



Forno da incasso  
Inbouwoven

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione .....	2
[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies .....	29

**L2ACH7MN0**

# Indice

## MANUALE UTENTE

1	Sicurezza .....	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	5
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	6
4	Conoscere l'apparecchio.....	6
5	Accessori.....	9
6	Prima del primo utilizzo.....	11
7	Comandi di base .....	11
8	Funzioni durata .....	11
9	Sicurezza bambini.....	12
10	Impostazioni di base.....	13
11	Pulizia e cura .....	14
12	Funzione pulizia .....	17
13	Supporti.....	18
14	Sportello dell'apparecchio.....	19
15	Sistemazione guasti.....	20
16	Smaltimento .....	22
17	Servizio di assistenza clienti.....	22
18	Funziona così.....	22
19	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....	26
19.1	Montaggio sicuro .....	26

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un telecomando.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 9

#### AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scaldano.

- ▶ Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.
- ▶ Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 22*

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

### **1.5 Lampadina alogena**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- ▶ Non toccare la copertura in vetro.
- ▶ Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre disattivare il fusibile nella relativa scatola.

### **1.6 Funzione pulizia**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Pulire solo accessori smaltati.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

**⚠** Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

## 2 Prevenzione di danni materiali

### 2.1 In generale

**ATTENZIONE!**

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a  $120$  °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

In caso di temperatura superiore a  $50$  °C, gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- ▶ Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- ▶ Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a  $50$  °C.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.

- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimosibili.

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

→ "Funziona così", Pagina 22

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

#### Nota:

L'apparecchio,

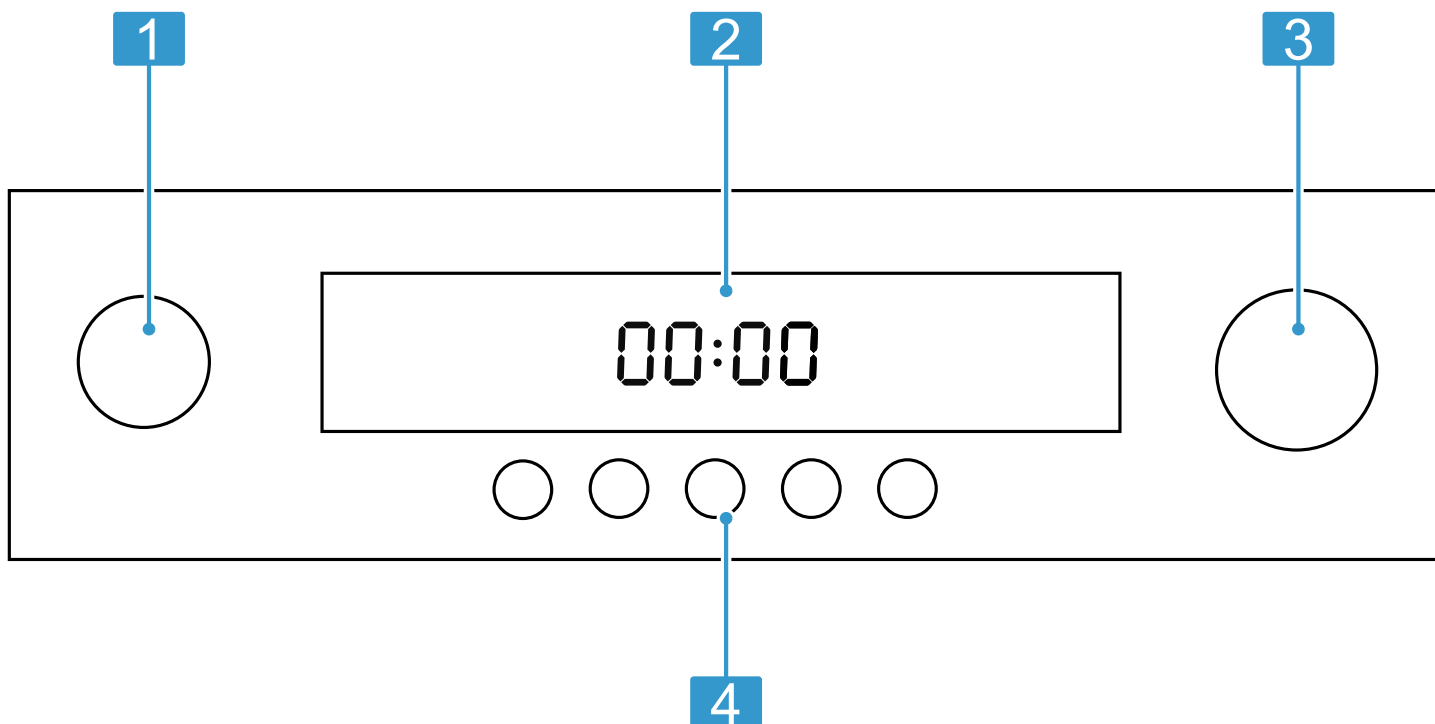
- in standby con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- in standby con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

## 4 Conoscere l'apparecchio

### 4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

**Nota:** I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



<b>1</b>	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento o ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.
<b>2</b>	Display	Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.
<b>3</b>	Selettore temperatura	Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore temperatura può essere ruotato verso destra o verso sinistra. Non esiste la posizione zero.
<b>4</b>	Campi touch	Con i campi touch è possibile impostare direttamente diverse funzioni.

## Pulsanti

Con i tasti si selezionano direttamente le diverse funzioni.

Simbolo	Pulsante	Spiegazione
	Funzioni durata	Impostazione del contaminuti, della durata, della fine e dell'ora
<		Diminuzione del valore di regolazione
>		Aumento del valore di regolazione
	Riscaldamento rapido	Accensione e spegnimento del riscaldamento rapido
	Informazioni	Indicazione della temperatura del vano cottura attuale

## Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati o le opzioni di selezione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Simbolo	Spiegazione
	Riscaldamento rapido
	Contaminuti
	Durata
	Fine
	Ora
<b>88:88</b>	Indicazione dell'ora
	Spia del riscaldamento
	Sicurezza bambini
	Bloccaggio sportello
<b>888</b>	Indicazione della temperatura

## Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

**Nota:** La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.

## Controllo della temperatura












Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano cottura.

Fase di riscaldamento	Significato
Controllo del riscaldamento	Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill e di pulizia le barre sono complete. Con il tipo di riscaldamento superiore/inferiore delicato le barre non si colorano.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

## 4.2 Tipi di riscaldamento e funzioni

Affinché sia sempre possibile trovare il tipo di riscaldamento adatto alla pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

**Nota:** Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti che è possibile accettare o modificare nella rispettiva area.

Simbolo	Tipo di riscaldamento o funzione	Temperatura o livello	Utilizzo
	Aria calda 3D	50-280 °C	Preparare pietanze su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Questo tipo di riscaldamento serve per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
	Ricircolo	50-280 °C	Preparare al forno torte e dolci su un livello. La ventola distribuisce uniformemente nel vano cottura il calore degli elementi riscaldanti.
	Livello pizza	50-280 °C	Preparare la pizza o prodotti surgelati, ad es. patatine fritte o strudel. Gli elementi riscaldanti e le ventole riscaldano rapidamente e distribuiscono uniformemente il calore nel vano cottura.
	Livello di scongelamento	30-60 °C	Scongelare gli alimenti ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento inferiore	50-280 °C	Proseguire la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Grill, superficie piccola	50 °C - Int	Grigliare piccole quantità, come ad es. bistecche, salsicce, toast e porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
	Grill, superficie grande	50 °C - Int	Grigliare alimenti sottili, quali ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill ventilato	50-280 °C	Cuocere carne, pollame e pesce intero. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento superiore/inferiore delicato	50-280 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate (ad es. carne, verdure) su un livello, senza preriscaldare. Il tipo di riscaldamento non è adatto per pietanze che lievitano durante la cottura (ad es. pane). Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità tradizionali.
	Riscaldamento sup./inf.	50-280 °C	Preparare torte, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Pulizia		→ "Funzione pulizia", Pagina 17

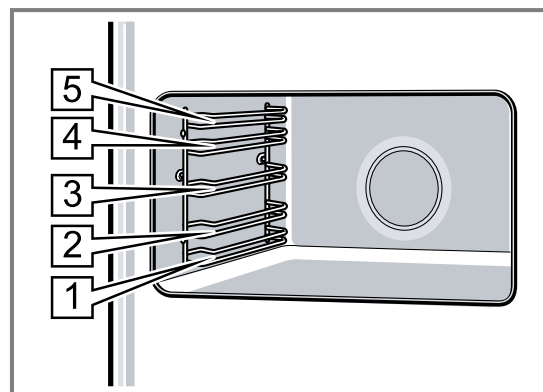
### 4.3 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

#### Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 5 livelli di inserimento.

Inserire sempre gli accessori fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello dello sportello. Inserire correttamente gli accessori nel vano cottura.





### Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se lo sportello rimane aperto, dopo breve tempo l'illuminazione si spegne nuovamente.

Per la maggior parte delle modalità di funzionamento, l'illuminazione interna si avvia non appena il forno inizia a funzionare. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

**Nota:** Con il tipo di funzionamento Riscaldamento Superiore/Inferiore delicato l'illuminazione interna si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto. Tenere aperto lo sportello del forno il più breve tempo possibile quando si inseriscono le pietanze.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello dell'apparecchio.

#### ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

► Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura.

### Sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

Affinché lo sportello dell'apparecchio non tocchi il mobile a incasso, lo sportello ha un'apertura leggermente inferiore a 90°.

### Formazione della condensa

Qui si impara come si forma la condensa, come la si può evitare e come si può ridurre la formazione.

Quando si cuociono gli alimenti, all'interno del vano cottura si può formare molto vapore acqueo. Dato che l'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica, durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sullo sportello, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. La formazione della condensa rappresenta un evento fisico normale.

Per evitare danni, togliere l'acqua di condensa. Rimuovere l'acqua di condensa raccolta nella canalina di scolo con una spugna. Il mobile a incasso può essere danneggiato dall'acqua che fuoriesce dalla canalina di scolo. Far asciugare l'apparecchio lasciando aperto lo sportello.

Se si preriscalda l'apparecchio, si riduce la formazione della condensa.

## 5 Accessori

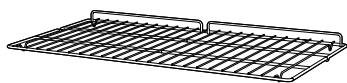
Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

**Nota:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

### Accessori

Griglia



### Utilizzo

- Stoviglie
- Stampi per dolci
- Carne, ad es. arrostiti o pezzi da grigliare
- Pietanze surgelate

Leccarda



- Dolci umidi
- Prodotti da forno
- Pietanze surgelate
- Arrostiti di grandi dimensioni

**Consiglio:** Se si griglia direttamente sulla griglia, utilizzare la leccarda per raccogliere il grasso che cola.

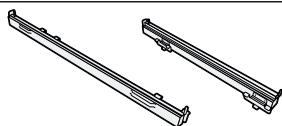
Teglia



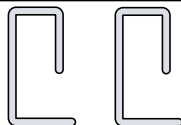
- Dolci in teglia
- Pasticcini

**Accessori**

Set di guide telescopiche



Spine di sicurezza



**Utilizzo**

Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre ulteriormente gli accessori.

Bloccare le cerniere.

**Nota:** Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello.

**5.1 Altri accessori**

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.neff-international.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Altri accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stoviglie</li> <li>▪ Stampi per dolci</li> <li>▪ Carne, ad es. arrosti o pezzi da grigliare</li> <li>▪ Pietanze surgelate</li> </ul>
Teglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dolci in teglia</li> <li>▪ Pasticcini</li> </ul>
Leccarda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dolci umidi</li> <li>▪ Prodotti da forno</li> <li>▪ Pietanze surgelate</li> <li>▪ Arrosti di grandi dimensioni</li> </ul>
Set di guide telescopiche	Set di guide telescopiche per un livello

**5.2 Funzione di arresto**

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

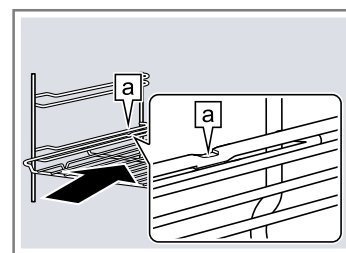
È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, finché non si bloccano in posizione. Inserire gli accessori correttamente nel vano cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

**5.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura**

1. Ruotare gli accessori finché la scanalatura [a] non si trova nella parte posteriore e non è rivolta verso il basso.
2. Inserire gli accessori tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

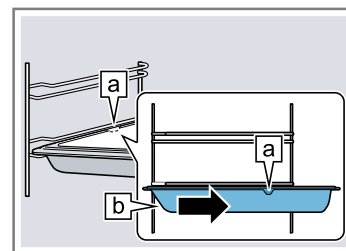
Griglia

Il lato aperto deve essere rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso ~.



