Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

C28MT27G0

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade vermijden ... 7
3 Milieubescherming en besparing ... 8
4 Uw apparaat leren kennen ... 9
5 Accessoires ... 12
6 Voor het eerste gebruik ... 14
7 De Bediening in essentie ... 14
8 Tijdfuncties ... 15
9 Magnetron ... 16
10 Magnetronprogramma's ... 19
11 Braadthermometer ... 20
12 Bak- en braadassistent ... 22
13 Kinderslot ... 22
14 Snel voorverwarmen ... 23
15 Sabbatinstelling ... 23
16 Basisinstellingen ... 24
17 Home Connect ... 25
18 Reiniging en onderhoud ... 27
19 Reinigingsfuncties ... 29
20 Rekjes ... 31
21 Apparaatdeur ... 32
22 Storingen verhelpen ... 33
23 Afvoeren ... 35
24 Servicedienst ... 35
25 Conformiteitsverklaring ... 35
26 Zo lukt het ... 36

27 MONTAGEHANDLEIDING ... 45
27.1 Algemene montage-instructies ... 45

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade 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.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in

het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 12*

⚠ 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 alcoholdampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- ▸ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.
- ▸ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▸ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannenlappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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 aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▸ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- ▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Draag veiligheidshandschoenen.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.
→ *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
- ▸ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

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 35*

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.
- ▸ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▸ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▸ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.
- ▸ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▸ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▸ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▸ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▸ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.
- ▸ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.
- ▸ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.
- ▸ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▸ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▸ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▸ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.
- ▸ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▸ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▸ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▸ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- ▸ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- ▸ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▸ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- ▸ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

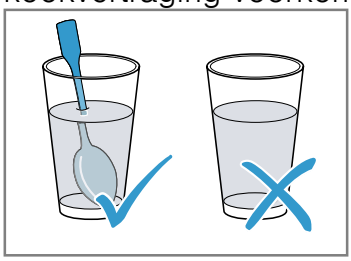
De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.
- ▸ Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- ▸ Houd kinderen uit de buurt.

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.
- ▸ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▸ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▸ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetronenergie.

- Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.
  → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 27*

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

1.6 Braadthermometer

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

1.7 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.

- Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- Accessoires nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▸ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.
- ▸ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▸ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.
- ▸ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▸ Accessoires nooit meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.
- ▸ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▸ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▸ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▸ Het apparaat laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▸ Het apparaat laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.
- ▸ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

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

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- ▸ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▸ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

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.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

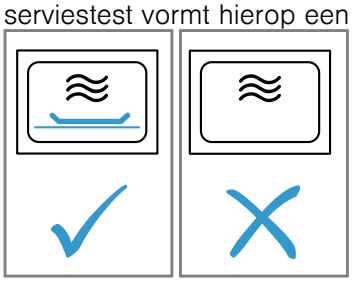
Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.
- ▸ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Accessoires die te dicht tegen elkaar worden geplaatst veroorzaken vonken.
- ▸ Het rooster niet combineren met de braadslede.
- ▸ Accessoires alleen op de eigen hoogte inschuiven.

Wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
- ▸ Gebruik het meegeleverde rooster om er iets op te zetten.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.
- ▸ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.
- ▸ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



Wordt er bij het maken van popcorn in de magnetron een te hoog vermogen gebruikt, dan kan de deurruit barsten als gevolg van overbelasting.
- ▸ Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.
- ▸ Maximaal 600 watt gebruiken.
- ▸ Het popcornzakje altijd op een glazen schaal 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.

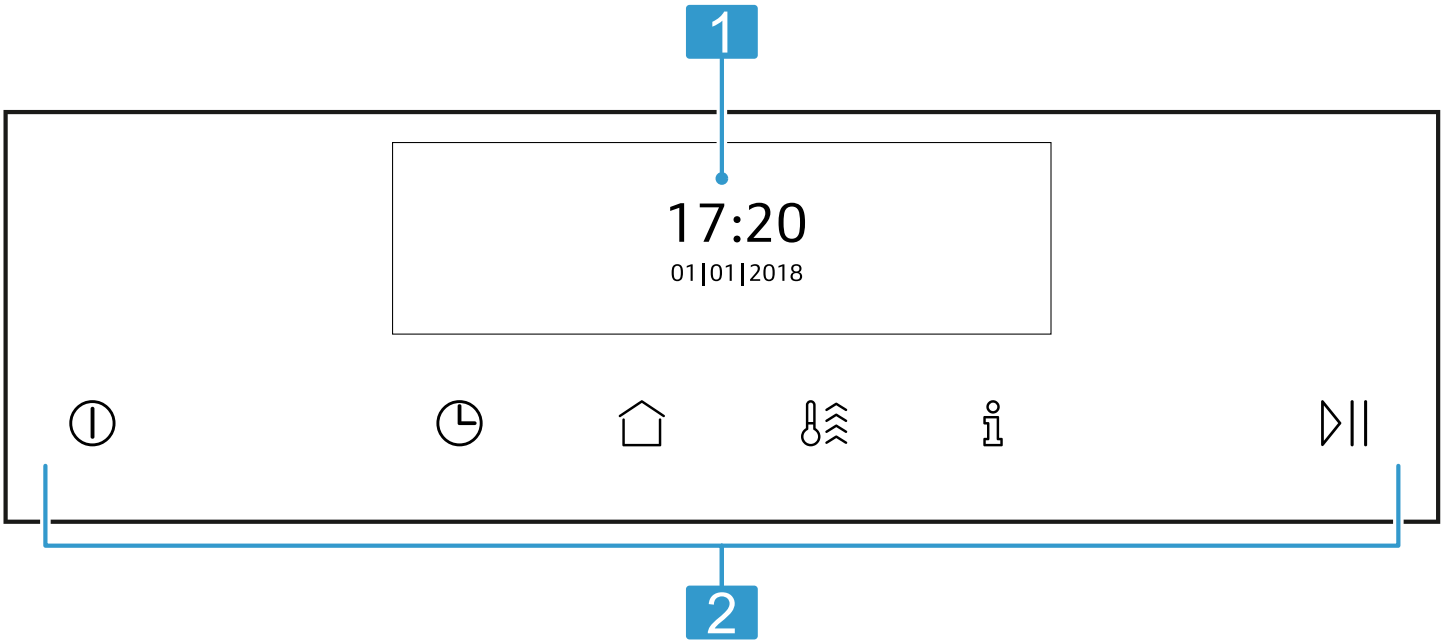
Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.
- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking:
Het apparaat verbruikt:
- in netwerkgebonden standby max. 2 W
- in niet netwerkgebonden gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in niet netwerkgebonden 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**

4.2 Knoppen

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

Symbool	Naam	Gebruik
⏻	aan/uit	Apparaat in- of uitschakelen
🕒	Tijdfuncties/kinderslot	■ "Timer", "tijdsduur" of vertraagde functie "klaar om" instellen ■ "Kinderslot" activeren of deactiveren
⌂	Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen

Symbool	Naam	Gebruik
	Snel voorverwarmen	■ "Snel voorverwarmen" activeren of deactiveren ■ "PowerBoost" activeren of deactiveren
	Informatie	■ Overige informatie weergeven ■ Actuele temperatuur weergeven
	Start/Stop	Werking starten of onderbreken

4.3 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

Bedieningselement

Via het display stelt u alle functies van uw apparaat in. Om een instelling aan te passen, tipt u met uw vinger op de betreffende plaats van het display. Het instelbereik wordt lichter. Veeg in dit instelbereik met de vinger op het display naar links of rechts tot de gewenste instelling vergroot is.

Richting	Gebruik
Naar links navigeren	Op het display met uw vinger naar rechts vegen
Naar rechts navigeren	Op het display met uw vinger naar links vegen
Naar boven navigeren	Op het display met uw vinger naar beneden vegen
Naar beneden navigeren	Op het display met uw vinger naar boven vegen

Symbolen

Op het display kunnen verschillende symbolen verschijnen.

Symbool	Naam	Gebruik
	Home Connect	■ Thuisnetwerk en Home Connect-server verbonden ■ Aantal lijnen toont signaalsterkte van het thuisnetwerk → *"Home Connect ", Pagina 25*
	Thuisnetwerk	Thuisnetwerk niet verbonden → *"Home Connect ", Pagina 25*
	Home Connect-server	Home Connect-server niet verbonden → *"Home Connect ", Pagina 25*
	Start op afstand	Start op afstand geactiveerd → *"Home Connect ", Pagina 25*
	Diagnose op afstand	Diagnose op afstand geactiveerd → *"Home Connect ", Pagina 25*

4.4 Hoofdmenu

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

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

Functie	Naam	Gebruik
	Verwarmingsmethoden	Gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen
	Magnetron	Met de magnetron kunt u snel gerechten bereiden, verwarmen of ontdooien
	Magnetroncombinatie	Magnetron op een verwarmingsmethode instellen
	Bak- en braadassistent	Insteladvies voor bakken en braden
	Magnetronprogramma's	Gerechten met de magnetron bereiden
	MyProfile	Apparaatinstellingen individueel aanpassen
	Home Connect	De oven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand bedienen. → *"Home Connect ", Pagina 25*
	Drogen	Na het gebruik van de magnetron de binnenruimte drogen
	EasyClean	Lichte verontreinigingen uit binnenruimte verwijderen
	Pyrolytische zelfreiniging	Binnenruimte reinigen

4.5 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.
Bij temperaturen boven 275 °C verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 40 minuten tot ca. 275 °C.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	Hete lucht	30 - 275 °C	Op één niveau of meerdere niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onderwarmte	50 - 275 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Thermogrillen	50 - 250 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Pizzastand	50 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	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.
	Onderwarmte	50 - 250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het gezond en langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deegrijsstand	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.
	Servies voorverwarmen	30 - 70 °C	Voor het opwarmen van servies.
	Warmhouden	60 - 100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
eco	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.
eco	Hetelucht Eco	30 - 275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement 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.

4.6 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.
De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

Magnetronvermogen in watt	Maximale duur in uur	Gebruik
90 W	1:30	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30	Vlees en vis bereiden. Gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30	Gerechten verwarmen en bereiden.
max	0:30	Verwarmen van vloeistoffen.

