
2. De watertank verwijderen en bijvullen.

3. De gevulde watertank inzetten en bedieningspaneel sluiten.

8.3 Stoommethoden

Uw apparaat beschikt over meerdere stoommethoden:

- Stomen ☁
- Deegrijsstand ☐
- Sous-vide ☒
- Ontdooistand *
- Regenereren ☒

Stomen

Bij het "stomen" worden de gerechten omsloten door hete waterdamp, zodat de voedingsstoffen in de levensmiddelen behouden blijven. De vorm, de kleur en het typische aroma van de gerechten blijven bij deze bereidingsmethode intact.

Bereiding met stoom instellen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
2. Schakel het apparaat in met ①.
3. Druk op ☐.
4. "Bereiden met stoom" ☁ met < of > instellen.
5. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
6. Een temperatuur met < of > kiezen.
7. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
8. Een tijdsduur met < of > kiezen.
9. Bereiden met stoom met ▶▶ starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 14
→ "Werking afbreken", Pagina 14
- ✓ Wanneer de watertank tijdens het bereiden met stoom leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 15
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13
10. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
11. De watertank legen en de binnenruimte drogen.

Deegrijsstand

Met de "deegrijsstand" rijst het deeg duidelijk sneller dan bij kamertemperatuur en het droogt niet uit.

Deegrijsstand instellen

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
2. Schakel het apparaat in met ①.
3. "Deegrijsstand" ☐ met < of > instellen.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. Indien nodig stand 2 met > instellen.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. Een tijdsduur met < of > kiezen.
8. Deegrijsstand met ▶▶ starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 14
→ "Werking afbreken", Pagina 14
- ✓ Wanneer de watertank tijdens de deegrijsstand leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 15
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13

9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.

Sous-vide

"Sous-vide" is een variant van het bereiden bij lage temperaturen van gevaccineerde levensmiddelen bij temperaturen tussen 50 - 95°C en met 100% stoom. Sous-vide is geschikt voor vlees, vis, groente en dessert.

In speciale hittebestendige vacumeerzakken zijn de gerechten met een vacuümapparaat luchtdicht verpakt. Door de beschermende vacumeerzak blijven voedingsstoffen en aromastoffen behouden.

Sous-vide instellen

Opmerkingen

- Tijdens de bereiding sous-vide ontstaat aan de bodem van de binnenruimte meer condensaat dan bij andere verwarmingsmethoden.
- Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. LET OP!

Risico van meubelschade

- Geen tweede watertankvulling voor de bereiding sous-vide gebruiken.

De watertank volledig vullen.

→ "Watertank vullen", Pagina 14

2. Schakel het apparaat in met ①.
3. "Sous-vide"  met < of > instellen.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. Kies een temperatuur met < of >.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. Kies een tijdsduur met < of >.
8. Sous-vide met  starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 14
→ "Werking afbreken", Pagina 14
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13
9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10.  **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.
► De vacumeerzak met een pannenzak voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
► De vacumeerzak voorzichtig met een pannenzak verwijderen.

Verwijder de vacumeerzak voorzichtig met een pannenzak.

11. Leeg de watertank en droog de binnenruimte.

Ontdooistand

Met de "ontdooistand" ontdooit u diepvriesproducten.

Ontdooistand instellen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
2. Schakel het apparaat in met ①.
3. "Ontdooistand"  met < of > instellen.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. Een temperatuur met < of > kiezen.

6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. Een tijdsduur met < of > kiezen.
8. Ontdooistand met  starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 14
→ "Werking afbreken", Pagina 14
- ✓ Wanneer de watertank tijdens de ontdooistand leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 15
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13
9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.

Regenereren

Met "regenereren" warmt u al klaargemaakte gerechten op een efficiënte manier op of bakt u gerechten van de vorige dag op.

Regenereren instellen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
2. Schakel het apparaat in met ①.
3. "Regenereren"  met < of > instellen.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. Een temperatuur met < of > kiezen.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. Een tijdsduur met < of > kiezen.
8. Regenereren met  starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 14
→ "Werking afbreken", Pagina 14
- ✓ Wanneer de watertank tijdens het regenereren leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 15
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 13
9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.

8.4 Bereiden met stoom

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

Verwarmingsmethoden voor bereiding met stoom

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u er stoom bij inschakelen:

- "CircoTherm hete lucht" 
- "Boven-/onderwarmte" 
- "Thermogrillen" 
- "Broodbakstand" 
- "Warmhouden" 

Bereiding met stoomtoevoer inschakelen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 14
2. Schakel het apparaat in met ①.

3. Een geschikte verwarmingsmethode instellen.
→ "Verwarmingsmethoden voor bereiding met stoom", Pagina 16
4. Een temperatuur instellen.
5. De bereiding met stoomtoevoer met ☞ inschakelen.
6. In de regel stoomintensiteit ☞ met ~ navigeren.
7. De stoomintensiteit met < of > selecteren:
 - gering
 - gemiddeld
 - sterk
8. De bereiding met stoomtoevoer met ▶ start.
- ✓ Wanneer de watertank tijdens de bereiding met stoomtoevoer leegraakt, verschijnt op het display "Watertank vullen". De werking wordt zonder stoomtoevoer voortgezet.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 15

Stoomfunctie annuleren

- ▶ Druk op ☞.
- ✓ De werking wordt zonder stoomtoevoer voortgezet.

Werking met stoomtoevoer beëindigen

1. Schakel het apparaat uit met ①.
2. De watertank legen en de binnenruimte drogen.

8.5 Na elk gebruik met stoom

Na elke bereiding met stoom pompt het apparaat het restwater terug in de watertank. Leeg en droog aansluitend de watertank en de bereidingsruimte.

Watertank legen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.

LET OP!

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

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

Opmerking: Na het uitschakelen van het apparaat is de toets ☐ wat langer verlicht om u eraan te herinneren de watertank leeg te maken.

1. Het bedieningspaneel met ☐ openen.
2. De watertank eruit nemen.
3. Het deksel van de watertank voorzichtig verwijderen.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. De afdichting van het deksel droog wrijven.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Het deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. De watertank inzetten en bedieningspaneel sluiten.

Binnenruimte drogen

Om de binnenruimte te drogen, kunt u ofwel de functie "Drogen" gebruiken of de binnenruimte met de hand drogen.

Binnenruimte drogen met functie Drogen

Met "Drogen" wordt de binnenruimte verwarmd, zodat vocht in de binnenruimte verdampt. Vervolgens opent u de apparaatdeur zodat de waterdamp ontsnapt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP!

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. Schakel het apparaat in met ①.
4. Druk op ☐.
5. "Drogen" ☞ met < of > instellen.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
7. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
8. Drogen met ▶ starten.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
9. Schakel het apparaat uit met ①.
10. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
11. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

Binnenruimte met de hand drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP!

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. De binnenruimte met geopende apparaatdeur 1 uur laten drogen.
4. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
5. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Als u hogere waarden instelt, verandert het tijdsinterval. Bij een tijdsduur kunt u bijv. tot een uur in stappen van minuten instellen, boven een uur in stappen van 5 minuten.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. De timer beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur 	Na het verstrijken van de tijdsduur onderbreekt het apparaat de werking automatisch.
Klaar om 	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.

9.2 Wekker

U kunt de timer zowel bij ingeschakeld als bij uitgeschakeld apparaat instellen.

Wekker instellen

1. Druk op .
2. Als het apparaat is ingeschakeld, de "timer"  met  kiezen.
3. De timertijd met  of  kiezen.
4. Start de timer met .
- ✓ Op het display verschijnt . De timertijd loopt af.
- ✓ Als de timertijd is verstreken, klinkt er een signaal.
5. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Wekker wijzigen

1. Druk op .
2. Wijzig de timertijd met  of .
- ✓ De instelling wordt overgenomen.

Wekker afbreken

1. Druk op .
2. De timertijd "00:00" met  instellen.
- ✓ De timertijd wordt gewist.

9.3 Tijdsduur

Na afloop van een ingestelde tijdsduur gaat het apparaat automatisch uit. U kunt de tijdsduur alleen in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

Tijdsduur instellen

1. Een verwarmingsmethode en een temperatuur instellen.
2. Druk op .
3. De voorgestelde waarde selecteren.

Knop	Voorgestelde waarde
	10 minuten
	30 minuten

4. Kies de tijdsduur met  of .
5. Start de werking met tijdsduur met .
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
6. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Tijdsduur wijzigen

1. Druk op .
2. Wijzig de tijdsduur met  of .
- ✓ De instelling wordt overgenomen.

Tijdsduur afbreken

1. Druk op .
2. Stel de tijdsduur "00:00" in met .
- ✓ De tijdsduur wordt gewist.
3. Druk op  om de werking zonder tijdsduur te voort te zetten.

9.4 Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"

Het apparaat gaat automatisch aan en op de van te voren gekozen eindtijd uit. Stel hiervoor de tijdsduur in en leg vast wanneer de werking beëindigd wordt. U kunt de starttijdvoorkeuze alleen in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

Starttijdvoorkeuze Klaar om instellen

Opmerkingen

- Laat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte.
 - U kunt niet elke verwarmingsmethode met de starttijdvoorkeuze instellen.
1. De gerechten in de binnenruimte doen en de apparaatdeur sluiten.
 2. Een verwarmingsmethode en een temperatuur instellen.
 3. Druk op .
 4. Kies de tijdsduur met  of .
 5. "Klaar om"  met  navigeren.
 - ✓ Op het display verschijnt het einde van de werking.
 6. De eindtijd met  kiezen.
 7. De starttijdvoorkeuze met  starten.
 - ✓ Het apparaat start de werking op het passende tijdstip.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 8. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Starttijdvoorkeuze Klaar om wijzigen

1. Druk op .
2. "Klaar om"  met  kiezen.
3. Wijzig de eindtijd met  of .
- ✓ De instelling wordt overgenomen.

Starttijdvoorkeuze Klaar om annuleren

1. Druk op .
2. Reset de eindtijd met .

- ✓ De eindtijd is de actuele tijd, plus de ingestelde tijdsduur.
- ✓ De werking met tijdsduur start.

10 Braadthermometer

U kunt uw gerechten heel nauwkeurig garen door er een braadthermometer in te steken en een kerntemperatuur in te stellen. Zodra de ingestelde kerntemperatuur in het product is bereikt, houdt het apparaat automatisch op te werken.

10.1 Geschikte verwarmingsmethoden met braadthermometer

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

Wanneer de braadthermometer in de binnenruimte is geplaatst, staan de volgende verwarmingsmethoden ter beschikking.

- CircoTherm hetelucht 
- Boven-/onderwarmte 
- Thermogrillen 
- Pizzastand 
- Broodbakstand 
- Boven-/onderwarmte Eco 
- CircoTherm Eco 
- Regenereren 
- Stomen 

10.2 Braadthermometer in het vlees steken

Gebruik de meegeleverde braadthermometer of bestel een geschikte braadthermometer via onze servicedienst.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij gebruik van een verkeerde braadthermometer kan de isolatie beschadigd raken.

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

LET OP!

Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

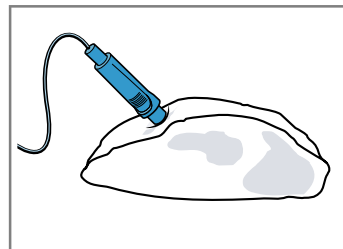
- Het snoer van de braadthermometer niet inklemmen.
- Om te voorkomen dat de braadthermometer beschadigd raakt door een te intensieve hitte, moet de afstand tussen grillelement en braadthermometer enkele centimeters bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

1. De braadthermometer in het gerecht steken. De braadthermometer heeft drie meetpunten. Zorg ervoor dat minstens het middelste meetpunt in het gerecht steekt.

