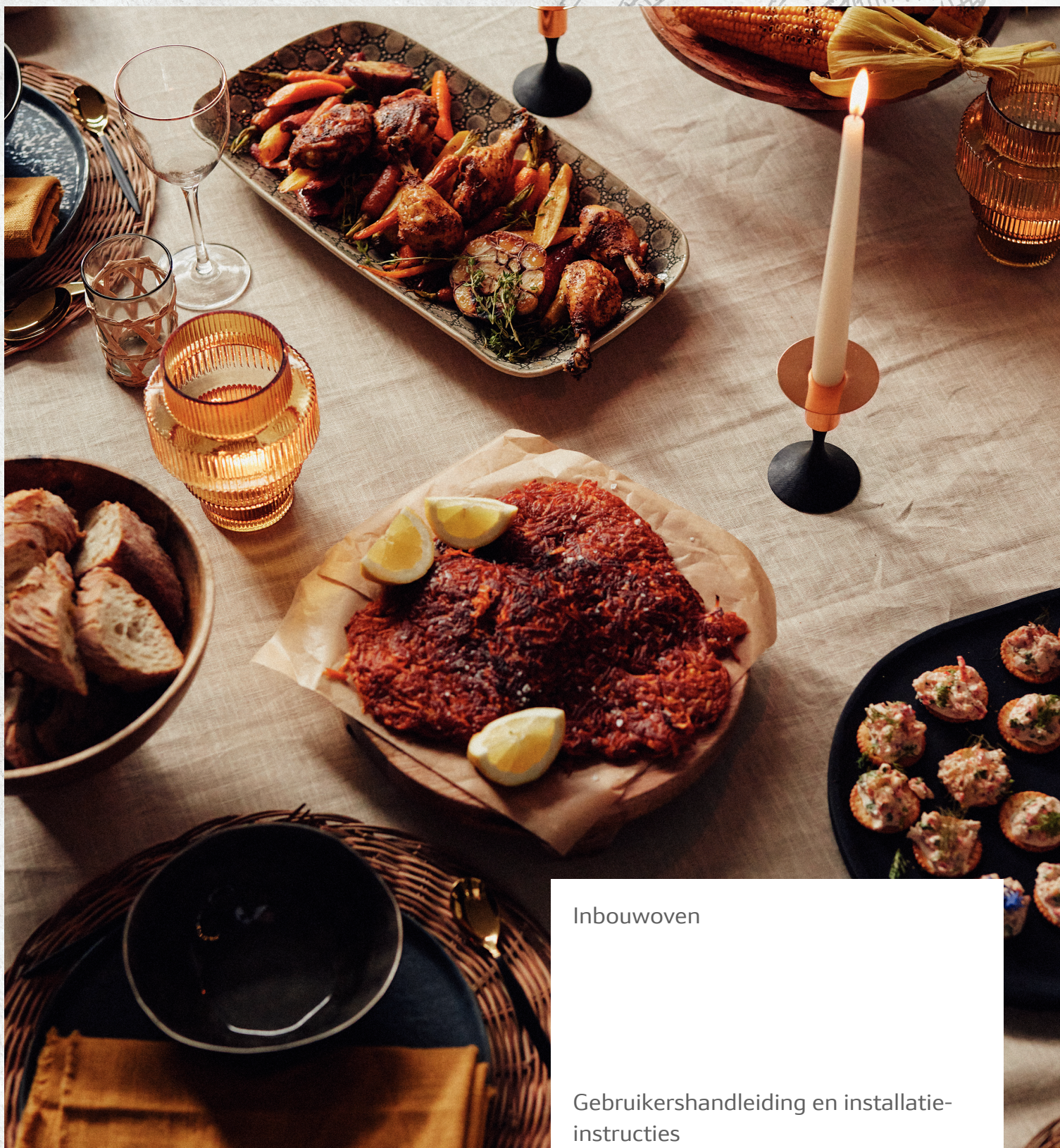




Inbouwoven

Gebruikershandleiding en installatie-
instructies

B47VR22.0

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	5
3	Milieubescherming en besparing	6
4	Uw apparaat leren kennen	6
5	Accessoires	9
6	Voor het eerste gebruik	11
7	De Bediening in essentie	12
8	Stoom	13
9	Tijdfuncties	15
10	Stoomprogramma's	16
11	Kinderslot	17
12	Snel voorverwarmen	18
13	Sabbatinstelling	18
14	Basisinstellingen	19
15	Reiniging en onderhoud	20
16	Reinigingsfunctie	22
17	Rekjes	23
18	Apparaatdeur	24
19	Storingen verhelpen	28
20	Afvoeren	30
21	Servicedienst	31
22	Zo lukt het	31
23	MONTAGEHANDLEIDING	38
23.1	Algemene montage-instructies	38



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. 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) verhitte.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

Het apparaat en de delen ervan die 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit 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 31

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

1.5 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

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

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

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

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

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

- ▶ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

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

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

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

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

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 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:

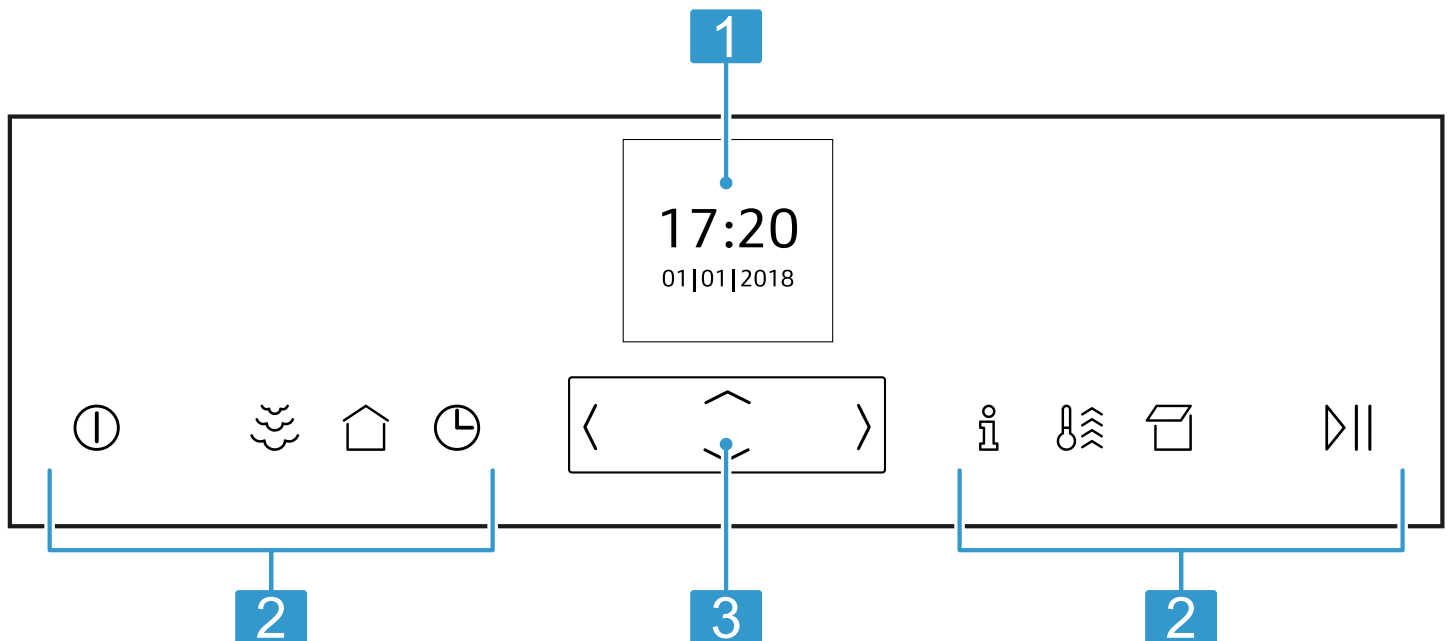
Het apparaat verbruikt:

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

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

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



1 Display

2 Knoppen

3 Bedieningselement

4.2 Knoppen

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

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

4.3 Bedieningselement

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

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

4.4 Display

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

4.5 Hoofdmenu

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

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

Functie	Naam	Gebruik
	Verwarmingsmethoden	Gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen
	Stoomprogramma's	Gerechten bereiden met stoom
	Instellingen	Apparaatinstellingen individueel aanpassen
	Ontkalken	Stoomsysteem ontkalken
	EasyClean	Lichte verontreinigingen uit binnenruimte verwijderen

4.6 Verwarmingsmethoden

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

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

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	CircoTherm hetelucht	40 - 200 °C	Op één niveau of meerdere niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmings-element aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Boven- en onder-warmte	50 - 275 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De 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 verwarmings-element aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Broodbakstand	180 - 240 °C	Voor het bakken van brood, broodjes en bakkerijproducten die hoge temperaturen vereisen.
	Grill, groot	50 - 290 °C	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	50 - 290 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Onderwarmte	30 - 250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het gezond en langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deegrijsstand	2 standen	Om deeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijpen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Warmhouden	60 - 100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
	Boven- en onder-warmte Eco	50 - 275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmings-element aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmodus tussen 125-200 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Regenereren	80 - 180 °C	Voor het voorzichtig opwarmen van gerechten of het opbakken van gebakken etenswaar.
	Apparaat drogen	Vaste instelling	Na gebruik met stoom de binnenruimte drogen.