Opmerking: Het magnetronvermogen max. is niet bestemd voor het verwarmen van gerechten. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

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 12*
Uw apparaat heeft 3 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.
De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust.
De accessoires kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 31*

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

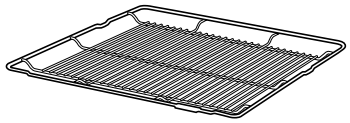
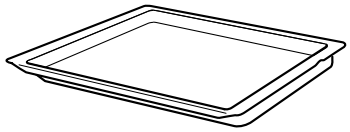
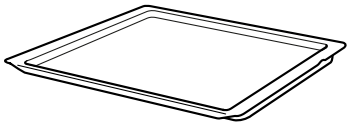
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. Wanneer u bij het gebruik van de magnetronfunctie de apparaatdeur sluit, dient u de werking met ▷|| voort te zetten.

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.
Bakplaat		■ Plaatgebak ■ Klein gebak

5.1 Aanwijzingen bij het toebehoren

Sommig toebehoren is alleen voor bepaalde functies geschikt.

Magnetrontoebehoren

Voor de zuivere magnetronfunctie is alleen het meegeleverde rooster geschikt.
Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen vonken vormen en zijn niet geschikt.
Neem de aanwijzingen m.b.t. de magnetron in acht.
→ *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 16*

5.2 Vergrendelingsfunctie

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

5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

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

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

3. Om de accessoires bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of plaat	De accessoires zo plaatsen dat de rand van de accessoires achter het lipje [a] op de telescooprail zit.

Opmerking: De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

4. 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.

5.4 Meer accessoires

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

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. 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.

Opmerkingen

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

Taal instellen

1. Het apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
✔ Na enkele seconden verschijnt de eerste instelling.
2. Op de onderste regel drukken.
3. Om de taal te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op de bovenste regel drukken.

Tijd instellen

1. Op "Tijd" drukken.
2. Op de onderste regel drukken.
3. Om het uur te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op "Minuten" drukken.
5. Om de minuut te selecteren, naar links of rechts vegen.
6. Sla de instelling op met ☑.

Datum instellen

1. Op "Datum" drukken.
2. Op de onderste regel drukken.
3. Om de dag te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op "Maand" drukken.
5. Om de maand te selecteren, naar links of rechts vegen.
6. Op "Jaar" drukken.
7. Om het jaar te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. Sla de instelling op met ☑.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

▸ Schakel het apparaat in met ⏻.

Opmerkingen

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

7.2 Apparaat uitschakelen

▸ Schakel het apparaat uit met ⏻.

Opmerkingen

- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte verschijnt op het display de restwarmte-indicatie.
  → *"Restwarmte-aanduiding", Pagina 14*
- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.
  → *"Koelventilator", Pagina 12*

7.3 Restwarmte-aanduiding

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

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

7.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
✔ De verwarmingsmethoden verschijnen.
2. Naar links of rechts vegen tot in het midden de verwarmingsmethode verschijnt.
3. Op de temperatuur drukken.
4. Naar rechts of links vegen tot in het midden de temperatuur verschijnt.
5. Start de werking ⏯.
✔ Op het display verschijnt de bedrijfstijd.
✔ De opwarmbalk geeft de temperatuurstijging weer.
6. Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

7.5 Temperatuur wijzigen

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

1. Op temperatuur drukken.
2. Naar links of rechts vegen tot in het midden de gewijzigde temperatuur verschijnt.
✔ De temperatuur wordt gewijzigd.

7.6 Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met ⏯.
2. Op de verwarmingsmethode drukken.
3. Naar links of rechts vegen tot in het midden de gewenste verwarmingsmethode verschijnt.
4. De temperatuur instellen en de werking starten.

7.7 Bedrijf onderbreken

1. Druk op ⏯.
2. Om de werking voort te zetten, opnieuw op ⏯ drukken.

7.8 Werking afbreken

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

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

7.9 Actuele temperatuur weergeven

Tijdens het verwarmen kunt u ook de actuele temperatuur weergeven.

- ▸ Druk op ℹ.
- ✔ De temperatuur verschijnt gedurende enkele seconden.

7.10 Informatie weergeven

Vereiste: De toets ℹ is verlicht.

- ▸ Druk op ℹ.
- ✔ De informatie verschijnt gedurende enkele seconden.

8 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.
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

1. Druk op 🕒.
2. Als het apparaat is ingeschakeld, op "timer" 🔔 drukken.
3. Om de timertijd te selecteren, naar links of rechts vegen.
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. Om de timertijd te wijzigen, naar links of rechts vegen.
- ✔ De instelling wordt overgenomen.

Wekker afbreken

1. Druk op 🕒.
2. Om de timertijd "00:00" in te stellen, naar rechts vegen.
- ✔ 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. Om de tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. 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.
5. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Tijdsduur wijzigen

1. Druk op 🕒.
2. Om de tijdsduur te wijzigen, naar links of rechts vegen.
- ✔ De instelling wordt overgenomen.

Tijdsduur afbreken

1. Druk op 🕒.
2. Om de tijdsduur "00:00" in te stellen, naar rechts vegen.
- ✔ 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. Om de tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
5. Op "Klaar om" →| drukken.

✔ Op het display verschijnt het einde van de werking.

6. Om de eindtijd te kiezen, naar links vegen.
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. Op "Klaar om" →| drukken.
3. Om de eindtijd te wijzigen, naar links of rechts vegen.

✔ De instelling wordt overgenomen.

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" annuleren

1. Druk op ⏲.
2. Om de eindtijd terug te zetten, naar rechts vegen.

✔ De eindtijd is de actuele tijd, plus de ingestelde tijdsduur.

✔ De werking met tijdsduur start.

9 Magnetron

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

9.1 Vormen en accessoires met magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u alleen geschikte vormen en accessoires te gebruiken.
Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van uw vormen in acht.
Indien niet anders aangegeven, de vormen en accessoires inschuiven op hoogte 1.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ■ Glas ■ Glaskeramiek ■ Porselein ■ Temperatuurbestendig kunststof ■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten	Deze materialen laten microgolven door en worden niet beschadigd.
Serveervormen	U hoeft uw gerechten niet om te vullen. **Opmerking:** Vormen met gouddecor of zilverdecor alleen gebruiken als de fabrikant de geschiktheid voor gebruik in de magnetron garandeert.
Meegeleverd rooster	Alleen het meegeleverde rooster is voor het zuivere gebruik met magnetron geschikt. **Opmerking:** Platen, bijv. de universele braadslede of de bakplaat, kunnen vonken vormen en zijn niet geschikt.

Niet geschikt voor de magnetron

Opmerking: Neem de gegevens over het vermijden van materiële schade in acht.
→ *"Magnetron", Pagina 8*

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen en bakvormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd. **Opmerking:** Metaal kan bij het zuivere magnetrongebruik vonken vormen.

Vormen en accessoires met CombiSpeed

Door de combinatie van magnetron en een verwarmingsmethode zijn voor vormen en accessoires van metaal mogelijk.

Vormen en accessoires	Aanwijzingen
Vormen en bakvormen van metaal	Met CombiSpeed kan metaal worden gebruikt. **Opmerking:** Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.
Meegeleverde accessoires: ■ Rooster ■ Braadslede ■ Bakplaat	De meegeleverde accessoires zijn voor de CombiSpeed geschikt. Er vormen zich geen vonken.

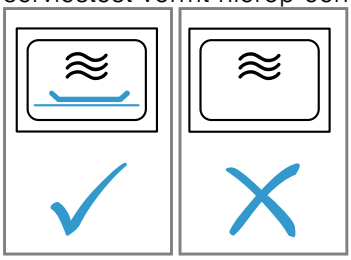
Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Als u niet zeker bent of uw vormen geschikt zijn voor het gebruik in de magnetron, voert u een test van de vormen uit.

LET OP!

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▸ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



⚠ 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.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen.
4. De vorm meerdere keren controleren:
   - – Wanneer de vorm koud of handwarm blijft, dan is deze geschikt voor de magnetron.
   - – Wanneer de vorm heet wordt of als r vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

9.2 Magnetron

Met de magnetron kunt u gerechten snel bereiden, verwarmen of ontdooien.

Magnetron instellen

Opmerkingen

- ■ Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:
  - – → *"Veiligheid", Pagina 2*
  - – → *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
  - – → *"Magnetronvermogen", Pagina 11*
  - – → *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 16*
- ■ Om condensaat te vermijden, schakelt bij de magnetronvermogens 600 watt en max. het apparaat automatisch een verwarmingselement in. De binnenruimte en het toebehoren worden heet. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed. Deze droogfunctie kunt u in de basisinstellingen uitschakelen.
  → *"Basisinstellingen", Pagina 24*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De droogfunctie bij de hoogste standen bij de magnetronfunctie schakelt automatisch een verwarmingselement bij en verhit de binnenruimte.

- ▸ Raak nooit de hete oppervlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aan.
- ▸ Houd kinderen uit de buurt.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Op ⌂ drukken.
3. Om "Magnetron" ≋ in te stellen, naar links of rechts vegen.
4. Om het magnetronvermogen te selecteren, op de onderste regel drukken.

✔ Een magnetronvermogen en een tijdsduur verschijnen.

5. Om een magnetronvermogen te selecteren, op het magnetronvermogen drukken.
6. Om de tijdsduur te selecteren, op de onderste regel drukken.
7. Om een tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. De magnetron met ⏯ starten.

✔ De magnetron start en de tijdsduur loopt af. De opwarmbalk pulseert.

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.

9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
   - – Indien nodig opnieuw een magnetronvermogen en een tijdsduur instellen.
   - – Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.
10. Als u de droogfunctie voor de magnetron in de basisinstellingen hebt uitgeschakeld, de binnenruimte drogen.
    → *"Binnenruimte drogen met functie 'Drogen'", Pagina 18*

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Als u de ovendeur sluit, moet u de werking met ⏯ voortzetten. Heeft u de basisinstelling hiervoor gewijzigd, zorg er dan voor dat de magnetron niet verder loopt terwijl hij leeg is.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 24*

Magnetronvermogen wijzigen

Als u het magnetronvermogen wijzigt, wordt de tijdsduur gereset.