Dunne vleesstukken	Steek de braadthermometer opzij in de dikste plaats van het vlees.
--------------------	--

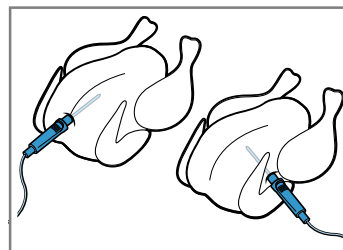
Dikke vleesstukken

Steek de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees.



Gevogelte

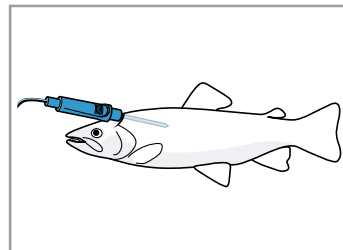
De braadthermometer in de dikste plaats van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de braadthermometer schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.



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

Vis

Bij hele vis de braadthermometer achter de kop in de richting van de ruggraat tot de aanslag insteken.



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

2. Het product samen met de braadthermometer in de binnenruimte plaatsen.
3. De aansluiting van de braadthermometer in de linkerbus in de binnenruimte steken.

Opmerkingen

- Verwijdert u de braadthermometer tijdens het gebruik, dan worden alle instellingen gereset.
- Wilt u het product keren, verwijder de braadthermometer dan niet. Controleer na het keren van het product of de braadthermometer nog goed in het gerecht zit.

10.3 Kerntemperatuur van verschillende levensmiddelen

Hier vindt u richtwaarden voor kerntemperaturen van verschillende levensmiddelen.

De richtwaarden hangen af van de kwaliteit en de soort levensmiddelen. Gebruik geen diepvriesproducten.

Gevogelte	Kerntemperatuur in °C
Kip	80 - 85
Kipfilet	75 - 80
Eend	80 - 85
Eendenborst, rosé	55 - 60
Kalkoen	80 - 85
Kalkoenfilet	80 - 85
Gans	80 - 90
Varkensvlees	Kerntemperatuur in °C
Varkensnek	85 - 90
Varkensfilet, rosé	62 - 70
Varkensrug, doorbakken	72 - 80
Rundvlees	Kerntemperatuur in °C
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45 - 52
Rosbief of runderfilet, rosé	55 - 62
Runderfilet of rosbief, doorbakken	65 - 75
Kalfsvlees	Kerntemperatuur in °C
Gebraden kalfsvlees of schouderstuk, mager	75 - 80
Gebraden kalfsvlees, schouder	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90
Lamsvlees	Kerntemperatuur in °C
Lambout, rosé	60 - 65
Lambout, doorbakken	70 - 80
Lamsrug, rosé	55 - 60
Vis	Kerntemperatuur in °C
Vis, heel	65 - 70
Visfilet	60 - 65
Diversen	Kerntemperatuur in °C
Gebraden gehakt, alle vleessoorten	80 - 90
Gerechten opwarmen, regenereren	65 - 75

10.4 Temperatuur van de binnenruimte en kerntemperatuur instellen

De braadthermometer meet de temperatuur in het binnenste van het product tussen 30 °C en 99 °C.

Vereisten

- Het product met de braadthermometer staat in de binnenruimte.
 - De braadthermometer is in de binnenruimte gestoken.
1. Schakel het apparaat in met .
 2. Een geschikte verwarmingsmethode en temperatuur van de binnenruimte kiezen.
Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur.
Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
 3. Naar de volgende regel met  navigeren.
 4. De kerntemperatuur met  of  kiezen.
 5. De werking met braadthermometer met  starten.
 - ✓ Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en het apparaat warmt niet meer op.
 6. Het apparaat met  uitschakelen.
 7.  **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
► Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Neem de braadthermometer uit de aansluiting in de binnenruimte.

10.5 Temperatuur van de binnenruimte of kerntemperatuur wijzigen

1. In de regel met de temperatuur met  of  navigeren.
2. De temperatuur met  of  wijzigen.

10.6 Werking met gebruik van de braadthermometer afbreken

-  **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
► Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Om de werking voort te zetten zonder braadthermometer trekt u deze uit de aansluiting in de binnenruimte en het gerecht en zet u de werking voort met .
- Om de werking af te breken, het apparaat uitschakelen met .

11 Bak- en braadassistent

Met de bak- en braadassistent ondersteunt uw apparaat u bij de bereiding van de verschillende gerechten en stelt het de optimale instellingen voor.

De bak- en braadassistent helpt u bij het instellen van klassiek gebak, brood en vlees. Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode voor u. De voorgestelde temperatuur en bereidingsduur kunt u naar wens wijzigen.

11.1 Overzicht van de gerechten

U kunt volgende gerechten selecteren:

- Roerdeeg spring-/rechthoekige vorm
- Cake (6 eieren)
- Cakerol
- Gistdeeg plaatgebak met droge bedekking
- Gistkrans/-vlecht
- Klein gebak bladerdeeg
- Muffins, 1 niveau
- Wit brood in langwerpige bakvorm
- Afbakbroodjes/-stokbrood, voorgebakken
- Pizza diepvries, met dunne bodem, 1 stuk
- Frites, diepvries, 1 niveau
- Gegratineerde aardappels, van ongekookte aardappels
- Aardappels in de oven
- Lasagne, vers
- Gebraden varkensvlees, doorregen, zonder zwoerd
- Gehakt (1 kg)
- Rosbief, medium, 1,5 kg
- Runderstoofvlees
- Lamsbout zonder been
- Kip, heel
- Kippenbouten
- Gans, heel (3 - 4 kg)

11.2 Bak- en braadassistent instellen

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Schakel het apparaat in met .
2. Druk op .
3. "Bak- en braadassistent"  met  of  kiezen.
4. Naar de volgende regel met  navigeren.
5. De categorie met  of  kiezen.
6. Naar de volgende regel met  navigeren.
7. Het gerecht met  of  kiezen.
8. Naar de volgende regel met  navigeren.
- ✓ De insteladviezen verschijnen.
9. **Opmerking:** De extra aanwijzingen kunnen niet voor alle gerechten worden geselecteerd.
De extra aanwijzingen met  weergeven.
- ✓ De extra aanwijzingen, bijv. m.b.t. inschuifhoogte, toebehoren, kookgerei, tijdstip voor het keren, omroeren of het toevoegen van vloeistof verschijnen.
10. Naar de insteladviezen met  terug navigeren.
11. Indien nodig de temperatuur of tijdsduur met  aanpassen.
– De temperatuur of tijdsduur met  of  selecteren.
– De instelling met  of  aanpassen.
12. De bak- en braadassistent met  starten.
- ✓ Bij sommige gerechten moet worden gekeerd of omgeroerd. Als het tijdstip voor het keren of omroeren is bereikt, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
13. **Opmerking:** Bij sommige programma's kunt u het gerecht nagaren.
→ "Gerechten nagaren", Pagina 21
Als u met het resultaat tevreden bent, selecteer dan  "Beëindigen".

11.3 Gerechten nagaren

1. "Nagaren" met  kiezen.
2. Indien nodig de instellingen met  of  wijzigen.
3. Het nagaren met  starten.

12 Stoomprogramma's

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

12.1 Vormen

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.

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

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- Licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglaazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

12.2 Overzicht van de stoomprogramma's

U kunt volgende stoomprogramma's selecteren:

- Wit brood, op de plaat
- Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, op de plaat
- Tarwebrood, gemengd tarwebrood langwerpig
- Gemengd-roggebrood met gist, langwerpig
- Plat rond brood
- Broodvlecht, ongevuld/gistkrans
- Biscuittaart
- Gebraden varkensvlees met korstje
- Gebraden varkenshals zonder been
- Casselerrib zonder been/rollade
- Runderfilet, vers, medium
- Rosbief, vers, medium
- Rosbief, vers, kort bakken

- Kip, heel, vers
- Stukken kip, vers
- Kipfilet, stomen
- Eend, gans, ongevuuld, vers
- Visfilet, gegratineerd
- Visfilet, stoven
- Vis, heel
- Vis, heel, stomen
- Bloemkoolroosjes stomen
- Broccolirosjes stomen
- Groene bonen stomen
- Wortelen in plakjes stomen
- Groente, diepvries
- Aardappels in de schil, middelgroot
- Basmatirijst
- Zilvervliesrijst
- Couscous
- Groene linzen
- Gegaarde bijgerechten regenereren
- Yoghurt in potten
- Rijstepap
- Vruchtencompote
- Eieren, zacht gekookt
- Eieren, hardgekookt
- Flesjes ontsmetten

12.3 Gerechten voor het stoomprogramma voorbereiden

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

- Het gerecht wegen.
Het gewicht van de gerechten is voor sommige stoomprogramma's nodig om het stoomprogramma in te stellen.

12.4 Stoomprogramma instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

- Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De watertank vullen en plaatsen.
 2. Schakel het apparaat in met .
 3. Druk op .
 4. Kies "Stoomprogramma's"  met  of .
 5. Naar de volgende regel met  navigeren.
 6. Kies het stoomprogramma met  of .
 7. Naar de volgende regel met  navigeren.
 8. Kies het gewicht met  of .
 9. Naar de volgende regel met  navigeren.
 - ✓ De adviezen m.b.t. de inschuifhoogte en het kookgerei verschijnen.
 10. Start het stoomprogramma met .
 - ✓ De berekende tijdsduur verschijnt. In de eerste minuten kan de tijdsduur bij enkele programma's veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. afhangt van de temperatuur van het gerecht en het water.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
 11. **Opmerking:** Bij sommige stoomprogramma's kunt u de gerechten nagaren.
→ "Gerechten nagaren", Pagina 22
Als u met het resultaat tevreden bent, selecteer dan .

12.5 Gerechten nagaren

1. "Nagaren" met .
2. Indien nodig de instellingen met  of  wijzigen.
3. Het nagaren met  starten.

13 Kinderslot

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

13.1 Blokkeringen

Uw apparaat beschikt over 2 verschillende blokkeringen:

Blokkering	Activeren / deactiveren
Automatisch kinderslot	Met het menu MyProfile 
Eenmalig kinderslot	Met de toets 

13.2 Automatisch kinderslot activeren

Het automatische kinderslot blokkeert het bedieningsveld, zodat kinderen het apparaat niet per ongeluk inschakelen. Onderbreek het automatische kinderslot om het apparaat in te schakelen. Na het gebruik blokkeert het apparaat automatisch het bedieningspaneel.

Opmerking: Zodra u het automatische kinderslot activeert, blokkeert het apparaat het bedieningspaneel. Een uitzondering hierop vormen de toetsen  en .

Vereiste: Apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op .
2. "MyProfile"  met  of  selecteren.
3. Naar de volgende regel met  navigeren.
4. Kies "Automatisch kinderslot" met  of .
5. Kies instellingen met .
6. "Geactiveerd" met  instellen.
7. Druk op .
8. Sla de instelling op met .
- ✓ Wanneer u het apparaat uitschakelt, verschijnt  op het display.

13.3 Automatisch kinderslot onderbreken

1. De toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
2. Schakel het apparaat in met  en stel de functie in.

13.4 Automatisch kinderslot deactiveren

1. De toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
2. Schakel het apparaat in met .
3. Druk op .

4. "MyProfile" met < of > selecteren.
5. Naar de volgende regel met < of > navigeren.
6. Kies "Automatisch kinderslot" met < of >.
7. Kies instellingen met < of >.
8. "Gedeactiveerd" met < of > instellen.
9. Druk op < of >.
10. Sla de instelling op met < of >.