4.7 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

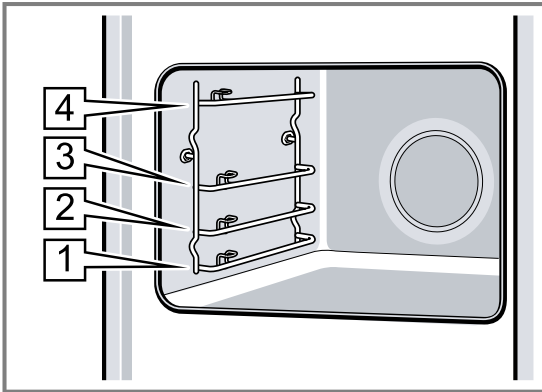
U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.

→ "Accessoires", Pagina 9

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

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

→ "Rekjes", Pagina 23



Zelfreinigende oppervlakken

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

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

→ "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 22

Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

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

Koelventilator

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

LET OP!

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

► Ventilatiesleuven vrijhouden.

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

Apparaatdeur

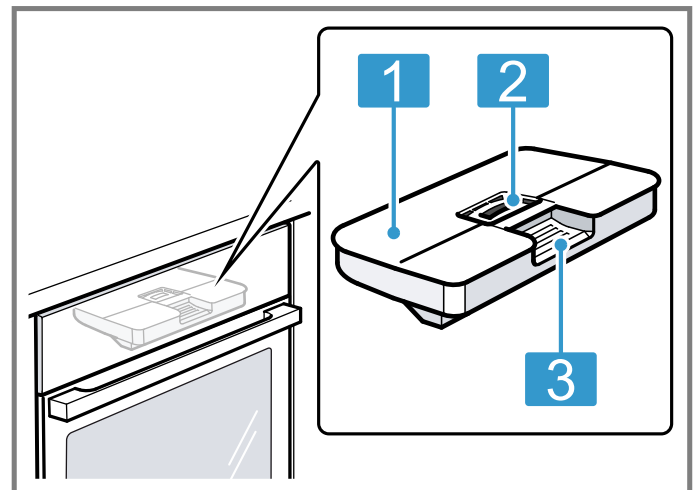
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet.

Watertank

De watertank hebt u nodig voor de stoommethoden.

De watertank bevindt zich achter het bedieningspaneel.

→ "Watertank vullen", Pagina 13



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

5 Accessoires

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

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

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

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

5.1 Vergrendelingsfunctie

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

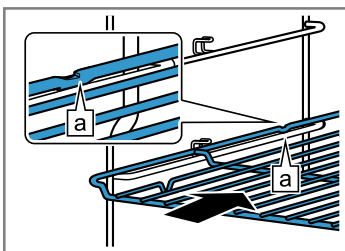
5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

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

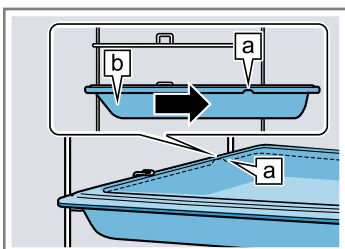
Rooster

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



Plaat
bijv. braad-
slede of
bakplaat

De plaat met de afschuining gericht naar de **b** ovendeur in de oven schuiven.



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

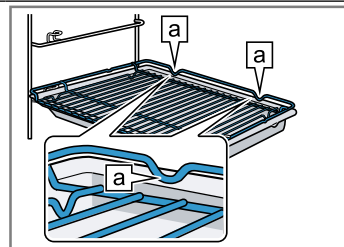
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

Accessoires combineren

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

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

Rooster op
braadslede



5.3 Meer accessoires

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

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

www.neff-international.com

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

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

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Vóór het eerste gebruik

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

LET OP!

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

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

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

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

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

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

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

¹ Alleen instellen wanneer er uitsluitend onthard water wordt gebruikt.

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

6.2 Eerste gebruik

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

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

→ "Basisinstellingen", Pagina 19

Taal instellen

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

Tijd instellen

1. Naar de volgende regel met $\curvearrowright$ navigeren.
2. De actuele tijd met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Weer naar de bovenste regel met $\curvearrowleft$ navigeren.
4. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.

Datum instellen

1. Naar de volgende regel met $\curvearrowright$ navigeren.
2. De dag met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
3. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\curvearrowleft$.
4. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.
5. Naar de volgende regel met $\curvearrowright$ navigeren.

6. De maand met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
7. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\curvearrowleft$.
8. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.
9. Naar de volgende regel met $\curvearrowright$ navigeren.
10. Het jaar met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
11. Weer naar de bovenste regel navigeren met $\curvearrowleft$.
12. De volgende instelling met $\rangle$ selecteren.

Waterhardheid instellen

1. Naar de onderste regel navigeren met $\curvearrowright$.
2. De waterhardheid met $\langle$ of $\rangle$ kiezen.
→ "Vóór het eerste gebruik", Pagina 11
3. Weer naar de bovenste regel met $\curvearrowleft$ navigeren.
4. De instellingen met $\rangle$ opslaan.
5. De apparaatdeur één keer openen en sluiten.
- ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is vervolgens klaar voor gebruik.
- ✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

6.3 Apparaat reinigen

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

1. De productinformatie, accessoires, verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes verwijderen uit de binnenruimte.

2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Het apparaat met ① inschakelen.
→ "Apparaat inschakelen", Pagina 12
4. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 13
5. De verwarmingsmethode, temperatuur en stoomondersteuning voor het opwarmen instellen en met ▶ start.
- "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 12
- "Bereiden met stoom", Pagina 14

Opwarmen

Verwarmingsmethode	CircoTherm hete lucht  met stoomondersteuning  , stoomintensiteit "sterk"
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

6. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.
7. Na 1 uur het apparaat met ① uitschakelen.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 12
8. Laat het apparaat afkoelen.
9. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ "Na elk gebruik met stoom", Pagina 14
11. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Schakel het apparaat in met ①.

Opmerkingen

- In de basisinstellingen kunt u vastleggen of na het inschakelen de verwarmingsmethoden of het hoofdmenu verschijnt.
→ "Basisinstellingen", Pagina 19
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het apparaat automatisch uit.

7.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Schakel het apparaat uit met ①.

Opmerkingen

- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte verschijnt op het display de restwarmte-indicatie.
→ "Restwarmte-aanduiding", Pagina 12
- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.
→ "Koelventilator", Pagina 9

7.3 Restwarmte-aanduiding

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

Display	Betekenis
-H-	Restwarmte hoog (boven de 120 °C)
-h-	Restwarmte laag (tussen 60 °C en 120 °C)

7.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Schakel het apparaat in met ①.
- ✓ De verwarmingsmethoden verschijnen.
2. Kies de verwarmingsmethode met < of >.
3. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
4. Kies de temperatuur of stand met < of >.

5. Start de werking ▶.

- ✓ Op het display verschijnt de bedrijfstijd.
- ✓ De opwarmbalk geeft de temperatuurstijging weer.
- 6. Schakel het apparaat uit met ① wanneer het gerecht klaar is.

7.5 Temperatuur wijzigen

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

1. De regel temperatuur met ^ of v kiezen.
2. De temperatuur met < of > wijzigen.
- ✓ 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. De gewenste verwarmingsmethode met < of > selecteren.
3. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
4. Kies de temperatuur met < of >.
5. Start de werking ▶.

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 Stoom

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

8.1 Watertank vullen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

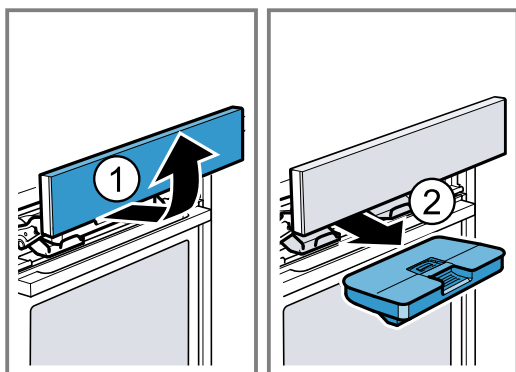
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

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

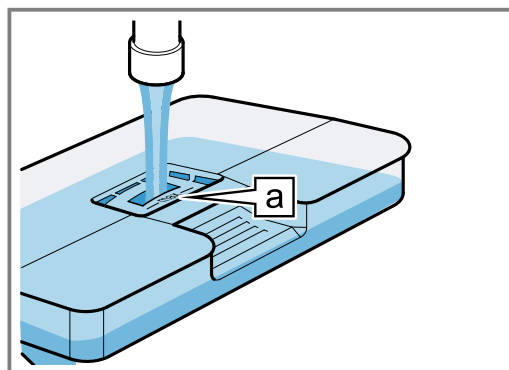
Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.

→ "Vóór het eerste gebruik", Pagina 11

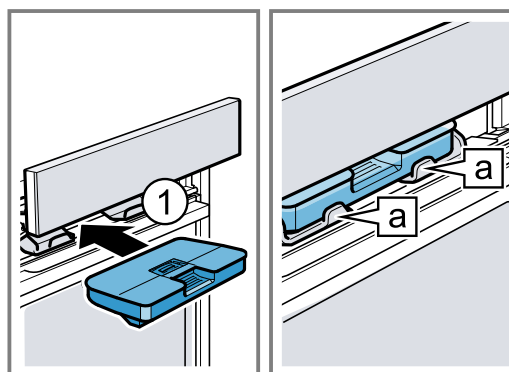
1. Druk op **☐**.
- ✓ Het bedieningspaneel wordt automatisch naar voren geschoven.
2. Het bedieningspaneel met beide handen naar voren trekken en vervolgens naar boven schuiven tot het vergrendelt **①**.
3. De watertank optillen en uit de tankschacht nemen **②**.