Teglia, ad es. leccarda o teglia per forno

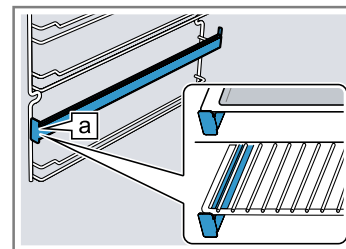
La smussatura degli accessori [b] deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.



3. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

Griglia o teglia

Collocare l'accessorio in modo tale che il suo bordo si trovi dietro la linguetta [a] sulla guida di estrazione.



**Nota:** Una volta estratte del tutto, le guide di estrazione si innestano. Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

4. Inserire completamente gli accessori in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

## 6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

### 6.1 Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggia **12:00** e si accende il simbolo ☀. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto > o <.
2. Premere ☀.

**Nota:** Una volta trascorso il tempo di impostazione, l'ora viene automaticamente salvata.

### 6.2 Pulizia dell'apparecchio prima del primo utilizzo

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura e smontare i supporti. → *Pagina 18*
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano cottura.
3. Alcuni componenti sono ricoperti da una pellicola protettiva antigraffio. Rimuovere la pellicola protettiva antigraffio.

4. Pulire l'apparecchio all'esterno con un panno morbido e umido.
5. Pulire il vano cottura con una soluzione di lavaggio calda.
6. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso.
7. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☀.
8. Impostare la temperatura massima. Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si sentano degli scricchiolii che provengono dal vano cottura.
9. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
10. Spegnerlo dopo 1 ora.
11. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
12. Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio.
13. Montare i supporti. → *Pagina 18*
14. Se necessario, pulire i pannelli dello sportello. → *Pagina 19*

### 6.3 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

## 7 Comandi di base

### 7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
  - ✓ Per ciascuna funzione è preimpostata una temperatura o un livello grill.
2. Servendosi del selettore temperatura, selezionare la temperatura o il livello grill.
  - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

**Nota:** Il controllo della temperatura mostra lo stato attuale del riscaldamento.

### 7.2 Modifica del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni.
2. Modificare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.

### 7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

### 7.4 Attivazione del riscaldamento rapido

- ▶ Per riscaldare il più rapidamente possibile il vano cottura premere il tasto ⚡.

**Nota:** Il riscaldamento rapido è disponibile con le funzioni: aria calda 3D, ricircolo, funzione pizza e riscaldamento superiore/inferiore.


### 7.5 Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Dopo 13 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.

## 8 Funzioni durata

### 8.1 Panoramica delle funzioni durata

Qui è riportata una panoramica delle funzioni di durata.

Simbolo	Funzione durata	Utilizzo
	Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Simbolo	Funzione durata	Utilizzo
⌚	Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.
→	Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
→	Fine	Impostare una durata e un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

## 8.2 Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno.

**Nota:** È possibile impostare una durata del contaminuti da 30 secondi a 13 ore. Fino a 10 minuti, l'impostazione è consentita a intervalli di 30 secondi; per un tempo compreso tra 10 minuti e 1 ora, l'impostazione è consentita un minuto alla volta; per tempi superiori l'impostazione è consentita a intervalli di 5 minuti.

1. Premere ⌚.
- ✓ ⌚ si accende.
2. Con > e < impostare la durata desiderata.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

### Note

- Per modificare il tempo restante, premere ⌚ e modificare il tempo restante con > o <.
- Per interrompere il contaminuti, portare il tempo residuo su zero.

### Disattivazione del segnale acustico

- ▶ Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.

## 8.3 Impostazione dell'ora

Se necessario, è possibile modificare l'ora, ad es. dall'ora legale all'ora solare.

**Requisito:** L'apparecchio è spento.

1. Premere ⌚ finché non si accende ⌚.
2. Impostare l'ora servendosi del tasto > o <.

## 8.4 Impostazione della durata

Si può impostare sull'apparecchio la durata di cottura per la pietanza. In questo modo la durata di cottura non può essere inavvertitamente oltrepassata e non è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
2. Premere due volte su ⌚.

3. Impostare la durata servendosi di > e <.
- È possibile impostare una durata compresa tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare la durata fino a un'ora a intervalli di un minuto, per durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
- ✓ |→| si accende.

### Termine del funzionamento

Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio. Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## 8.5 Impostazione dell'ora di fine

Il funzionamento si avvia per la durata impostata in un secondo momento, scelto dall'utente.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
2. Premere due volte su ⌚.
3. Impostare la durata servendosi di > e <.
- È possibile impostare una durata compresa tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare la durata fino a un'ora a intervalli di un minuto, per durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
- ✓ |→| si accende.
4. Premere ⌚.
5. Impostare l'ora di fine servendosi di > o <.
- Premendo il primo tasto sul display viene visualizzato un valore preimpostato. Il valore preimpostato deriva dall'ora attuale e dalla durata.
- ✓ →| si accende.
- ✓ Il display indica la l'ora di fine cottura. L'apparecchio passa alla modalità di attesa.

### Termine del funzionamento

Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio. Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

# 9 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.



Se è stato collegato un piano cottura al forno, il piano cottura non è bloccato.

## 9.1 Attivazione della sicurezza bambini

**Requisito:** L'apparecchio è spento.

- ▶ Tenere premuto ⌚ per ca. 4 secondi.
- ✓ Sull'indicatore viene visualizzato ⚡.

## 9.2 Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Sull'indicatore  si spegne.

## 9.3 Sicurezza bambini automatica

La sicurezza bambini automatica attiva la sicurezza bambini non appena il selettore funzioni si trova in posizione zero.

È possibile attivare la sicurezza bambini automatica nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base", Pagina 13

# 10 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

## 10.1 Panoramica delle impostazioni di base



Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.


Indicatore	Impostazione di base	Selezione
c00	Sicurezza bambini automatica in posizione zero del selettore funzioni	0 = off <sup>1</sup> 1 = on
c01	Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata	1 = ca. 10 secondi 2 = ca. 30 secondi <sup>1</sup> 3 = ca. 2 minuti
c02	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	1 = ca. 3 secondi <sup>1</sup> 2 = ca. 6 secondi 3 = ca. 10 secondi
c03	Tono tasti premendo un tasto	0 = off 1 = on <sup>1</sup>
c04	Intensità dell'illuminazione del display	1 = bassa 2 = media <sup>1</sup> 3 = elevata
c05	Indicatore dell'ora	0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora <sup>1</sup>
c06	Illuminazione interna durante il funzionamento	0 = no 1 = sì <sup>1</sup>
c07	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	1 = breve <sup>1</sup> 2 = medio 3 = lungo 4 = molto lungo
c08	Ripristino di tutte le impostazioni predefinite	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì
c09	Attivare la modalità demo. La modalità demo ha uno scopo illustrativo. Nella modalità demo, l'apparecchio non riscalda. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

## 10.2 Modifica delle impostazioni di base

**Requisito:** Il selettore funzioni si trova in posizione zero.

1. Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Sul display viene indicata la prima impostazione di base, ad es. c01 1.
2. Per modificare l'impostazione, ruotare il selettore temperatura.
3. Per passare alla prossima impostazione di base, premere .

4. Per confermare le impostazioni, tenere premuto il tasto  per ca. 4 secondi.


**Consiglio:** Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

### Note

- La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.
- A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche alle impostazioni di base vengono mantenute.

### 10.3 Impostazione della modalità di risparmio energetico

È possibile risparmiare energia, diminuendo la luminosità del display.

- ▶ È possibile impostare la luminosità del display nelle impostazioni di base .

**Nota:** L'impostazione modifica la luminosità del display durante il funzionamento. Nella modalità standby, l'apparecchio riduce automaticamente la luminosità del display. Di notte, tra le 22:00 e le 05:59, si attiva la luminosità più scura del display.

## 11 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 11.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

#### **ATTENZIONE!**

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

### 11.2 Detergenti idonei

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

#### **Esterno dell'apparecchio**

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Frontale in acciaio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione detergente calda</li> <li>▪ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	Per evitare punti di corrosione, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Pannello di comando	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannelli dello sportello	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio.
Maniglia	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere rapidamente i residui di calcare dalla maniglia.

**Interno dell'apparecchio**

<b>Zona</b>	<b>Detergenti idonei</b>	<b>Avvertenza</b>
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione detergente calda</li> <li>■ Acqua e aceto</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno morbido e umido e una soluzione di lavaggio calda.</p> <p>Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente.</p> <p>Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.</p> <p><b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia", Pagina 17</p> <p><b>Nota:</b> I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Le patine non rappresentano alcun problema per la salute e non interferiscono sul funzionamento dell'apparecchio. È possibile rimuovere le patine con acido citrico.</p>
Copertura in vetro dell'illuminazione interna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione detergente calda</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.</p>
Pannelli dello sportello	Soluzione detergente calda	<p>Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio.</p> <p><b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio pulire i pannelli dello sportello insieme al vano cottura. → "Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean", Pagina 17</p>
Guarnizione dello sportello	Soluzione detergente calda	<p>Pulire con un panno spugna.</p> <p>Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.</p>
Copertura dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox	<p>Osservare le avvertenze fornite dal produttore.</p> <p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p> <p>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p> <p><b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio togliere la copertura dello sportello.</p>
Guarnizione dello sportello in plastica	Soluzione detergente calda	<p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p> <p>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p> <p><b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio togliere la copertura dello sportello.</p>
Supporti	Soluzione detergente calda	<p>Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.</p>
Sistema di estrazione	Soluzione detergente calda	<p>Pulire con un panno spugna o una spazzola.</p> <p>Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite.</p> <p>Non lavare in lavastoviglie.</p>
Accessori	Soluzione detergente calda	<p>Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.</p> <p>Se gli accessori sono molto sporchi, pulirli con una paglietta d'acciaio.</p> <p><b>Consiglio:</b> È possibile lavare in lavastoviglie gli accessori smaltati.</p>

**Note**

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.

- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo possono generarsi differenze di colore. Le differenze di colore sono normali e non influiscono sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente, pertanto possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

### 11.3 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

**Requisito:** Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 14

1. Pulire l'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.  
Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.  
→ "Detergenti idonei", Pagina 14

2. Asciugare con un panno morbido.

#### **Consigli**

- Se si pulisce il vano cottura dopo ogni utilizzo, si impedisce che i residui brucino.
- Rimuovere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.

**Nota:** Cuocere i dolci molto farciti nella leccarda.

**Consiglio:** Per mantenere pulito il vano cottura, per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila.

### 11.4 Sostituzione della lampadina nel vano cottura

Se l'illuminazione interna è difettosa, sostituire la lampadina nel vano cottura.

**Nota:** Le lampadine alogene resistenti al calore da 230 V, 40 Watt, G9 possono essere acquistate presso il servizio di assistenza clienti o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

#### ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

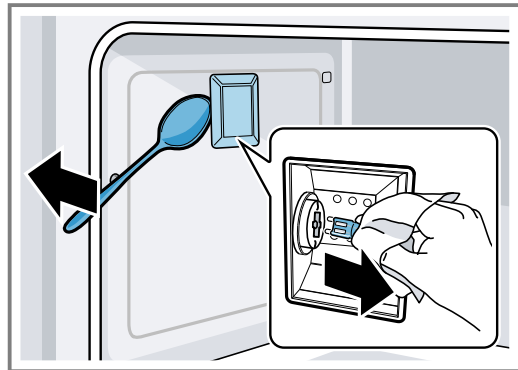
Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

#### **Requisiti**

- L'interruttore di sicurezza è scattato.
- Il vano cottura è raffreddato.
- È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
3. Togliere gli accessori dal vano cottura e smontare i supporti. → Pagina 18
4. Rimuovere la copertura in vetro.  
Se risulta difficile aprire a mano la copertura in vetro dalla parte anteriore, aiutarsi con un cucchiaino.
5. Estrarre la lampadina del vano cottura.