13.5 Eenmalig kinderslot activeren

Het eenmalige kinderslot blokkeert het bedieningsveld, zodat kinderen het apparaat niet per ongeluk inschakelen. Deactiveer het eenmalige kinderslot om het appa-

raat in te schakelen. Nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, blokkeert het apparaat het bedieningspaneel niet langer.

Opmerking: Zodra u het automatische kinderslot activeert, blokkeert het apparaat het bedieningspaneel. Een uitzondering hierop vormen de toetsen < of > en < of >.

- ▶ Houd de knop < of > ingedrukt, totdat "Kinderslot geactiveerd" verschijnt.

13.6 Eenmalig kinderslot deactiveren

- ▶ De toets < of > ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.

14 Snel voorverwarmen

Met de functies Snel voorverwarmen en PowerBoost kunt u de voorverwarmtijd korter maken. Het hangt van de ingestelde verwarmingsmethode af of het apparaat opwarmt met Snel voorverwarmen of PowerBoost.

14.1 Snel voorverwarmen en PowerBoost

Functie	Verwarmingsmethode	Gerechten in de binnenruimte
Snel voorverwarmen	Boven-/onderwarmte < of >	na het voorverwarmen
PowerBoost	■ CircoTherm hetelucht < of > ■ Broodbakstand < of >	vóór het voorverwarmen op slechts één niveau bereiden

14.2 Snel voorverwarmen activeren

1. Boven-/onderwarmte < of > en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
2. Start de werking < of >.
- ✓ De toets < of > is verlicht.
3. Het snel voorverwarmen met de toets < of > activeren.
- ✓ Op het display verschijnt < of >.
- ✓ Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het snel voorverwarmen automatisch uit en er klinkt een signaal. In het display dooft < of >.
4. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

14.3 Snel voorverwarmen deactiveren

- ▶ Het snel voorverwarmen met de toets < of > vroegtijdig deactiveren.

14.4 Powerboost activeren

1. De gerechten op één niveau in de binnenruimte plaatsen.
2. CircoTherm hete lucht < of > of broodbakstand < of > en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
3. Start de werking < of >.
- ✓ De toets < of > is verlicht.
4. De PowerBoost met de toets < of > activeren.
- ✓ Op het display verschijnt < of >.
- ✓ Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de PowerBoost automatisch uit en er klinkt een signaal. In het display dooft < of >.

14.5 PowerBoost deactiveren

- ▶ De PowerBoost met de toets < of > vroegtijdig deactiveren.

15 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur tot 74 uur instellen. Gerechten kunnen tussen 85 °C en 140 °C met boven- en onderwarmte worden warmgehouden zonder dat u het apparaat hoeft in of uit te schakelen.

15.1 Sabbatfunctie starten

Opmerkingen

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

- Nadat u de werking hebt gestart, kunt u de instellingen niet veranderen of de werking onderbreken.

Vereiste: De sabbatfunctie is in de basisinstellingen in de favorieten geactiveerd.

→ "Basisinstellingen", Pagina 24

1. Schakel het apparaat in met < of >.
2. "Sabbatfunctie" met < of > selecteren.
3. Navigeer met < of > naar de volgende regel.
4. Kies de temperatuur met < of >.
5. Navigeer met < of > naar de volgende regel.
6. Kies de tijdsduur met < of >.

7. Start de sabbatfunctie met $\triangleright$.
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur loopt af.
8. Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals buiten de sabbatfunctie gebruikelijk is.

- Schakel het apparaat uit met $\odot$.
Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

15.2 Sabbatfunctie afbreken

- De sabbatfunctie met $\odot$ afbreken.

16 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

16.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstelling	Keuze
Taal	Zie keuze op het apparaat
Tijd	0:00 - 23:59
Datum	Dag, maand en jaar
Waterhardheid → "Vóór het eerste gebruik", Pagina 12	■ 0 (onthard) ■ 1 (zacht) ■ 2 (gemiddeld) ■ 3 (hard) ■ 4 (zeer hard)
Favorieten → "Favorieten wijzigen", Pagina 24	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu "Verwarmingsmethoden" verschijnen
Geluidssignaal	■ Korte duur ■ Gemiddelde duur ■ Lange duur
Toetssignaal	■ Uitgeschakeld (uitgezonderd $\odot$) ■ Ingeschakeld
Helderheid display	5 standen
Tijdsweergave	■ Digitaal ■ Uit
Verlichting	■ In gebruik aan ■ In gebruik uit
Automatisch kinderslot	■ Gedeactiveerd ■ Geactiveerd
Werking na inschakelen	■ Hoofdmenu ■ Verwarmingsmethoden ■ Stomen ■ Bak- en braadassistent ■ Stoomprogramma's
Nachtverduistering	■ Uitgeschakeld ■ Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	■ Weergeven ■ Niet weergeven
Nalooptijd ventilator	■ Aanbevolen ■ Minimaal

Basisinstelling	Keuze
Uittreksysteem ¹	■ Niet achteraf aangebracht (rekje of 1-voudig uittreksysteem) ■ Achteraf aangebracht (2- of 3-voudig uittreksysteem)
Home Connect	Home Connect Instellingen → "Home Connect ", Pagina 25
Fabrieksinstellingen	Resetten

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

16.2 MyProfile wijzigen

1. Schakel het apparaat in met $\odot$.
2. Druk op $\square$.
3. "MyProfile" ☼ met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
4. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
5. De instelling met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
6. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
7. De instelling met $\langle$ of $\rangle$ wijzigen.
8. Druk op $\square$.
9. Om de instellingen op te slaan, met $\sim$ "opslaan" selecteren.
 - Om de instellingen te verwerpen, met $\wedge$ "verwerpen" selecteren.

16.3 Favorieten wijzigen

In de favorieten kunt u vastleggen welke verwarmingsmethoden in het menu verwarmingsmethoden verschijnen.

Opmerking:

Sommige verwarmingsmethoden kunt u niet deactiveren:

- CircoTherm hetelucht ☼
- Thermogrillen ☼
- Grill, groot ☼

1. Schakel het apparaat in met $\odot$.
2. Druk op $\square$.
3. "MyProfile" ☼ met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
4. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
5. "Favorieten" met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
6. "Favorieten vastleggen" met $\sim$ selecteren.
7. Kies de verwarmingsmethode met $\langle$ of $\rangle$.
8. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
9. De instelling met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.

Instelling	Weergave in het menu verwarmingsmethoden
Geactiveerd	ja
Gedeactiveerd	nee

10. Druk op .

11. Om de instellingen op te slaan, met  "opslaan" selecteren.

- Om de instellingen te verwerven, met  "verwerpen" selecteren.

17 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen

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

17.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.



2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

17.2 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Inschakelen Uitschakelen	Als wifi is geactiveerd, kunt u Home Connect gebruiken. Bij netwerkgebonden stand-by heeft het apparaat maximaal 2 W nodig.
Netwerk	Verbinden met netwerk Verbinding met het netwerk verbreken	Wanneer u de verbinding van het apparaat met het netwerk verbreekt, dan wordt alle netwerkinformatie gewist. Die instelling is alleen nuttig wanneer u nieuwe toegangsgegevens voor de router heeft.
Met app verbinden	-	De instelling start de verbinding tussen de Home Connect app en het apparaat.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Afstandsbediening	Aan uit	Wanneer de functie is gedeactiveerd, dan kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergeven. Wanneer de functie is geactiveerd, dan kunt u het apparaat op afstand starten en bedienen.
Apparaatinfo ⓘ	-	Het display toont informatie over het netwerk of over het apparaat.

17.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

Wanneer het starten op afstand is geactiveerd, dan kunt u met de Home Connect app kunt u het apparaat op afstand instellen en starten.

Opmerking: Sommige functies kunt u alleen op de oven zelf starten.

Vereisten

- Het apparaat is ingeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
- Om het apparaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet de basisinstelling "Afstandsbediening" zijn ingeschakeld. Als de start op afstand gedeactiveerd is, dan toont de Home Connect app uitsluitend de bedrijfstoestanden van het apparaat.

1. Schakel het apparaat in met ⓘ.
2. Op ⓘ tikken.
- ✓ Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
3. Kies Start op afstand ⓘ met ⓘ of ⓘ.
4. Tik op ⓘ om Start op afstand in te schakelen.
- ✓ Op het display wordt ⓘ weergegeven.
5. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

Opmerkingen

- Als u binnen 15 minuten na de activering van start op afstand of het gebruikseinde de ovendeur opent, dan wordt de start op afstand gedeactiveerd.
- Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.

17.4 Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnet-

werk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

17.5 Afstandsdiagnose

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

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

17.6 Bescherming persoonsgegevens

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

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server(eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

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

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

18 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

18.1 Reinigingsmiddelen

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

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

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

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 28

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	■ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 31
Deurafscherming	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 31
Roestvrijstalen binnenlijst van de deur	RVS-reiniger	Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaillen oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten. Opmerkingen ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emailen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 29
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Opmerking: Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 31
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan. Gebruik op stoompannen van RVS geen RVS-sponsjes. Verontreinigingen op stoompannen vormen door levensmiddelen die zetmeel bevatten (bijv. rijst) verwijderen met azijnwater.
Watertank	■ Warm zeepsop	Om na de reiniging resten schoonmaakmiddel te verwijderen met schoon water grondig naspoelen. Om de watertank na de reiniging te drogen, de watertank met geopend deksel laten drogen. Afdichting op het deksel goed drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Braadthermometer	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.

18.2 Apparaat schoonmaken

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

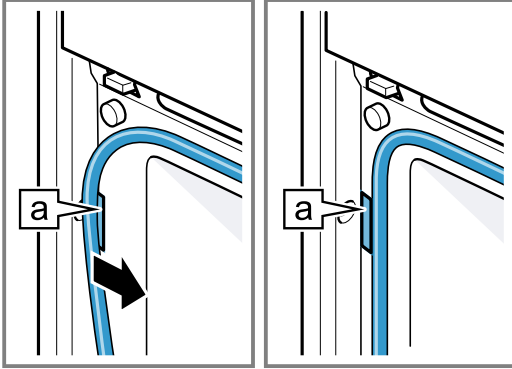
Vereiste: De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 27

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 27
2. Drogen met een zachte doek.

18.3 Controleer na de reiniging de afdichting van de binnenruimte

- ▶ Wanneer de binnenruimte-afdichting zich links of rechts op de afstandshouder [a] bevindt, de afdichting van de binnenruimte zover naar binnen schuiven totdat deze naast de afstandshouder [a] is geplaatst.



18.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken spetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze

af. Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

LET OP!

Als de zelfreinigende oppervlakken niet regelmatig worden gereinigd, kan dit leiden tot schade aan de oppervlakken.

- ▶ Als op de zelfreinigende oppervlakken donkere vlekken zichtbaar zijn, de ovenruimte opwarmen.
- ▶ Geen ovenreiniger of schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Wanneer er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken terechtkomt, direct afdeppen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven.

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
 2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
→ "Rekjes", Pagina 31
 3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de gladde emailen oppervlakken
 - van de apparaatdeur binnen
 - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp
 Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
 4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
 5. Verwarmingsmethode broodbakstand instellen.
 6. Maximale temperatuur instellen.
 7. In werking stellen.
 8. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
 9. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.
- Opmerking:** Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.
10. De rekjes inhangen.
→ "Rekjes", Pagina 31

19 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om het apparaat te reinigen.