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



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



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

8.2 Watertank bijvullen

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

Opmerkingen

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

1. Het bedieningspaneel openen.
2. De watertank verwijderen en bijvullen.
3. De gevulde watertank inzetten en bedieningspaneel sluiten.

8.3 Stoommethoden

Uw apparaat beschikt over meerdere stoommethoden:

- Deegrijstand 
- Regenereren 

Deegrijstand

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

Deegrijstand instellen

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 13
2. Schakel het apparaat in met .
3. "Deegrijstand"  met  of  instellen.
4. Naar de volgende regel met  navigeren.
5. Indien nodig stand 2 met  instellen.
6. Naar de volgende regel met  navigeren.
7. Een tijdsduur met  of  kiezen.
8. Deegrijstand met  starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 12
→ "Werking afbreken", Pagina 12
- ✓ Wanneer de watertank tijdens de deegrijstand leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 13
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 12
9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ "Na elk gebruik met stoom", Pagina 14

Regenereren

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

Regenereren instellen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 13
2. Schakel het apparaat in met .
3. "Regenereren"  met  of  instellen.
4. Naar de volgende regel met  navigeren.
5. Een temperatuur met  of  kiezen.
6. Naar de volgende regel met  navigeren.
7. Een tijdsduur met  of  kiezen.
8. Regenereren met  starten.
→ "Bedrijf onderbreken", Pagina 12
→ "Werking afbreken", Pagina 12
- ✓ Wanneer de watertank tijdens het regenereren leegraakt, wordt de werking onderbroken.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 13
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 12
9. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
10. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ "Na elk gebruik met stoom", Pagina 14

8.4 Bereiden met stoom

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

Verwarmingsmethoden voor bereiding met stoom

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u er stoom bij inschakelen:

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

Bereiding met stoomtoevoer inschakelen

1. De watertank vullen.
→ "Watertank vullen", Pagina 13
2. Schakel het apparaat in met .
3. Een geschikte verwarmingsmethode instellen.
→ "Verwarmingsmethoden voor bereiding met stoom", Pagina 14
4. Een temperatuur instellen.
5. De bereiding met stoomtoevoer met  inschakelen.
6. In de regel stoomintensiteit  met  navigeren.
7. De stoomintensiteit met  of  selecteren:
 - gering
 - gemiddeld
 - sterk
8. De bereiding met stoomtoevoer met  starten.
- ✓ Wanneer de watertank tijdens de bereiding met stoomtoevoer leegraakt, verschijnt op het display "Watertank vullen". De werking wordt zonder stoomtoevoer voortgezet.
→ "Watertank bijvullen", Pagina 13

Stoomfunctie annuleren

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

Werking met stoomtoevoer beëindigen

1. Schakel het apparaat uit met .
2. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ "Na elk gebruik met stoom", Pagina 14

8.5 Na elk gebruik met stoom

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

Watertank legen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

LET OP!

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

- ▶ De watertank niet drogen in de hete binnenruimte.

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

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

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

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

Binnenruimte drogen

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

Binnenruimte drogen met functie "Apparaat drogen"

Met Apparaat 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. "Apparaat drogen"  met  of  instellen.
- ✓ Op het display verschijnen temperatuur en tijdsduur. Deze kunnen niet worden gewijzigd.
5. Apparaat drogen met  starten.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
6. Schakel het apparaat uit met .
7. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
8. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

Binnenruimte met de hand drogen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP!

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

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

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

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

Tijdfunctie	Gebruik
Timer 	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. De timer beïnvloedt het apparaat niet.

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

9.2 Wekker

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

Wekker instellen

1. Druk op .
2. Als het apparaat is ingeschakeld, de "timer"  met  kiezen.
3. De timertijd met  of  kiezen.

4. Start de timer met ☹.
- ✓ Op het display verschijnt ☹. De timertijd loopt af.
- ✓ Als de timertijd is verstreken, klinkt er een signaal.
5. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Wekker wijzigen

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

Wekker afbreken

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

9.3 Tijdsduur

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

Tijdsduur instellen

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

Knop	Voorgestelde waarde
<	10 minuten
>	30 minuten

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

Tijdsduur wijzigen

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

Tijdsduur afbreken

1. Druk op ☹.

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

9.4 Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"

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

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" instellen

Opmerkingen

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

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" wijzigen

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

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" annuleren

1. Druk op ☹.
2. Reset de eindtijd met <.
- ✓ De eindtijd is de actuele tijd, plus de ingestelde tijdsduur.
- ✓ De werking met tijdsduur start.

10 Stoomprogramma's

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

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 glaskeramik zijn het meest geschikt. Braadstukken moeten de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

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

10.2 Overzicht van de stoomprogramma's

U kunt volgende stoomprogramma's selecteren:

- Wit brood, op de plaat
- Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, op de plaat
- Tarwebrood, gemengd tarwebrood langwerpig
- Gemengd-roggebrood met gist, langwerpig
- Plat rond brood

- Broodvlecht, onge vuld/gistkrans
- Biscuittaart
- Gebraden varkensvlees met korstje
- Gebraden varkenshals zonder been
- Casselerrib zonder been/rollade
- Runderfilet, vers, medium
- Rosbief, vers, medium
- Rosbief, vers, kort bakken
- Kip, heel, vers
- Stukken kip, vers
- Eend, gans, onge vuld, vers
- Visfilet
- Hele vis

10.3 Gerechten voor het stoomprogramma voorbereiden

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

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

10.4 Stoomprogramma instellen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

1. De watertank vullen en plaatsen.
2. Schakel het apparaat in met .
3. Druk op .
4. Kies "Stoomprogramma's"  met  of .
5. Naar de volgende regel met .
6. Kies het stoomprogramma met .
7. Naar de volgende regel met  navigeren.
8. Kies het gewicht met .
9. Naar de volgende regel met  navigeren.
- ✓ De adviezen m.b.t. de inschuifhoogte en het kookgerei verschijnen.
10. Start het stoomprogramma met .
- ✓ De berekende tijdsduur verschijnt. In de eerste minuten kan de tijdsduur bij enkele programma's veranderen, omdat de opwarmtijd o.a. afhangt van de temperatuur van het gerecht en het water.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, dan klinkt een signaal en warmt het apparaat niet meer op.
11. **Opmerking:** Bij sommige stoomprogramma's kunt u de gerechten nagaren.
→ "Gerechten nagaren", Pagina 17
Als u met het resultaat tevreden bent, selecteer dan  "Beëindigen".

10.5 Gerechten nagaren

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

11 Kinderslot

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

11.1 Blokkeringen

Uw apparaat beschikt over 2 verschillende blokkeringen:

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

11.2 Automatisch kinderslot activeren

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

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

Vereiste: Apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op .
2. "Instellingen"  met  of  selecteren.
3. Naar de volgende regel met  navigeren.

4. Kies "Automatisch kinderslot" met  of .
5. Kies instellingen met .
6. "Geactiveerd" met  instellen.
7. Druk op .
8. Sla de instelling op met .
- ✓ Wanneer u het apparaat uitschakelt, verschijnt  op het display.

11.3 Automatisch kinderslot onderbreken

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

11.4 Automatisch kinderslot deactiveren

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

11.5 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.

11.6 Eenmalig kinderslot deactiveren

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

12 Snel voorverwarmen

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

12.1 Snel voorverwarmen en PowerBoost

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

12.2 Snel voorverwarmen activeren

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

12.3 Snel voorverwarmen deactiveren

- ▶ Het snel voorverwarmen met de toets  vroegtijdig deactiveren.

12.4 Powerboost activeren

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

12.5 PowerBoost deactiveren

- ▶ De PowerBoost met de toets  vroegtijdig deactiveren.

13 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.

13.1 Sabbatfunctie starten

Opmerkingen

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

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

→ "Basisinstellingen", Pagina 19

1. Schakel het apparaat in met .
2. "Sabbatfunctie" met  of  selecteren.
3. Navigeer met  naar de volgende regel.
4. Kies de temperatuur met  of .
5. Navigeer met  naar de volgende regel.
6. Kies de tijdsduur met  of .
7. Start de sabbatfunctie met .
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur loopt af.

8. Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de werking is beëindigd. Het apparaat houdt op met verwarmen en reageert weer zoals buiten de sabbatfunctie gebruikelijk is.
- Schakel het apparaat uit met ①.

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

13.2 Sabbatfunctie afbreken

- ▶ De sabbatfunctie met ① afbreken.