6. Sostituire la lampadina del vano cottura con una dello stesso modello.
7. Riapplicare la copertura in vetro della lampadina del forno.
8. Montare i supporti. → Pagina 18
9. Rimuovere nuovamente il canovaccio.
10. Attivare di nuovo il fusibile.
11. Controllare se l'illuminazione del forno funziona di nuovo.



## 12 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

### 12.1 Sistema ausiliario di pulizia Easy Clean

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.



#### Impostazione di Easy Clean

##### **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

**Requisito:** Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
  2. Mescolare 0,4 litri di acqua non distillata con una goccia di detergente.
  3. Versare il composto al centro del fondo del vano cottura.
  4. Con il selettore funzioni selezionare .
  5. Con > e < selezionare **Easy Clean** .
- ✓ Il supporto di pulizia entra in funzione dopo pochi secondi.
  - ✓ La durata scorre sul display. La durata è predefinita. Non è possibile modificare la durata.
  - ✓ Non appena si conclude supporto di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
6. Durante la pulizia controllare che non fuoriesca l'acqua che condensa nella canalina di scolo sotto allo sportello dell'apparecchio.
    - Se necessario, assorbirla con una spugna.

**Nota:** Se ad accensione avvenuta, sul display lampeggia **h**, il vano cottura non si è completamente raffreddato. Spegnerne l'apparecchio. Aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio. Riattivare il supporto di pulizia.

#### Pulizia successiva del vano cottura

##### **ATTENZIONE!**

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminato il supporto per pulizia, lavare il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.
1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
  2. Togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
  3. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
  4. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
  5. Per spegnere l'apparecchio, portare il selettore funzioni in posizione zero.
  6. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano cottura si asciugano.

#### Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

1. Lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare il supporto di pulizia.
2. Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detergente, prima di avviare il supporto di pulizia.
3. Ripetere il supporto di pulizia dopo che il vano cottura si è raffreddato.

### 12.2 Pulizia pirolitica


Con la modalità di funzionamento "Pulizia pirolitica" è possibile pulire in tutta semplicità il vano cottura. Il vano cottura viene riscaldato a una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

##### **AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Pulire solo accessori smaltati.

A seconda della durata, una pulizia necessita di circa 5-10 kW/h. È possibile stabilire una durata della pulizia tra 2 ore e 30 minuti e 3 ore e 30 minuti.

**Nota:** Per motivi di sicurezza lo sportello dell'apparecchio si blocca automaticamente. È possibile aprirlo nuovamente se si spegne la spia di controllo  per il bloccaggio. L'illuminazione interna non si accende durante la pulizia.

#### Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Per ottenere un buon risultato di pulizia e per evitare danni, preparare accuratamente l'apparecchio.

##### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

1. Togliere i supporti e gli elementi estraibili dal vano cottura.
2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

### Impostazione della funzione di pulizia

Arieggiare la cucina finché è attiva la funzione di pulizia.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.





#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.



- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

**⚠** Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

1. Impostare  con il selettore funzioni.
2. Con  e  selezionare la funzione di pulizia Pirolisi .
3. Impostare il livello di pulizia utilizzando il selettore temperatura.

Livello di pulizia	Durata in h
1	2.30
2	3
3	3.30

- ✓ Un minuto dopo l'inizio del ciclo di pulizia della pirolisi, il bloccaggio dello sportello impedisce l'apertura dello sportello dell'apparecchio. La spia di controllo  indica l'attivazione del bloccaggio dello sportello. Se il bloccaggio dello sportello è attivato, non può essere selezionata alcuna funzione. Attendere finché non si spegne la spia di controllo .

#### Note

- Per non terminare anticipatamente la pulizia pirolitica, non spostare il selettore funzioni durante il ciclo di pulizia.
- Non si può utilizzare l'illuminazione interna durante la pulizia pirolitica.


**Consiglio:** Durante la pulizia pirolitica, è possibile utilizzare il contaminuti. La durata non influisce sul funzionamento della pulizia pirolitica.

### Interruzione della funzione di pulizia

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

### Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

#### Requisiti

- Non appena si conclude l'autopulizia, viene emesso un segnale acustico.
  - Se sul display si spegne , è possibile aprire lo sportello dell'apparecchio.
1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
  2. Eliminare la cenere residua nel vano cottura, sui supporti e nello spazio dello sportello dell'apparecchio con un panno umido.

**Nota:** Se lo sporco è molto ostinato, può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Questi residui di cibo non comportano alcun rischio. Le patine non limitano la funzione dell'apparecchio. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

## 13 Supporti

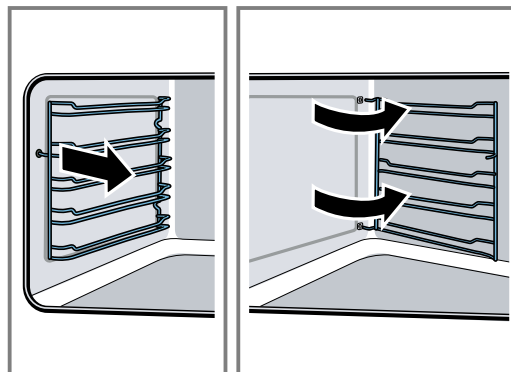
Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

### 13.1 Come sganciare i supporti

I supporti sono fissati rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano cottura.

1. Afferrare il supporto dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano cottura.
- ✓ Il gancio anteriore del supporto esce dal foro.

2. Spostare ancora in avanti il supporto e sfilarlo anche dai fori posteriori della parete laterale.



3. Togliere il supporto dal vano cottura.

## 13.2 Come agganciare i supporti

1. Inserire i ganci del supporto nei fori posteriori della parete laterale.
2. Spingere il gancio anteriore del supporto nel foro.

# 14 Sportello dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Affinché lo sportello dell'apparecchio non tocchi il mobile a incasso, lo sportello ha un'apertura leggermente inferiore a 90°.

## 14.1 Smontaggio dei pannelli dello sportello

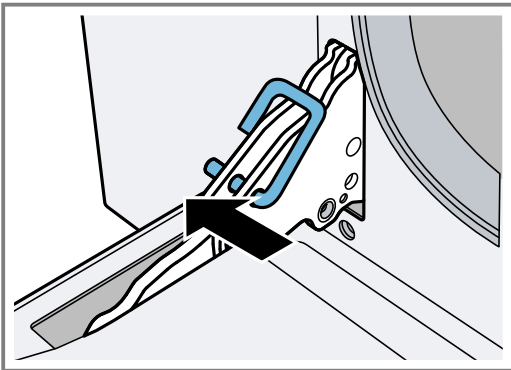
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro dello sportello dell'apparecchio.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

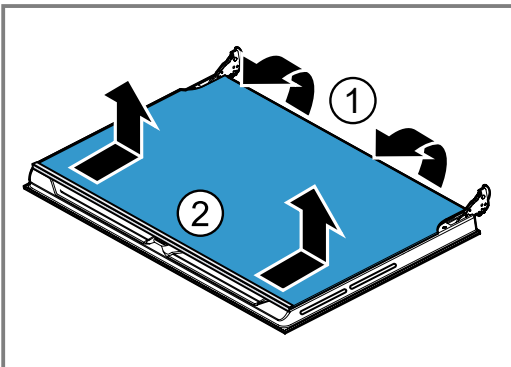
► Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Bloccare le cerniere a sinistra e a destra con le spine di sicurezza.



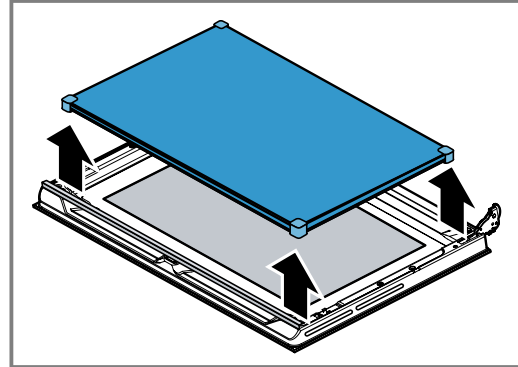
Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Sollevare con entrambe le mani la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto. ①
4. Rimuovere con attenzione dal profilo la parte superiore del pannello interno e sollevarla per poter sfilare completamente il pannello dallo sportello.



5. Estrarre il pannello interno e riporlo con cautela su una superficie piana.

6. Rimuovere entrambi i pannelli intermedi con i relativi supporti.



I due pannelli intermedi non sono fissati con perni di fissaggio, ma vengono tenuti in posizione dai supporti.

7. Per staccare tra loro i due pannelli intermedi, rimuovere i supporti.
8. Per la pulizia dei pannelli dello sportello, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

## 14.2 Montaggio dei pannelli dello sportello

1. Inserire entrambi i pannelli intermedi. Prestare attenzione alla corretta posizione dei pannelli intermedi.
  - ✓ Tutti i supporti devono poggiare in piano sul pannello esterno.
  - ✓ Se su entrambi i pannelli intermedi è leggibile il simbolo Low-E, significa che entrambi i pannelli sono stati inseriti correttamente.
2. Inserire il pannello interno. Inserire prima il pannello interno nel profilo. Quindi le due spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.
3. Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello. Se non si dispone di spine di sicurezza, è possibile ordinarle presso il servizio di assistenza clienti.

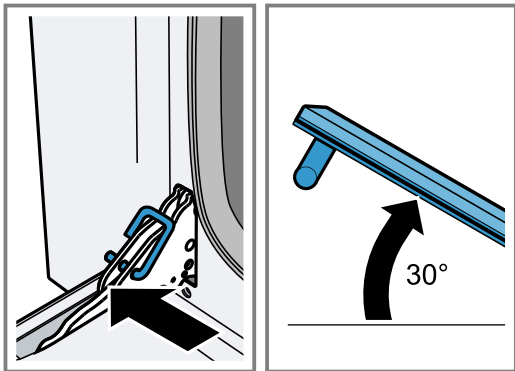
## 14.3 Come sganciare lo sportello dell'apparecchio

In caso di sporco particolarmente ostinato, è possibile sganciare lo sportello dell'apparecchio per poterlo pulire meglio.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Bloccare le cerniere a sinistra e a destra con le spine di sicurezza.

Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Afferrare lateralmente lo sportello dell'apparecchio con entrambe le mani e chiuderlo di circa 30°.



Non chiudere completamente lo sportello dell'apparecchio. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

4. Sollevare leggermente lo sportello dell'apparecchio ed estrarlo.

#### 14.4 Come agganciare lo sportello dell'apparecchio

##### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

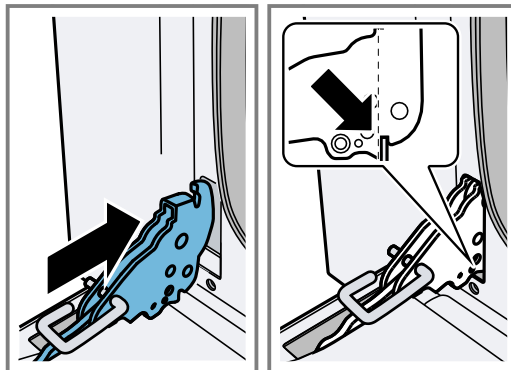
Se le cerniere non sono in sicurezza a causa di un bloccaggio incompleto, possono richiudersi con molta forza.

- ▶ Se la cerniera, in fase di aggancio o di sgancio dello sportello dell'apparecchio, non si richiude, non afferrare lo sportello dalle cerniere.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Il montaggio non corretto del pannello o dello sportello dell'apparecchio costituisce un pericolo.

- ▶ Accertarsi che tutti i pannelli e gli sportelli siano montati correttamente, prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

1. Afferrare lateralmente lo sportello dell'apparecchio con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture dell'apparecchio.



La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio dell'apparecchio.

3. Abbassare lo sportello dell'apparecchio verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

**Nota:** Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello. Se non si dispone di spine di sicurezza, è possibile ordinarle presso il servizio di assistenza clienti.