1. Onderbreek de werking met ⏯.
2. Op het gewenste magnetronvermogen drukken.
3. Om de tijdsduur te selecteren, op de onderste regel drukken.
4. Om een tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
5. De magnetron met ⏯ starten.

Tijdsduur wijzigen

1. Op ◷ drukken.
2. Om de tijdsduur te wijzigen, naar links of rechts vegen.

✔ De instelling wordt overgenomen.

Binnenruimte drogen met functie "Drogen"

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

▸ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP!

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. Schakel het apparaat in met ⏻.
4. Druk op ⌂.
5. Om "Drogen" ⟅⟅⟅ te selecteren, naar links of rechts vegen.
6. Op de onderste regel drukken.

✔ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.

7. Op de onderste regel drukken.
8. Drogen met ⏯ starten.

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.

9. Schakel het apparaat uit met ⏻.
10. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
11. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

9.3 Magnetroncombinatie

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

Mogelijke verwarmingsmethoden zijn:

- Hete lucht
- Boven-/onderwarmte
- Thermogrillen
- Grill, groot
- Grill, klein

Mogelijke magnetronvermogens zijn:

- 90 watt
- 180 watt
- 360 watt

Magnetroncombinatie instellen

Opmerking:

Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:

- → *"Veiligheid", Pagina 2*
- → *"Materiële schade vermijden", Pagina 7*
- → *"Magnetronvermogen", Pagina 11*
- → *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 16*

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Op ⌂ drukken.
3. Om "magnetroncombinatie" in te stellen, naar links of rechts vegen.
4. Op "Verder" drukken.
5. Om de verwarmingsmethode te selecteren, op "Verwarmingsmethode" drukken.
6. Om een verwarmingsmethode te selecteren, naar links of rechts vegen.
7. Om de temperatuur te selecteren, op "Temperatuur" drukken.
8. Veeg naar links of rechts om een temperatuur te selecteren.
9. Om het magnetronvermogen te selecteren, op "Magnetronvermogen" drukken.
10. Om een magnetronvermogen te selecteren, naar links of rechts vegen.
11. Om de tijdsduur te selecteren, op "Tijdsduur" drukken.
12. Om een tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
13. Om de instellingen op te slaan, op ☑ drukken.
14. De magnetroncombinatie met ⏯ starten.

✔ De magnetroncombinatie start en de tijdsduur loopt af. De opwarmbalk brandt.

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.

15. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
    – Indien nodig opnieuw een magnetroncombinatie instellen.
    – Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Als u de ovendeur sluit, moet u de werking met ⏯ voortzetten. Heeft u de basisinstelling hiervoor gewijzigd, zorg er dan voor dat de magnetron niet verder loopt terwijl hij leeg is.

→ *"Basisinstellingen", Pagina 24*

Temperatuur wijzigen

Nadat u de werking met de magnetroncombinatie heeft gestart, kunt u de temperatuur nog wijzigen.

1. Op temperatuur drukken.
2. Naar links of rechts vegen tot in het midden de gewijzigde temperatuur verschijnt.

✔ De temperatuur wordt gewijzigd.

Tijdsduur wijzigen

1. Op ◷ drukken.
2. Om de tijdsduur te wijzigen, naar links of rechts vegen.

✔ De instelling wordt overgenomen.

Magnetroncombinatie wijzigen

Als u de combinatie uit verwarmingsmethode en magnetronvermogen wijzigt, worden alle andere instellingen teruggezet.

1. Onderbreek de werking met ⏯.
2. Op "Verwarmingsmethode" of "Magnetronvermogen" drukken.

3. Om de verwarmingsmethode of het magnetronvermogen te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Om de temperatuur te selecteren, op "Temperatuur" drukken.
5. Veeg naar links of rechts om een temperatuur te selecteren.
6. Om de tijdsduur te selecteren, op "Tijdsduur" drukken.
7. Om een tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. Om de instellingen op te slaan, op ☑ drukken.
9. De magnetroncombinatie met ⏯ starten.

10 Magnetronprogramma's

Met de magnetronprogramma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen. De bereidingstijd verkort hierdoor aanzienlijk.

10.1 Vormen

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.
Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C. Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Braadstukken moeten de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.
Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:
- Licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

Opmerking: Bij sommige gerechten schakelt het apparaat de magnetron in. Er verschijnt een aanwijzing op het display dat een voor de magnetron geschikte vorm dient te worden gebruikt.
→ *"Vormen en accessoires met magnetron", Pagina 16*

10.2 Braadthermometer

Bij sommige gerechten kunt u de braadthermometer gebruiken.
Als de braadthermometer is ingebracht, kunt u enkel gerechten selecteren die met de braadthermometer mogelijk zijn. Bij elk gerecht krijgt u adviezen over de verwarmingsmethode, de temperatuur en de kerntemperatuur. De temperatuur en de kerntemperatuur kunt u aanpassen.
→ *"Braadthermometer", Pagina 20*

10.3 Overzicht van de magnetronprogramma's

U kunt volgende magnetronprogramma's selecteren:
- Stukken gevogelte ontdooien
- Vlees ontdooien
- Visfilet ontdooien
- Groente, vers
- Groente, diepvries
- Gekookte aardappelen
- Rijst met lange korrel
- Visfilet stoven
- Pizza diepvries, met dunne bodem, 1 stuk
- Lasagne, diepvries
- Kip, ongevuld
- Stukken kip
- Gebraden gehakt van vers gehakt
- Aardappels in de oven, heel

10.4 Magnetronprogramma instellen

Opmerking: Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen. Gebruik verse levensmiddelen, het best op koelkasttemperatuur.

Vereisten
- De informatie over de magnetron in acht nemen.
  → *"Magnetron", Pagina 16*
- Het gerecht wegen. Het gewicht van het gerecht is vereist om het magnetronprogramma in te stellen.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Op ⌂ drukken.
3. Om "Magnetronprogramma's" te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op de onderste regel drukken.
5. Op de gewenste categorie drukken.
6. Om het gewenste magnetronprogramma te selecteren, naar links of rechts vegen.
7. Op het magnetronprogramma drukken.
8. Om het gewicht aan te passen, naar links of rechts vegen.
9. Op de onderste regel drukken.

✔ De adviezen m.b.t. de inschuifhoogte en het kookgerei verschijnen.

10. Het magnetronprogramma met ⏯ starten.

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.

11. **Opmerking:** Bij sommige magnetronprogramma's kunt u het gerecht nagaren.
    → *"Gerechten nagaren", Pagina 19*

    Als u met het resultaat tevreden bent, op "Beëindigen" drukken.

10.5 Gerechten nagaren

1. Druk op "Nagaren".
2. Om de instellingen te wijzigen, naar rechts of links vegen.
3. Het nagaren met ⏯ starten.

11 Braadthermometer

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

11.1 Geschikte verwarmingsmethoden met braadthermometer

Voor het gebruik met de kerntemperatuurmeter zijn alleen bepaalde verwarmingsmethoden geschikt.
Wanneer de braadthermometer in de binnenruimte is geplaatst, staan de volgende verwarmingsmethoden ter beschikking.

- CircoTherm hetelucht
- Boven-/onderwarmte
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Langzaam garen
- Boven-/onderwarmte Eco
- CircoTherm Eco

11.2 Braadthermometer in het vlees steken

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

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

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

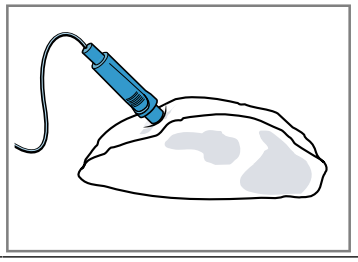
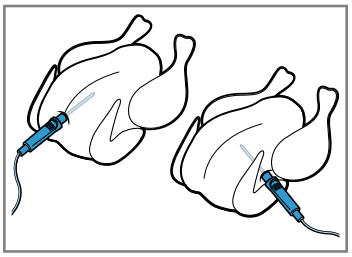
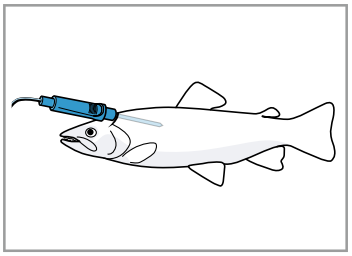
LET OP!
Anders kan de braadthermometer beschadigd raken.

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

Als bij het gebruik met magnetron de punt van de braadthermometer niet volledig in het gerecht steekt, dan ontstaan er vonken.

- ▸ De braadthermometer volledig in het gerecht steken.

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

Dunne vleesstukken	Steek de braadthermometer opzij in de dikste plaats van het vlees.
Dikke vleesstukken	Steek de thermometer van boven schuin tot de aanslag in het vlees. 
Gevogelte	De braadthermometer in de dikste plaats van de gevogelteborst steken tot de aanslag. Steek de braadthermometer schuin of in de lengte in het gevogelte, afhankelijk van de vorm.  Het gevogelte draaien en met de borstzijde naar beneden op het rooster leggen.
Vis	Bij hele vis de braadthermometer achter de kop in de richting van de ruggengraat tot de aanslag insteken.  De vis zonder hem te keren in de zwemstand op het rooster plaatsen, bijv. met een halve aardappel als steun.

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

Opmerkingen

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

11.3 Kerntemperatuur van verschillende levensmiddelen

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

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

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

Rundvlees	**Kerntemperatuur in °C**
Rosbief of rundvlees, kort gebakken	45 - 52
Rosbief of runderfilet, rosé	55 - 62
Runderfilet of rosbief, doorbakken	65 - 75

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

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

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

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

11.4 Temperatuur van de binnenruimte en kerntemperatuur instellen

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

Vereisten

- Het product met de braadthermometer staat in de binnenruimte.
- De braadthermometer is in de binnenruimte gestoken.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Een geschikte verwarmingsmethode selecteren.
3. Op "Temperatuur van de binnenruimte" in de onderste regel links drukken.
4. Om de temperatuur van de binnenruimte te selecteren, naar links of rechts vegen.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte minstens 10°C hoger in dan de kerntemperatuur.
   Stel de temperatuur van de binnenruimte niet hoger in dan 250°C.
5. De temperatuur van de binnenruimte met ☑ opslaan.
6. Op "Kerntemperatuur" in de onderste regel rechts drukken.
7. Om de kerntemperatuur te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. De werking met braadthermometer met ⏯ starten.

