



Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

C17CR22G0

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Uw apparaat leren kennen.....	6
5	Accessoires.....	9
6	Voor het eerste gebruik	10
7	De Bediening in essentie.....	10
8	Tijdfuncties.....	11
9	Kinderslot	13
10	Snel voorverwarmen.....	13
11	Sabbatinstelling	14
12	Basisinstellingen	14
13	Reiniging en onderhoud	15
14	Reinigingsfunctie	17
15	Rekjes	18
16	Apparaatdeur.....	19
17	Storingen verhelpen	21
18	Afvoeren	23
19	Servicedienst.....	24
20	Zo lukt het.....	24
21	MONTAGEHANDLEIDING	29
21.1	Algemene montage-instructies	29

- 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 4000 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 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

⚠ 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. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ 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.

Het apparaat en de delen ervan die aangehaakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.

→ "Materiële schade vermijden", Pagina 5

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

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

→ Pagina 24

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

- ▶ Draggers 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 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ 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 de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

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

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

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 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Opmerking:

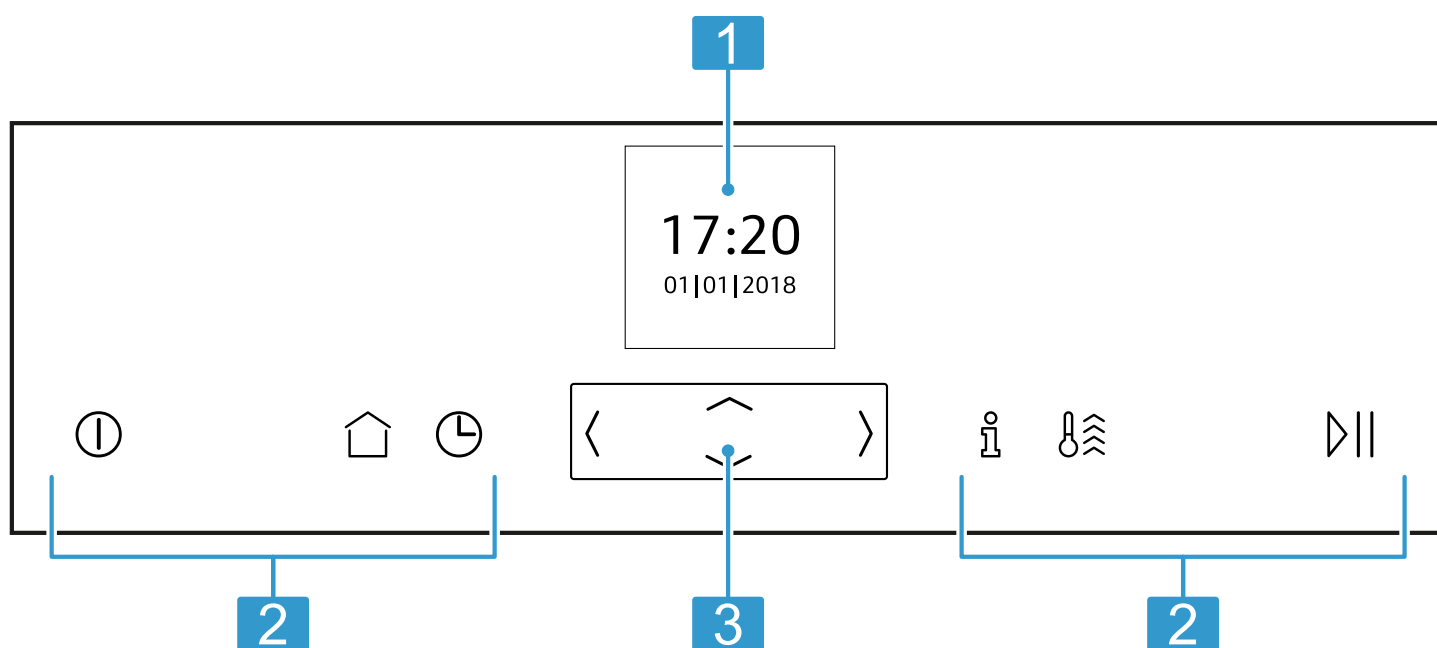
Het apparaat verbruikt:

- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

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.

Symbol	Naam	Gebruik
ⓘ	aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen
🏠	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
▶	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 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuze-mogelijkheden of aanwijzingsteksten.

4.5 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
	Verwarmingsmetho- den	Gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen
	Instellingen	Apparaatinstellingen individueel aanpassen
	EasyClean	Lichte verontreinigingen uit binnenruimte verwijderen

4.6 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.

Symbol	Verwarmingsmetho- de	Temperatuur	Gebruik
	CircoTherm 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 onder- warmte	50 - 275°C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmings-methode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige be-dekking. 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 veel 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	30 - 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	35 - 55 °C	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.
	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.

4.7 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

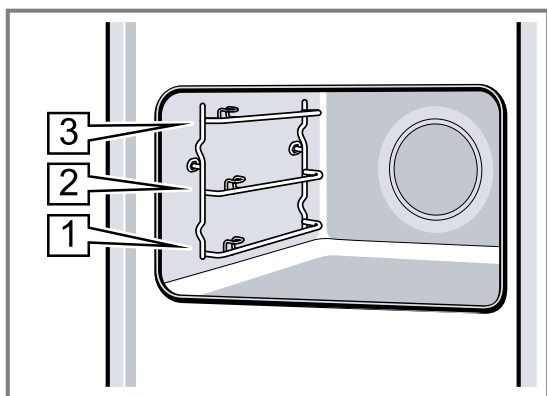
U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

→ "Accessoires", Pagina 9

Uw apparaat heeft 3 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

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

→ "Rekjes", Pagina 18



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 vetstappers 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 17

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

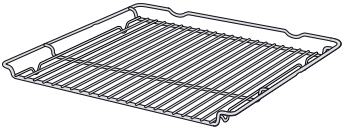
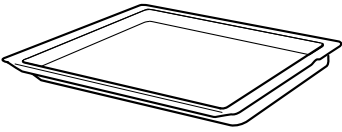
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

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.