## 15 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

##### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 22

##### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

### 15.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul>
	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul>

<b>Anomalia</b>	<b>Causa e ricerca guasti</b>
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso. ▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
	L'apparecchio non è spento. ▶ Spegnerne e riaccendere l'apparecchio.
Sul display lampeggia 12:00.	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Impostare l'ora attuale. → <i>"Prima del primo utilizzo", Pagina 11</i>
L'illuminazione interna non funziona.	Il tipo di funzionamento "Riscaldamento superiore/inferiore delicato" è attivato. ▶ Con questa modalità di funzionamento, l'illuminazione interna è spenta. La lampadina nel vano cottura è difettosa. ▶ Sostituire la lampadina nel vano cottura. → <i>"Sostituzione della lampadina nel vano cottura", Pagina 16</i>
Le ricette preparate al forno bruciano poco dopo.	Il termostato è difettoso. ▶ Rivolgersi al → <i>"Servizio di assistenza clienti", Pagina 22.</i>
I pannelli dello sportello sono appannati.	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura. ▶ Riscaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo dopo 5 minuti.
L'apparecchio acceso non potrà più ricevere comandi. Sul display si accende ⇄.	È attivata la sicurezza bambini. ▶ Disattivare la sicurezza bambini. → <i>"Disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 13</i>
Il display si è bloccato o non reagisce.	È attivata la sicurezza bambini. ▶ Disattivare la sicurezza bambini. → <i>"Disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 13</i>
	Anomalia di funzionamento <b>1.</b> Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. <b>2.</b> Attivare il fusibile dopo circa 10 secondi. <b>3.</b> Se l'anomalia si manifesta nuovamente, contattare il servizio di assistenza clienti.
Lo sportello dell'apparecchio non si apre. Sul display si accende ☒.	Lo sportello dell'apparecchio rimane chiuso finché il vano cottura non è raffreddato. ▶ Attendere che il vano cottura si sia raffreddato e che il simbolo ☒ si sia spento.
I pannelli dello sportello sembrano più caldi rispetto a prima, dopo che i pannelli sono stati smontati per essere puliti.	I pannelli dello sportello sono stati inseriti all'incontrario. ▶ Controllare se i pannelli dello sportello sono stati inseriti correttamente. → <i>"Montaggio dei pannelli dello sportello", Pagina 19</i>
La ventola di raffreddamento resta attiva dopo il funzionamento.	Nessun guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché non viene raggiunta la temperatura selezionata nelle impostazioni di base. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 13</i>
Gocciola l'acqua di condensa o l'acqua di condensa sullo sportello dell'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non si chiude correttamente. ▶ Controllare se lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. → <i>"Sportello dell'apparecchio", Pagina 19</i> La guarnizione è sporca. <b>1.</b> Controllare se la guarnizione è sporca, danneggiata o posizionata in modo scorretto. <b>2.</b> Pulire o sostituire la guarnizione oppure accertarsi che sia posizionata correttamente.
	Formazione della condensa normale. → <i>"Formazione della condensa", Pagina 9</i>
Sul display compare un messaggio con E.	Anomalia di funzionamento ▶ Portare il selettore funzioni in posizione zero. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza clienti.

## 16 Smaltimento

### 16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## 17 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

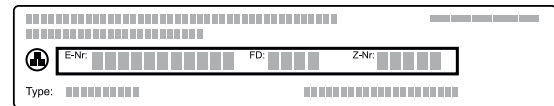
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

### 17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

## 18 Funziona così

Qui di seguito sono riportati dei consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione delle pietanze.

### 18.1 Il miglior modo di procedere

#### ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

#### Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta. Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate. Impostare prima la durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.

### 18.2 Consigli per la cottura al forno

Per ottenere un buon risultato di cottura, abbiamo raccolto dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce deve lievitare uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera.</li> <li>■ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.</li> </ul>

Richiesta	Consiglio
I piccoli biscotti non devono attaccarsi tra loro durante la cottura.	Lasciare una distanza minima di 2 cm intorno a ciascun biscotto, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto.

Richiesta	Consiglio
Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lo stampo deve essere refrattario fino a 250°C.</li> <li>■ Quando si utilizzano questi stampi, i dolci rimangono più chiari.</li> </ul>

### 18.3 Tabella delle pietanze

Qui si trova una panoramica delle pietanze.

Pianta	Peso in kg	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Pasta gratinata	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Arrosto di vitello	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Arrosto di vitello	2	2		200 <sup>2</sup>	120
Arrosto di coppa di maiale	1,5	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Arrosto di coppa di maiale	2	2		200 <sup>2</sup>	130
Salsicce	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1° lato: 10 2° lato: 5
Arrosto di manzo	1	2		200 <sup>1</sup>	40 – 45
Coniglio arrosto	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Petto di tacchino	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Arrosto di coppa di maiale	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Pollo arrosto	1,2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	65 – 70
Cotolette di maiale	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 5
Costine	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 10
Pancetta	0,7	5		Int <sup>1</sup>	1° lato: 10 2° lato: 8
Filetto di maiale	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1° lato: 12 2° lato: 5
Filetto di manzo	1	5		Int <sup>1</sup>	1° lato: 10 2° lato: 7
Trota salmonata	1,2	2		150 – 160 <sup>1</sup>	35 – 40
Rana pescatrice	1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Rombo	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1	1		280 <sup>1</sup>	8 – 9
Pane	1	2		190 – 200 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Torta alla frutta	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Torta di ricotta	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Non preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Peso in kg	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Torta di pasta frolla	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Torta di pasta frolla	1	1		170 <sup>2</sup>	65
Torta Paradiso	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Bigné	1,2	2		180 <sup>1</sup>	80 – 90
Torta di pan di Spagna	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Riso al latte	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Non preriscaldare l'apparecchio.

## 18.4 Consigli per la successiva cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce si sgonfia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta.</li> <li>Utilizzare meno liquido. Oppure: <ul style="list-style-type: none"> <li>ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.</li> </ul> </li> </ul>
Il dolce è troppo secco.	Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare il livello di inserimento e gli accessori.</li> <li>Aumentare la temperatura di 10 °C. Oppure: <ul style="list-style-type: none"> <li>prolungare il tempo di cottura.</li> </ul> </li> </ul>
Il dolce è troppo scuro.	Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	Inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire il dolce a un livello più basso.</li> <li>Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.</li> </ul>
Il dolce ha una doratura non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ridurre la temperatura di cottura.</li> <li>Tagliare in modo adeguato la carta da forno.</li> <li>Posizionare al centro lo stampo.</li> <li>Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.</li> </ul>

Richiesta	Consiglio
Il dolce è pronto, ma all'interno non è ancora cotto bene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.</li> <li>Aggiungere meno liquido.</li> </ul> <p>Per dolci con farcitura succosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>precuocere il fondo.</li> <li>Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto.</li> <li>Aggiungere la farcitura sul fondo.</li> </ul>
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5 - 10 minuti.</li> <li>Separarlo con cautela dai bordi con un coltello.</li> <li>Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo.</li> <li>La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.</li> </ul>

## 18.5 Consigli per l'arrosto successivo

Se durante la cottura arrosto qualcosa non funziona al primo tentativo, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare una temperatura inferiore.</li> <li>Ridurre la durata di cottura.</li> </ul>
L'arrosto risulta troppo asciutto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare una temperatura inferiore.</li> <li>Ridurre la durata di cottura.</li> </ul>



Richiesta	Consiglio
La crosta è troppo sottile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumentare la temperatura.</li> <li>Oppure:</li> <li>▪ Accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.</li> </ul>
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una stoviglia più piccola.</li> <li>▪ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.</li> </ul>
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido.</li> <li>▪ Aggiungere meno liquido in cottura.</li> </ul>

Richiesta	Consiglio
La carne dello stufato si attacca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificare che il coperchio sia delle stesse dimensioni della stoviglia e chiuda bene.</li> <li>▪ Ridurre la temperatura.</li> <li>▪ Aggiungere liquido allo stufato.</li> </ul>
L'arrosto non è ancora pronto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tagliare l'arrosto.</li> <li>▪ Preparare il sugo nella stoviglia dell'arrosto.</li> <li>▪ Collocare le fette di arrosto nel sugo.</li> <li>▪ Finire la cottura delle fette di arrosto con il microonde.</li> </ul>

## 18.6 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1.

### Cottura al forno

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Shortbread strips	Leccarda con carta da forno	2		160 <sup>1</sup>	26
Shortbread strips, 2 livelli	Leccarda + teglia con carta da forno	2 + 4		160 <sup>1</sup>	26 - 28
Cupcake	Leccarda	2		150 <sup>1</sup>	21 - 23
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	1 + 4		160 <sup>1</sup>	25 - 28
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera	2		170 <sup>1</sup>	30
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2 stampi a cerniera	2 + 4		160 <sup>1</sup>	40 - 45
Torta di mele coperta, 1 pezzo	Stampo a cerniera	2		170 <sup>1</sup>	75
Torta di mele coperta, 2 pezzi	2 stampi a cerniera	2 + 4		170 <sup>1</sup>	70

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

### Grill

Inserire anche la leccarda. La leccarda raccoglie il liquido e consente di mantenere più pulito il vano cottura.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Pane per toast	Griglia	5		Int	5 - 6
Hamburger di manzo, 10 pezzi, diametro 75 mm	Teglia + griglia	4 + 5		Int <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 5

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio per almeno 12 minuti.

## 19 Istruzioni per il montaggio



### **⚠ 19.1 Montaggio sicuro**

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare prese multiple.
- ▶ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm<sup>2</sup> e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.

#### **ATTENZIONE!**

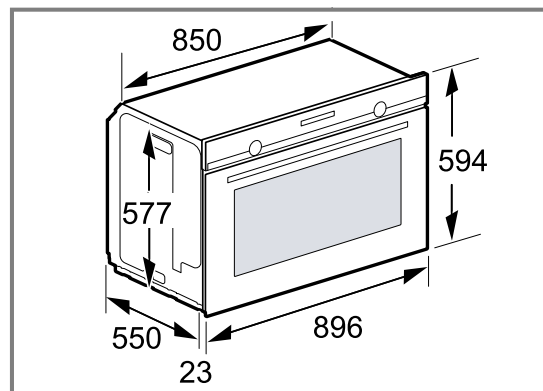
Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.

- Non montare l'apparecchio dietro a un pannello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi al di fuori dell'area di montaggio.
- Mettere sempre a terra gli apparecchi elettrici.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

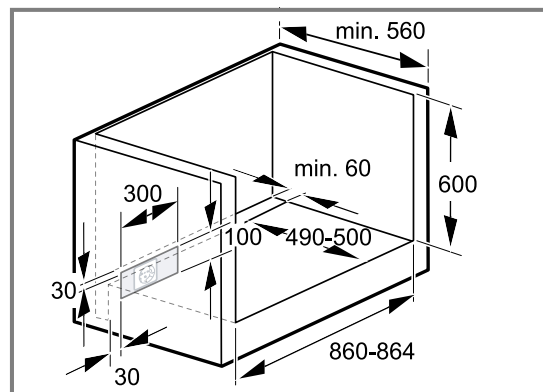
### **19.2 Dimensioni dell'apparecchio**

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



### **19.3 Montaggio sotto un piano di lavoro**

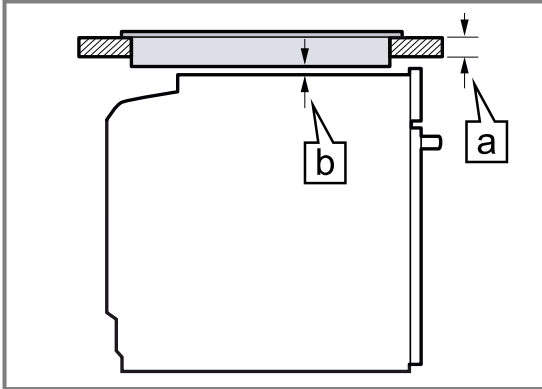
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.



Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

## 19.4 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



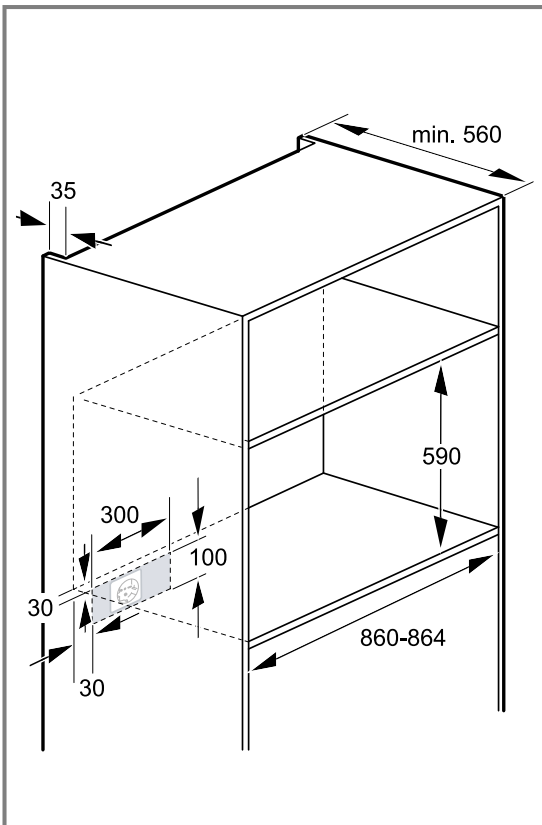
Lo spessore minimo del piano di lavoro [a] risulta dalla distanza minima necessaria [b].

Tipo di piano cottura	[a] rialzato in mm	[a] a filo in mm	[b] in mm
Piano cottura a induzione	37	38	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	58	58	5
Piano cottura a gas	27	38	5
Piano cottura elettrico	27	30	2

Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso. Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

## 19.5 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.



- Accertarsi di lasciare una fessura tra il ripiano intermedio e il doppiofondo per garantire l'aerazione dell'apparecchio.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

## 19.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra un altro apparecchio.

## 19.7 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato che dovrà rispettare le disposizioni dell'azienda regionale erogatrice dell'energia elettrica.

### Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

**Nota:** L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia. Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Allacciare l'apparecchio soltanto a una tensione di rete compresa tra 220 e 240 V.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
  - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
  - Blu = conduttore neutro ("zero")
  - Marrone = fase (conduttore esterno)

### Potenze allacciate degli apparecchi

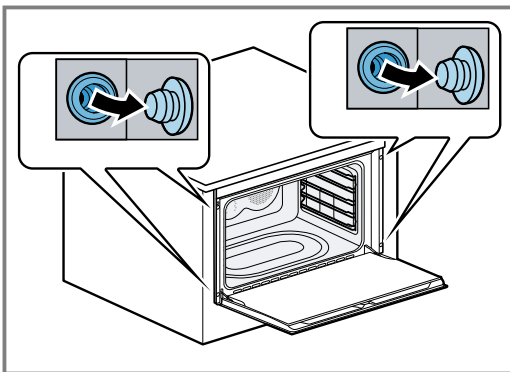
A seconda del modello dell'apparecchio è possibile scegliere un altro allacciamento. In questo caso, l'apparecchio deve essere collegato al cavo di allacciamento alla rete rispettando l'apposito diagramma posto sul lato posteriore dell'apparecchio.

Accertarsi che il cavo di allacciamento alla rete corrisponda al tipo H05VV-F o alla versione superiore. Determinare la sezione dei fili necessaria conformemente al carico elettrico. Se necessario montare i ponticelli in rame. Collegamenti errati possono danneggiare l'apparecchio.

Potenza allacciata dell'apparecchio	Protezione min. con 1~	Protezione min. con 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

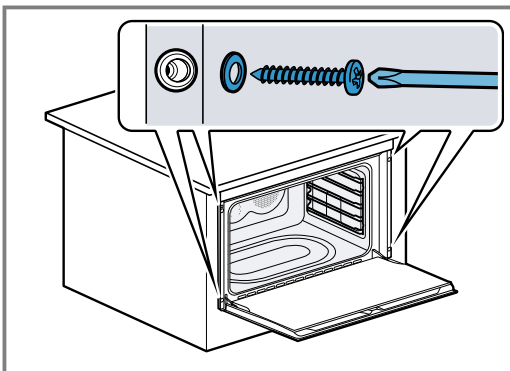
### 19.8 Montaggio dell'apparecchio

1. Inserire l'apparecchio e centrarlo.  
Non comprimere il cavo di allacciamento.
2. Aprire completamente lo sportello del forno.
3. Rimuovere la copertura di sicurezza.



2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo.

4. Fissare l'apparecchio al mobile.



5. Applicare la copertura di protezione.

**Nota:** Non chiudere mai lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

### 19.9 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	29
2	Materiële schade vermijden .....	32
3	Milieubescherming en besparing.....	33
4	Uw apparaat leren kennen.....	33
5	Accessoires.....	36
6	Voor het eerste gebruik .....	37
7	De Bediening in essentie.....	38
8	Tijdfuncties.....	38
9	Kinderslot .....	39
10	Basisinstellingen .....	40
11	Reiniging en onderhoud .....	41
12	Reinigingsfunctie.....	44
13	Rekjes .....	45
14	Apparaatdeur.....	46
15	Storingen verhelpen .....	47
16	Afvoeren .....	48
17	Servicedienst.....	49
18	Zo lukt het.....	49
19	<b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....	53
19.1	Veilige montage .....	53



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

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

### 1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

### 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 36

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de zekering worden uitgeschakeld 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 pannelap 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 ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- ▶ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▶ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannelappen.

### **⚠ 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 beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete 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.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 49

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

### **1.5 Halogeenlamp**

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

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

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

### **1.6 Reinigingsfunctie**

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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

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

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

**⚠** De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

---

## **2 Materiële schade vermijden**

### **2.1 Algemeen**

#### **LET OP!**

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  $120^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$  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  $50^{\circ}\text{C}$  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.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
  - ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
  - ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.
- 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.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.



## 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.

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.

→ "Zo lukt het", Pagina 49

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 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:

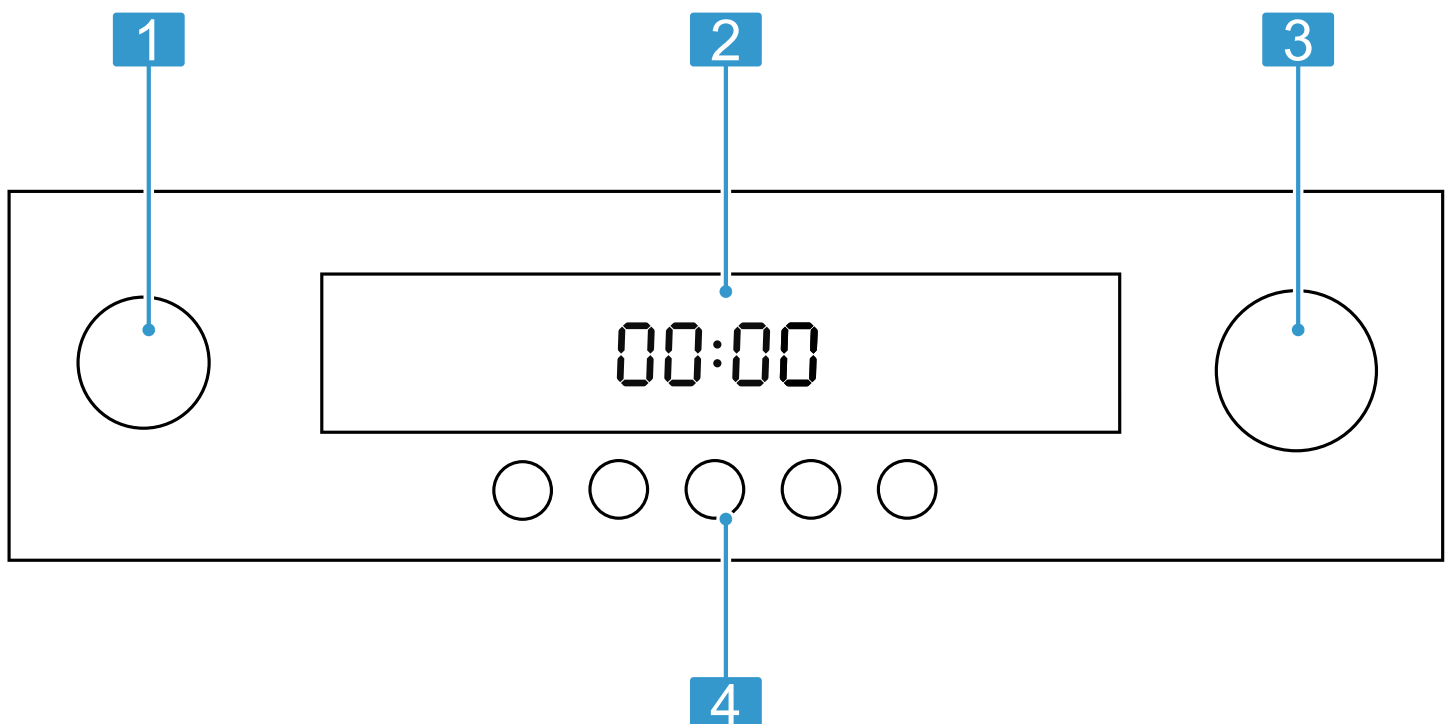
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

## 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.

**Opmerking:** Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



<b>1</b>	Funcatiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.
<b>2</b>	Display	Het display geeft de symbolen van actieve functies en de tijdfuncties weer.
<b>3</b>	Temperatuurknop	Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies. De temperatuurknop kunt u naar links of rechts draaien. Deze heeft geen nulstand.
<b>4</b>	Tiptoetsen	Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in.

## Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

Symbol	Knop	Toelichting
	Tijdfuncties	De timer, de tijdsduur, het einde en de tijd instellen
		De instelwaarde verlagen
		De instelwaarde verhogen
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
	Informatie	De actuele temperatuur van de binnenruimte weergeven

## Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De waarde wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Symbol	Toelichting
	Snel voorverwarmen
	Timer
	Tijdsduur
	Einde
	Tijd
	Tijdsweergave
	Opwarmindicatie
	Kinderslot
	Deurblokkering
	Temperatuurindicatie

## Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

**Opmerking:** Tot 100°C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

## Temperatuurregeling

De balken van de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.











Opwarmfase	Betekenis
Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken zijn gevuld, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in het apparaat te schuiven. Bij de grill- en reinigungsstanden zijn de balken gevuld. Bij de verwarmingsmethode boven-/onderwarmte worden de balken niet gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte weer. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60°C gedaald is.

## 4.2 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij uitleg over de verschillen en toepassingen.

**Opmerking:** Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	3D-hetelucht	50-280°C	Gerechten op 1-2 niveaus bereiden. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus.

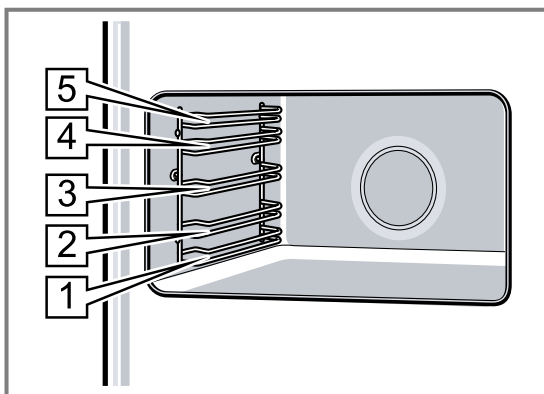
Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	Circulatielucht	50-280°C	Taart en gebak op één niveau bakken. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
	Pizzastand	50-280°C	Verse pizza of diepvriesproducten bereiden, bijv. patat of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verdelen de hitte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Ontdooistand	30-60°C	Ontdooien van levensmiddelen, bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Onderwarmte	50-280°C	Gerechten nagaren. De warmte komt van onderen.
	Grill, klein	50°C - Int	Kleine hoeveelheden grillen, bijv. steaks, worstjes, toast en stukken vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	50°C - Int	Platte grillstukken, bijv. steaks, worstjes of toast grillen, of om te gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatieluchtgrill	50-280°C	Vlees, gevogelte en hele vis braden. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven/ onderwarmte Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, zonder voorverwarmen. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte	50-280°C	Gebak, ovenschotels en magere braadstukken bereiden. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Reiniging		→ "Reinigingsfunctie", Pagina 44

### 4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

#### Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. Schuif de accessoire altijd tot aan de aanslag er in, zodat het accessoire de deurruimte niet raakt. Het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.



#### Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur geopend blijft, dan schakelt de verlichting na een korte tijd weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, gaat de verlichting uit.

**Opmerking:** Bij de functie Eco Boven/ onderwarmte wordt de verlichting van de binnenruimte na ca. 1 minuut automatisch uitgeschakeld. Open de ovendeur zo kort mogelijk wanneer u naar binnen kijkt.

#### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur van het apparaat.

#### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

► Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om ervoor te zorgen dat na gebruik de binnenruimte sneller afkoelt, loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

#### Apparaatdeur

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Zodra u de deur sluit, wordt de werking hervat.

Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

#### Condensvorming

Hier leest u hoe condens ontstaat, hoe u schade kunt voorkomen en hoe u condensvorming kunt reduceren.

Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte. Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten. Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.

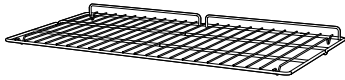


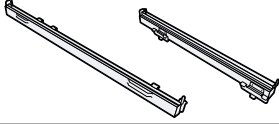
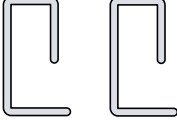
Veeg om schade te voorkomen het condens af. Wanneer er zich condenswater in de lekgoot verzameld, het condenswater met een spons verwijderen. Een overlopende lekgoot kan het inbouwmeubel beschadigen. Laat het apparaat met geopende apparaatdeur drogen. Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

## 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servies</li> <li>▪ Bakvormen</li> <li>▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> </ul>
Braadslede		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vochtig gebak</li> <li>▪ Gebak</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> <li>▪ Grote braadstukken</li> </ul> <p><b>Tip:</b> U kunt de braadslede gebruiken om vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt.</p>
Bakplaat		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaatgebak</li> <li>▪ Kleine bakwaren</li> </ul>
Telescopische railset		Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.
Veiligheidspennen		<p>Scharnieren blokkeren.</p> <p><b>Opmerking:</b> Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt.</p>

### 5.1 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](http://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.

Overige accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servies</li> <li>▪ Bakvormen</li> <li>▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> </ul>
Bakplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaatgebak</li> <li>▪ Kleine bakwaren</li> </ul>


Overige accessoires	Gebruik
Braadplede	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vochtig gebak</li> <li>■ Gebak</li> <li>■ Diepvriesgerechten</li> <li>■ Grote braadstukken</li> </ul>
Telescopische railset	Telescopische rails set voor één niveau


## 5.2 Vergrendelingsfunctie

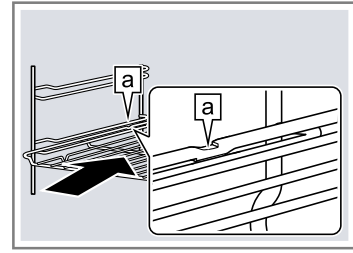
De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.


U kunt het toebehoren tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. Schuif de accessoire altijd correct in de binnenruimte, zodat de kantelbeveiliging functioneert.

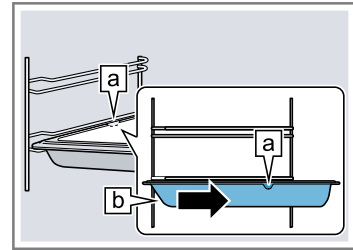
## 5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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


Rooster De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden  wijzen.

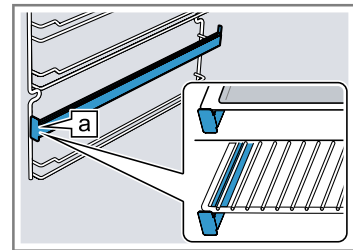


Plaat, bijv. braadplede of bakplaat De schuine kant van de accessoire  moet aan de voorkant naar de apparaatdeur wijzen.



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

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



**Opmerking:** Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.


4. De accessoire er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.




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

# 6 Voor het eerste gebruik

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

## 6.1 Tijd instellen

Na het aansluiten knippert op het display **12:00** en het symbool  brandt. Stel de tijd in.


1. Met  of  de tijd instellen.
2. Druk op .

**Opmerking:** Na het verstrijken van de insteltijd wordt de tijd automatisch opgeslagen.

## 6.2 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

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

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → *Pagina 45*
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. Verwijder de kraswerende folie.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Binnenruimte schoonmaken met zeepsop.

6. Warm het lege, gesloten apparaat op, om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen.
7. Draai de functiekeuzeknop op .
8. Maximale temperatuur instellen.  
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer verwarmd, kunnen knisperende geluiden uit de binnenruimte hoorbaar zijn.
9. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
10. Het apparaat na 1 uur uitschakelen.
11. Laat het apparaat afkoelen.

12. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop.
13. De rekjes inbouwen. → Pagina 45
14. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken.  
→ Pagina 46

### 6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

---

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
  - ✓ Voor elke functie is een standaardtemperatuur of grillstand vooringesteld.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand kiezen.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.

**Opmerking:** De temperatuurregeling geeft de actuele status van het opwarmen aan.


### 7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen

1. Met de functiekeuzeknop het verwarmingsmethode wijzigen.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

### 7.3 Uitschakelen van het apparaat

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### 7.4 Snel voorverwarmen inschakelen

- ▶ Druk op  om de binnenruimte snel voor te verwarmen.

**Opmerking:** Snel voorverwarmen is beschikbaar bij 3D-hetelucht, circulatie, pizzastand en boven /onderwarmte.

### 7.5 Automatische uitschakeling





Het apparaat beschikt over een automatische uitschakeling. Het apparaat schakelt zich na 13 uur automatisch uit.

---

## 8 Tijdfuncties

### 8.1 Overzicht van de tijdfuncties



Hier vindt u een overzicht van de tijdfuncties.



Symbol	Tijdfunctie	Gebruik
	Timer	De timer functioneert als een eierwekker. Deze loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en beïnvloedt het apparaat niet.
	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.
	Tijdsduur	Na het verstrijken van een ingestelde tijdsduur beëindigt het apparaat de werking automatisch.
	Einde	Voer de tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.

### 8.2 Timer instellen




De timer heeft geen invloed op de functies van de oven.

**Opmerking:** U kunt de tijdsduur van de timer instellen van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot 10 minuten kunt u de tijdsduur instellen in stappen van 30 seconden, van 10 minuten tot een uur in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

1. Druk op .
- ✓  brandt.

2. Met  en  de gewenste tijdsduur instellen.
  - ✓ Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een signaal.

#### Opmerkingen

- Om de resterende looptijd te wijzigen, op  drukken en met  of  de resterende looptijd wijzigen.
- Om de timer af te breken de resterende looptijd op nul zetten.

## Geluidssignaal uitschakelen

- ▶ Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen.

**Opmerking:** Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

## 8.3 Tijd instellen

Indien nodig kunt u de tijd wijzigen, bijv. van zomertijd naar wintertijd.

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op ☺ totdat ☺ brandt.
2. Met › en ‹ de tijd instellen.

## 8.4 Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet per ongeluk overschreden en hoeft u andere werkzaamheden niet te onderbreken om de werking te beëindigen.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
  - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op ☺ drukken.
3. Met › en ‹ de tijdsduur instellen.
 

U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.

  - ✓ ↳ brandt.

### Werking beëindigen

Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## 8.5 Einde instellen

De werking voor de ingestelde tijdsduur begint op een door u gekozen, later tijdstip.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
  - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op ☺ drukken.
3. Met › en ‹ de tijdsduur instellen.
 

U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.

  - ✓ ↳ brandt.
4. Druk op ☺.
5. Met › of ‹ de eindtijd instellen.
 

Zodra de knop wordt ingedrukt toont het display een voorstelwaarde. De voorgestelde waarde komt voort uit de actuele tijd en de tijdsduur.

  - ✓ ↳ brandt.
  - ✓ Het display toont de eindtijd. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

### Werking beëindigen

Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

# 9 Kinderslot

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

Wanneer u een kookplaat op de oven heeft aangesloten, is de kookplaat niet geblokkeerd.

## 9.1 Kinderslot activeren

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op ☺.
- ✓ Op het display verschijnt ⇄.

## 9.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op ☺.
- ✓ Op het display dooft ⇄.

## 9.3 Automatisch kinderslot

Het automatische kinderslot activeert het kinderslot zodra de functiekeuzeknop op de nulstand staat. Het automatische kinderslot kunt u inschakelen in de basisinstellingen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 40

## 10 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

### 10.1 Overzicht van de basisinstellingen



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

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c00	Automatisch kinderslot bij de nulstand van de functiekeuzeknop	0 = uit <sup>1</sup> 1 = aan
c01	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timer-tijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden <sup>1</sup> 3 = ca. 2 minuten
c02	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden <sup>1</sup> 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
c03	Toetssignaal bij het aanraken van een knop	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>
c04	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld <sup>1</sup> 3 = helder
c05	Weergave van de tijd	0 = Tijdsweergave uit 1 = Tijd weergeven <sup>1</sup>
c06	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja <sup>1</sup>
c07	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort <sup>1</sup> 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = extra lang
c08	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee <sup>1</sup> 1 = ja
c09	Demomodus activeren. De demomodus dient voor presentatiedoeleinden. In de demomodus warmt het apparaat niet op. De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.	0 = nee <sup>1</sup> 1 = ja

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

### 10.2 Basisinstellingen wijzigen

**Vereiste:** De functiekeuzeknop staat op de nulstand.

1. Druk ca. 4 seconden lang op .
- ✓ Het display toont de eerste basisinstelling, bijv. c01 1.
2. Draai aan de temperatuurknop om de instelling te wijzigen.
3. Druk op > om naar de volgende basisinstelling te gaan.
4. Druk ca. 4 seconden lang op  om de instelling te bevestigen.

**Tip:** U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

### Opmerkingen

- De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.
- Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

### 10.3 Energiebesparingsmodus instellen

U kunt energie besparen door de helderheid van het display te verminderen.

- ▶ De helderheid van het display instellen in de basisinstelling c04.

**Opmerking:** De instelling wijzigt de helderheid van het display tijdens het gebruik. In standby-stand wordt de helderheid van het display automatisch gereduceerd. 's Nachts tussen 22:00 en 05:59 uur is het display het minst helder.



# 11 Reiniging en onderhoud

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

## 11.1 Reinigingsmiddelen

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

### **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.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

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.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

## 11.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

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

### **Buitenzijde apparaat**

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Voorzijde van roestvaststaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken</li> </ul>	Om corrosie op RVS-oppervlakken te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.
Deurgreep	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

**Binnenzijde apparaat**

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Azijnwater</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Ingebrande etensresten met een zachte, vochtige doek en heet zeepsop losweken.</p> <p>Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.</p> <p>De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen.</p> <p><b>Tip:</b> Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Reinigingsfunctie", Pagina 44</p> <p><b>Opmerking:</b> Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. De aanslag is niet gevaarlijk voor de gezondheid en beïnvloedt de werking van het apparaat niet. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.</p>
Glazen afscherming van de verlichting van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.</p>
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.</p> <p><b>Tip:</b> Reinig de deurruiten het beste samen met de binnenruimte. → "Reinigingshulp Easy Clean", Pagina 44</p>
Deurafdichting	Warm zeepsop	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje.</p> <p>De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren.</p>
Deurafscherming van roestvaststaal	RVS-reiniger	<p>Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.</p> <p>Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.</p> <p>Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.</p> <p><b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.</p>
Deurafscherming van kunststof	Warm zeepsop	<p>Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.</p> <p>Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.</p> <p><b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.</p>
Rekjes	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.
Uittreksysteem	Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Toebehoren	Warm zeepsop	<p>Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.</p> <p>Wanneer de accessoire sterk verontreinigd is, deze reinigen met een RVS-spons.</p> <p><b>Tip:</b> U kunt geëmailleerde accessoires in de vaatwasser reinigen.</p>

**Opmerkingen**

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. De kleurverschillen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking. De smalle randen van

de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen daarom ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.

### 11.3 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

#### ⚠ **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 aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 41

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.  
Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.  
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 41
2. Drogen met een zachte doek.

#### **Tips**

- Wanneer u de binnenruimte na elk gebruik reinigt, kunnen verontreinigingen niet inbranden.
- Verwijder kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

**Opmerking:** Gebruik voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede.

**Tip:** Gebruik om de binnenruimte schoon te houden bij het braden geschikt gerei, bijvoorbeeld een braadslede.

### 11.4 Lamp van de binnenruimte vervangen

Vervang de lamp van de binnenruimte wanneer de binnenruimteverlichting is uitgevallen.