✔ Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en het apparaat warmt niet meer op.

9. Het apparaat met ⏻ uitschakelen.
10. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
    De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
    ▸ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

    Neem de braadthermometer uit de aansluiting in de binnenruimte.

11.5 Temperatuur van de binnenruimte of kerntemperatuur wijzigen

1. 2 keer op de temperatuur van de binnenruimte of de kerntemperatuur drukken.
2. Om de temperatuur te wijzigen, naar links of rechts vegen.
3. Druk op ☑ om de instelling op te slaan.

11.6 Werking met gebruik van de braadthermometer afbreken

▸ ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
  De binnenruimte, accessoires en braadthermometer worden zeer heet.
  ▸ Neem hete accessoires en de braadthermometer altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

  Om de werking voort te zetten zonder braadthermometer trekt u deze uit de aansluiting in de binnenruimte en het gerecht en zet u de werking voort met ⏯.

  – Om de werking af te breken, het apparaat uitschakelen met ⏻.

12 Bak- en braadassistent

Met de bak- en braadassistent ondersteunt uw apparaat u bij de bereiding van de verschillende gerechten en stelt het de optimale instellingen voor.
De bak- en braadassistent helpt u bij het instellen van klassiek gebak, brood en vlees. Het apparaat kiest de optimale verwarmingsmethode voor u. De voorgestelde temperatuur en bereidingsduur kunt u naar wens wijzigen.

12.1 Overzicht van de gerechten

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

12.2 Bak- en braadassistent instellen

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Druk op ⌂.
3. Om "Bak- en braadassistent" 🍳 te kiezen, naar links of rechts vegen.
4. Op de onderste regel drukken.
5. Tip op de gewenste categorie.
6. Om het gerecht te selecteren, naar links of rechts vegen.
7. Op het gewenste gerecht drukken.

✔ Op het display verschijnen de insteladviezen.

8. **Opmerking:** De extra aanwijzingen kunnen niet voor alle gerechten worden geselecteerd.

   Naar links vegen om de extra aanwijzingen bij het gerecht weer te geven.

✔ De extra aanwijzingen, bijv. m.b.t. inschuifhoogte, toebehoren, kookgerei, tijdstip voor het keren, omroeren of het toevoegen van vloeistof verschijnen.

9. Om de insteladviezen aan te passen, op "Aanpassen" drukken.
   – Op de instelling drukken.
   – Om de instelling aan te passen, naar links of rechts vegen.
10. De bak- en braadassistent met ⏯ starten.

✔ Bij sommige gerechten moet worden gekeerd of omgeroerd. Als het tijdstip voor het keren of omroeren is bereikt, klinkt er een signaal en verschijnt er een aanwijzing op het display.

✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.

11. **Opmerking:** Bij sommige programma's kunt u het gerecht nagaren.
    → *"Gerechten nagaren", Pagina 22*

    Als u met het resultaat tevreden bent, op "Beëindigen" drukken.

12.3 Gerechten nagaren

1. Druk op "Nagaren".
2. Om de instellingen te wijzigen, naar rechts of links vegen.
3. Het nagaren met ⏯ starten.

13 Kinderslot

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

13.1 Blokkeringen

Uw apparaat beschikt over 2 verschillende blokkeringen:

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

13.2 Automatisch kinderslot activeren

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

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

Vereiste: Apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op ⌂.
2. Om "MyProfile" 👤 te selecteren, naar links of rechts vegen.
3. Op de onderste regel drukken.

4. Om "Automatisch kinderslot" te selecteren, naar links of rechts vegen.
5. Op de onderste regel drukken.
6. Om "Geactiveerd" in te stellen, naar rechts vegen.
7. Druk op ⌂.
8. De instelling met "Opslaan" opslaan.

✔ Wanneer u het apparaat uitschakelt, verschijnt ⚷ op het display.

13.3 Automatisch kinderslot onderbreken

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

13.4 Automatisch kinderslot deactiveren

1. De toets 🕒 ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
2. Schakel het apparaat in met ⏻.
3. Druk op ⌂.
4. Om "MyProfile" te selecteren, naar links of rechts vegen.
5. Op de onderste regel drukken.
6. Op de bovenste regel drukken.
7. Om "Automatisch kinderslot" te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. Op de onderste regel drukken.
9. Om "Gedeactiveerd" in te stellen, naar links vegen.
10. Druk op ⌂.
11. De instelling met "Opslaan" opslaan.

13.5 Eenmalig kinderslot activeren

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

13.6 Eenmalig kinderslot deactiveren

▸ De toets 🕒 ingedrukt houden tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.

14 Snel voorverwarmen

Met snel voorverwarmen kunt u de voorverwarmtijd korter maken.
Bij deze verwarmingsmethoden kunt u het snel voorverwarmen activeren:

- Hete lucht
- Boven-/onderwarmte

14.1 Snel voorverwarmen activeren

1. Hete lucht of 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.

14.2 Snel voorverwarmen deactiveren

▸ Het snel voorverwarmen met de toets vroegtijdig deactiveren.

15 Sabbatinstelling

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

15.1 Sabbatfunctie starten

Opmerkingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder.
- Nadat u de werking hebt gestart, kunt u de instellingen niet veranderen of de werking onderbreken.

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

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Om "Sabbatfunctie" te selecteren, naar links of rechts vegen.
3. Druk op "Temperatuur".
4. Veeg naar links of rechts om de temperatuur te selecteren.
5. Druk op ☑ om de instelling op te slaan.
6. Op "Tijdsduur" drukken.
7. Om de tijdsduur te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. Druk op ☑ om de instelling op te slaan.
9. Start de sabbatfunctie met ⏯.

✔ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur loopt af.

10. 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 ⏻.
    Na ca. 10 tot 20 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

15.2 Sabbatfunctie afbreken

▸ De sabbatfunctie met ⏻ afbreken.

16 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

16.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstelling	Keuze
Taal	Zie keuze op het apparaat
Tijd	0:00 - 23:59
Datum	Dag, maand en jaar
Favorieten → *"Favorieten wijzigen", Pagina 24*	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu "Verwarmingsmethoden" verschijnen
Geluidssignaal	■ Korte duur ■ Gemiddelde duur ■ Lange duur
Volume	5 standen
Toetssignaal	■ Uitgeschakeld (uitgezonderd ⏻) ■ Ingeschakeld
Helderheid display	5 standen
Tijdsweergave	■ Uit ■ Digitaal ■ Analoog
Verlichting	■ In gebruik aan ■ In gebruik uit
Automatisch voortzetten	■ Bij deur sluiten. ■ Niet voortzetten.
Kinderslot	■ Alleen toets-blokkering ■ Deurvergendeling en toetsblokkering
Automatisch kinderslot	■ Gedeactiveerd ■ Geactiveerd
Werking na inschakelen	■ Hoofdmenu ■ Verwarmingsmethoden ■ Magnetron ■ Magnetron-combinatie ■ Bak- en braadassistent ■ Magnetronprogramma's
Nachtverduistering	■ Uitgeschakeld ■ Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Waarschuwing magnetron bakplaat	■ Weergeven ■ Niet weergeven
Merklogo	■ Weergeven ■ Niet weergeven
Magnetron drogen	■ Ingeschakeld ■ Uitgeschakeld
Nalooptijd ventilator	■ Aanbevolen ■ Minimaal
Home Connect	Home Connect Instellingen → *"Home Connect ", Pagina 25*
Fabrieksinstellingen	Resetten

16.2 MyProfile wijzigen

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Druk op ⌂.
3. Om "MyProfile" te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op de onderste regel drukken.
5. Om de instelling te selecteren, naar links of rechts vegen.
6. Op de onderste regel drukken.
7. Om de instelling te wijzigen, naar links of rechts vegen.
8. Druk op ⌂.
9. Om de instelling op de slaan, op "opslaan" drukken.
   – Om de instellingen te verwerpen, op "verwerpen" drukken.

16.3 Favorieten wijzigen

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

Opmerking:
Sommige verwarmingsmethoden kunt u niet deactiveren:
- CircoTherm hetelucht
- Thermogrillen
- Grill, groot

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Druk op ⌂.
3. Om "MyProfile" te selecteren, naar links of rechts vegen.
4. Op de onderste regel drukken.
5. Om "Favorieten" te selecteren, naar links of rechts vegen.
6. Op de onderste regel drukken.
7. Om de verwarmingsmethode te selecteren, naar links of rechts vegen.
8. Op de gewenste instelling drukken.

Instelling	Weergave in het menu verwarmingsmethoden
Geactiveerd	ja
Gedeactiveerd	nee

9. Druk op ⌂.
10. Om de instelling op de slaan, op "opslaan" drukken.
    – Om de instellingen te verwerpen, op "verwerpen" drukken.

17 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips

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

Opmerkingen

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

17.1 Home Connect instellen

Vereisten

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

1. De Home Connect app downloaden.

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

3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

17.2 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Inschakelen Uitschakelen	Als wifi is geactiveerd, kunt u Home Connect gebruiken. Bij netwerkgebonden stand-by heeft het apparaat maximaal 2 W nodig.
Netwerk	Verbinden met netwerk Verbinding met het netwerk verbreken	Wanneer u de verbinding van het apparaat met het netwerk verbreekt, dan wordt alle netwerkinformatie gewist. Die instelling is alleen nuttig wanneer u nieuwe toegangsgegevens voor de router heeft.
Met app verbinden	-	De instelling start de verbinding tussen de Home Connect app en het apparaat.
Afstandsbediening	Aan uit	Wanneer de functie is gedeactiveerd, dan kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergeven. Wanneer de functie is geactiveerd, dan kunt u het apparaat op afstand starten en bedienen.
Apparaatinfo ⓘ	-	Het display toont informatie over het netwerk of over het apparaat.

17.3 Apparaat met Home Connect app bedienen

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

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

Vereisten

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

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Op ⌂ tikken.