5.1 Vergrendelingsfunctie

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

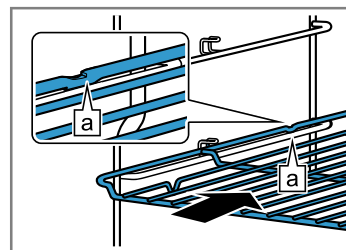
U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

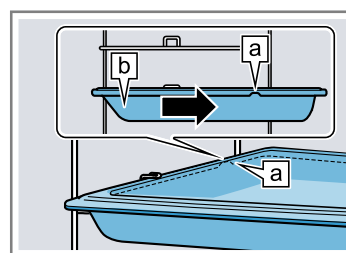
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal **a** 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 **b** ovendeur in de oven schuiven.
bijv. braadslede of bakplaat



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

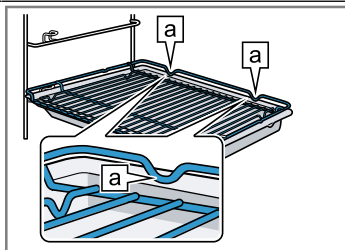
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

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

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

Rooster op
braadslede



5.3 Meer accessoires

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

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

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. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

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

Opmerking: U kunt de instellingen op elk moment aanpassen in de basisinstellingen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 14

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 volgende regel met ∇ navigeren.
2. De actuele tijd met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Weer naar de bovenste regel met $\wedge$ navigeren.
4. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.

Datum instellen

1. Naar de volgende regel met ∇ navigeren.
2. De dag met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\wedge$.
4. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.
5. Naar de volgende regel met ∇ navigeren.
6. De maand met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
7. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\wedge$.
8. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.
9. Naar de volgende regel met ∇ navigeren.
10. Het jaar met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.

11. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\wedge$.

12. De apparaatdeur één keer openen en sluiten.

- ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is vervolgens klaar voor gebruik.
- ✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

6.2 Apparaat reinigen

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

1. De productinformatie, accessoires, verpakkingen zoals piepschuimbolletjes verwijderen uit de binnenruimte.
2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Het apparaat met $\textcircled{1}$ inschakelen.
→ "Apparaat inschakelen", Pagina 10
4. De verwarmingsmethode en temperatuur voor het opwarmen instellen en met $\gg$ starten.
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 11

Opwarmen

Verwarmingsmethode	CircoTherm hetelucht flame
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

5. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
6. Na 1 uur het apparaat met $\textcircled{1}$ uitschakelen.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 11
7. Laat het apparaat afkoelen.
8. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
9. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- Schakel het apparaat in met $\textcircled{1}$.

Opmerkingen

- In de basisinstellingen kunt u vastleggen of na het inschakelen de verwarmingsmethoden of het hoofdmenu verschijnt.
→ "Basisinstellingen", Pagina 14
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het apparaat automatisch uit.

7.2 Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met ①.

Opmerkingen

- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte verschijnt op het display de restwarmte-indicatie.
→ "Restwarmte-aanduiding", Pagina 11
- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.
→ "Koelventilator", Pagina 8

7.3 Restwarmte-aanduiding

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

Display	Betekenis
-H-	Restwarmte hoog (boven de 120 °C)
-h-	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 ⓘ.
- ✓ De temperatuur verschijnt gedurende enkele seconden.

7.10 Informatie weergeven

Vereiste: De toets ⓘ is verlicht.

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

8 Tijdfuncties

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

8.1 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.

Tijdfunctie	Gebruik
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.

8.2 Wekker

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

Wekker instellen

- 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.

8.3 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.

8.4 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.

9 Kinderslot

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

9.1 Blokkeringen

Uw apparaat beschikt over 2 verschillende blokkeringen:

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

9.2 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. "Instellingen"  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.

9.3 Automatisch kinderslot onderbreken

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

9.4 Automatisch kinderslot deactiveren

1. De toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
2. Schakel het apparaat in met .
3. Druk op .
4. "Instellingen"  met  of  selecteren.
5. Naar de volgende regel met  navigeren.
6. Kies "Automatisch kinderslot" met  of .
7. Kies instellingen met .
8. "Gedeactiveerd" met  instellen.
9. Druk op .
10. Sla de instelling op met .

9.5 Eenmalig kinderslot activeren

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

- Houd de knop  ingedrukt, totdat "Kinderslot geactiveerd" verschijnt.

9.6 Eenmalig kinderslot deactiveren

- De toets  ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.

10 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.

10.1 Snel voorverwarmen en PowerBoost

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

10.2 Snel voorverwarmen activeren

1. Boven-/onderwarmte  en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
 2. Start de werking .
- ✓ De toets  is verlicht.
3. Het snel voorverwarmen met de toets  activeren.
- ✓ Op het display verschijnt .

- ✓ Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het snel voorverwarmen automatisch uit en er klinkt een signaal. In het display dooft .
4. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

10.3 Snel voorverwarmen deactiveren

- Het snel voorverwarmen met de toets  vroegtijdig deactiveren.

10.4 Powerboost activeren

1. De gerechten op één niveau in de binnenruimte plaatsen.
 2. CircoTherm hete lucht ☞ of broodbakstand ☞ en een temperatuur vanaf 100 °C instellen.
 3. Start de werking ⏻.
- ✓ De toets ☞ is verlicht.
4. De PowerBoost met de toets ☞ activeren.

- ✓ Op het display verschijnt ☞.
- ✓ Als de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de PowerBoost automatisch uit en er klinkt een signaal. In het display dooft ☞.

10.5 PowerBoost deactiveren

- ▶ De PowerBoost met de toets ☞ vroegtijdig deactiveren.

11 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.