19.1 Reinigingshulp EasyClean

Gebruik de reinigingshulp "EasyClean" om de binnenruimte tussendoor schoon te maken. De reinigingshulp "EasyClean" weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Reinigingshulp EasyClean instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereisten

- U kunt de reinigingshulp alleen starten wanneer de binnenruimte koud (kamertemperatuur) is en de apparaatdeur is gesloten.
 - Tijdens het bedrijf de apparaatdeur niet openen. Anders breekt het apparaat de reinigingshulp af.
 - Om bijzonder hardnekkige verontreinigingen te verwijderen, laat u het zeepsop enige tijd inwerken voordat u de reinigingshulp start.
 - Wrijf om bijzonder hardnekkige verontreinigingen te verwijderen de verontreinigde plekken op de gladde vlakken in met afwasmiddel, voordat u de reinigingshulp start.
1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.

2. LET OP!

Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.

- Geen gedestilleerd water gebruiken.

0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.

3. Schakel het apparaat in met ①.

4. Druk op .

5. "EasyClean" met < of > kiezen.

6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.

7. De reinigingshulp met starten.

- ✓ De reinigingshulp start. De tijdsduur loopt af op het display.

- ✓ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.

8. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

9. Na de reinigingshulp de binnenruimte nareinigen. → "Binnenruimte nareinigen", Pagina 30

Binnenruimte nareinigen

LET OP!

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

- Na de reinigingshulp de binnenruimte afnemen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat ca. 1 uur geopend laten.

19.2 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

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

Het ontkalken bestaat uit meerdere stappen en duurt ca. 70-95 minuten:

- Ontkalken (ca. 55-70 minuten)
- Eerste spoelcyclus (ca. 9-12 minuten)
- Tweede spoelcyclus (ca. 9-12 minuten)

Vanwege hygiënische redenen u het ontkalken helemaal voltooien.

Als het ontkalken wordt onderbroken, kunt u geen werking meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat opnieuw klaar is voor gebruik voert u 2 spoelcycli uit.

Ontkalken voorbereiden

LET OP!

De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

- Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. De ontkalkingsoplossing mengen:
 - 200 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel
 - 400 ml water
2. Het bedieningspaneel openen.
3. De watertank verwijderen en vullen met de ontkalkingsoplossing.
4. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank inschuiven.
5. Het bedieningspaneel sluiten.

Ontkalken instellen

LET OP!

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereiste: Ontkalken voorbereiden. → Pagina 30

1. Schakel het apparaat in met ①.
2. Druk op .
3. "Ontkalken"  met < of > instellen.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
 - ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. U kunt de tijdsduur van het ontkalken niet wijzigen.
5. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
6. Het ontkalken met  starten.
 - ✓ Het ontkalken start. De tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal.

Eerste spoelcyclus uitvoeren

1. Het bedieningspaneel openen en de watertank verwijderen.
2. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
3. De watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.
4. Het spoelen met  starten.
 - ✓ Het spoelen start. De tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Zodra het spoelen is beëindigd, klinkt er een signaal.

Tweede spoelcyclus uitvoeren

1. Het bedieningspaneel openen en de watertank verwijderen.
2. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
3. De watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.
4. Het spoelen met  starten.
 - ✓ Het spoelen start. De tijdsduur loopt af op het display.

- ✓ Zodra het spoelen is beëindigd, klinkt er een signaal.

5. De watertank leegmaken en drogen.
→ "Watertank legen", Pagina 17

20 Rekjes

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

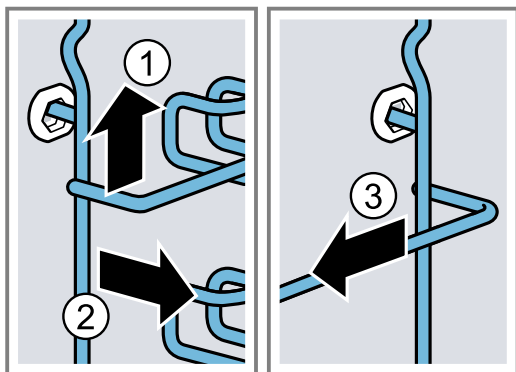
20.1 Rekjes verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

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



3. Het rekje reinigen.

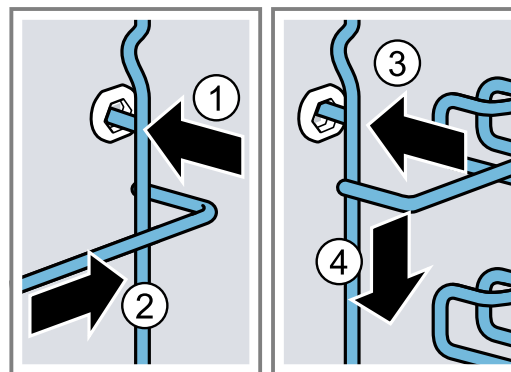
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 27

20.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide rekjes op dat de bevestigingsbeugel zich aan de voorkant bevindt.

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



21 Apparaatdeur

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Voor het verwijderen en ophangen van de deur van het apparaat de beide borgingen altijd tot de aanslag draaien.
- ▶ Is het scharnier bij het verwijderen of inhangen van de apparaatdeur dichtgeklapt, grijp dan niet in het scharnier en neem contact op met de klantenservice.

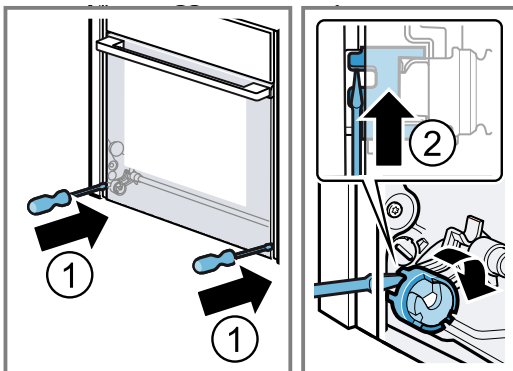
21.1 Apparaatdeur verwijderen

Vereisten

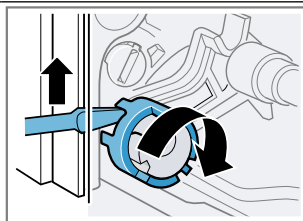
- Houd een zaklamp bij de hand.
- Houd een kleine gewone schroevendraaier bij de hand.
- Houd een muntje bij de hand.

1. Om de deurbeveiliging beter te zien kunt u met een zaklamp in de spleet naast de apparaatdeur schijnen.

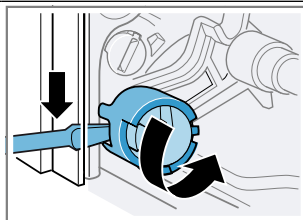
2. De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide zijden naar boven tot de aanslag schuiven ②.



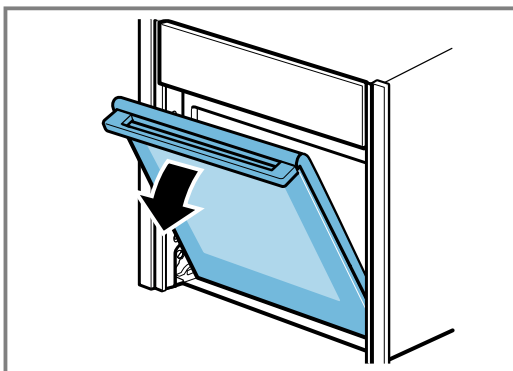
Deurbeveiliging geopend



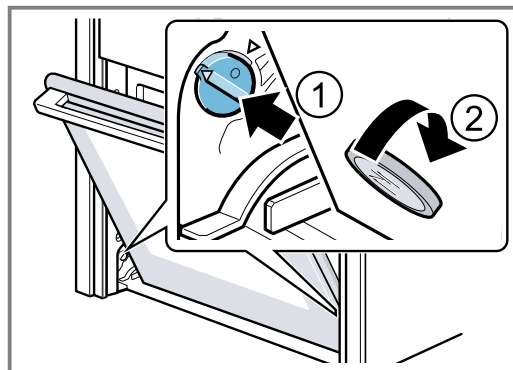
Deurbeveiliging gesloten



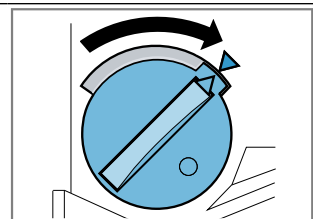
3. Open de apparaatdeur ca. 45°.



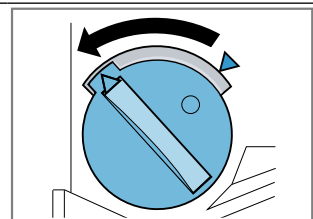
4. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en draai deze tot de aanslag ②.
- De vergrendeling links met de klok mee draaien.
 - Vergrendeling rechts tegen de klok in draaien.



Vergrendeling linker zijde zit vast
De pijlen wijzen naar elkaar



Vergrendeling linker zijde is los



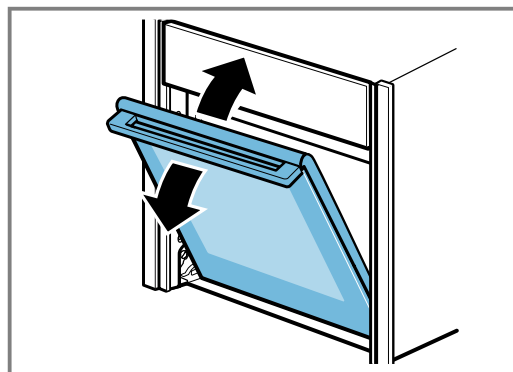
- ✓ De vergrendeling grijpt waarneembaar aan.

5. LET OP!

Openen en sluiten van de apparaatdeur in de vergrendelstand leidt tot beschadiging van de deurscharnieren.

- ▶ Nooit de apparaatdeur tegen een weerstand openen of sluiten.
- ▶ Wanneer het deurscharnier beschadigd werd, neem dan contact op met de klantenservice.

Beweeg de apparaatdeur naar boven en beneden, tot een zachte klik hoorbaar is. De apparaatdeur kan nog slechts minimaal worden bewogen.



- ✓ De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand.

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

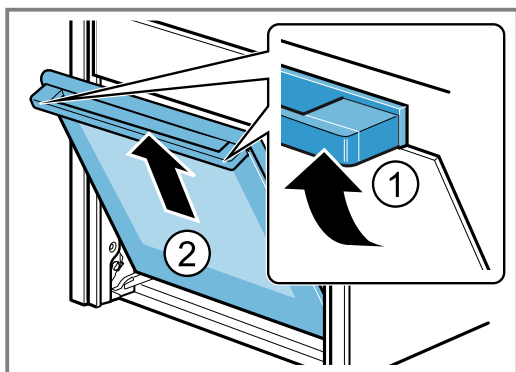
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg en kan bij niet voorzichtig hanteren naar beneden vallen.

- De apparaatdeur voorzichtig hanteren.

De deurgreep is niet geschikt op de apparaatdeur aan te dragen. De deurgreep kan afbreken.

- Nooit de apparaatdeur aan de deurgreep dragen.
- Voor het dragen de apparaatdeur links en rechts beetpakken.

Pak de apparaatdeur met beide handen links en rechts vast en draai de deurgreep naar boven ① tot de deur naar boven toe kan worden uitgenomen ②.