14 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Basisinstelling	Keuze
Taal	Zie keuze op het apparaat
Tijd	0:00 - 23:59
Datum	Dag, maand en jaar
Waterhardheid → "Vóór het eerste gebruik", Pagina 11	■ 0 (onthard) ■ 1 (zacht) ■ 2 (gemiddeld) ■ 3 (hard) ■ 4 (zeer hard)
Favorieten → "Favorieten wijzigen", Pagina 19	Verwarmingsmethoden vastleggen die in het menu "Verwarmingsmethoden" verschijnen
Geluidssignaal tijdsduur	■ Kort ■ Gemiddeld ■ Lang
Toetssignaal	■ Uitgeschakeld (uitgezonderd ①) ■ Ingeschakeld
Helderheid display	5 standen
Tijdsweergave	■ Digitaal ■ Uit
Verlichting	■ In gebruik aan ■ In gebruik uit
Automatisch kinderslot	■ Gedeactiveerd ■ Geactiveerd
Werking na inschakelen	■ Hoofdmenu ■ Verwarmingsmethoden ■ Stoomprogramma's
Nachtverduistering	■ Uitgeschakeld ■ Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 5:59 uur)
Merklogo	■ Weergeven ■ Niet weergeven
Nalooptijd ventilator	■ Aanbevolen ■ Minimaal

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

Basisinstelling	Keuze
Uittreksysteem ¹	■ Nee (rekje of 1-voudig uittreksysteem ingehangen) ■ Ja (2- of 3-voudig uittreksysteem achteraf aangebracht)
Fabrieksinstellingen	Laden

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

14.2 Basisinstelling wijzigen

1. Schakel het apparaat in met ①.
2. Druk op .
3. "Instelling"  met < of > selecteren.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. De instelling met < of > selecteren.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. De instelling met < of > wijzigen.
8. Druk op .
9. Om de instellingen op te slaan, met ~ "opslaan" selecteren.
 - Om de instellingen te verwerpen, met ^ "verwerpen" selecteren.

14.3 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 ①.
2. Druk op .
3. "Instellingen"  met < of > selecteren.
4. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
5. "Favorieten" met < of > selecteren.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. Kies de verwarmingsmethode met < of >.
8. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
9. De instelling met < of > selecteren.

Instelling	Weergave in het menu verwarmingsmethoden
Geactiveerd	ja
Gedeactiveerd	nee

10. Druk op .
11. Om de instellingen op te slaan, met ~ "opslaan" selecteren.
 - Om de instellingen te verwerpen, met ^ "verwerpen" selecteren.

15 Reiniging en onderhoud

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

15.1 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 21

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 24
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 24
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
Emailen oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten. Opmerkingen ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emailen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 22
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. Opmerking: Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 23
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraal spons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.
Watertank	■ Warm zeepsop	Om na de reiniging resten schoonmaakmiddel te verwijderen met schoon water grondig naspoelen. Om de watertank na de reiniging te drogen, de watertank met geopend deksel laten drogen. Afdichting op het deksel goed drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.

15.2 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 20

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.

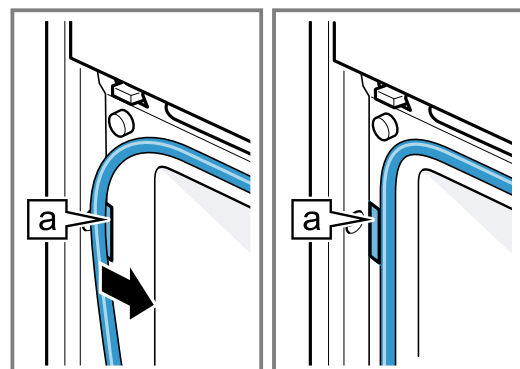
- Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.

→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 20

2. Drogen met een zachte doek.

15.3 Controleer na de reiniging de afdichting van de binnenruimte

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



15.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken spetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af. Wanneer de zelfreinigende oppervlakken zich tijdens het gebruik niet meer voldoende reinigen, warm de binnenruimte dan gericht op.

LET OP!

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

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

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
→ "Rekjes", Pagina 23

3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de gladde emailen oppervlakken
 - van de apparaatdeur binnen
 - van de glazen afdekplaat van de ovenlamp
 Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.
5. Verwarmingsmethode broodbakstand instellen.
6. Maximale temperatuur instellen.
7. In werking stellen.
8. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.
9. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.

Opmerking: Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

10. De rekjes inhangen.
→ "Rekjes", Pagina 23

16 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om het apparaat te reinigen.

16.1 Reinigingshulp "EasyClean"

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

Reinigingshulp "EasyClean" instellen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Vereisten

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

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.

2. LET OP!

Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.

- ▶ Geen gedestilleerd water gebruiken.

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

3. Schakel het apparaat in met .
4. Druk op .
5. "EasyClean"  met < of > kiezen.
6. Naar de volgende regel met ~ navigeren.
7. De reinigingshulp met  starten.
- ✓ De reinigingshulp start. De tijdsduur loopt af op het display.
- ✓ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.
8. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
9. Na de reinigingshulp de binnenruimte nareinigen.
→ "Binnenruimte nareinigen", Pagina 22

Binnenruimte nareinigen

LET OP!

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.

3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat ca. 1 uur geopend laten.

16.2 Ontkalken

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

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

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

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

Vanwege hygiënische redenen u het ontkalken helemaal voltooien.

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

Ontkalken voorbereiden

LET OP!

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

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

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

- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

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

4. De met de ontkalkingsoplossing gevulde watertank inschuiven.
5. Het bedieningspaneel sluiten.

Ontkalken instellen

LET OP!

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

- Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Vereiste: Ontkalken voorbereiden. → *Pagina 23*

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

Eerste spoelcyclus uitvoeren

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

Tweede spoelcyclus uitvoeren

1. Het bedieningspaneel openen en de watertank verwijderen.
2. De watertank grondig spoelen en met water vullen.
3. De watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.
4. Het spoelen met >|| starten.
 - ✓ Het spoelen start. De tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Zodra het spoelen is beëindigd, klinkt er een signaal.
5. De watertank leegmaken en drogen.
 - "Watertank legen", *Pagina 14*

17 Rekjes

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

17.1 Rekjes verwijderen

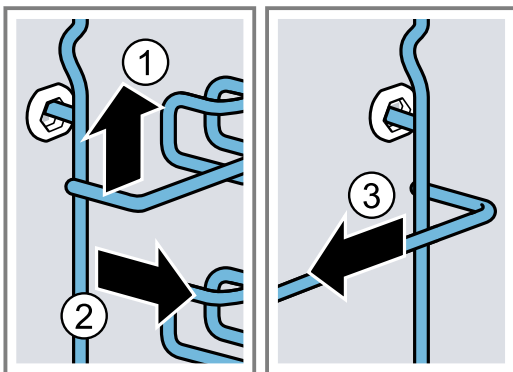
WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

1. Het rekje aan de voorkant licht optillen ① en losmaken ②.

2. Het rekje naar voren trekken ③ en verwijderen.



3. Het rekje reinigen.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 20

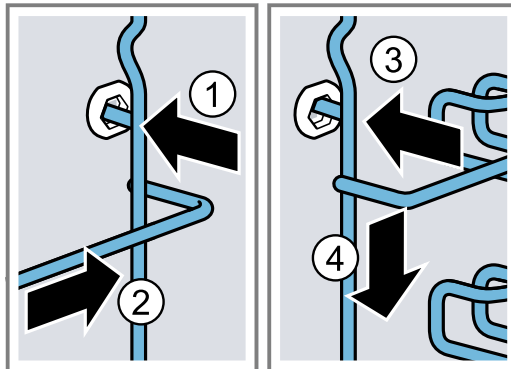
17.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.

- Let er bij beide rekjes op dat de bevestigingsbeugel zich aan de voorkant bevindt.

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



18 Apparaatdeur

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

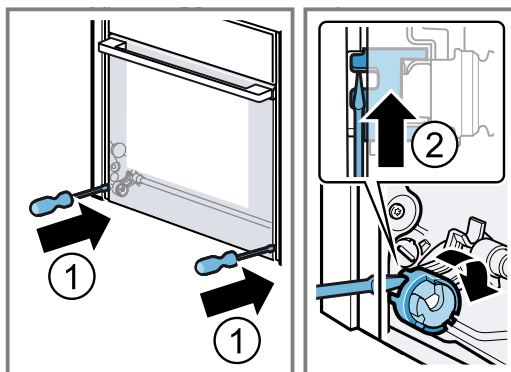
- Voor het verwijderen en ophangen van de deur van het apparaat de beide borgingen altijd tot de aanslag draaien.
- Is het scharnier bij het verwijderen of inhangen van de apparaatdeur dichtgeklapt, grijp dan niet in het scharnier en neem contact op met de klantenservice.

Opmerking:

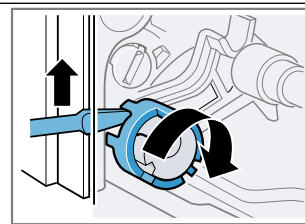
Meer informatie:



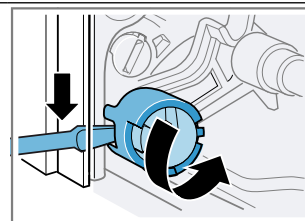
- De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide zijden naar boven tot de aanslag schuiven ②.