11.1 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 14

1. Schakel het apparaat in met ⓪.
2. "Sabbatfunctie" met < of > selecteren.

3. Navigeer met < naar de volgende regel.
 4. Kies de temperatuur met < of >.
 5. Navigeer met < naar de volgende regel.
 6. Kies de tijdsduur met < of >.
 7. Start de sabbatfunctie met ⏻.
- ✓ 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 ⓪.
 Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

11.2 Sabbatfunctie afbreken

- ▶ De sabbatfunctie met ⓪ afbreken.

12 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

12.1 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
Favorieten → "Favorieten wijzigen", Pagina 15	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu "Verwarmingsmethoden" verschijnen
Geluidssignaal tijdsduur	■ Kort ■ Gemiddeld ■ Lang
Toetssignaal	■ Uitgeschakeld (uitgezonderd ⓪) ■ Ingeschakeld
Helderheid display	5 standen
Tijdsweergave	■ Digitaal ■ Uit

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Basisinstelling	Keuze
Verlichting	■ In gebruik aan ■ In gebruik uit
Automatisch kinderslot	■ Gedeactiveerd ■ Geactiveerd
Werking na inschakelen	■ Hoofdmenu ■ Verwarmingsmethoden
Nachtverduistering	■ Uitgeschakeld ■ Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	■ Weergeven ■ Niet weergeven
Nalooptijd ventilator	■ Aanbevolen ■ Minimaal
Uittreksysteem ¹	■ Nee (rekje ingehangen) ■ Ja (1-voudig uittreksysteem, achteraf aangebracht)
Fabrieksinstellingen	Laden

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

12.2 Basisinstelling wijzigen

1. Schakel het apparaat in met ⓪.
2. Druk op ⏻.
3. "Instelling" ☞ met < of > 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 $\hat{=}$.
9. Om de instellingen op te slaan, met $\sim$ "opslaan" selecteren.
 - Om de instellingen te verwerpen, met $\wedge$ "verwerpen" selecteren.

12.3 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 $\hat{=}$.
3. "Instellingen"  met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
4. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
5. "Favorieten" met $\langle$ of $\rangle$ selecteren.
6. Naar de volgende regel met $\sim$ navigeren.
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 $\hat{=}$.
11. Om de instellingen op te slaan, met $\sim$ "opslaan" selecteren.
 - Om de instellingen te verwerpen, met $\wedge$ "verwerpen" selecteren.

13 Reiniging en onderhoud

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

13.1 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.

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

- ▶ 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 uitwassen.

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 17

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 bijk. 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 19
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 19
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 17
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 18
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

13.2 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 15

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
 - "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 15
2. Drogen met een zachte doek.

13.3 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 18
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 18

14 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om het apparaat te reinigen.

14.1 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 ②.****5. "EasyClean" ③ met < of > kiezen.****6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.****7. De reinigingshulp met ▶ start.**

- ✓ 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 18**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 in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

15 Rekjes

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

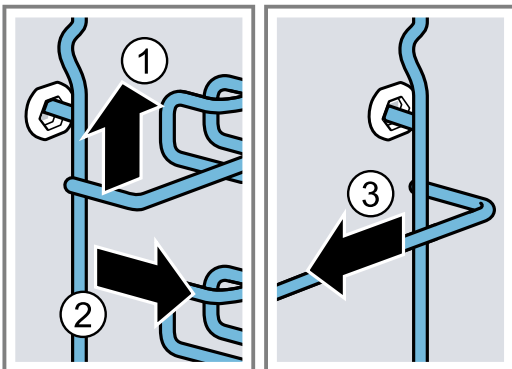
15.1 Rekjes verwijderen

⚠ 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.**

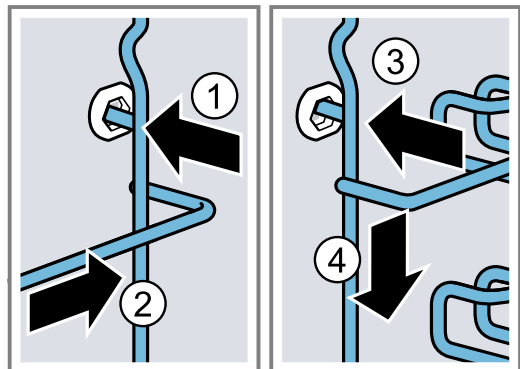
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 15

15.2 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.



16 Apparaatdeur

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

16.1 Apparaatdeur verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

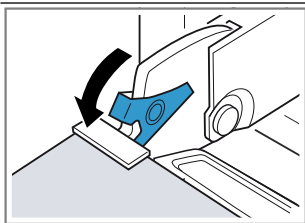
2. ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opgeklapt.

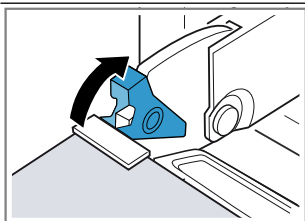
De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

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

4. De apparaatdeur voorzichtig op en vlakke ondergrond leggen.

16.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

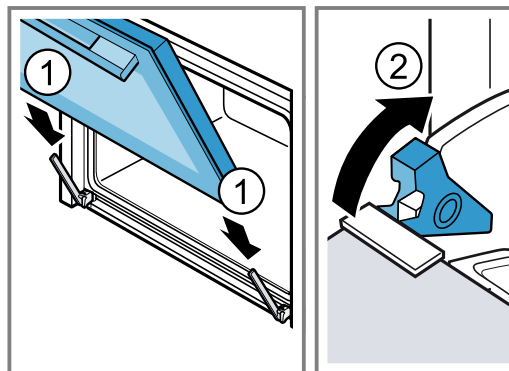
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opgeklapt.

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



- ✓ De blokkeerhendels zijn dichtgeklapt. De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.
4. Sluit de apparaatdeur.