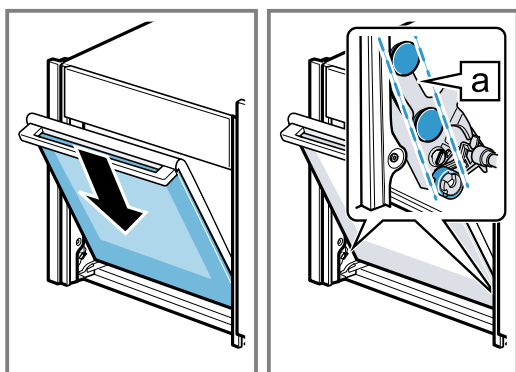


7. Leg de apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond.

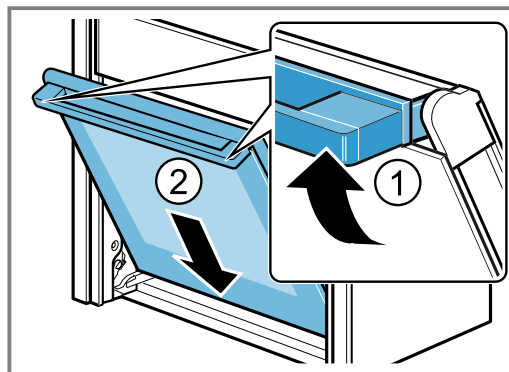
21.2 Apparaatdeur inhangen

1. **Tip:** Let erop dat de apparaatdeur niet wordt gekanteld en volledig ingehangen is.

De apparaatdeur tegelijkertijd via de rechter en linker geleiderollen **a** inhangen.

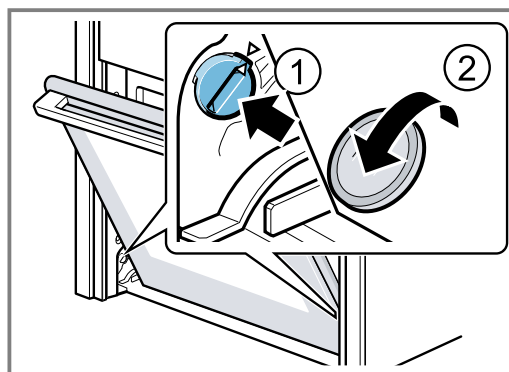


2. Draai de deurgreep een beetje naar boven ①.



- ✓ De apparaatdeur glijdt met het laatste stukje volledig naar beneden ②.

3. Maak met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur los. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en draai deze tot de aanslag ②.
- Draai de vergrendeling aan de linkerkant linksom.
 - Draai de vergrendeling aan de rechterkant rechtsom.



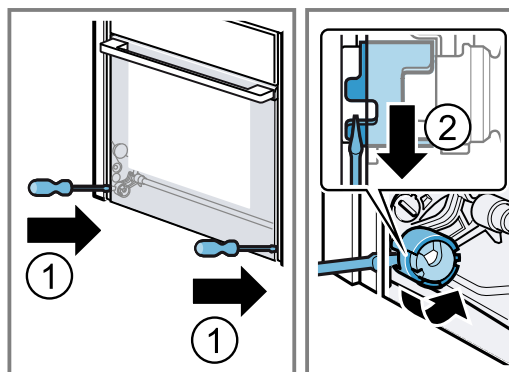
4. De apparaatdeur tamelijk ver openen tot er een zacht klikgeluid te horen is en vervolgens de apparaatdeur sluiten.

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

Door een niet vergrendelde deurbeveiliging kan de apparaatdeur uit de hengsels loskomen.

- Na het inbrengen van de apparaatdeur, de linker en rechter deurbeveiliging sluiten.

De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide kanten tot de aanslag naar onder schuiven ②.



- ✓ De deurbeveiliging is gesloten.

21.3 Ruit van de deur verwijderen

Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten demonteren.

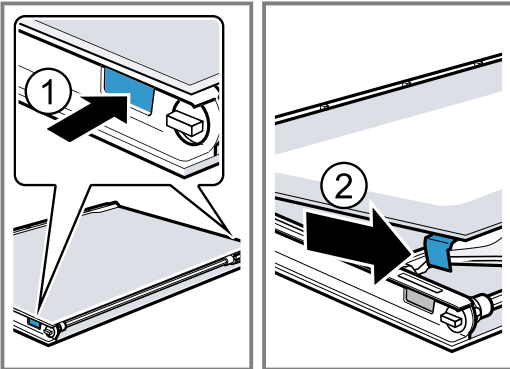
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

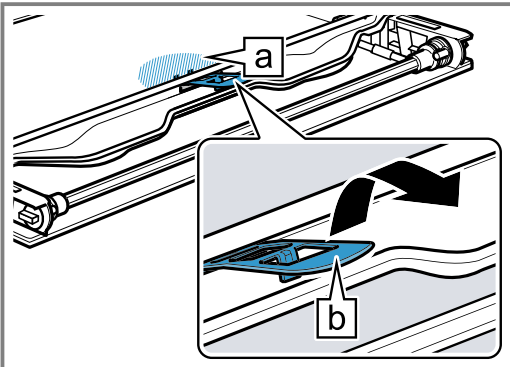
- Draag veiligheidshandschoenen.

Vereiste: De apparaatdeur is verwijderd.

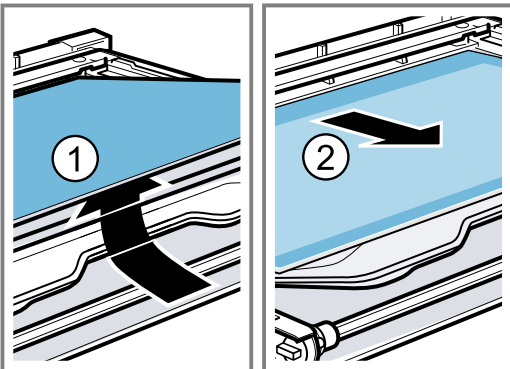
1. Leg de apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond.
2. Links en rechts op de buitenkant van de apparaatdeur drukken ①, tot de middelste ruit aan beide kanten loskomt.
3. Til de middelste ruit voorzichtig op en verwijder deze in de richting van de pijl ②.



4. Druk de tussenruit bij [a] iets naar beneden en til de houder [b] voorzichtig op, tot deze er uit getrokken kan worden.



5. De tussenruit van onderen optillen ① en in de richting van de pijl er uit nemen ②.



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

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

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

Reinig de deurruiten aan beide kanten met glasreiner en een zachte doek.

7. Droog de deurruiten en monteer ze weer.

21.4 Deurruiten aanbrengen

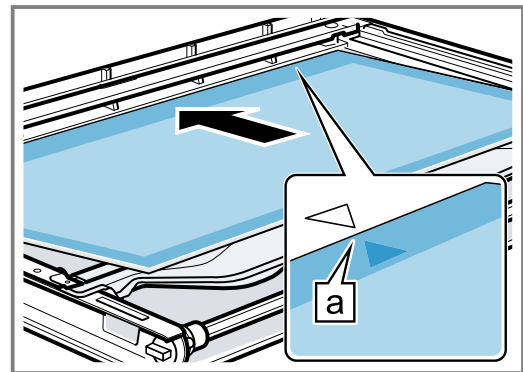
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

- Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.

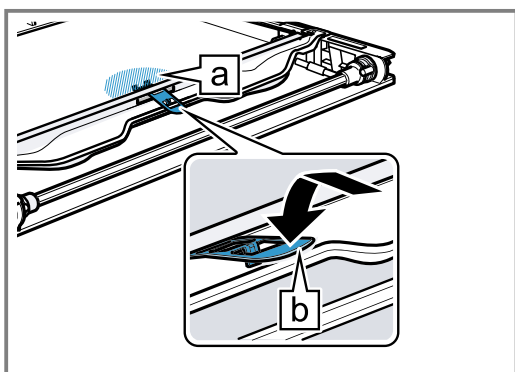
1. **Tip:** Let er bij het inbouwen op dat de deurruiten zich in de oorspronkelijke volgorde bevinden.

De middelste ruit in de richting van de pijl plaatsen en in de richting van de pijl schuiven, totdat deze in de omlijsting zit.

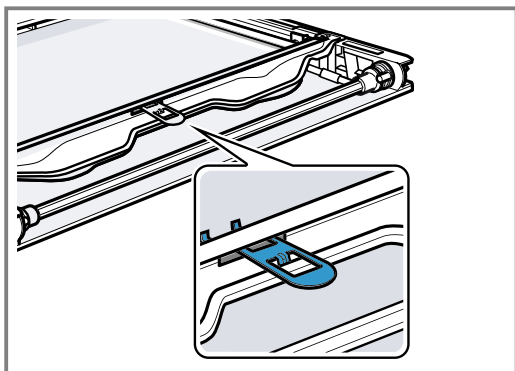


De pijl op de middelste ruit moet corresponderen met de pijl op de omlijsting [a].

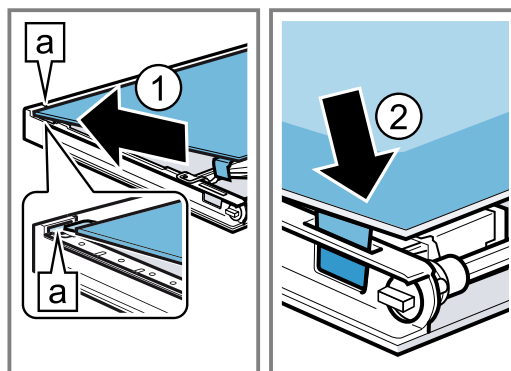
2. Duw de eerste tussenruit bij **a** iets naar beneden en schuif de houder **b** schuin er in en aandrukken, totdat deze vergrendelt.



✓ De houder is ingebracht.



3. De binnenruit schuin naar binnen in de bevestigingsrail **a** inbrengen ①.
4. De middelste ruit van boven aandrukken, totdat deze vergrendelt ②.



22 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

22.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "Eerste gebruik", Pagina 12
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display verschijnt  .	Automatisch kinderslot of kinderslot is geactiveerd ▶ Houd de toets  ingedrukt tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → <i>"Informatie weergeven", Pagina 14</i> Storing ▶ Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 38</i>
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt  .	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen. 1. Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de → <i>"Basisinstellingen", Pagina 24.</i> Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is vervolgens klaar voor gebruik.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▶ Wijzig de basisinstelling van de tijdsindicatie. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 24</i>
Home Connect functieert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Ga naar www.home-connect.com.
Bedieningspaneel kan niet worden geopend.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Storing 1. Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 38</i> 2. Als er water in de watertank is, leeg dan de watertank: - Apparaatdeur openen. - Rechts en links onder het afschermstuk grijpen. - Afschermstuk er langzaam uittrekken en naar boven schuiven.
Heel sterke stoomontwikkeling bij het stomen.	Apparaat wordt automatisch gekalibreerd. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist. Apparaat kan bij te korte bereidingstijden niet automatisch worden gekalibreerd. Als er meermaals heel veel damp ontstaat, kalibreer het apparaat dan opnieuw. 1. Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstelling. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 24</i> 2. Herhaal de kalibratie. → <i>"Voor het eerste gebruik", Pagina 12</i>
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluuchtingsleuven	Ontsnappende stoom is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. 1. Ontkalk het apparaat. → <i>"Ontkalken", Pagina 30</i> 2. Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 24</i>
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▶ Spoel het apparaat twee keer. → <i>"Ontkalken", Pagina 30</i>
Op het display verschijnt "Watertank vullen", hoewel de watertank gevuld is.	Watertank is niet vergrendeld. ▶ Plaats de watertank correct, zodat hij in de houder vastklikt. → <i>"Watertank vullen", Pagina 14</i> Watertank is gevallen. Door schokken zijn onderdelen in de watertank losgekomen. De watertank wordt lek. ▶ Bestel een nieuwe watertank.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt "Watertank vul-len", hoewel de water-tank gevuld is.	Storing ▶ Gebruik geen gedemineraliseerd of gefilterd water. → "Vóór het eerste gebruik", Pagina 12 Sensor is defect. ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 38
Toetsen knippen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knippen de toetsen niet meer.
Er klinken plop-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Het apparaat bromt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat bromt of klikt bij het openen van het bedieningspaneel.	Het uitschuiven van het bedieningspaneel veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	LED-lampje is defect. Opmerking: Verwijder de glazen afdekplaat niet. ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 38
Maximale gebruiksduur bereikt.	Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. Er verschijnt een aanwijzing op het display. Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen. 1. Om de werking voort te zetten, drukt u op een willekeurige toets. 2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met  uit. Tip: Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → "Tijdsduur instellen", Pagina 18
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 38
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept, hoeveelheid en levensmiddel afhankelijk. ▶ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. Tip: Veel informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u op onze homepage www.neff-international.com.