Deurbeveiliging geopend



Deurbeveiliging gesloten

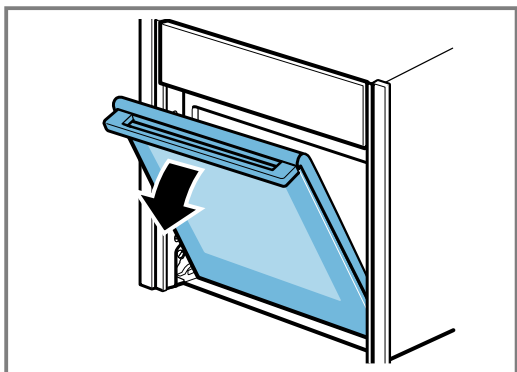


18.1 Apparaatdeur verwijderen

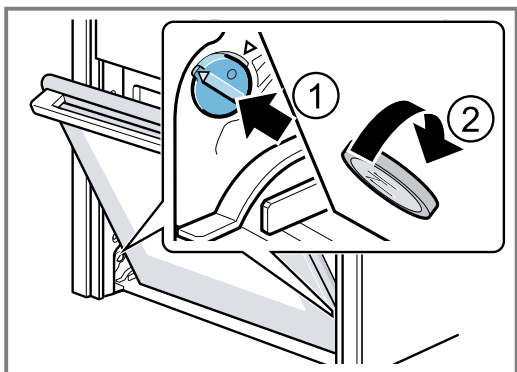
Vereisten

- Houd een zaklamp bij de hand.
 - Houd een schroevendraaier bij de hand.
 - Houd een muntje bij de hand.
- Om de deurbeveiliging beter te zien kunt u met een zaklamp in de spleet naast de apparaatdeur schijnen.

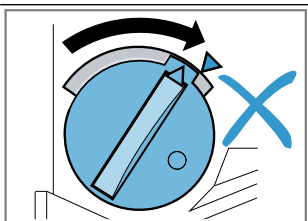
3. Open de apparaatdeur ca. 45°.



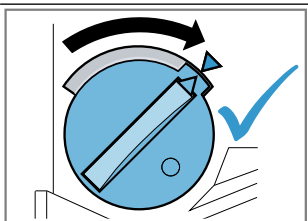
4. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en draai deze tot de aanslag ②.
- De vergrendeling links met de klok mee draaien.
 - Vergrendeling rechts tegen de klok in draaien.



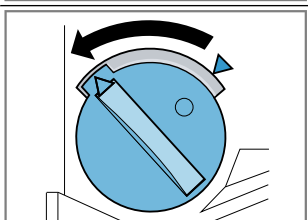
Vergrendeling linker zijde zit niet vast
De pijlen wijzen niet naar elkaar



Vergrendeling linker zijde zit vast
De pijlen wijzen naar elkaar



Vergrendeling linker zijde is los



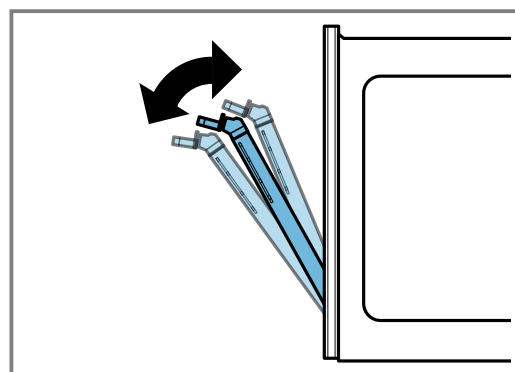
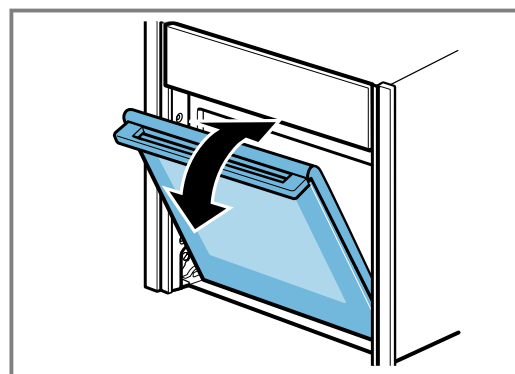
- ✓ De vergrendeling grijpt waarneembaar aan.

5. LET OP!

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

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

De apparaatdeur voorzichtig in de beide pijlrichtingen heen en weer bewegen, totdat een zacht klikgeluid hoorbaar is. De apparaatdeur kan nog slechts minimaal worden bewogen.



- ✓ De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand.

6. ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

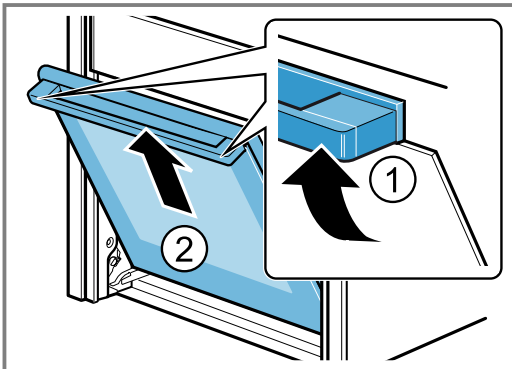
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg en kan bij niet voorzichtig hanteren naar beneden vallen.

- De apparaatdeur voorzichtig hanteren.

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

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

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

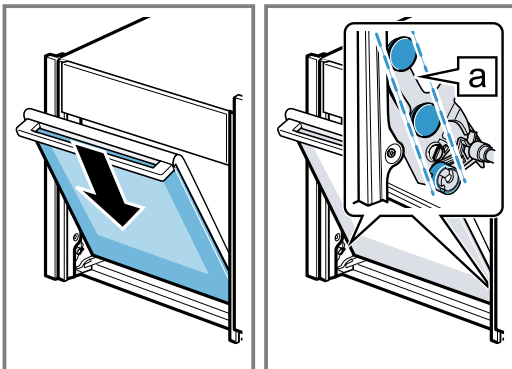


7. Leg de apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond.

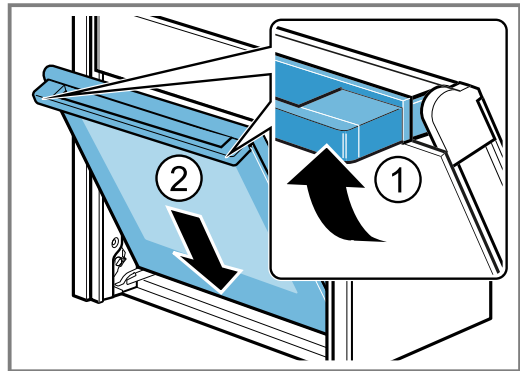
18.2 Apparaatdeur inhangen

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

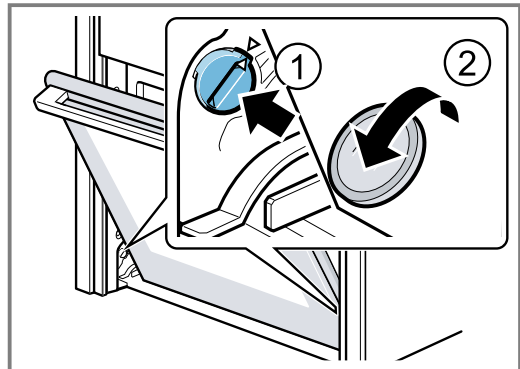
De apparaatdeur tegelijkertijd via de rechter en linker geleiderollen **a** inhangen.



2. Draai de deurgreep een beetje naar boven ①.

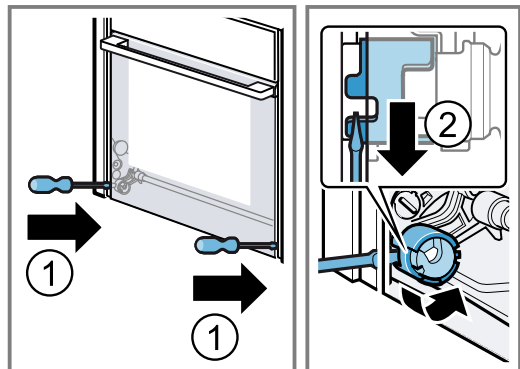


- ✓ De apparaatdeur glijdt met het laatste stukje volledig naar beneden ②.
3. Maak met een munt de beide vergrendelingen van de apparaatdeur los. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en draai deze tot de aanslag ②.
- Draai de vergrendeling aan de linkerkant linksom.
 - Draai de vergrendeling aan de rechterkant rechtsom.



4. De apparaatdeur tamelijk ver openen tot er een zacht klikgeluid te horen is en vervolgens de apparaatdeur sluiten.
5. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Door een niet vergrendelde deurbeveiliging kan de apparaatdeur uit de hengsels loskomen.
- Na het inbrengen van de apparaatdeur, de linker en rechter deurbeveiliging sluiten.

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



- ✓ De deurbeveiliging is gesloten.

18.3 Ruit van de deur verwijderen

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

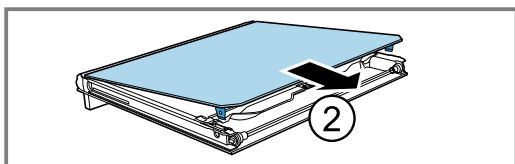
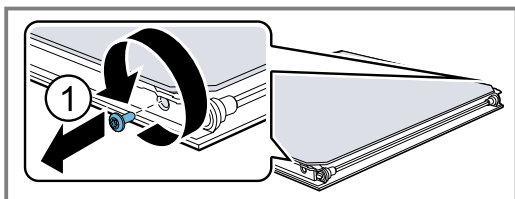
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

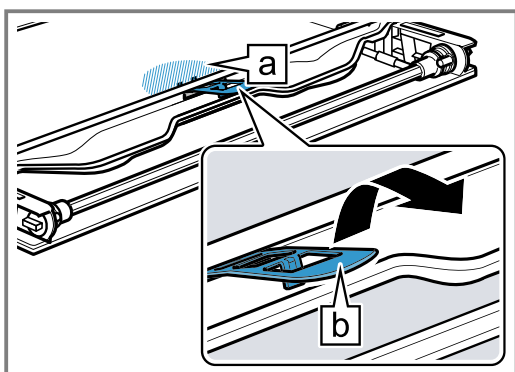
- Draag veiligheidshandschoenen.