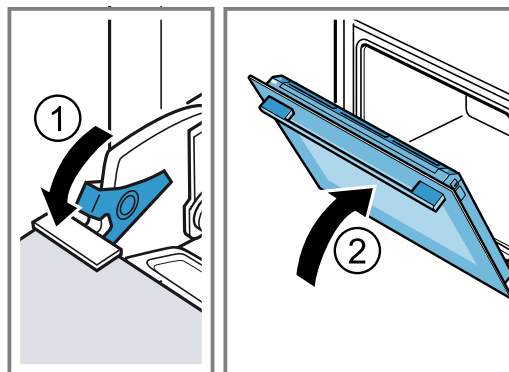
16.3 Deurruiten verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

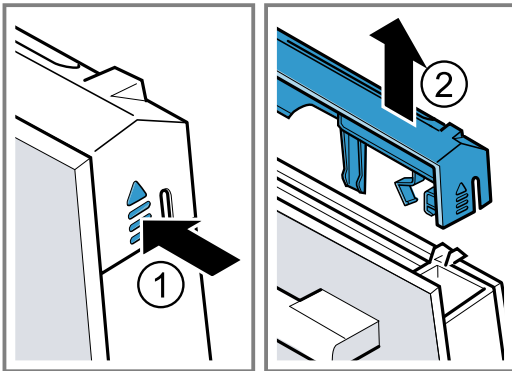
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
- Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
 2. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier opklappen ①.
- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ②.



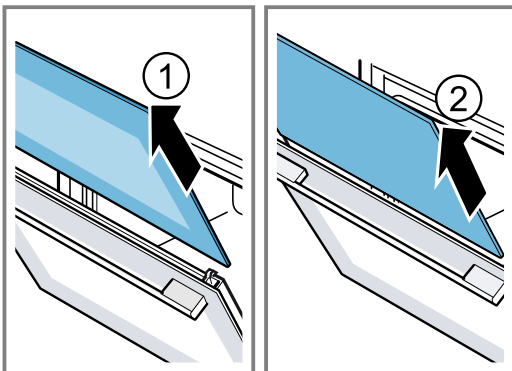
4. De deurafdekking links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.

5. De deurafdekking verwijderen ②.

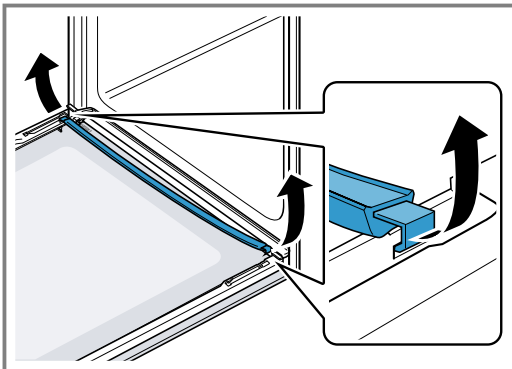


6. De binnenruit er uit trekken ① en voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

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

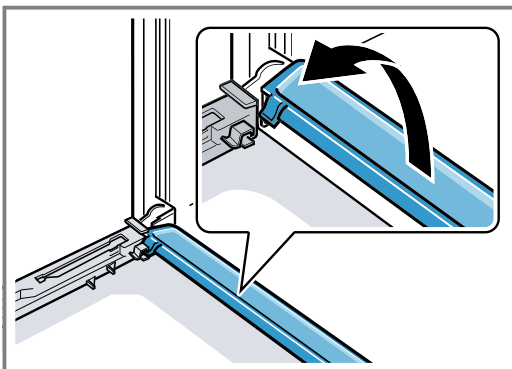


8. De apparaatdeur openen en de deurafdichting verwijderen.



9. Zo nodig kunt u de condensstrip voor het reinigen verwijderen.

- Open de deur van het apparaat.
- De condensstrip naar boven klappen en uitnemen.



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

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

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

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

11. De condensstrip met een doek en warm zeepsop reinigen.

12. De apparaatdeur reinigen.

→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 15

13. De deurruiten drogen en weer inbouwen.

16.4 Deurruiten inbouwen

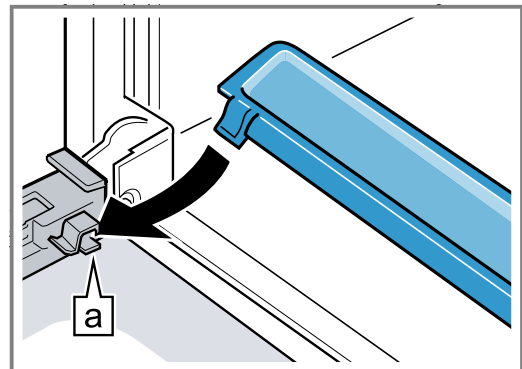
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

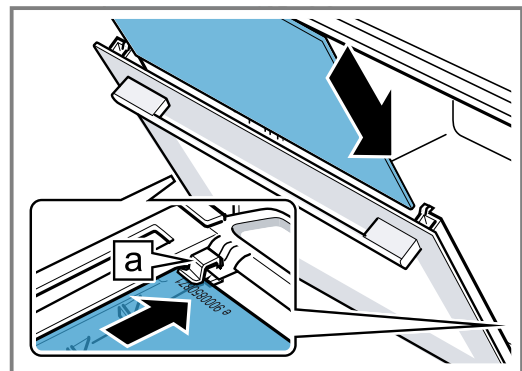
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
- Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.

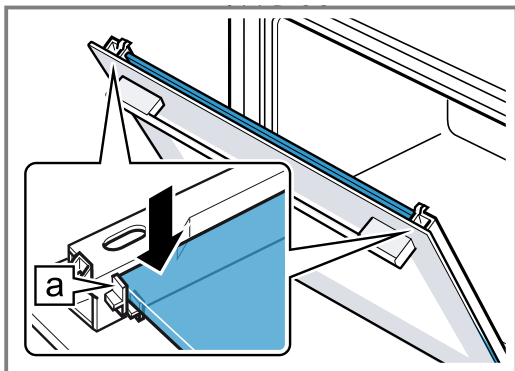
2. De condensstrip loodrecht in de houder [a] plaatsen en naar onderen draaien.