✔ Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.

3. Veeg naar links of rechts, om "Start op afstand" te kiezen.
4. Tik op "Inschakelen".

✔ Op het display wordt weergegeven.

5. Een instelling in de Home Connect app invoeren en naar het apparaat sturen.

Opmerkingen

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

17.4 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

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

17.5 Afstandsdiagnose

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

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

17.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.
Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server(eerste registratie):

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

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

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

18 Reiniging en onderhoud

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

18.1 Reinigingsmiddelen

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

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

LET OP!
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- ▸ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▸ Geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▸ Geen harde schuursponsjes of afwassponsjes gebruiken.
- ▸ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▸ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▸ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.
- ▸ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.
→ *"Apparaat schoonmaken", Pagina 28*

Voorzijde van het apparaat

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

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 32*
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 32*
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** ■ Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. *→ "Reinigingsfunctie 'zelfreiniging'", Pagina 29* ■ 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 emaillen 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.
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. *→ "Rekjes", Pagina 31*
Telescoopsysteem	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen. **Opmerking:** Voor een grondige reiniging het uittreksysteem verwijderen. *→ "Rekjes", Pagina 31*
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.
Braadthermometer	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.

18.2 Apparaat schoonmaken

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

Vereiste: De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 27

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

19 Reinigingsfuncties

Gebruik de reinigingsfuncties om het apparaat te reinigen.

19.1 Reinigingsfunctie "zelfreiniging"

Met de reinigingsfunctie "zelfreiniging" reinigt de binnenruimte zichzelf vrijwel automatisch.
Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken. De reinigingsfunctie heeft ca. 2,5 - 4,7 kilowattuur nodig.

Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen en schade te vermijden, dient u het apparaat zorgvuldig voor te bereiden.

⚠ 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 tijdens de reiniging vlam vatten.
- ▸ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- ▸ Accessoires nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▸ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.
- ▸ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▸ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

1. Haal de toebehoren en vormen uit de binnenruimte. De rekjes met alle telescooprails kunt u mee reinigen.
2. Grove verontreinigingen uit de binnenruimte en van de rekjes verwijderen.
3. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen.
   De deurafdichting niet afnemen en niet schuren.
   Verwijder sterke verontreinigingen op de binnenruit met ovenreiniger.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet, met uitzondering van de rekjes, leeg zijn.

Reinigingsfunctie "Pyrolytische zelfreiniging" instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!
De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.
- ▸ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▸ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▸ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▸ Het apparaat laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▸ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▸ Het apparaat laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereiste: → *"Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden", Pagina 29*.

1. Schakel het apparaat in met ⏻.
2. Druk op ⌂.
3. Om "Pyrolytische zelfreiniging" in te stellen, naar links of rechts vegen.
4. Op de onderste regel drukken.
5. Om de reinigingsstand te selecteren, naar links of rechts vegen.

Reinigingsstand	Mate van reiniging	Duur in uren
1	Licht	Ca. 1:15
2	Gemiddeld	Ca. 1:30
3	Hoog	Ca. 2:00

   Bij sterkere of oudere verontreiniging een hogere reinigingsstand kiezen.
   U kunt de tijdsduur van de reinigingsfunctie niet wijzigen.
   Als de reinigingsfunctie loopt, kunt u de reinigingsstand niet wijzigen.
- ✔ Op het display verschijnt de tijdsduur van de reinigingsstand.

6. Op de onderste regel drukken.
7. **Opmerking:** Zorg ervoor dat de keuken geventileerd wordt als de reinigingsfunctie loopt.
   De reinigingsfunctie met ⏯ starten.
- ✔ De reinigingsfunctie start. De tijdsduur loopt af op het display.
- ✔ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur de binnenruimte. Op het display verschijnt 🔒.
- ✔ Zodra de reiniging beëindigd is klinkt er een signaal.

8. Schakel het apparaat uit met ⏻.

De apparaatdeur kan pas worden geopend als het apparaat voldoende is afgekoeld en 🔒 dooft.

9. Na de reinigingsfunctie het apparaat gebruiksklaar maken.
   → *"Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken", Pagina 30*

Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in de binnenruimten, aan de rekjes en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.
3. De telescooprails meerdere keren uittrekken en inschuiven.
   Tijdens de reinigingsfunctie kunnen verkleuringen aan de telescooprails ontstaan. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
   Opmerking: Witte aanslag op de emailvlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Opmerking: Tijdens de reinigingsfunctie verkleurt de binnenlijst van de apparaatdeur. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. De verkleuringen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal verwijderen.

19.2 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 ⏻.
4. Druk op ⌂.
5. Kies "EasyClean" 🧽.
   Veeg op het display naar links of rechts om door de verschillende keuzemogelijkheden te bladeren.
6. Op de onderste regel drukken.
7. De reinigingshulp met ⏯ starten.

✔ De reinigingshulp start. De tijdsduur loopt af op het display.

✔ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.

8. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
9. Na de reinigingshulp de binnenruimte nareinigen.
   → *"Binnenruimte nareinigen", Pagina 30*

Binnenruimte nareinigen

LET OP!
Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▸ Na de reinigingshulp de binnenruimte afnemen en volledig laten drogen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen.

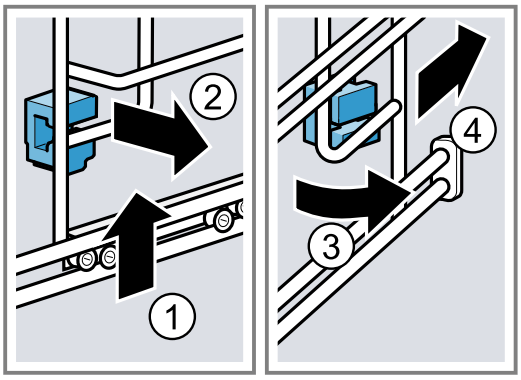
20 Rekjes

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

20.1 Rekjes verwijderen

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

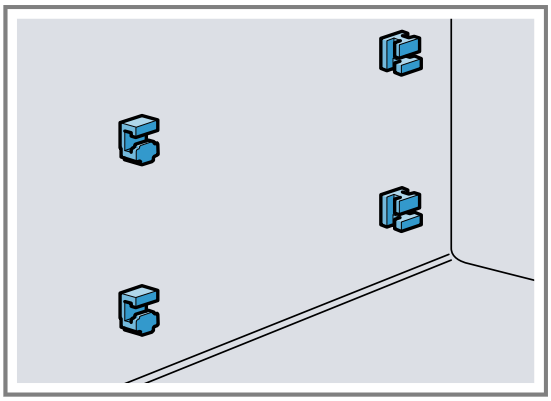
1. Het uittrekbare deel er naar voren uittrekken.
2. Het rekje aan de voorkant optillen ① en losmaken ②.
3. Het complete rekje naar buiten draaien ③ en aan de achterkant losmaken ④.



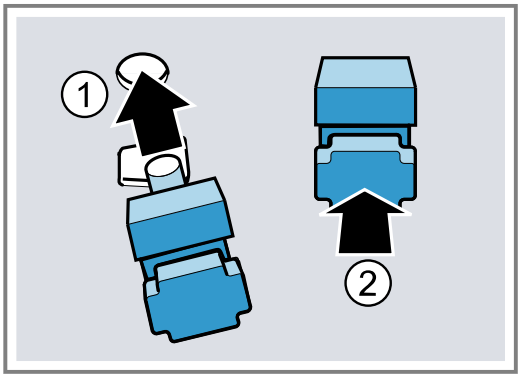
20.2 Houders inbrengen

Als u de rekjes verwijdert, kunnen de houders eruit vallen.

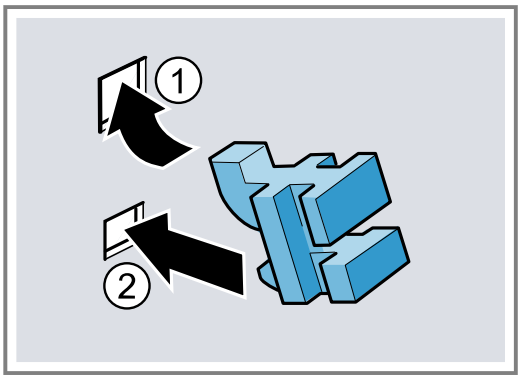
Opmerking:
De houders zijn aan de voor- en achterkant verschillend.



1. De voorste houders met de haak vanaf boven in het ronde gat leiden en een beetje schuin zetten ①.
2. De voorste houders aan de onderkant inbrengen en recht zetten ②.



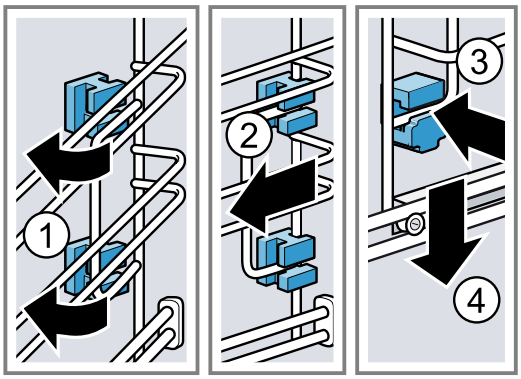
3. De achterste houders met de haak in het bovenste gat leiden ① en in het onderste gat drukken ②.



20.3 Rekjes inhangen

Opmerkingen
- Let er bij het ophangen op dat het uittrekbare deel zich aan de onderkant bevindt.
- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide telescooprails op dat deze naar voren uitgeschoven kunnen worden.

1. Het rekje aan de boven- en onderkant schuin zetten en in de houders plaatsen ①.
2. Het rekje naar voren trekken ②.
3. Het rekje van voren inbrengen ③ en naar beneden drukken ④.