Vereiste: De apparaatdeur is verwijderd.

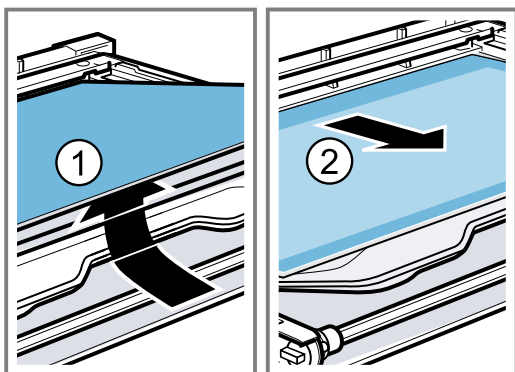
1. Leg de apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond.
2. De linker en rechter schroef op de apparaatdeur losdraaien ① en verwijderen
3. De binnenruit voorzichtig schuin naar boven optillen en in de richting van de pijl verwijderen ②.



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



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



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

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

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

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

7. Droog de deurruiten en monteer ze weer.

18.4 Deurruiten aanbrengen

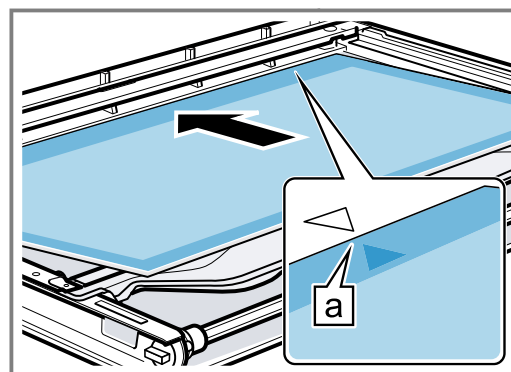
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

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

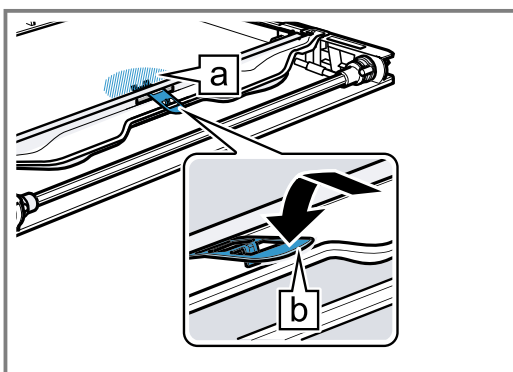
1. **Tip:** Let er bij het inbouwen op dat de deurruiten zich in de oorspronkelijke volgorde bevinden.

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

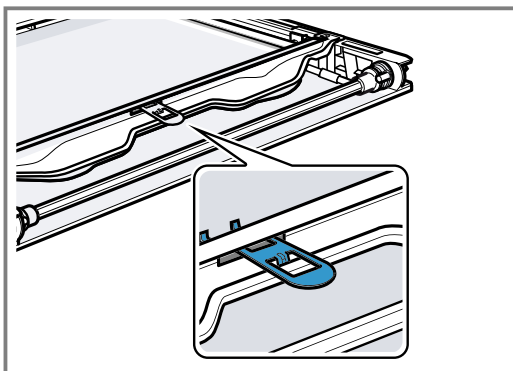


De pijl op de middelste ruit moet corresponderen met de pijl op de omlijsting [a].

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

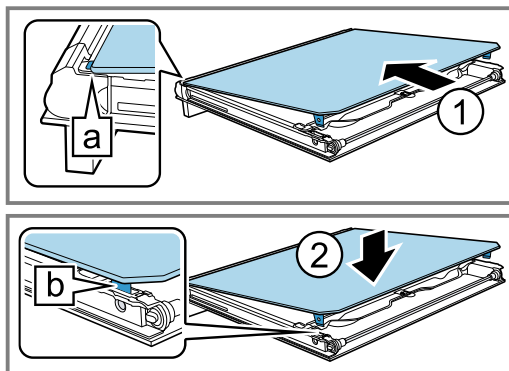


- ✓ De houder is ingebracht.

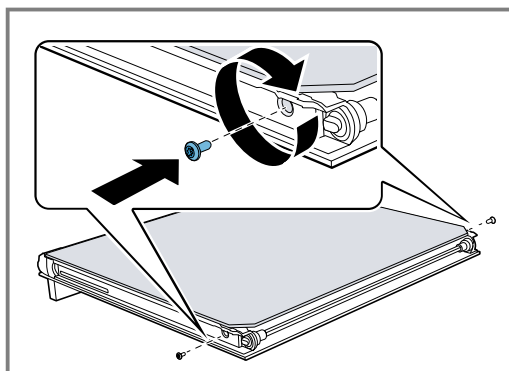


3. De binnenruit aan de apparaatdeur in het midden uitlijnen.

4. De binnenruit schuin naar achteren in de deurafdekking **a** plaatsen ①.
5. De bevestigingshoek van de binnenruit **b** in de opening plaatsen ②.



6. Draai de beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur er in.



19 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Fout van het elektronische systeem 1. Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet door de zekering uit te schakelen. 2. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "Basisinstellingen", Pagina 19
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "Eerste gebruik", Pagina 11

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt "-H-" of "-h-".	Binnenruimte is voor de modus te heet. 1. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. 2. Start de modus opnieuw.
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld, op het display verschijnt  .	Automatisch kinderslot of kinderslot is geactiveerd ▶ Houd de toets  ingedrukt tot "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.
Werking start niet of wordt onderbroken.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → "Informatie weergeven", Pagina 13
	Storing ▶ Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 31
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 19.
	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 19
Bedieningspaneel kan niet worden geopend.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Storing 1. Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 31 2. Als er water in de watertank is, leeg dan de watertank: - Apparaatdeur openen. - Rechts en links onder het afschermstuk grijpen. - Afschermstuk er langzaam uittrekken en naar boven schuiven.
Tijdens de bereiding komt er stoom vrij door de ontluchtingsleuven	Ontsnappende stoom is normaal. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Er verschijnt een melding om te ontkalken, zonder dat eerst de teller wordt weergegeven.	Ingestelde waterhardheid is te laag. 1. Ontkalk het apparaat. → "Ontkalken", Pagina 23 2. Controleer de waterhardheid en stel deze in de basisinstellingen in. → "Basisinstellingen", Pagina 19
Er verschijnt een melding om te spoelen.	Tijdens het ontkalken is de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▶ Spoel het apparaat twee keer. → "Ontkalken", Pagina 23
Op het display verschijnt "Watertank vullen", hoewel de watertank gevuld is.	Watertank is niet vergrendeld. ▶ Plaats de watertank correct, zodat hij in de houder vastklikt. → "Watertank vullen", Pagina 13
	Watertank is gevallen. Door schokken zijn onderdelen in de watertank losgekomen. De watertank wordt lek. ▶ Bestel een nieuwe watertank.
	Storing ▶ Gebruik geen gedemineraliseerd of gefilterd water. → "Vóór het eerste gebruik", Pagina 11

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt "Watertank vul-len", hoewel de watertank gevuld is.	Sensor is defect. ► Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 31
Toetsen knipperen.	Er is condenswater ontstaan achter het bedieningspaneel. Geen handeling vereist. Zodra het condenswater verdampt is, knipperen de toetsen niet meer.
Er klinken plop-geluiden bij de bereiding met stoom.	Koud/warm-effect bij diepvriesproducten, veroorzaakt door de waterdamp. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Het apparaat bromt tijdens het gebruik en na het uitschakelen.	Functiecontrole van de pomp veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Apparaat bromt of klikt bij het openen van het bedieningspaneel.	Het uitschuiven van het bedieningspaneel veroorzaakt geluid tijdens het gebruik. Geen handeling vereist. Geen handeling vereist.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	LED-lampje is defect. Opmerking: Verwijder de glazen afdekplaat niet. ► Neem contact op met de klantenservice. → "Servicedienst", Pagina 31
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 16
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 31
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 .

20 Afvoeren

20.1 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 afvoer-methoden.



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.

21 Servicedienst

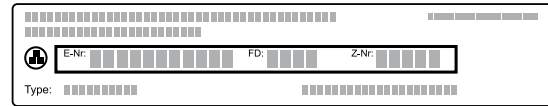
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

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.

21.1 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. Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



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

22 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.

22.1 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.

22.2 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 2 in.
- De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

LET OP!

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

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

Inschuihoogtes

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

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

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

Gebruik de verwarmingsmethode CircoTherm® hete lucht.

Opmerkingen

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

22.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

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

Braden op het rooster

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

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

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

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

Braden in open vormen

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

Braden in gesloten vormen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden.

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.
- Grill grillstukken van vergelijkbaar gewicht en vergelijkbare dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipe vloeistof op te vangen, de braadslede minstens één niveau onder het rooster in de binnenruimte.