**Opmerking:** Hittebestendige 230V-halogenelampen, 40 watt, G9-fitting zijn bij de klantenservice of in de vakhandel verkrijgbaar. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogenelampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

#### ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

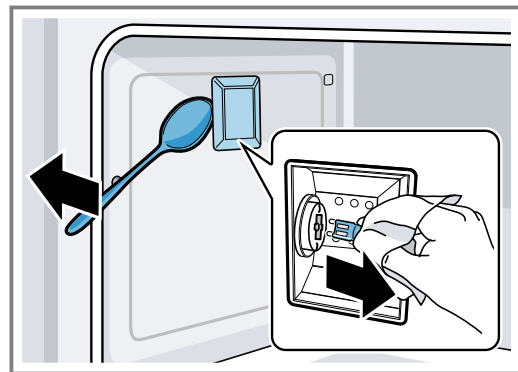
#### ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

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

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

#### **Vereisten**

- De zekering is uitgeschakeld.
  - De binnenruimte is afgekoeld.
  - Een nieuwe halogenelamp ter vervanging is beschikbaar.
1. De apparaatdeur openen.
  2. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
  3. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → Pagina 45
  4. De glazen afscherming verwijderen.  
Wanneer de glazen afscherming slechts moeilijk van de voorkant met de hand kan worden geopend, gebruik dan een lepel als hulpmiddel.
  5. Lamp van de binnenruimte er uit trekken.



6. De lamp van de binnenruimte vervangen door een lamp van hetzelfde type.
7. De glazen afscherming van de ovenlamp weer terugplaatsen.
8. De rekjes inbouwen. → Pagina 45
9. De theedoek weer verwijderen.
10. De zekering weer inschakelen.
11. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

## 12 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om uw apparaat te reinigen.

### 12.1 Reinigingshulp Easy Clean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.



#### Easy Clean instellen


##### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

**Vereiste:** De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. De accessoires uit de binnenruimte verwijderen.
  2. 0,4 l niet gedestilleerd water met een druppel afwasmiddel mengen.
  3. Het mengsel in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
  4. Met de functiekeuzeknop  kiezen.
  5. Met > en < **Easy Clean**  kiezen.
- ✓ Na enkele seconden start de reinigingsondersteuning.
  - ✓ Op het display loopt de tijdsduur af. De tijdsduur is vooringesteld. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.
  - ✓ Zodra de tijdsduur van de reinigingsondersteuning is verstreken, klinkt een signaal.
6. Tijdens het reinigen controleren of het water, dat in de lekgoot onder de apparaatdeur condenseert, niet overstromt.
    - Indien nodig met een spons opzuigen.

**Opmerking:** Wanneer na het inschakelen  op het display knippert, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Het apparaat uitschakelen. Wachten tot het apparaat is afgekoeld. De reinigingsondersteuning opnieuw inschakelen.

#### Binnenruimte nareinigen

##### LET OP!

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

- ▶ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.
1. De apparaatdeur openen.
  2. Het resterende water met een absorberende sponsdoek.
  3. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvaststaal.
  4. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
  5. Om het apparaat uit te schakelen, de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

6. De apparaatdeur in de vergrendelstand (ca. 30°) openen en ca. 1 uur open laten, zodat de emaille oppervlakken in de binnenruimte droog kunnen worden.

#### Sterke verontreiniging verwijderen

Om bijzonder hardnekkig vuil te verwijderen, hebt u meerdere mogelijkheden.

1. Laat het zeepsop enige tijd inwerken voordat u de reinigingshulp start.
2. Wrijf de vervuilde plaatsen op de gladde oppervlakken in met afwasmiddel voordat u de reinigingshulp start.
3. Herhaal de reinigingsondersteuning nadat de binnenruimte is afgekoeld.

### 12.2 Pyrolytische zelfreiniging


Met de functie "Pyrolytische zelfreiniging" kunt u de binnenruimte moeiteloos reinigen. De binnenruimte wordt verhit tot een zeer hoge temperatuur. Resten van het bakken, braden en grillen verbranden.

##### **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangestast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

Een reiniging heeft afhankelijk van de tijdsduur ca. 5-10 kWh. U kunt de tijdsduur van de reiniging vastleggen tussen 2:30 uur en 3:30 uur.

**Opmerking:** Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. De apparaatdeur kan pas worden geopend, wanneer het controlelampje  voor de vergrendeling dooft. Tijdens de reiniging brandt de binnenverlichting niet.

#### Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

##### **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

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

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

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

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

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

1. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen uit de binnenruimte.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. De binnendeur van het apparaat en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurafdichting schoonmaken. De afdichting niet schuren.

### Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!**

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.





#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

**⚠** De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

1. Met de functiekeuzeknop  instellen.
2. Met  en  de reinigingsfunctie pyrolyse  kiezen.

3. Met de temperatuurknop een reinigingsgraad instellen.

Reinigingsgraad	Tijdsduur in uren
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Een minuut na het begin van de reinigingscyclus van de pyrolyse wordt door een deurvergrendeling voorkomen dat de ovendeur open kan worden gemaakt. Het controlelampje  geeft aan dat deze deurvergrendeling is geactiveerd. Wanneer de deurvergrendeling geactiveerd is, kunt u geen functie kiezen. Wacht tot het controlelampje  uitgaat.

### Opmerkingen

- Om de pyrolytische zelfreiniging niet voortijdig te beëindigen, de functiekeuzeknop tijdens de reinigingscyclus niet in een andere stand zetten.
- Tijdens de pyrolytische zelfreiniging kunt u de verlichting van de binnenruimte niet gebruiken.


**Tip:** U kunt tijdens de pyrolytische zelfreiniging de timer gebruiken. De tijdsduur heeft geen invloed op de werking van de pyrolyse.

### Reinigingsfunctie afbreken

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

#### Vereisten

- Zodra de zelfreiniging verstreken is, klinkt er een signaal.
- Wanneer op het display  dooft, kunt u de apparaatdeur openen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. De achtergebleven as in de binnenruimte, aan de rekjes en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.

**Opmerking:** Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

## 13 Rekjes

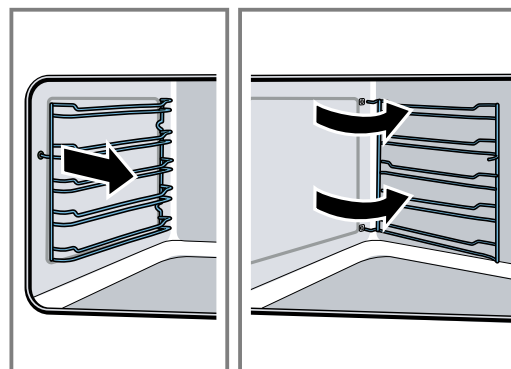
Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

### 13.1 Rekjes verwijderen

De rekjes zijn steeds op 3 punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

1. Het rekje aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.
- ✓ De voorste haak van het rekje komt los uit het gat.

2. Het rekje verder opklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.



3. Het rekje uit de binnenruimte verwijderen.

## 13.2 Rekjes ophangen

1. De haken van het rekje in de achterste gaten van de zijwand steken.
2. De voorste haak van het rekje in het gat drukken.

# 14 Apparaatdeur

Bij zorgvuldig onderhoud en reiniging blijft uw apparaat er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij uit hoe u de apparaatdeur reinigt.

**Opmerking:** Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

## 14.1 Deurruiten verwijderen

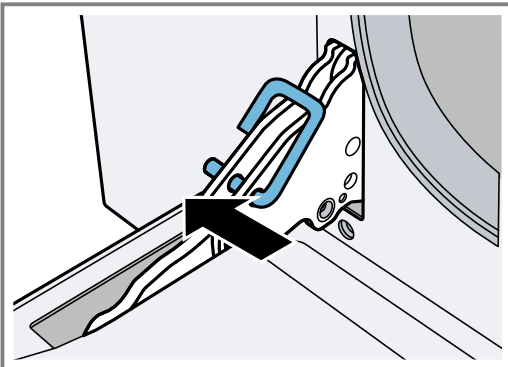
Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de deur verwijderen.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

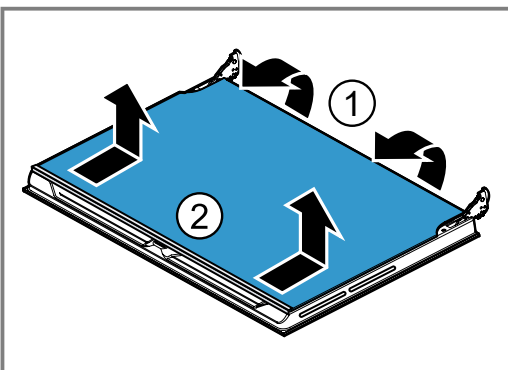
► Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidspennen blokkeren.



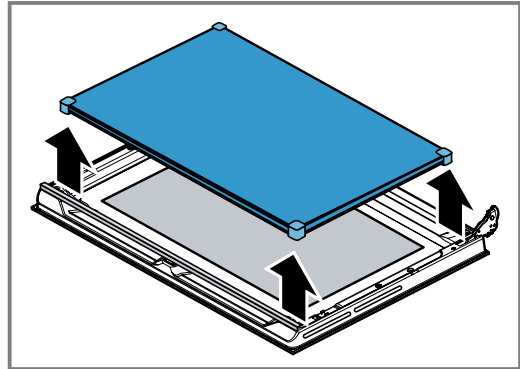
De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder. ①
4. Om de binnenruit volledig van de deur los te maken, het bovenste deel van de binnenruit voorzichtig uit het profiel trekken en optillen.



5. De binnenruit voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

6. De beide tussenruiten met hun houders er uit nemen.



De beide tussen ruiten zijn niet met bevestigingspennen vastgemaakt, maar worden door houders op hun plaats gehouden.

7. Om de beide tussenruiten van elkaar te scheiden, de houders verwijderen.
8. De deurruiten met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

## 14.2 Deurruiten inbouwen

1. De beide tussenruiten plaatsen.  
Let op de juiste positie van de tussenruiten.
  - ✓ Alle houders moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
  - ✓ Wanneer op de beide tussenruiten het Low-E-symbool leesbaar is, dan zijn de beide tussenruiten correct geplaatst.
2. De binnenruit plaatsen.  
Plaats de binnenruit eerst in het profiel. Hierna moeten de beide veiligheidspennen in de daarvoor bestemde houders klikken.
3. De veiligheidspennen verwijderen en ovendeur sluiten.

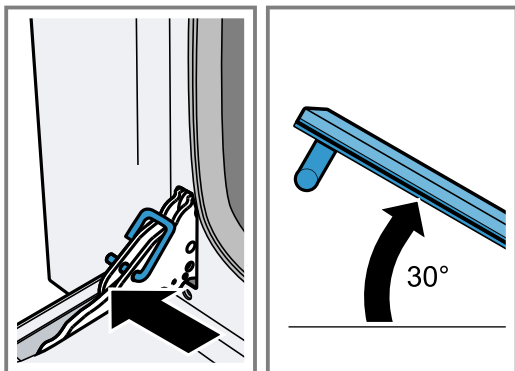
**Opmerking:** Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidspennen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

## 14.3 Apparaatdeur verwijderen

Bij bijzonder sterke verontreiniging kunt u de apparaatdeur verwijderen zodat u deze beter kunt reinigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidspennen blokkeren.  
De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken en circa 30 graden sluiten.



De apparaatdeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

4. De apparaatdeur iets optillen en er uit trekken.

### 14.4 Apparaatdeur inhangen

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

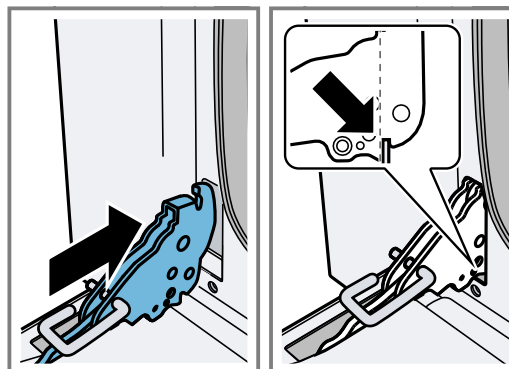
Wanneer de scharnieren door niet volledige borging niet beveiligd zijn, kunnen de scharnieren met grote kracht dichtklappen.

- ▶ Wanneer het scharnier bij het verwijderen of plaatsen van de apparaatdeur dichtklapt, niet in het scharnier grijpen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

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. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken.
2. De scharnieren in de openingen van het apparaat schuiven.



De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van het apparaat.