4. De uittrekbare delen volledig inschuiven.

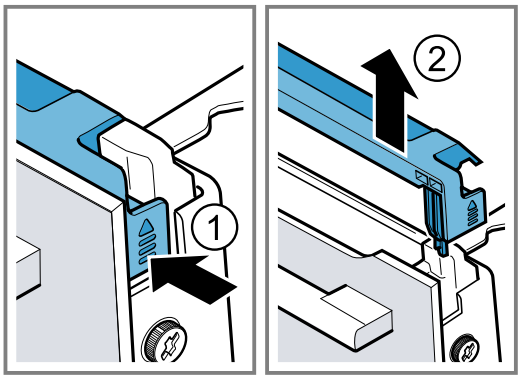
21 Apparaatdeur

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

21.1 Deurafscherming afnemen

De roestvrijstalen inlegger in de deurafscherming kan verkleuren. Neem de deurafscherming af om deze en de roestvrijstalen inlegger schoon te maken of de deurruiten te verwijderen.

1. Open de apparaatdeur een beetje.
2. Op de deurafscherming links en rechts drukken.
3. De deurafscherming afnemen en de apparaatdeur voorzichtig sluiten.



21.2 Deurruiten verwijderen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

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

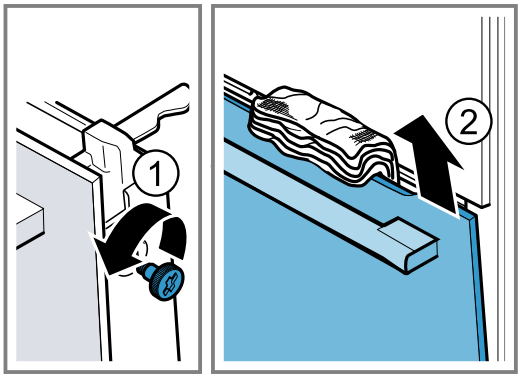
- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

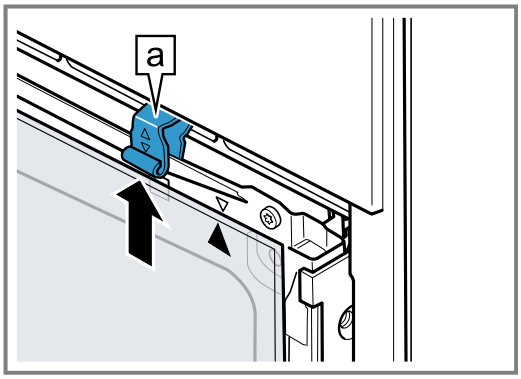
- Draag veiligheidshandschoenen.

Vereiste: De deurafscherming is afgenomen.

1. De schroeven links en rechts van de apparaatdeur losdraaien en verwijderen.
2. Een theedoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen.

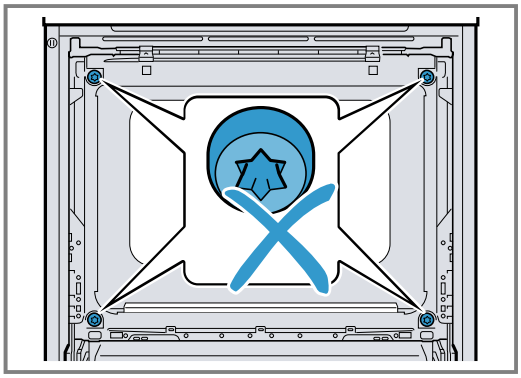


3. Sluit de apparaatdeur.
4. De voorruit er naar boven uittrekken.
5. De voorruit met de deurgreep naar beneden op een vlak oppervlak leggen.
6. De tussenruit met één hand tegen het apparaat drukken en tegelijkertijd de linker en rechter houders [a] naar boven drukken. De houders [a] niet verwijderen.



7. De tussenruit uitnemen.
8. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**
   Door het opendraaien van de schroeven is de veiligheid van het apparaat niet meer gewaarborgd. Er kan energie van de magnetron naar buiten komen.
   - De schroeven nooit opendraaien.

   Nooit de 4 zwarte schroeven van de omlijsting schroeven.



21.3 Deurruiten inbouwen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

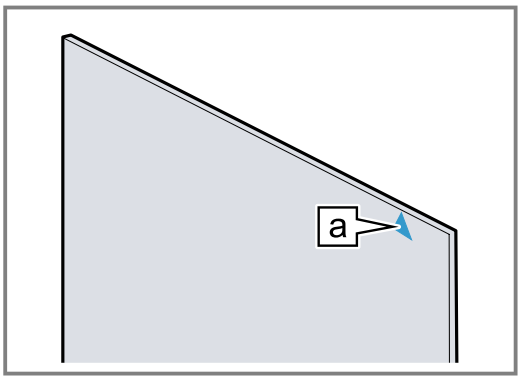
Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

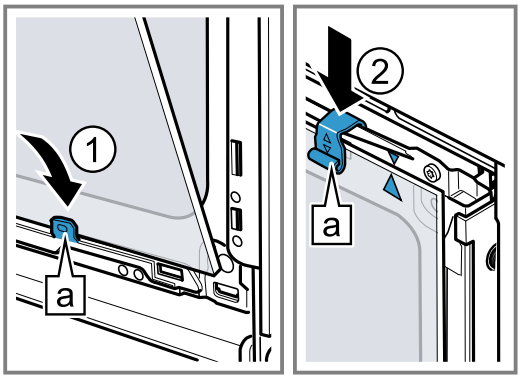
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- Draag veiligheidshandschoenen.

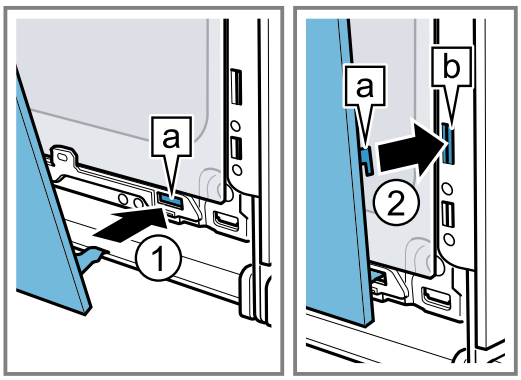
1. De tussenruit draaien, totdat de pijl [a] rechts boven is.



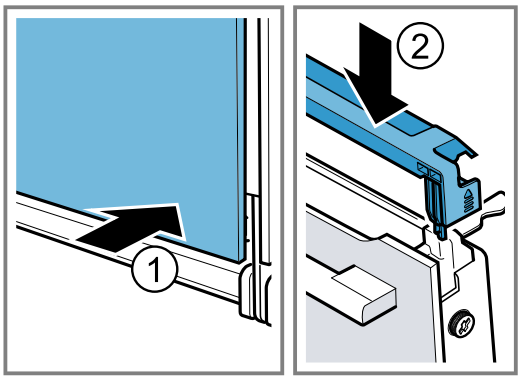
2. De tussenruit onder in de houder [a] inbrengen ① en aan de bovenkant aandrukken en vasthouden.
3. De linker en rechter houder [a] naar beneden drukken totdat de binnenruit is ingeklemd ②.



4. De voorste ruit onder in de linker en rechter houder [a] inhangen ①.
5. De voorste ruit tegen het apparaat drukken, tot de linker en rechter haken [a] tegenover de opname [b] liggen ②.



6. De voorste ruit onder aandrukken ①, totdat deze hoorbaar vastklikt.
7. De apparaatdeur een beetje openen en de vaatdoek verwijderen.
8. De beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur vastdraaien.
9. De deurafdekking aanbrengen en aandrukken ②, tot deze hoorbaar inklikt.



10. Sluit de apparaatdeur.

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

22 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

22.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	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. → *"Basisinstellingen", Pagina 24*
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → *"Eerste gebruik", Pagina 14*
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. → *"Informatie weergeven", Pagina 15*
	Storing ▸ Neem contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 35*
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 → *"Basisinstellingen", Pagina 24*.
	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. → *"Basisinstellingen", Pagina 24*
Apparaatdeur kan niet worden geopend.	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur, op het display licht 🔒 op. ▸ Laat het apparaat afkoelen tot op het display 🔒 uitgaat. → *"Reinigingsfunctie 'zelfreiniging'", Pagina 29*
	Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur. ▸ Deactiveer het kinderslot met de toets ◷. → *"Kinderslot", Pagina 22* De vergrendeling kunt u in de basisinstellingen uitschakelen. → *"Basisinstellingen", Pagina 24*
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar www.home-connect.com.
Bij het reinigen van de magnetron wordt de binnenruimte heet.	Droogfunctie is ingeschakeld.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	LED-lampje is defect. **Opmerking:** Verwijder de glazen afdekplaat niet. ▸ Neem contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 35*
Maximale gebruiksduur bereikt.	Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. Er verschijnt een aanwijzing op het display. Het tijdstip waarop de maximale gebruiksduur wordt bereikt, is afhankelijk van de functie-instellingen. **1.** Om de werking voort te zetten, drukt u op een willekeurige toets. **2.** Wanneer u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan met ⏻ uit. **Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, kunt u een tijdsduur instellen. → *"Tijdsduur instellen", Pagina 15*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 35*
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept, hoeveelheid en levensmiddel afhankelijk. ▸ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. **Tip:** Veel informatie over de bereiding en de passende instelwaarden vindt u op onze homepage www.neff-international.com.

23 Afvoeren

23.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
   Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

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

24 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
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.

25 Conformiteitsverklaring

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

CE

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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.									

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.							

26 Zo lukt het

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

26.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

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

26.2 Aanwijzingen voor het bakken

- Voor het bakken van taart, gebak of brood zijn donkere bakvormen van metaal het beste geschikt.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
- 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.

Inschuifhoogtes

Bakt u op één niveau, gebruik dan inschuifhoogte 1.

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

Gebruik de verwarmingsmethode hete lucht.

Opmerkingen

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

26.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor ongevuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.
- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.
- Met de braadthermometer kunt u exact bereiden. Houd de belangrijke informatie aan voor het juiste gebruik. → *Pagina 20*

Braden op het rooster

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

- Braad de stukken van gelijk gewicht en gelijke dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te braden stukken vlees rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede een niveau onder het rooster 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 afdruipende vloeistof op te vangen, de braadslede minstens één niveau onder het rooster in de binnenruimte.