Opmerkingen

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

Instructie voor mensen met nikkelallergie

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

22.4 Bereiding van diepvriesproducten

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

22.5 Bereiding van kant-en-klare voedingsproducten

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

22.6 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	2		150 - 170	-	60 - 80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Gering -	1. 10 2. 25 - 35
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	3		160 - 180	-	55 - 75
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180 - 200	-	30 - 40
Cakerol	Bakplaat	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Cakerol	Bakplaat	3		180 - 200 ¹	Gering	10 - 15
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160 - 180	Gemiddeld	25 - 35
Koekjes	Bakplaat	3		140 - 160	-	15 - 30
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Koekjes, 3 niveaus	1x Braadslede + 2x Bakplaat	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brood, op de plaat 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Sterk -	1. 10-15 2. 25-35
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brood, op de plaat 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Sterk -	1. 10-15 2. 45-55

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Brood, op de plaat 1500 g	Langwerpige bakvorm	2		200 - 210	-	35 - 45
Plat rond brood	Braadslede	3		220 - 230	Sterk	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		200 - 220	Gemiddeld	20 - 30
Pizza, vers - op de bakplaat	Bakplaat	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, vers - op de bakplaat, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Taartvorm, Zwart blik	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Braadslede	3		260 - 280 ¹	-	10 - 15
Ovenschotel, hartig, ge-gaarde ingrediënten.	Ovenschaal	2		150 - 170	Gemiddeld	40 - 50
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Ovenschaal	2		160 - 190	-	50 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Rooster	2		200 - 220	-	60 - 70
Kip, 1 kg, ongevuld	Rooster	2		190-210	Gemiddeld	50-60
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		220 - 230	-	30 - 35
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	3		200 - 220	Gemiddeld	30 - 45
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2		160 - 180	-	120 - 150
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Gemiddeld Gemiddeld -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		180 - 190	-	110 - 130
Gebraden varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		190 - 200	-	120 - 140
Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouderstuk, 2 kg	Open vorm	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Sterk Gering -	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	2		210 - 220	-	40 - 50
Runderfilet, medium, 1 kg	Open vorm	2		190 - 200	Gering	50 - 60
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200 - 220	-	130 - 160
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	2		200 - 220	-	140 - 160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	2		220 - 230	-	60 - 70
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		190 - 200	Gering	65 - 80
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		290	-	25 - 30

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170 - 190	-	50 - 80
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		170 - 180	Gering	80 - 90
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel	Rooster	2		170 - 190	-	20 - 30
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	2	1.  2. 	1. 170-180 2. 160-170	Gering -	1. 15-20 2. 5-10

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Dessert

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. 1 liter melk (3,5 % vet) op 90°C verwarmen op de kookplaat en tot 40°C laten afkoelen. Bij houdbare melk is het verwarmen tot 40°C voldoende.
3. 150 g yoghurt op koelkasttemperatuur door de melk roeren.

4. De massa in kleinere vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
5. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
6. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
7. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
8. Laat de yoghurt na de bereiding minimaal 12 uur lang rusten in de koelkast.

Insteladvies voor desserts en compote

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte		1	-	300 - 360

22.7 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

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

Gevogelte of vis langzaam garen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers en hygiënisch perfect vlees, zonder bot.
2. De vorm op het rooster op niveau 2 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.
5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen. Houd om ervoor te zorgen dat het klimaat in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.
6. Verwijder na het langzaam garen het vlees uit de binnenruimte.

Insteladvies voor langzaam garen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode → <i>Pagina 7</i>	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Varkenshaas, heel	Open vorm	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	2	4		80 ¹	30 - 50
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Deeg laten rijzen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Deeg laten rijzen:

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

- Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
- Open tijdens het rijzen de apparaatdeur niet omdat er anders vocht ontsnapt.

2. Individueel rijzen:

- Het deeg verder verwerken en in de uiteindelijk bakvorm doen.
- Schuif het deeg op de aangegeven inschuifhoogte in de oven.

3. Veeg vóór het bakken de binnenruimte droog.

Insteladvies voor het laten rijzen van deeg

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
vetrijk deeg, bijv. Panettone	Schotel op rooster	1. 2	1. 	1. 2	1. 40 - 90
	Vorm op rooster	2. 2	2. 	2. 2	2. 30 - 60
Witbrood	Schotel op rooster	1. 2	1. 	1. 1	1. 30 - 40
	Braadslede	2. 2	2. 	2. 1	2. 15 - 25

Ontdooien

Ontdooi diepvriesproducten met uw apparaat.

Aanwijzingen voor het ontdooien

- Ontdooi diepvries fruit, groente of gebak met het apparaat.
- Gevogelte, vlees en vis kunt u beter in de koelkast ontdooien.
- Neem het diepvriesproduct uit de verpakking om te ontdooien.
- De insteladviezen gelden voor gerechten met diepvriestemperatuur (-18 °C).
- Gebruik de volgende inschuifhoogtes voor het ontdooien:
 - 1 rooster: hoogte 2
 - 2 roosters: hoogte 3+1
- Keer of roer het voedsel tussendoor 1-2 keer. Keer grote stukken meerdere malen. Deel het voedsel tussendoor in stukken. Neem reeds ontdooide stukken uit de binnenruimte.

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

Regenereren

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

Aanwijzingen voor het regenereren

- Gebruik open, hitte- en stoombestendige vormen.
- Gebruik een platte, brede vorm. Door een koude vorm duurt het regenereren langer.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Leg het voedsel, dat u niet in de vorm bereidt, direct op het rooster op niveau 2, bijv. broodjes.
- Dek het voedsel niet af.
- Open tijdens het regenereren de deur van de binnenruimte niet, omdat er veel stoom ontsnapt.
- Veeg de binnenruimte na het regenereren droog.

Insteladvies voor het regenereren

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Pizza, gebakken	Rooster	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Broodjes, baguette, gebakken	Rooster	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Het apparaat voorverwarmen.**Warmhouden****Aanwijzingen voor het warmhouden**

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

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

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

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

22.8 Testgerechten

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

Bakken

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

Bakplaat: hoogte 1

– Vormen op het rooster:

Eerste rooster: hoogte 3

Tweede rooster: hoogte 1

- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:

– Bakplaat: hoogte 4

– Braadslede, hoogte 3

– Bakplaat: hoogte 1

- Biscuitgebak

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

Insteladvies voor bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Spritskoekjes	Bakplaat	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sprits, 3 niveaus	2x Bakplaat + 1x Braadslede	4+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Kleine cakes	Bakplaat	3		160 ¹	-	20 - 30
Kleine cakes	Bakplaat	3		150 ¹	-	25 - 35

¹ Warm het apparaat 5 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.² Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	☺	150 ¹	-	25 - 35
Kleine cakes, 3 niveaus	2x Bakplaat + 1x Braadslede	4+3+1	☺	140 ¹	-	35 - 45
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	☺	160 - 170 ²	-	30 - 40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	☺	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Gering -	1. 10 2. 20-25
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1	☺	150 - 170 ²	-	30 - 50

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

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

Insteladvies bij grillen

Gerecht	Accessoires / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode → Pagina 7	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	4	☺	290 ¹	4 - 6

¹ Het apparaat niet voorverwarmen.

23 Montagehandleiding

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



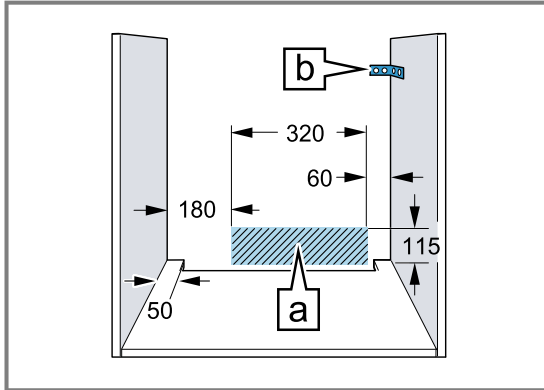
⚠ 23.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.

- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.

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



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

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

- Dragere 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.

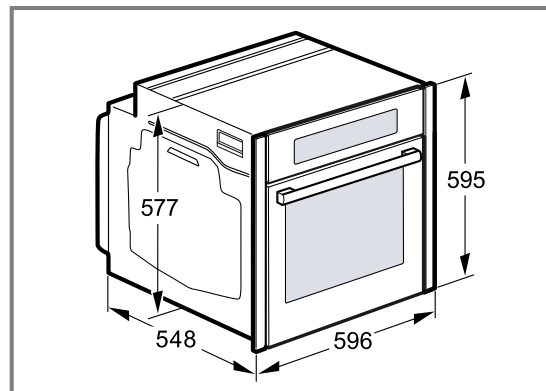
LET OP!

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.