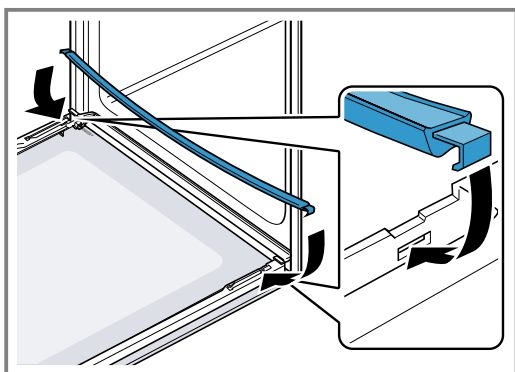
3. De tussenruit in de linker en rechter houder [a] schuiven.



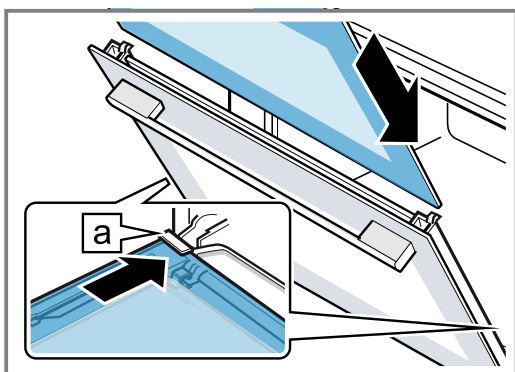
4. De tussenruit boven aandrukken, tot deze in de linker en rechter houder **a** zit.



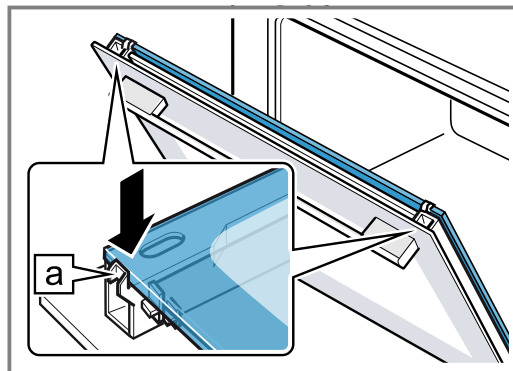
5. De apparaatdeur openen en de deurafdichting inhangen.



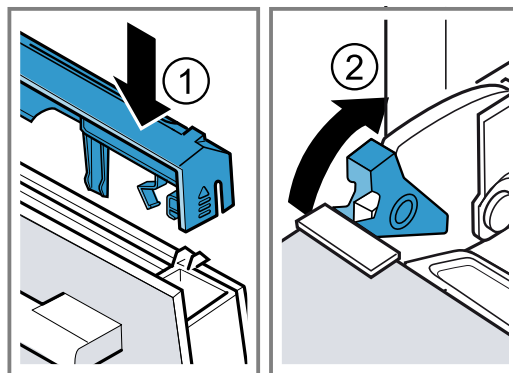
6. De binnenruit in de linker houder **a** schuiven.



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



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



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

11. Sluit de apparaatdeur.

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

17 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.

17.1 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. Fout van het elektronische systeem 1. Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet door de zekering uit te schakelen. 2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → <i>"Basisinstellingen", Pagina 14</i>
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → <i>"Eerste gebruik", Pagina 10</i>
Op het display verschijnt "-H-" of "-h-".	Binnenruimte is voor de modus te heet. 1. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. 2. Start de modus opnieuw.
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display verschijnt  .	Automatisch kinderslot of kinderslot is geactiveerd ▶ Houd de toets  ingedrukt tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → <i>"Informatie weergeven", Pagina 11</i> Storing ▶ Neem contact op met de klantenservice. → <i>"Servicedienst", Pagina 24</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 14.</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 14</i>
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Halogeenlamp is defect. ▶ Vervang de ovenlamp. → <i>"Ovenlamp vervangen", Pagina 23</i>
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. → <i>"Tijdsduur instellen", Pagina 12</i>
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. → <i>"Servicedienst", Pagina 24</i>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
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.

17.2 Ovenlamp vervangen

Wanneer de verlichting in de oven is uitgevallen, vervang dan de ovenlamp.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenvlampen, 25 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend originele lampen. Pak nieuwe halogeenvlampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ 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 elektrische schok!

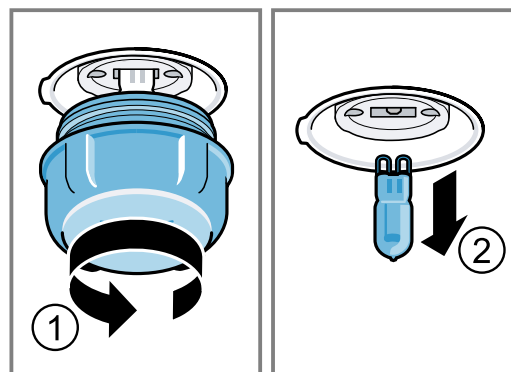
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van de voedingsspanning.
- De binnenruimte is afgekoeld.
- Een nieuwe halogeenvlamp ter vervanging is beschikbaar.

1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
2. Het glazen kapje er naar links uitdraaien ①.
3. Trek de halogeenvlamp zonder te draaien er uit ②.



4. De nieuwe halogeenvlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken. Let op de stand van de pinnen van de halogeenvlamp.
5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.
6. Het glazen kapje erin schroeven.
7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

18 Afvoeren

18.1 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).

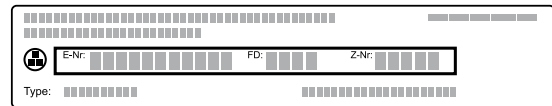
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

19 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraanwaarden 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.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

20 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.

20.1 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.

20.2 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.
- Wanneer u de ovenschotel direct in de braadslede bereidt, schuif deze er dan op niveau 1 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

Bakt u op één niveau, gebruik dan inschuielhoogte 1.

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

Gebruik de verwarmingsmethode CircoTherm® hete lucht.