23 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

23.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.

3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

24 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

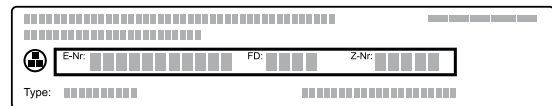
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraardelen in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

24.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

25 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Constructa Neff Vertriebs-GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.neff-international.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

26 Zo lukt het

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

26.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

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

26.2 Aanwijzingen voor het bakken

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

LET OP!

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

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

Inschuielhoogtes

Wanneer u verwarmingsmethode CircoTherm® hete lucht gebruikt, kunt u kiezen tussen de inschuielhoogtes 1, 2, 3 en 4.

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

Bakken op meerdere niveaus	Hoogte
2 niveaus	
■ Braadslede	3
■ Bakplaat	1
2 niveaus	
■ 2 roosters met vormen erop	3
	1

Bakken op meerdere niveaus	Hoogte
3 niveaus	
■ Bakplaat	4
■ Braadslede	3
■ Bakplaat	1
4 niveaus	
■ 4 roosters met bakpapier	4
	3
	2
	1

Gebruik de verwarmingsmethode CircoTherm® hete lucht.

Opmerkingen

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

26.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor ongevuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.
- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.
- Met de braadthermometer kunt u exact bereiden. Houd de belangrijke informatie aan voor het juiste gebruik. → Pagina 19

Braden op het rooster

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

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

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

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

- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Braden in open vormen

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

Braden in gesloten vormen

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

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Grillen

Grill gerechten die knapperig moeten worden.

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

Opmerkingen

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

26.4 Stomen

Gerechten voorzichtig bereiden. Het product blijft bijzonder mals.

In tegenstelling tot bereiding met stoom, krijgt het vlees geen korst.

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.

- De stoombak met gaatjes, maat XL, is het meest geschikt. Om afdruipe vloeistof op te vangen, schuift u de braadslede een niveau lager er onder in de binnenruimte.
- U kunt ook een glazen schaal gebruiken en deze op het rooster plaatsen.
- Dek levensmiddelen die gewoonlijk au-bain-marie worden bereid met folie af, bijv. met vershoudfolie.
- U hoeft het voedsel niet te keren.
- Als smaakvariatie kunt u vlees, gevogelte of vis vóór het stomen aanbraden. Verkort de bereidingsduur.
- Voor grotere stukken is een langere opwarmtijd en een langere bereidingsduur nodig.
- Wanneer u meerdere stukken gebruikt die even zwaar zijn, dan verlengt het apparaat de opwarmtijd. De bereidingsduur blijft gelijk.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de stoomfunctie instelt.

→ "Stoom", Pagina 14

Groente op verschillende niveaus

Op 2 niveaus kunt u uitstekend meerdere gerechten of hele menu's bereiden, bijv. broccoli en aardappelen.

Rijst of graan

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

26.5 Bereiding van diepvriesproducten

- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- IJs verwijderen.
- Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

26.6 Bereiding van kant-en-klare voedingsproducten

- Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Gebruik een hittebestendige vorm wanneer u het kant-en-klaar gerecht in een vorm bereidt.

26.7 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 8	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140 - 160	-	60 - 80

¹ Het apparaat voorverwarmen.

² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	2		150 - 170	-	60 - 80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Geringe toevoer van stoom -	1. 10 2. 25 - 35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160 - 180	-	55 - 75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180 - 200	-	30 - 40
Cakerol	Bakplaat	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Cakerol	Bakplaat	3		180 - 200 ¹	Geringe toevoer van stoom	10 - 15
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160 - 180	-	25 - 35
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160 - 180	Gemiddelde toevoer van stoom	25 - 35
Koekjes	Bakplaat	3		140 - 160	-	15 - 30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Koekjes, 3 niveaus	1x Braadslede + 2x Bakplaat	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Sterke toevoer van stoom -	1. 10-15 2. 25-35
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50

¹ Het apparaat voorverwarmen.² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Sterke toevoer van stoom -	1. 10-15 2. 45-55
Brood, op de plaat 1500 g	Langwerpige bakvorm	2		200 - 210	-	35 - 45
Plat rond brood	Braadslede	3		220 - 230	Sterke toevoer van stoom	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		200 - 220	Gemiddelde toevoer van stoom	20 - 30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaaat	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Taartvorm, Zwart blik	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Braadslede	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Ovenschotel, hartig, ge-gaarde ingrediënten.	Ovenschaal	2		150 - 170	Gemiddelde toevoer van stoom	40 - 50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160 - 190	-	50 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Rooster	2		200 - 220	-	60 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Rooster	2		190-210	Gemiddelde toevoer van stoom	50-60
Kipfilet, stomen	Stoombak	3		100	-	15 - 25
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220 - 230	-	30 - 35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		200 - 220	Gemiddelde toevoer van stoom	30 - 45
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160 - 180	-	120 - 150
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Gemiddelde toevoer van stoom Gemiddelde toevoer van stoom -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40

¹ Het apparaat voorverwarmen.² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180 - 190	-	110 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190 - 200	-	120 - 140
Gebraden varkensvlees met zwoerd, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- Geringe toevoer van stoom -	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210 - 220	-	40 - 50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	2		190 - 200	Geringe toevoer van stoom	50 - 60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200 - 220	-	130 - 160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg ²	Open vorm	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Sterke toevoer van stoom Gemiddelde toevoer van stoom	1. 30 2. 120-150
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200 - 220	-	140 - 160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220 - 230	-	60 - 70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		190 - 200	Geringe toevoer van stoom	65 - 80
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		275	-	25 - 30
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170 - 190	-	50 - 80
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170 - 180	Geringe toevoer van stoom	80 - 90
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170 - 190	-	20 - 30
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Geringe toevoer van stoom -	1. 15-20 2. 5-10
Vis, gestoomd, heel 300 g, bijv. forel	Stoombak	3		80 - 90	-	15 - 25
Visfilet, ongepaneerd, gestoomd	Stoombak	3		80 - 100	-	10 - 16
Bloemkool, heel, stomen	Stoombak	3		100	-	25 - 35

¹ Het apparaat voorverwarmen.² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Wortelen in plakjes stomen	Stoombak	3		100	-	10 - 20
Spinazie stomen	Stoombak	3		100	-	2 - 3
Aardappels in de schil, heel	Stoombak	3		100	-	35 - 45
Rijst met lange korrel, 1:1,5	Vlakke vorm	3		100	-	20 - 30
Eieren, hardgekookt	Stoombak	3		100	-	10 - 12

¹ Het apparaat voorverwarmen.

² Giet aan het begin ca. 100 ml vloeistof in de vorm. De watertank moet tijdens het gebruik worden nagevuld.

Dessert

Crème caramel of Crème brûlée maken

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

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.

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

Insteladvies voor desserts en compote

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Crème brûlée	Portievormen	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Portievormen	3		85	-	25 - 35
Gestoomde pasta	Braadslede	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		1	-	300 - 360
Rijstepap, 1:2,5	Braadslede	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Vruchtencompote, 1/3 water	Braadslede	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

26.8 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

Bereid fijn vlees, bijv. zachte delen van rund, kalf, varken, lam, of gevogelte, langzaam bij lage temperatuur.

Gevogelte of vis langzaam garen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers en hygiënisch perfect vlees, zonder bot.
2. De vorm op het rooster op niveau 2 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.

4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen.

Houd om ervoor te zorgen dat het klimaat in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.

6. Verwijder na het langzaam garen het vlees uit de binnenruimte.

Insteladvies voor langzaam garen

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

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Sous-vide

De bereiding sous-vide betekent het klaarmaken van gerechten „onder vacuüm“, bij lage temperaturen tussen 50 - 95°C en bij 100% stoom.

De bereiding sous-vide is een gezonde bereidingswijze voor vlees, vis, groenten en desserts.

De gerechten worden met behulp van een vacuümapparaat in een speciale hittebestendige kookzak luchtdicht verpakt.

Door het beschermende omhulsel van de vacumeerzak blijven voedings- en aromastoffen behouden. Door de lage temperaturen en de directe warmteoverdracht is het mogelijk om op een gecontroleerde manier elk willekeurig gaarpunt te bereiken. Zo is het bijna onmogelijk dat de gerechten te gaar worden.

Aanwijzingen voor de sous-vide bereiden

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

Levensmiddelen vacumeren

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

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

Opmerking: Maak geen gebruik van de kerntemperatuursensor.

1. Kruid de gerechten met de helft van de gebruikelijke hoeveelheid.

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

Tip: U kunt al met een klein beetje boter en zout in de vacumeerzak de natuurlijke aroma's van kwalitatief hoogwaardig levensmiddelen intensiveren. Verschillende ingrediënten hebben invloed op de bereiding van het gerecht:

 - Zout en suiker verkorten de bereidingstijd.
 - Zuurhoudende levensmiddelen laten gerechten vaster worden, bijv. citroensap of azijn.
 - Alcohol en knoflook geven de gerechten een onaangename bijmaak.
2. Vouw om de vacumeerzak te vullen de rand van de zak 3 - 4 cm om en plaats deze in een container, bijv. in een maatbeker.

Let er bij het vullen van de vacumeerzak op dat er bij de naad geen levensmiddelen zitten.
3. Controleer voor het bereiden of het vacuüm in de zak intact is.

Let daarvoor op de volgende punten:

 - Zorg ervoor dat er geen lucht in de vacumeerzak zit.

- Zorg ervoor dat de lasnaad correct is gesloten.
 - Zorg ervoor dat er geen gaten in de vacumeerzak zitten.
 - Gezamenlijk gevacumeerde stukken vlees of vis mogen niet direct tegen elkaar zijn gedrukt.
4. Als de vacumeerzak niet ideaal is gevuld, het product in een nieuwe zak doen en opnieuw vacumeren.

Gerechten voor sous-vide koken voorbereiden

Op vrijwel alle oppervlakken van levensmiddelen bevinden zich bacteriën.

WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De bereiding sous-vide gebeurt bij lage temperaturen kan bij niet-naleving van de gebruiks- en hygiënevoorschriften tot schade aan de gezondheid leiden.