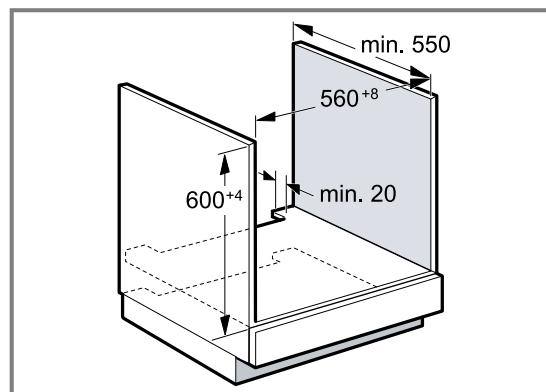
23.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



23.3 Inbouw onder een werkblad

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

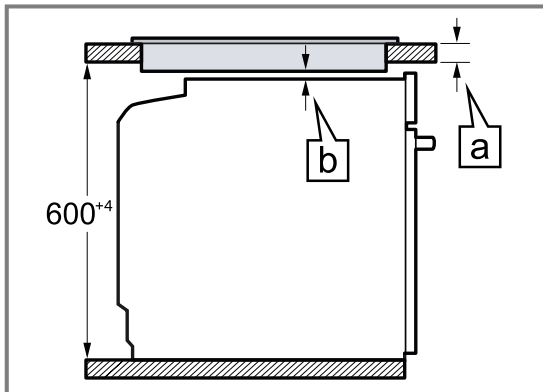


- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van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

23.4 Inbouw onder een kookplaat

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

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

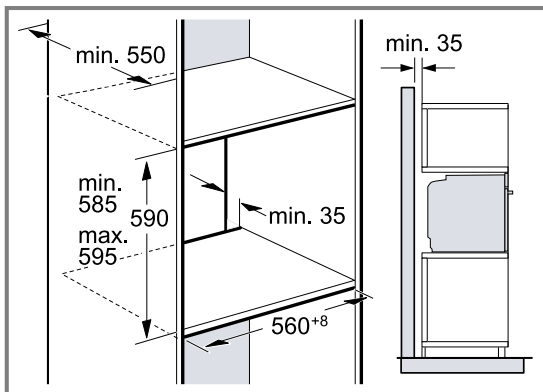


Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak gemonteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	47	48	5
Gaskookplaat	27	38	5 ¹
Elektrische kookplaat	27	30	2

¹ Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

23.5 Inbouw in een hoge kast

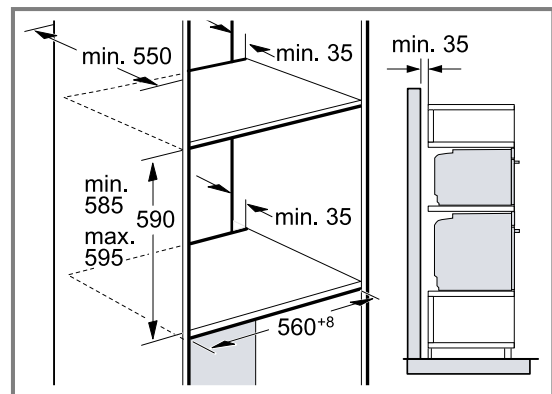
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

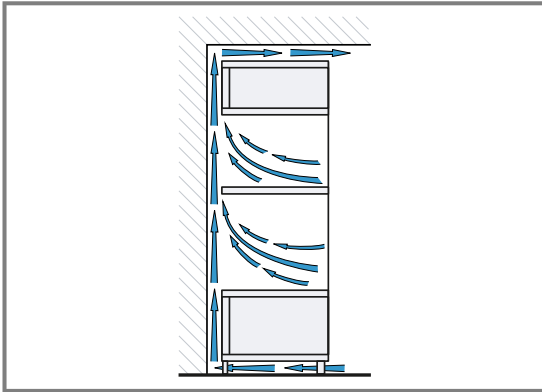
23.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



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

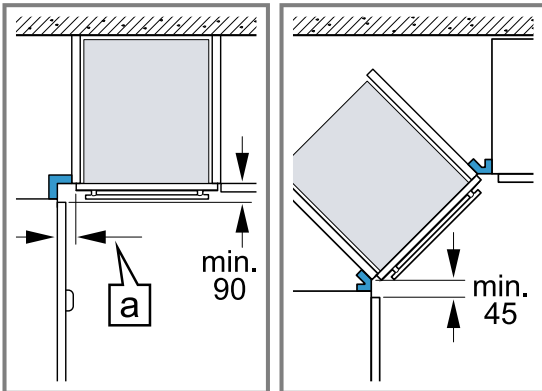
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

23.7 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



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

23.8 Elektrische aansluiting

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

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

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netsstekker 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.

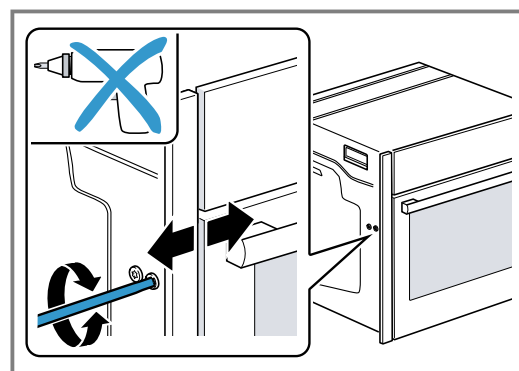
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

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)

23.9 Apparaat inbouwen

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

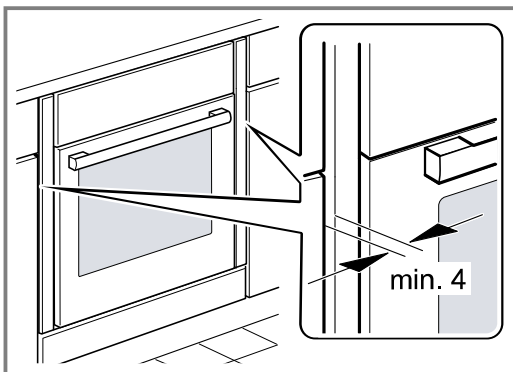
1. Indien nodig de spleet tussen apparaatdeur en panelen middels de instelschroeven links en rechts aanpassen.



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

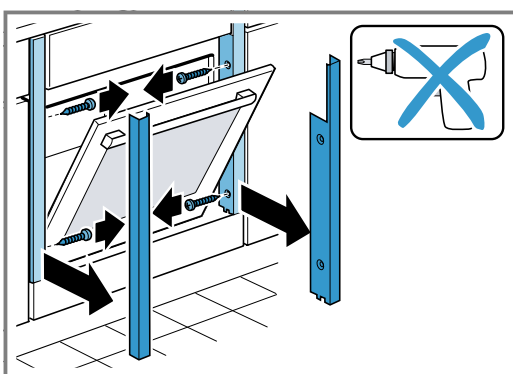
2. Het apparaat helemaal inschuiven.
Zorg ervoor dat het aansluitsnoer hierbij niet knikt, wordt ingeklemd of over scherpe randen wordt geleid.

3. Het apparaat gecentreerd uitlijnen.



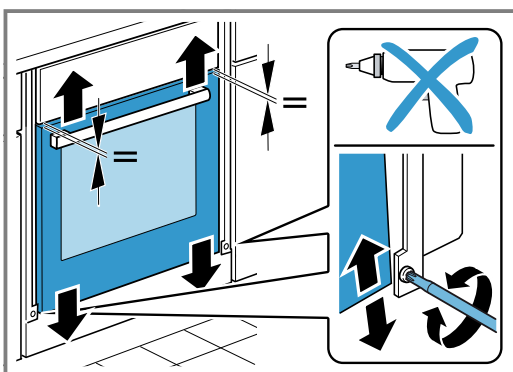
Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een lichtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

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



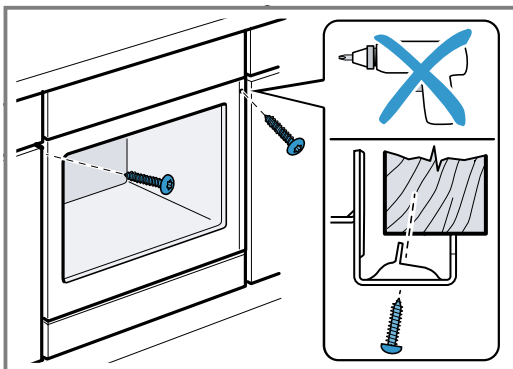
5. Sluit de apparaatdeur.

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



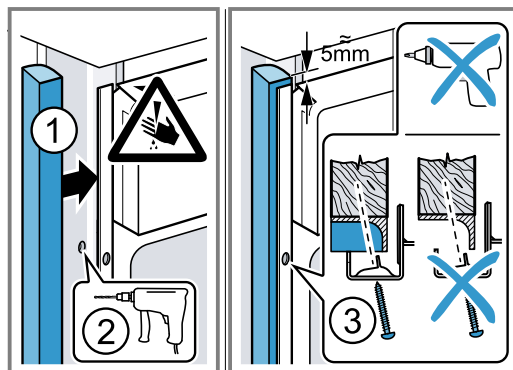
Met de klok mee: spleet verkleinen
Tegen de klok in: spleet vergroten

7. Het apparaat vastschroeven.

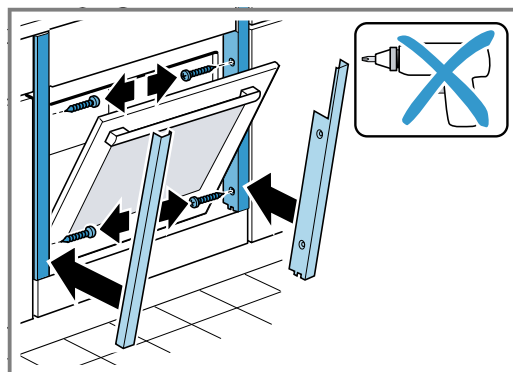


8. Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:

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



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



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

23.10 Apparaat demonteren

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



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



Register your product online
neff-home.com

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



9001629501
030202
nl