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

20.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

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

Braden op het rooster

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

- Braad de stukken van gelijk gewicht en gelijke dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te braden stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipe 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 opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

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

Braden in open vormen

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

Braden in gesloten vormen

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

WAARSCHUWING – Kans op 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 de gerechten die knapperig moeten worden.

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

- 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.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

20.4 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.

20.5 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.

20.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	1	≡	150 - 170	60 - 80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	≡	170 - 180	60 - 80
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	⌘	150 - 170 ¹	30 - 50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	≡	150 - 170 ¹	30 - 50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	⌘	150 - 160	50 - 60
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1	⌘	150 - 170	65 - 85

¹ Het apparaat voorverwarmen.

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1	≡	160 - 180	60 - 80
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	1	≡	180 - 200	30 - 45
Muffins	Muffinplaat	2	⌘	160 - 180 ¹	15 - 25
Muffins	Muffinplaat	1	≡	170 - 190	15 - 30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1	≡	160 - 170	30 - 40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1	⌘	150 - 160	30 - 40
Koekjes	Bakplaat	2	⌘	140 - 160	15 - 30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⌘	130 - 150	20 - 35
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	≡	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	≡	1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	≡	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brood, op de plaat 1500 g	Langwerpige bakvorm	1	≡ eco	200 - 210	35 - 45
Plat rond brood	Braadslede	1	≡	250 - 270	20 - 30
Broodjes, vers	Bakplaat	1	≡	180 - 200	25 - 35
Broodjes, vers	Bakplaat	1	⌘	170 - 190	25 - 35
Pizza, vers	Bakplaat	1	⌘	200 - 220	20 - 30
Pizza, vers, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⌘	180 - 200	35 - 45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	1	⌘	210 - 230	20 - 30
Quiche	Taartvorm , Zwart blik	1	≡	190 - 210	35 - 55
Quiche	Taartvorm , Zwart blik	1	⌘	190 - 210	30 - 45
Flammkuchen	Braadslede	1	≡	260 - 280 ¹	10 - 20
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	1	≡	200 - 220	35 - 55
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	1	⌘	170 - 190	40 - 55
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1	⌘	170 - 180	50 - 65
Kip, 1 kg, onge vuld	Rooster	1	⌘	200 - 220	60 - 70
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2	⌘	220 - 230	30 - 35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	1	⌘	160 - 180	120 - 150

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Rooster	1		180 - 200	120 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 190	120 - 140
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	1		210 - 220	40 - 50
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200 - 220	130 - 140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		200 - 220	140 - 160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	1		220 - 230	60 - 70
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	2		290	20 - 30 ²
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Rooster	1		170 - 190	50 - 70
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	1		170 - 190	20 - 30

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

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

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 → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40 - 45	8-9 uur

20.7 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 1 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 → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Varkenshaas, heel	Open vorm	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1	4		80 ¹	40 - 60
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Ontdooien

Ontdooi diepvriesproducten met uw apparaat.

Aanwijzingen voor het ontdooien

- Ontdooi diepvries fruit, groente of gebak met het apparaat.
- Gevogelte, vlees en vis kunt u beter in de koelkast ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.
- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).
- Gebruik de volgende inschuifhoogte voor het ontdooien:
 - Bakplaat: hoogte 1
- Keer of roer het voedsel tussendoor 1-2 keer. Keer grote stukken meerdere malen. Deel het voedsel tussendoor in stukken. Neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.

- Laat de ontdooide producten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

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.
- U kunt het voedsel afdekken om het uitdrogen te vermijden.
- Houd voedsel niet langer dan 2 uur warm.
- Houd er rekening mee dat vele gerechten bij het warmhouden verder garen.

20.8 Testgerechten

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

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
 - Braadslede, hoogte 3
 - 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 → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	1		150 - 160 ¹	25 - 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 → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	1		140 - 150 ¹	25 - 40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Kleine cakes	Bakplaat	1		160 ¹	25 - 35
Kleine cakes	Bakplaat	1		150 ¹	25 - 35
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		150 ¹	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	25 - 35

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

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

Insteladvies bij grillen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	3		290	3 - 6

21 Montagehandleiding

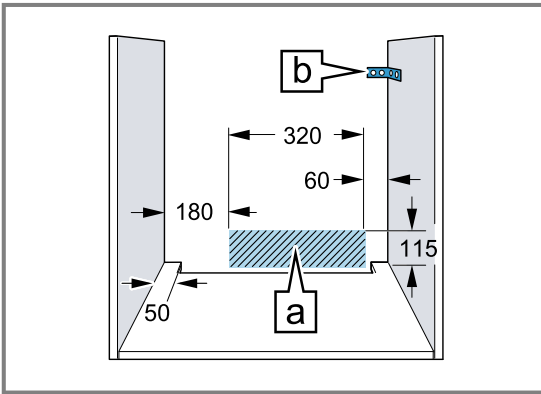
Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



21.1 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.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenuimte 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  of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel  aan de wand worden bevestigd.



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

⚠ WAARSCHUWING – 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.

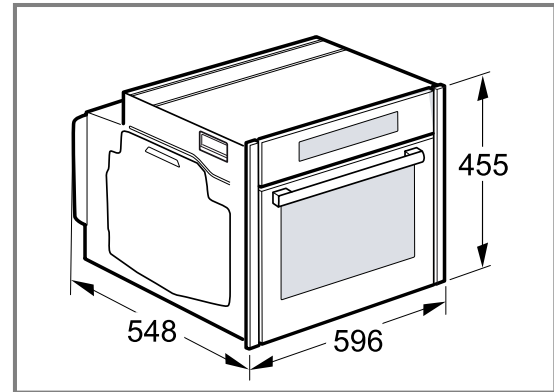
LET OP!

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.