- ▶ Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- ▶ De handen wassen en ontsmetten.
- ▶ Wegwerphandschoenen, een kooktang of een grilltang gebruiken.
- ▶ Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- ▶ Groente en fruit altijd grondig wassen en schillen.
- ▶ Zorg ervoor dat bereidingsoppervlakken en snijplanken schoon zijn.
- ▶ Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.
- ▶ Koelketen slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen.
- ▶ Gevacumeerde gerechten in de koelkast bewaren voordat u met het bereidingsproces begint.
- ▶ Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- ▶ Houd om de bacteriën te doden de gevacumeerde en nog niet bereide producten max. 3 seconden in kokend water.
- ✓ De ingrediënten zijn met weinig bacteriën en hygiënisch voor het sous-vide-koken voorbereid.

Producten sous-vide koken

Vereisten

- Het product is gevacumeerd. → *Pagina 45*
 - Het product is voorbereid. → *Pagina 46*
1. Het product op het rooster leggen.
Leg de gevacumeerde producten niet op elkaar of te dicht naast elkaar op het rooster om een gelijkmatige warmteverdeling van het gerecht te verkrijgen.
 2. Schuif de braadslede in op niveau 1 om afdruiwend condens op te vangen.

3. LET OP!

Risico van meubelschade

- ▶ Geen tweede watertankvulling voor de bereiding sous-vide gebruiken.

Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

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

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

4. **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens de bereiding verzamelt zich warm water op de vacumeerzak.

- ▶ De vacumeerzak met een pannenlap voorzichtig optillen, zodat het warme water in de braadslede of de bak loopt.
- ▶ De vacumeerzak voorzichtig met een pannenlap verwijderen.

Laat na bereiding de binnenruimte afkoelen en neem aansluitend het water op met een spons.

5. Droog de vacumeerzak van buiten af en leg deze in een schone vorm.
6. Open de vacumeerzak met een schaar. Doe het hele product en de vloeistof in de vorm.
U kunt een saus of vleessaas maken van de marinade.
7. Maak het product klaar om te serveren.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vlees	■ Dep het vlees alvorens het in de hete olie te doen met een theedoek af ter voorkoming van vet-spatten. ■ Braad het vlees zeer heet gedurende enkele seconden per zijde. Hierdoor krijgt het vlees een korst en het gebruikelijke roosteraroma, zonder dat het te gaar wordt.

Voedings- waar	Aanwijzingen voor de bereiding
Vis	■ De vis kruiden en er hete boter over gieten. ■ Braad de vis enkele seconden per zijde aan om een korst en roosteraroma te verkrijgen. ■ Verleng de aanbraadtijd, wanneer door het sous-vide koken de gewenste gaarheid nog niet is bereikt. ■ Serveer de vis op voorverwarmde borden en met een hete saus of boter, omdat de bereiding sous-vide bij een relatief lage temperatuur plaatsvindt.

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

Insteladvies voor sous-vide koken

Gerecht	Accessoires / vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen omtrent sous-vide
Runderfilet, stuk, saignant, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		58	100	Vacumeren met boter en rozemarijn
Runderfilet, stuk, medium, 3-4 cm dik	Rooster + Braadslede		62	90	Vacumeren met boter en rozemarijn
Eendenborst, à 350 g	Rooster + Braadslede		62	70	Vetlaag insnijden, de kant van het vlees bestrooien met wat peper en zout en vacumeren met een klein stukje sinaasappelschil
Kabeljauw à 140 g	Rooster + Braadslede		58	25	Vacumeren met boter en weinig zout
Champignons, in vieren gedeeld, 500 g	Rooster + Braadslede		85	20-25	Vacumeren met boter, rozemarijn, een beetje knoflook en zout
Wortelen, in plakjes 0,5 cm, 600 g	Rooster + Braadslede		90	70-80	Recepttip: vacumeren met sinaasappelsap, kerrie en boter.
Aardappels, geschild en in vieren gesneden, 800 g	Rooster + Braadslede		95	35-45	Recepttip: vacumeren met boter en zout. Goed voor verdere verwerking, bijv. voor salade.
Ananas, in plakken 1,5 cm, 400 g	Rooster + Braadslede		85	70-80	Recepttip: vacumeren met boter, honing en vanille.
Appels, geschild, in partjes 0,5 cm, 2-4 stuks	Rooster + Braadslede		85	15-25	Recepttip: vacumeren met caramelsaus. Bereidingstijd kan variëren afhankelijk van de appelsoort.
Vanillesaus 0,5 l	Rooster + Braadslede		80	15-25	Recepttip: 0,5 l melk, 1 ei, 3 eierdooiers, 80 g suiker en het merg van een vanillestokje door elkaar roeren en vacumeren.

Desinfecteren en hygiëne

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

Flesjes ontsmetten

1. Reinig de flesjes altijd direct na het drinken met de flessenborstel.

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

Insteladvies voor hygiëne

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 8	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Jampotten of inmaakglazen voorbereiden	Stoombak, maat XL	2		100	-	10-15
Jampotten nabehandelen	Stoombak, maat XL	2		100	-	15-20
Schone vorm kiemvrij maken ¹	Stoombak, maat XL	2		100	-	15-20

¹ Deze manier komt overeen met de gebruikelijke wijze van uitkoken.

Deeg laten rijzen

Laat deeg altijd in 2 stappen rijzen: eenmaal als het hele deegvolume (1. - al het deeg) en een tweede maal in porties (2. - individueel rijzen).

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Deeg laten rijzen:

- Schuif het rooster in de binnenruimte.
- Plaats het deeg in een hittebestendige kom op het rooster.

- Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
 - Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.
2. Individueel rijzen:
 - Het deeg verder verwerken en in de uiteindelijk bakvorm doen.
 - Schuif het deeg op de aangegeven inschuifhoogte in de oven.
 3. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 8	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
vetrijk deeg, bijv. Panettone	Schotel op rooster	1. 2	1. 	1. 2	1. 40 - 90
	Vorm op rooster	2. 2	2. 	2. 2	2. 30 - 60
Witbrood	Schotel op rooster	1. 2	1. 	1. 1	1. 30 - 40
	Braadslede	2. 2	2. 	2. 1	2. 15 - 25

Ontdooien

Ontdooi diepvriesproducten met uw apparaat.

Aanwijzingen voor het ontdooien

- De ontdooi-stand is geschikt voor het ontdooien van diepvries fruit en groente.
- Gebruik voor het ontdooien van gebak de verwarmingsmethode CircoTherm®-hete lucht.
- Gevogelte, vlees en vis kunt u beter in de koelkast ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.

- Accessoires / vormen:

- Doe diepvriesfruit en -groente in de stoombak maat XL. Plaats om afdruipe vloeistof op te vangen, de braadslede een niveau daaronder.
 - Doe diepvriesproducten, waarbij de vloeistof in het product moet blijven, in de braadslede of in een vorm op het rooster, bijv. diepvriesspinazie.
 - Plaats het gebak op het rooster.
- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).

Regenereren

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

Aanwijzingen voor het regenereren

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.

- Gebruik een platte, brede vorm. Door een koude vorm duurt het regenereren langer.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Leg het voedsel, dat u niet in de vorm bereidt, direct op het rooster op niveau 2, bijv. broodjes.

- Dek het voedsel niet af.
- Open tijdens het regenereren de deur van de binnenruimte niet, omdat er veel stoom ontsnapt.
- Veeg de binnenruimte na het regenereren droog.

Insteladvies voor het regenereren

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Pizza, gebakken	Rooster	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Houd voedsel dat klaar is de verwarmingsmethode "boven- /onderwarmte" bij 70°C warm. Zo voorkomt u condensvorming en hoeft u de binnenruimte niet af te nemen.
- Dek het voedsel niet af.

- Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm.
- Houd er rekening mee dat vele gerechten bij het warmhouden verder garen.

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

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

26.9 Testgerechten

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

Bakken

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

Bakplaat: hoogte 1

– Vormen op het rooster:

Eerste rooster: hoogte 3

Tweede rooster: hoogte 1

- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:

– Bakplaat: hoogte 4

– Braadslede, hoogte 3

– Bakplaat: hoogte 1

- Biscuitgebak

– Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen diagonaal boven elkaar op het rooster plaatsen.

Insteladvies voor bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40

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

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + 1x Braadslede	4+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 ¹	-	20 - 30
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 ¹	-	25 - 35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + 1x Braadslede	4+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Geringe toevoer van stoom -	1. 10 2. 20-25
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

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

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

Stomen

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

Inschuihoogtes

Inschuihoogtes bij het stomen op één niveau

- Gebruik maximaal 2,5 kg.

- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 2
Inschuihoogtes bij stomen op twee niveaus
- Gebruik maximaal 1,8 kg per niveau.
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 4
- Stoombak met gaatjes, maat XL: hoogte 3

Insteladvies voor stomen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, twee bakken	2x Stoombak, maat XL + Braadslede	4+3+1		100	- ^{1, 2}
Broccoli, vers, 300 g	Stoombak, maat XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Broccoli, vers, een bak	Stoombak, maat XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ ** De controle is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).

² De test is beëindigd wanneer op de koudste plek 85°C is bereikt (zie IEC 60350-1).

³ Het apparaat voorverwarmen.

⁴ Een vergelijkbare mate van gaarheid tussen referentiemonster en hoofdmonster wordt bereikt wanneer het referentiemonster 5 minuten (uitgevoerd zoals beschreven in IEC 60350-1) wordt bereid.

Insteladvies bij grillen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 8</i>	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	4	☞	275 ¹	4 - 6

¹ Het apparaat niet voorverwarmen.

27 Montagehandleiding

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

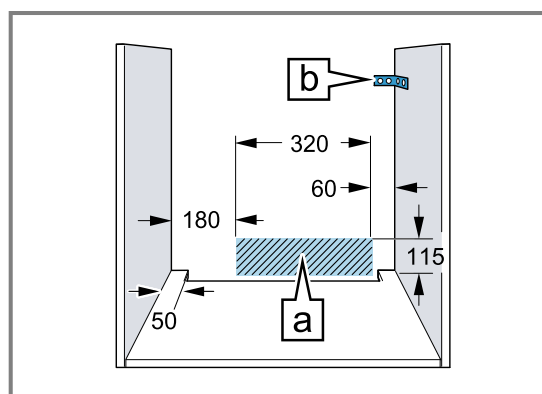


⚠ 27.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.

- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak **a** of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel **b** aan de wand worden bevestigd.



- Let er bij apparaten met een draaibaar schakelfront op dat dit bij het naar buiten komen geen aangrenzende meubels raakt.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals bijvoorbeeld pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot de bedieningselementen aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm² hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

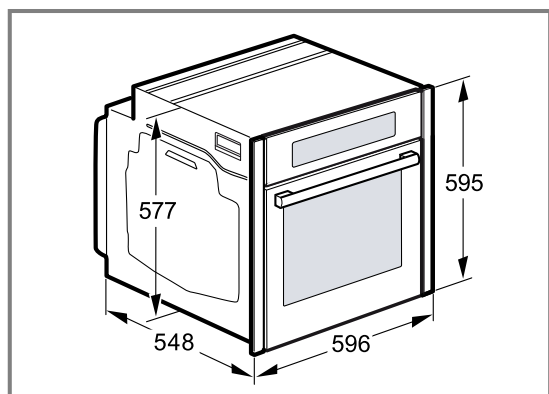
LET OP!