Opmerkingen

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

Instructie voor mensen met nikkelallergie

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

26.4 Bereiding met magnetron

Als u gerechten met de magnetron klaar maakt, dan kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Algemeen

- De bereidingsduur bij gebruik van de magnetron is gebaseerd op het totaalgewicht.
  Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: **Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig**.
- De producten geven warmte af aan het servies. Het servies kan zeer heet worden.
- In het belangrijkste deel van de gebruikershandleiding vindt u informatie, hoe u de magnetron en combi-magnetron instelt.
  - – → *"Magnetroncombinatie", Pagina 18*
  - – → *"Magnetron", Pagina 16→ "Magnetron", Pagina 17*

Koken of stomen met de magnetron

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Gebruik voor alle graanproducten, bijvoorbeeld voor rijst, een hoge vorm met deksel. Graan schuimt sterk tijdens het koken. Voeg vloeistof toe overeenkomstig de informatie in het insteladvies.
- Was de levensmiddelen en droog deze niet af. Voeg 1-3 eetlepels water of citroensap toe aan de gerechten.
- Verdeel de gerechten vlak in de vorm. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Gebruik zout en specerijen met mate. Bij het bereiden met de magnetron blijft de oorspronkelijke smaak in grote mate behouden.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 2-3 keer.
- Laat het voedsel na het bereiden 2-3 minuten rusten.

26.5 Bereiding van diepvriesproducten

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

26.6 Bereiding van kant-en-klare voedingsproducten

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

26.7 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	1		160 - 180	90	30 - 40
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	1		150 - 170	-	60 - 80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1		**1.** 160 - 180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** 0	**1.** 30 - 40 **2.** 20
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
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1		160 - 180	-	60 - 80
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		200 - 210	-	35 - 45
Plat rond brood	Braadslede	1		250 - 270	-	20 - 30
Plat rond brood	Braadslede	1		220 - 240	-	20 - 30
Broodjes, vers	Bakplaat	1		180 - 200	-	25 - 35

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[3] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
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		140 - 160	360	20 - 30
Lasagne, diepvries, 400 g	Open vorm	1		200 - 210	180	20 - 25
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170 - 180	-	50 - 65
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	1		170 - 190	360	20 - 25
Kip, 1 kg, ongevuld	Open vorm	1		200 - 220	-	60 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Gesloten vorm	1		230 - 250	360	25 - 35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2		220 - 230	-	30 - 35
Kleine kipdelen, 4 stuks à 250 g	Open vorm	1		190 - 210	360	20 - 30
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	1		160 - 170	-	120 - 150
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 200	-	120 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		180 - 200	180	55 - 65
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1		180 - 190	-	120 - 140
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	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	Open vorm	1		220 - 230	-	60 - 70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	2		290	-	20 - 30 [2]
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	1		170 - 190	-	50 - 70

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[3] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Gesloten vorm	1		240 - 260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35 - 40
Gebraden gehakt, 1 kg, + 50 ml water	Open vorm	1		170 - 190	360	30 - 40
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Open vorm	1		170 - 190	-	20 - 30
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		250	90	15 - 20
Groente, vers, 250 g	Gesloten vorm	1		-	600	8 - 12 [3]
Gebakken aardappels, gehalveerd, 1 kg	Braadslede	2		200 - 220	360	15 - 20
Gekookte aardappels, in vieren gedeeld, 500 g	Gesloten vorm	1		-	600	12 - 15 [3]
Rijst met lange korrel, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Gierst, heel, 250 g + 600 ml water	Gesloten vorm	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 10 - 15
Polenta of maïsgriesmeel, 125 g + 500 ml water*	Gesloten vorm	1		-	600	6 - 8 [3]

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.
[3] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.

Dessert

Popcorn bereiden met de magnetron

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

1. Gebruik een hittebestendige, vlakke glazen vorm, bijv. het deksel van een ovenschaal.
   Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfde borden.
2. Leg de popcornzak volgens de aanwijzingen op de verpakking op de vorm.
3. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
4. Afhankelijk van het product en de hoeveelheid moet de tijd mogelijk worden aangepast.
5. Verwijder de popcornzak na 1½ minuut en schud deze om zodat de popcorn niet aanbrandt.
6. De popcornzak weer terug plaatsen in de oven en verder laten poffen.
7. Schakel wanneer nog slechts elke 2-3 seconden pofgeluiden te horen zijn het apparaat uit en neem de popcornzak uit de oven.
8. Veeg de binnenruimte na de bereiding schoon.

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 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Pudding van puddingpoeder	Gesloten vorm	1		-	600	5 - 8 [1]
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		40 - 45	-	8-9 uur
Rijstepap, 125 g + 500 ml melk*	Gesloten vorm	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Vruchtencompote, 500 g	Gesloten vorm	1		-	600	9 - 12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g [2]	Open vorm	1		-	600	4 - 6

[1] Het voedsel tussendoor 1 - 2 maal omroeren.
[2] Leg de gesloten zak op de vorm.

26.8 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

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

Gevogelte of vis langzaam garen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers en hygiënisch perfect vlees, zonder bot.
2. De vorm op het rooster op niveau 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 10*	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

- Met de functie "Magnetron" kunt u diepgevroren fruit, groente, gevogelte, vlees, vis of gebak ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).
- Ontdooien lukt beter in meerdere stappen. De stappen zijn onder elkaar aangegeven in de aanbevelingen voor instellingen.

- 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.

Insteladvies voor het ontdooien

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Brood, 500 g	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Broodjes	Rooster	1		140 - 160	90	2 - 4
Gebak, vochtig, 500 g	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Gebak, droog, 750 g	Open vorm	1		-	90	10 - 15
Vlees, heel, bijv. braadvlees, rauw vlees, 1 kg	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Gehakt, gemengd, 500 g	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Kip, heel, 1,2 kg	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Vis, heel, 300 g	Open vorm	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Kleinfruit, 300 g	Open vorm	1		-	180	5 - 10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	1		-	90	7 - 9

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Opwarmen met de magnetron

Met de magnetron kunt u voedingsproducten opwarmen of in één stap ontdooien en opwarmen.

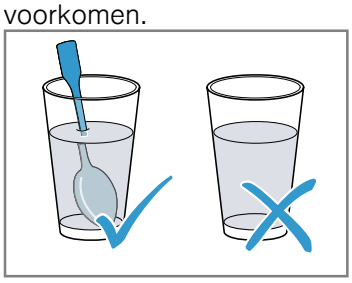
Bereidingswijze voor het opwarmen met de magnetron

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Keer of roer het voedsel tussendoor 2-3 keer.
- Laat het voedsel na het bereiden 1-2 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. Het servies kan zeer heet worden.
- Let op de volgende punten wanneer u babyvoedsel opwarmt:
  - Plaats flesjes zonder speen of deksel op het rooster.
  - Schud of roer het babyvoedsel goed door na het verwarmen.
  - Controleer absoluut de temperatuur van het babyvoedsel.
- Veeg de binnenruimte na het opwarmen droog.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Insteladvies voor het opwarmen met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Dranken verwarmen, 200 ml	Open vorm	1		-	1000	1 - 3 [1]
Babyvoeding verwarmen, bijv. flesjes melk, 150 ml	Open vorm	1		-	360	1 - 3 [1]
Groente, gekoeld, 250 g	Gesloten vorm	1		-	600	3 - 8
Bijgerechten, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst gekoeld	Gesloten vorm	1		-	600	5 - 10
Soep, eenpansgerecht, 400 ml gekoeld	Gesloten vorm	1		-	600	5 - 7
Schotel, 1 portie gekoeld	Gesloten vorm	1		-	600	4 - 8
Ovenschotels, 400 g, bijv. lasagne, aardappelgratin	Open vorm	1		180 - 200	180	20 -25
Bijgerechten, 500 g, bijv. pasta, balletjes, aardappels, rijst diepvries	Gesloten vorm	1		-	600	7 - 10
Soep, eenpansgerecht, 200 ml diepvries	Gesloten vorm	1		-	600	4 - 6 [1]
Schotel, 1 portie diepvries	Gesloten vorm	1		-	600	11 - 15

[1] Het voedsel goed omroeren.

Warmhouden

Aanwijzingen voor het warmhouden

- Voorkom condensvorming wanneer u de verwarmingsmethode "Warmhouden" gebruikt. U hoeft 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.

26.9 Testgerechten

De informatie in dit deel is bedoeld voor testinstituten, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 of IEC 60350-1:2011 en conform EN 60705:2012, IEC 60705:2010 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 10*	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	1		150 - 160 [1]	20 - 30
Spritskoekjes	Bakplaat	1		140 - 150 [1]	25 - 35
Kleine cakes	Bakplaat	1		160 [1]	25 - 35
Kleine cakes	Bakplaat	1		150 [1]	20 - 30
Kleine cakes	Bakplaat	1		150 [1]	20 - 30
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 [1]	30 - 40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	30 - 45

[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 10*	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	3		290	3 - 6

Bereiding met magnetron

- Schuif wanneer u het rooster gebruikt, het rooster met het opschrift **Microwave** naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden gericht in de binnenruimte.
- Schakel voor het testen van alleen de magnetronfunctie de droogfunctie in de basisinstellingen uit. → *Pagina 24*

Insteladvies voor het ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Vlees	Open vorm	1		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Insteladvies voor het bereiden met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Kandeel	Open vorm	1		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Biscuitgebak	Open vorm	1		600	7 - 9
Gehaktbrood	Open vorm	1		600	22 - 27

Insteladvies voor het bereiden met de magnetron gecombineerd

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → *Pagina 10*	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Open vorm	1		150 - 170	360	25 - 30
Gebak	Open vorm	1		190 - 210	180	12 - 18
Kip	Open vorm	1		180 - 200	360	25 - 35 [1]

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

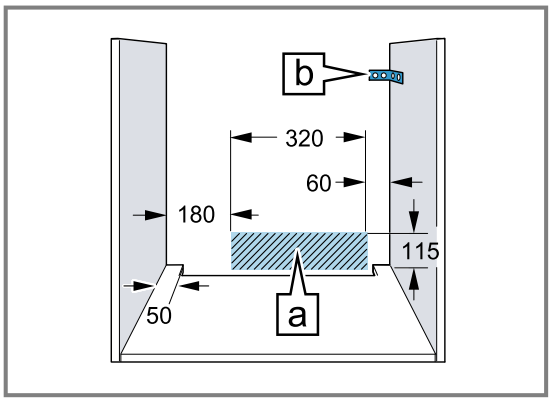
27 Montagehandleiding

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

27.1 Algemene montage-instructies

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

- De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven dient een afstand van minstens 35 mm te worden aangehouden.
- Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
- 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 binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak [a] of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel [b] aan de wand worden bevestigd.