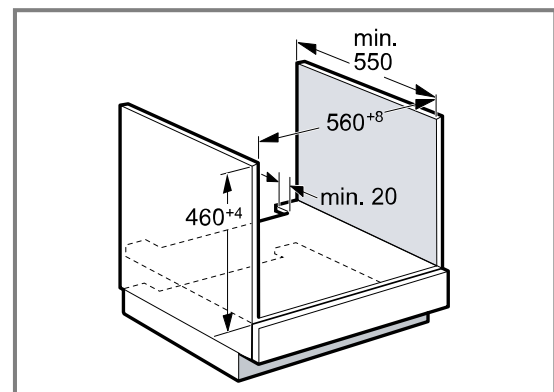
21.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



21.3 Inbouw onder een werkblad

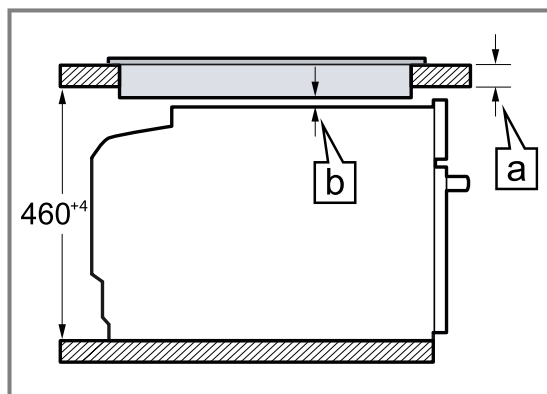
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



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

21.4 Inbouw onder een kookplaat

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



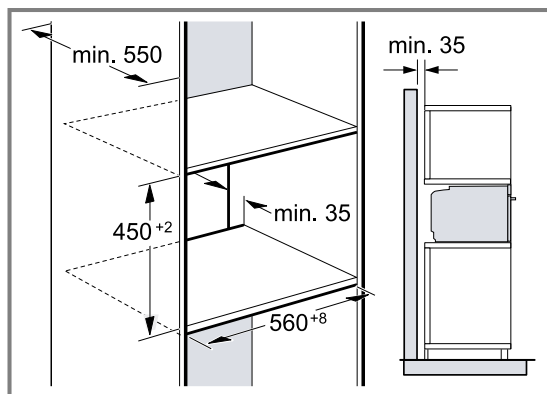
Op basis van de vereiste minimale afstand **b** wordt de minimale dikte van het werkblad berekend **a**.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	42	43	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	52	53	5
Gaskookplaat	32	43	5 ¹
Elektrische kookplaat	32	35	2

¹ Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

21.5 Inbouw in een hoge kast

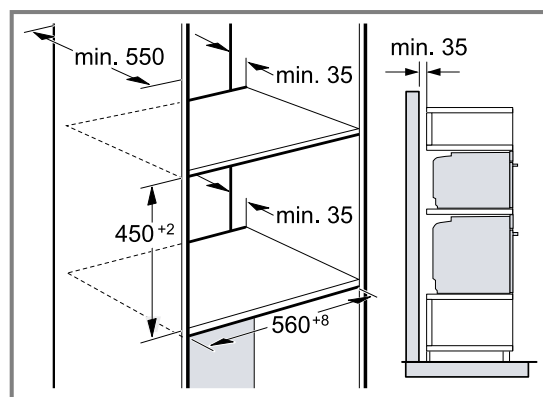
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- 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.

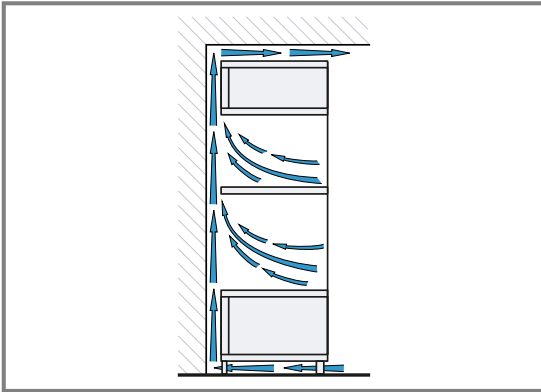
21.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



- Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Om een voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijnijden of een ventilatierooster aanbrengen.

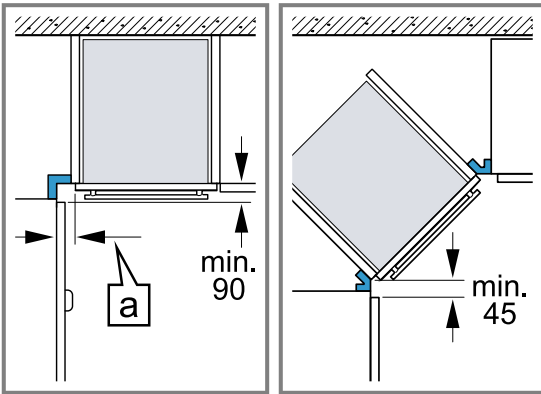
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

21.7 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.

21.8 Elektrische aansluiting

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

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

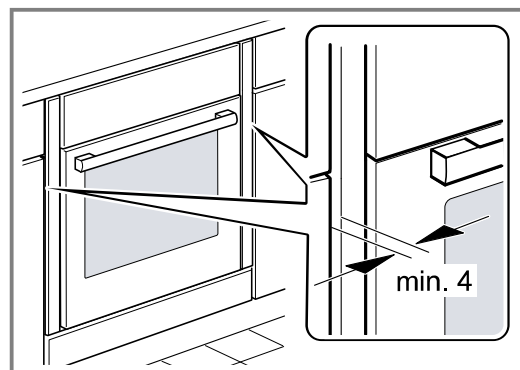
Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

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

21.9 Apparaat inbouwen

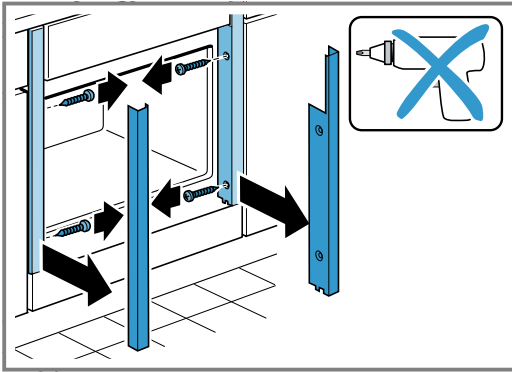
Opmerking: De panelen niet met een accuschroevendraaier bevestigen. De panelen kunnen beschadigd raken.