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

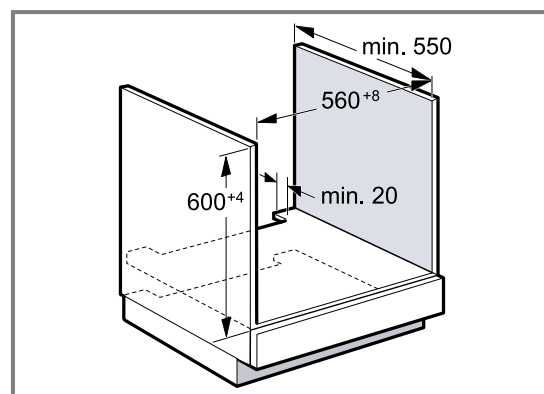
- Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

27.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.

**27.3 Inbouw onder een werkblad**

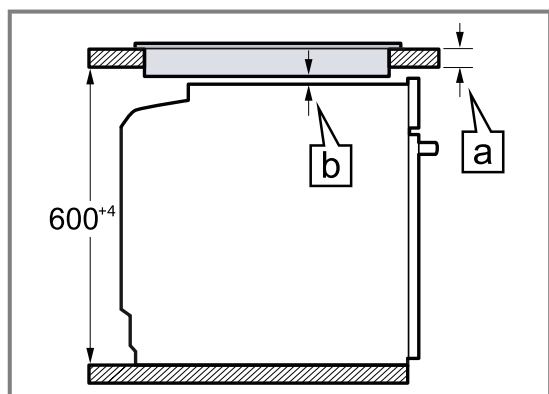
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.

27.4 Inbouw onder een kookplaat

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



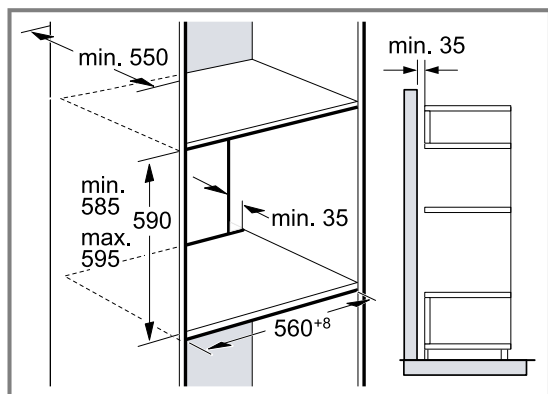
Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	37	38	5

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	47	48	5
Gaskookplaat	27	38	5
Elektrische kookplaat	27	30	2

27.5 Inbouw in een hoge kast

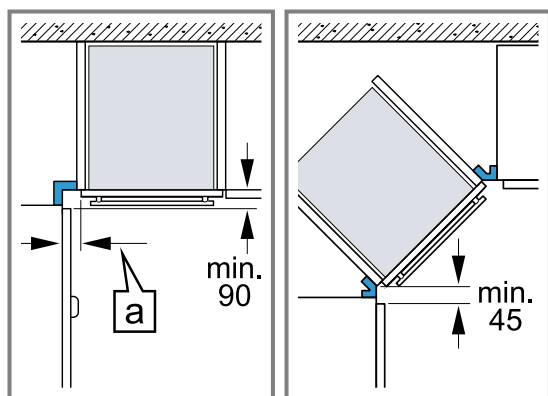
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwand nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

27.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



- Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de minimale afmetingen. De maat a is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

27.7 Elektrische aansluiting

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

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de service verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

- Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd moet de stekker van de aansluiting op het net vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang naar de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

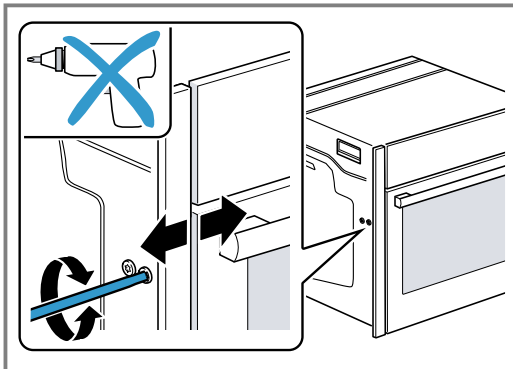
Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

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

27.8 Apparaat inbouwen

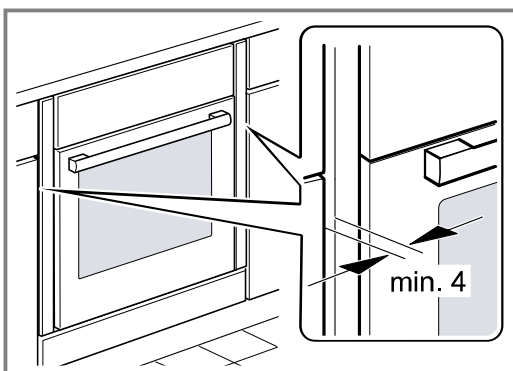
Opmerking: De panelen niet met een accuschroeven-draaier bevestigen. De panelen kunnen beschadigd raken.

1. Indien nodig de spleet tussen apparaatdeur en panelen middels de instelschroeven links en rechts aanpassen.



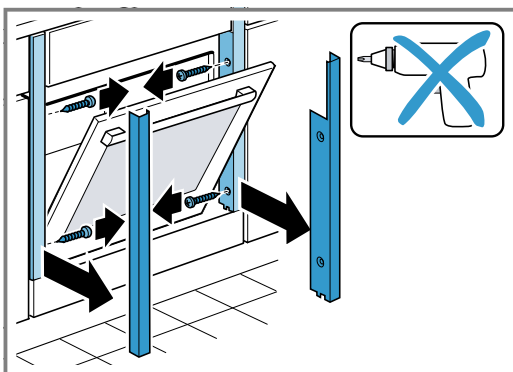
Met de klok mee: spleet vergroten
Tegen de klok in: spleet verkleinen

2. Het apparaat helemaal inschuiven.
Zorg ervoor dat het aansluitsnoer hierbij niet knikt, wordt ingeklemd of over scherpe randen wordt geleid.
3. Het apparaat gecentreerd uitlijnen.



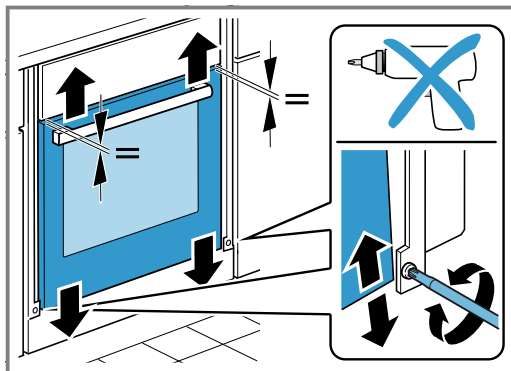
Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een lichtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

4. De ovendeur iets openen en de panelen links en rechts losschroeven.



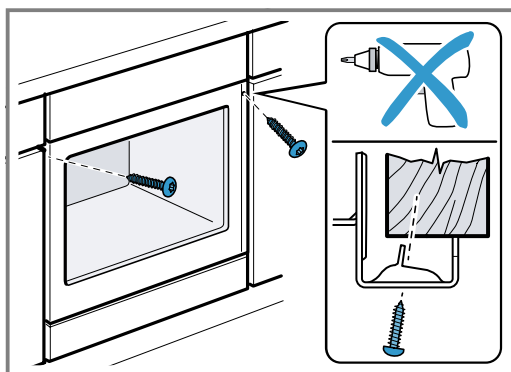
5. Sluit de apparaatdeur.

6. Indien nodig de hoogte van de ovendeur met de instelschroeven links en rechts instellen.

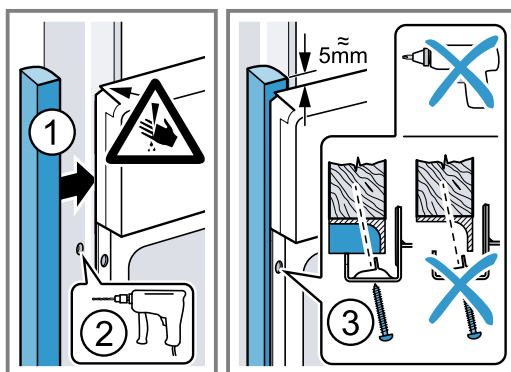


Met de klok mee: spleet verkleinen
Tegen de klok in: spleet vergroten

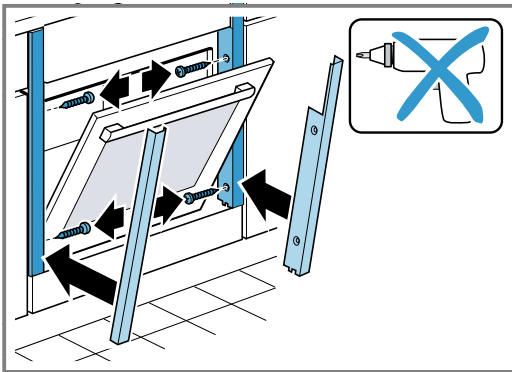
7. Het apparaat vastschroeven.



8. Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:
 - Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
 - Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
 - Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



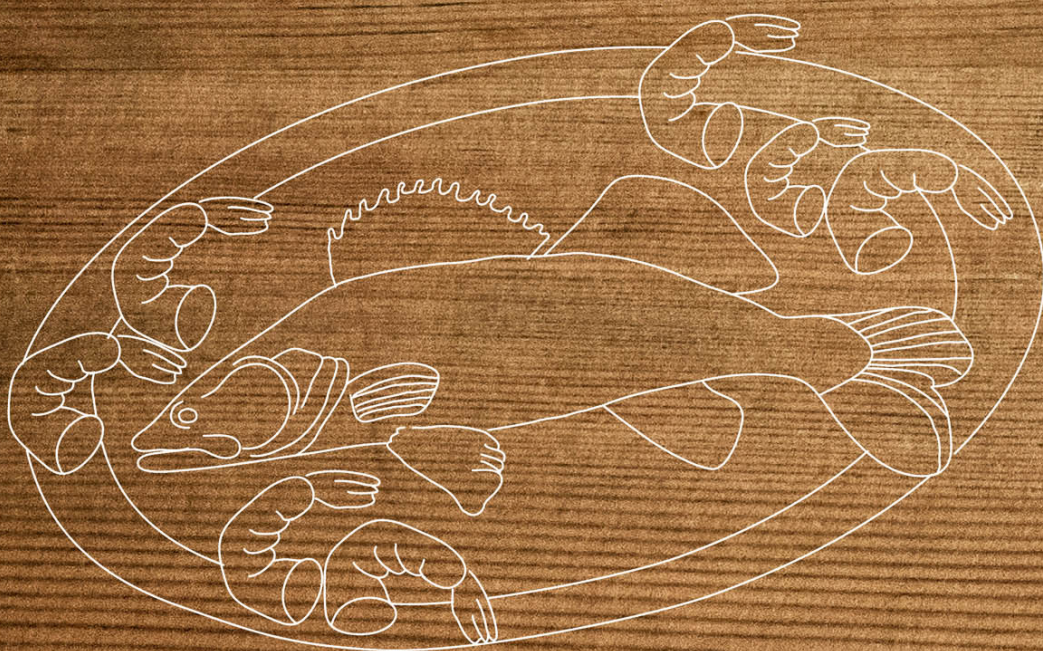
9. De deur van het apparaat iets openen, de panelen er tegenaan zetten en eerst boven en vervolgens onder vastschroeven.



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

27.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De apparaatdeur een beetje openzetten en de panelen links en rechts losschroeven.
3. De bevestigingsschroeven losdraaien.
4. Het apparaat iets optillen en helemaal naar buiten trekken.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001613297
010812
nl