- 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.

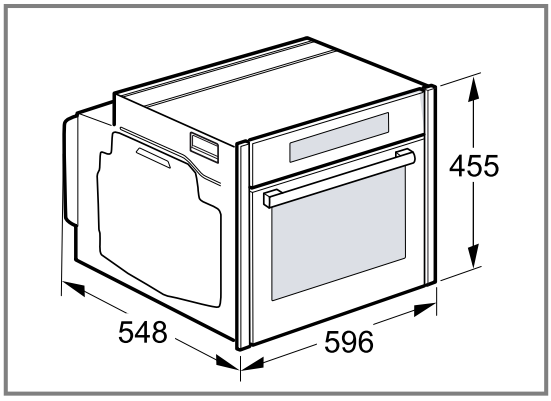
- ▸ Dragers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot de bedieningselementen aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.
- ▸ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▸ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm² hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▸ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- ▸ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

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

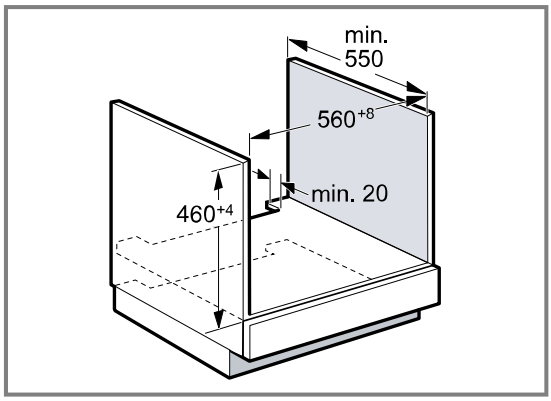
27.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



27.3 Inbouw onder een werkblad

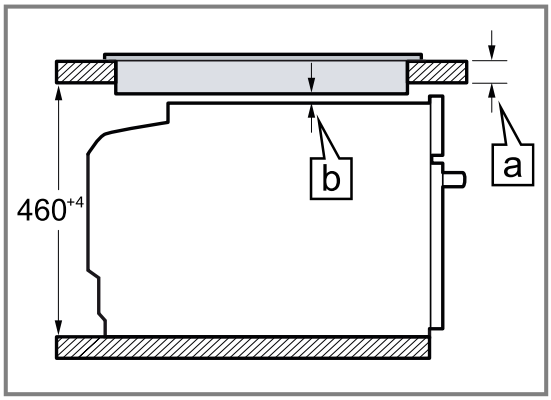
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



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

27.4 Inbouw onder een kookplaat

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



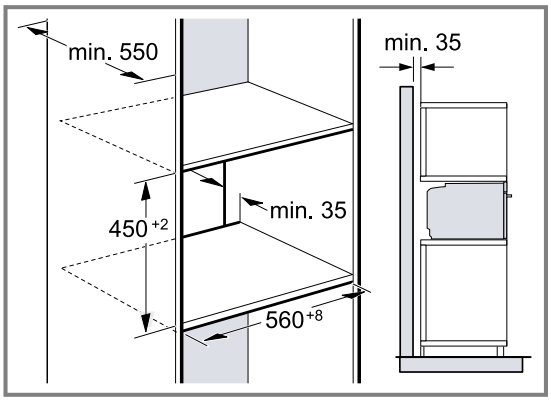
Op basis van de vereiste minimale afstand b wordt de minimale dikte van het werkblad berekend a.

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

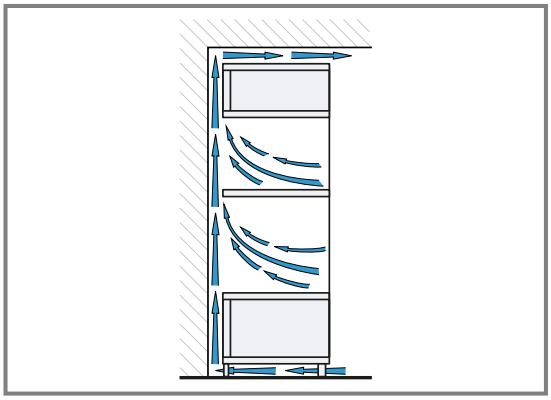
[1] Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

27.5 Inbouw in een hoge kast

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



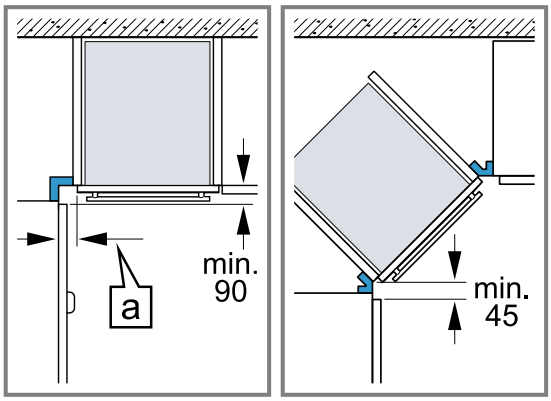
- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Om een voldoende ventilatie van het apparaat te waarborgen, is een ventilatie-opening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen. Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

27.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouwinstructies bij hoekinbouw aan.



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

27.7 Elektrische aansluiting

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

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

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

- ▸ Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de

vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

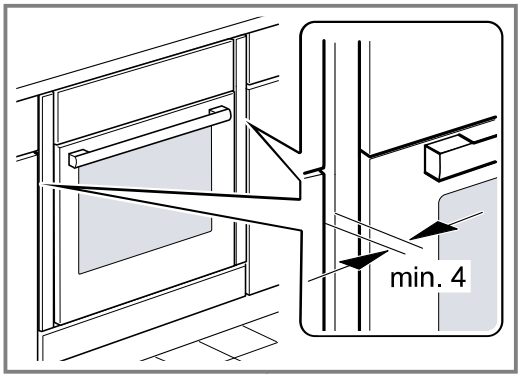
Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

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

27.8 Apparaat inbouwen

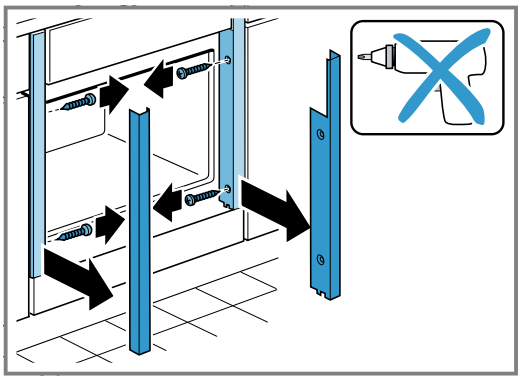
Opmerking: De panelen niet met een accuschroevendraaier bevestigen. De panelen kunnen beschadigd raken.

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.

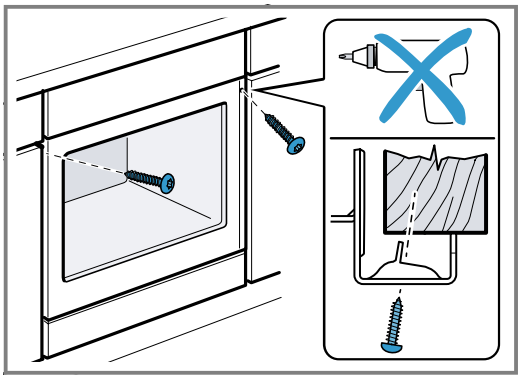


Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een luchtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

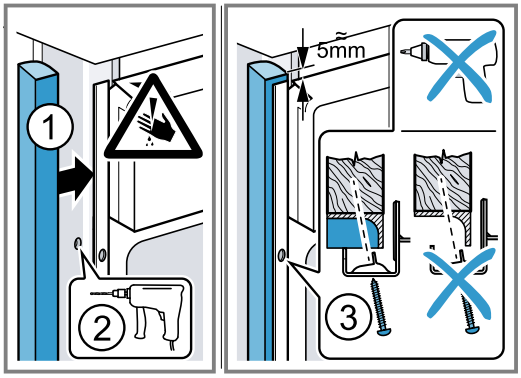
3. De apparaatdeur openen en de panelen links en rechts losschroeven.



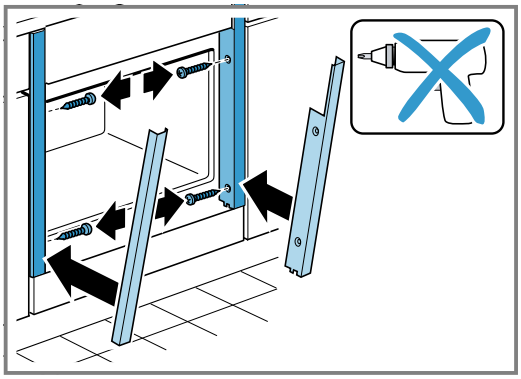
4. Sluit de apparaatdeur.
5. Het apparaat vastschroeven.



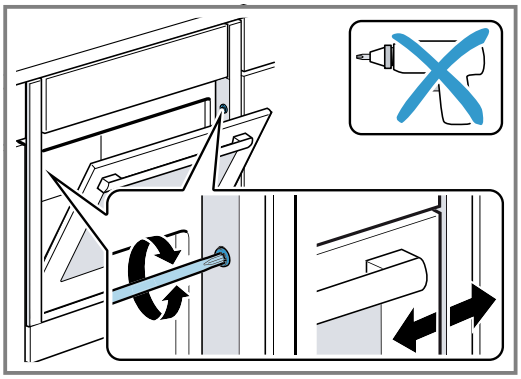
6. Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:
   – Breng een geschikt vulstuk aan ① om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.
   – Aluminiumprofielen voorboren, om een schroefverbinding te maken ②.
   – Apparaat met adequate schroeven bevestigen ③.



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.

27.9 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.

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001621098
020916
nl