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

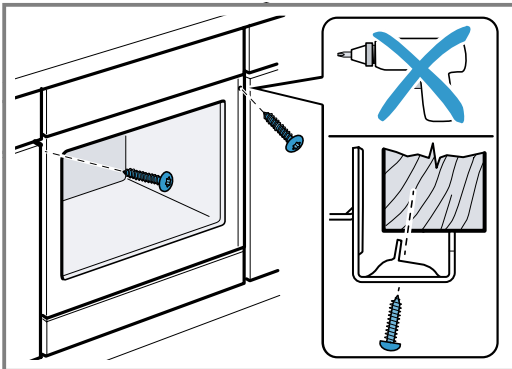


Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een luchtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

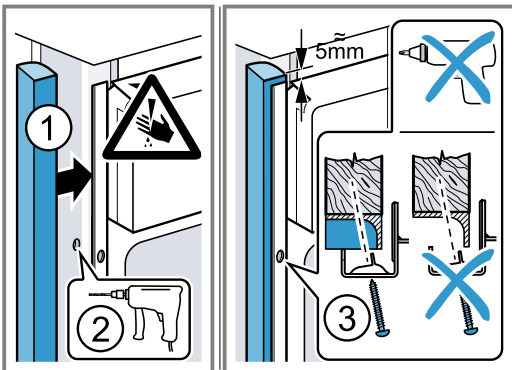
3. De apparaatdeur openen en de panelen links en rechts losschroeven.



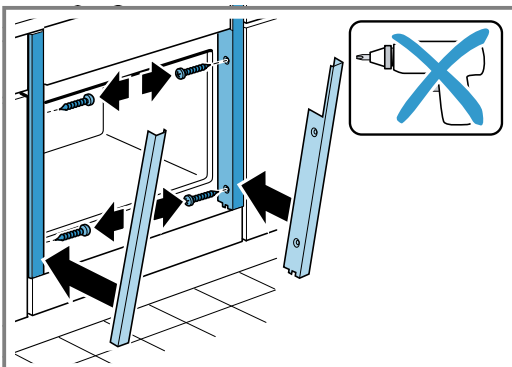
4. Sluit de apparaatdeur.
5. Het apparaat vastschroeven.



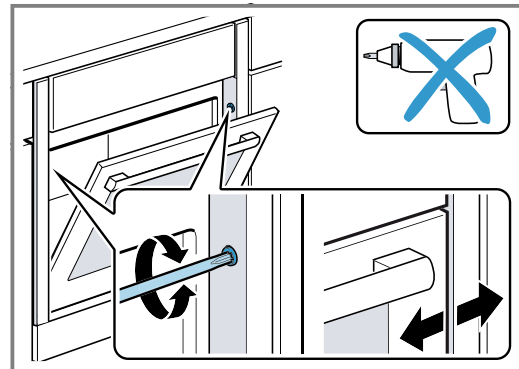
6. Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:
- Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
 - Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
 - Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



7. Panelen er tegenaan zetten en eerst boven en vervolgens beneden vastschroeven.



8. Indien nodig kan de spleet tussen de apparaatdeur en de zijpanelen kan met de bovenste schroef links en rechts worden aangepast.



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.

21.10 Apparaat demonteren

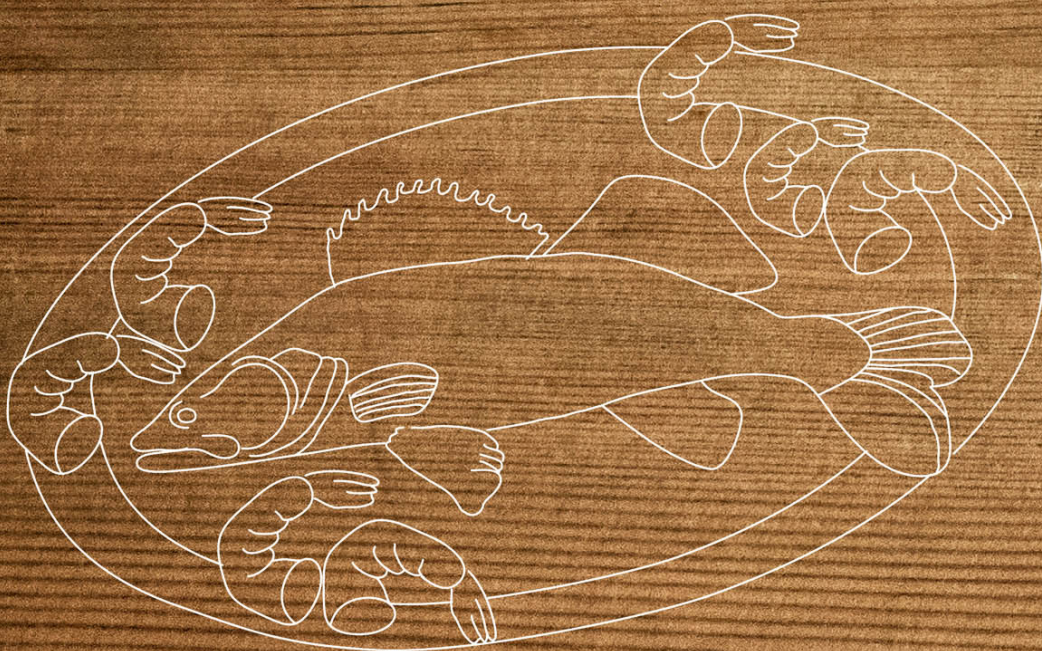
1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De apparaatdeur openen en de panelen links en rechts losschroeven.
3. Draai de bevestigingsschroeven los.
4. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001621041
020906
nl