3. De apparaatdeur naar beneden laten zakken.
4. De veiligheidsspennen verwijderen.

**Opmerking:** Gooi de veiligheidsspennen niet weg. Bewaar de veiligheidsspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidsspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidsspennen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

## 15 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.  
→ "Servicedienst", Pagina 49


#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

### 15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur.
	Apparaat is niet uitgeschakeld. ▶ Schakel het apparaat uit en weer in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display knip-pert 12:00.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd in. → "Voor het eerste gebruik", Pagina 37
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	De functie Boven/ onderwarmte zacht is geactiveerd. ▶ Bij deze functie is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld. Lamp van de binnenruimte is defect. ▶ Vervang de lamp in de binnenruimte. → "Lamp van de binnenruimte vervangen", Pagina 43
In de oven bereide gerechten verbranden in korte tijd.	Thermostaat is defect. ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 49.
Deurruiten zijn besla-gen	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen. ▶ Verhit het apparaat op 100°C en schakel het apparaat na 5 minuten uit.
Ingeschakeld apparaat kan niet worden bediend. Op het display brandt  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 39
Display is bevroren of reageert niet.	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 39 Storing 1. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. 2. Schakel de zekering na ca. 10 seconden in. 3. Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.
Apparaatdeur kan niet worden geopend. Op het display brandt  .	Apparaatdeur is vergrendeld, totdat de binnenruimte is afgekoeld. ▶ Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld en  dooft.
Deurruiten voelen warmer aan dan voorheen, nadat de deurruiten voor reiniging werden gede-monteerd.	Deurruiten verkeerd op teruggeplaatst. ▶ Controleer of de deurruiten correct zijn geplaatst. → "Deurruiten inbouwen", Pagina 46
Koelventilator blijft draaien na gebruik.	Geen storing. De koelventilator blijft draaien, totdat de in de basisinstellingen gekozen tem-peratuur is bereikt. → "Basisinstellingen", Pagina 40
Condenswater op de apparaatdeur of condenswater lekt.	Apparaatdeur sluit niet goed. ▶ Controleer of de apparaatdeur goed is geïnstalleerd en goed sluit. → "Apparaatdeur", Pagina 46 Verontreiniging van de afdichting. 1. Controleer of de afdichting is verontreinigd, beschadigd of verkeerd zit. 2. Reinig of vervang de afdichting of let erop dat deze goed zit. Normale condensvorming. → "Condensvorming", Pagina 35
Op het display ver-schijnt een melding met E.	Storing ▶ Zet de functiekeuzeknop op de nulstand. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

## 16 Afvoeren

### 16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ 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.

## 17 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

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

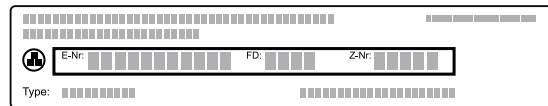
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

### 17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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



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

## 18 Zo lukt het

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding van gerechten.

### 18.1 Zo kunt u het best te werk gaan

#### 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.

#### Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

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

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm. Gebruik de meegeleverde accessoires.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten.

### 18.2 Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.</li> </ul>
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.

Vraag	Tip
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.

Vraag	Tip
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn.</li> <li>■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.</li> </ul>



### 18.3 Tabel met gerechten

Hier vindt u een overzicht van de gerechten.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Pasta gratineren	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Gebraden kalfsvlees	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Gebraden kalfsvlees	2	2		200 <sup>2</sup>	120
Varkenslende	1,5	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Varkenslende	2	2		200 <sup>2</sup>	130
Worstjes	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 10 2e zijde: 5
Gebraden rundvlees	1	2		200 <sup>1</sup>	40 – 45
Gebraden konijn	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Kalkoenfilet	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Gebraden varkenshals	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Braadkip	1,2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	65 – 70
Varkenskoteletten	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 5
Spareribs	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 10
Spek	0,7	5		Int <sup>1</sup>	1e zijde: 10 2e zijde: 8
Varkensfilet	1,5	4		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 12 2e zijde: 5
Runderfilet	1	5		Int <sup>1</sup>	1e zijde: 10 2e zijde: 7
Zalmforel	1,2	2		150 – 160 <sup>1</sup>	35 – 40
Zeeduivel	1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Tarbot	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1	1		280 <sup>1</sup>	8 – 9
Brood	1	2		190 – 200 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Tulbandcake	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Vruchtentaart	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Kwarktaart	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Gebak van zanddeeg	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Gebak van zanddeeg	1	1		170 <sup>2</sup>	65
Paradijstaart	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Soesjes	1,2	2		180 <sup>1</sup>	80 – 90
Sponscake	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het apparaat niet voorverwarmen.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Rijstepap	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het apparaat niet voorverwarmen.

## 18.4 Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan.</li> <li>▪ Gebruik minder vloeistof. Of:</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires.</li> <li>▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of:</li> <li>▪ Verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is over het geheel te donker.	Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaats het gebak één niveau lager.</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd</li> </ul>
Uw gebak is onregelmatig gebruid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur.</li> <li>▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen.</li> <li>▪ Plaats de bakvorm in het midden.</li> <li>▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.</li> </ul>

Vraag	Tip
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.</li> <li>▪ Minder vloeistof toevoegen.</li> </ul> <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De bodem voorbakken.</li> <li>▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.</li> <li>▪ Leg de bedekking op de bodem.</li> </ul>
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.</li> <li>▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.</li> <li>▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.</li> <li>▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.</li> </ul>

## 18.5 Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>▪ Verkort de braadduur.</li> </ul>
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>▪ Verkort de braadduur.</li> </ul>
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verhoog de temperatuur. Of:</li> <li>▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.</li> </ul>
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een kleinere vorm.</li> <li>▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.</li> </ul>









Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt.</li> <li>▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.</li> </ul>

Vraag	Tip
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten.</li> <li>▪ Verlaag de temperatuur.</li> <li>▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.</li> </ul>
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snij het braadvlees in stukken.</li> <li>▪ Maak de saus in de braadvorm klaar.</li> <li>▪ Leg de braadstukken in de saus.</li> <li>▪ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.</li> </ul>

## 18.6 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.



### Bakken

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Shortbread-biscuits	Braadslede met bakpapier	2		160 <sup>1</sup>	26
Shortbread-biscuits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat met bakpapier	2 + 4		160 <sup>1</sup>	26 – 28
Kleine cakejes	Braadslede	2		150 <sup>1</sup>	21 – 23
Kleine cakejes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	1 + 4		160 <sup>1</sup>	25 – 28
Biscuitgebak	Springvorm	2		170 <sup>1</sup>	30
Biscuitgebak, 2 niveaus	2 springvormen	2 + 4		160 <sup>1</sup>	40 – 45
Bedekte appeltaart, 1 stuks	Springvorm	2		170 <sup>1</sup>	75
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2 + 4		170 <sup>1</sup>	70

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

### Grillen

Plaats ook de braadslede. De braadslede vangt vloeistof op en de binnenruimte blijft schoner.

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Geroosterd brood	Rooster	5		Int	5 – 6
Rundvleesburger, 10 stuks, diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	4 + 5		Int <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 5

<sup>1</sup> Het apparaat tenminste 12 minuten voorverwarmen.

## 19 Montagehandleiding



### 19.1 Veilige montage

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

#### ⚠ 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 mm<sup>2</sup> hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialist om de huisinstallatie aan te passen.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

#### LET OP!

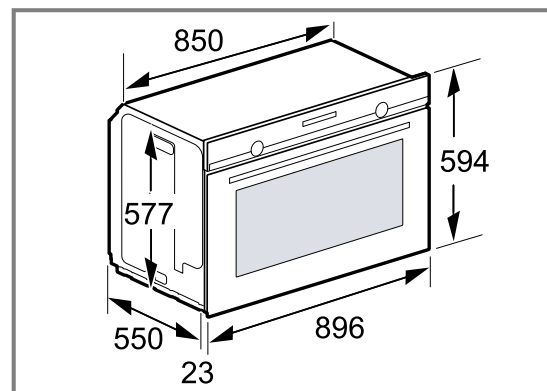
Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.
- 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.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte 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 90°C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur tot 70°C.

- Het apparaat niet inbouwen achter een decorplaat of meubeldeel. 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.
- Het aansluitstopcontact van het apparaat dient buiten de inbouwruimte geplaatst te zijn.
- Elektrische apparaten altijd aarden.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

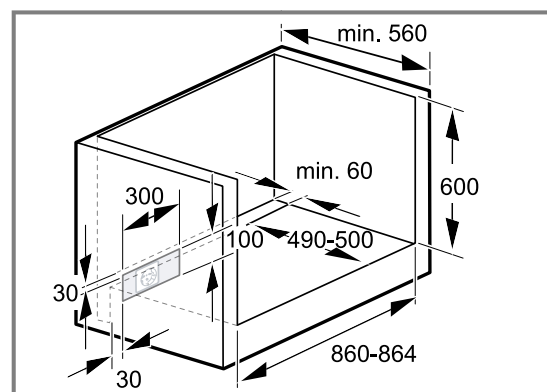
### 19.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



### 19.3 Inbouw onder een werkblad

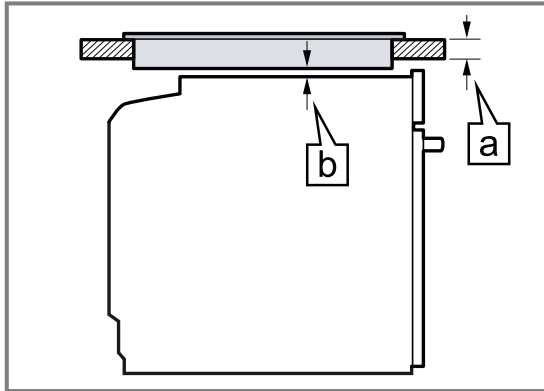
Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.



Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.

## 19.4 Inbouw onder een kookplaat

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



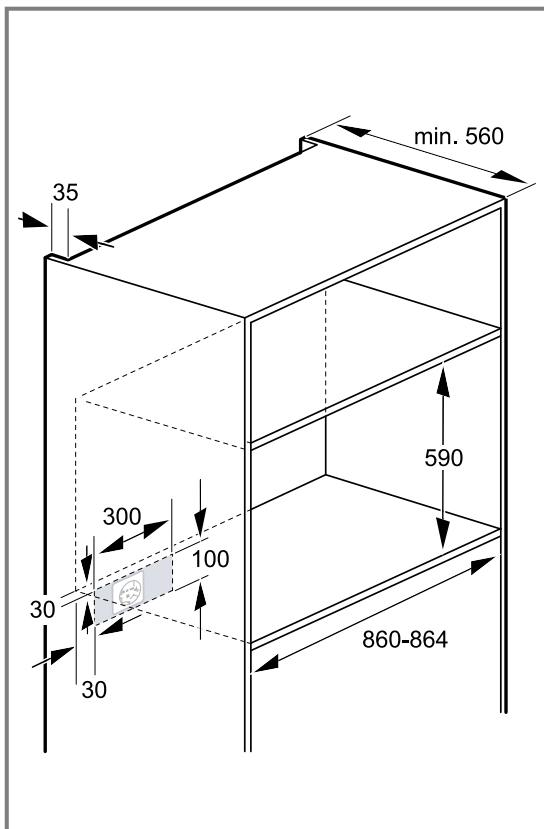
De minimale werkbladdikte  $\boxed{a}$  vloeit voort uit de noodzakelijke minimale afstand  $\boxed{b}$ .

Type kookplaat	$\boxed{a}$ opbouw in mm	$\boxed{a}$ vlak gemonteerd in mm	$\boxed{b}$ in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Zoneloze inductiekookplaat	58	58	5
Gaskookplaat	27	38	5
Elektrische kookplaat	27	30	2

Het werkblad bevestigen op het inbouwmeubel. De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

## 19.5 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.



- Zorg ervoor dat de tussenbodem een spleet heeft tot de opstellingswand, om het apparaat te ventileren.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

## 19.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd.

## 19.7 Elektrische aansluiting

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

- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Hiervoor gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

### Apparaat zonder gearde 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. Het apparaat uitsluitend aansluiten op een netspanning tussen de 220 en 240 V.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
  - groen-geel = aarddraad ⊕
  - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
  - bruin = fase (buitendraad)

### Aansluitwaarden van het apparaat

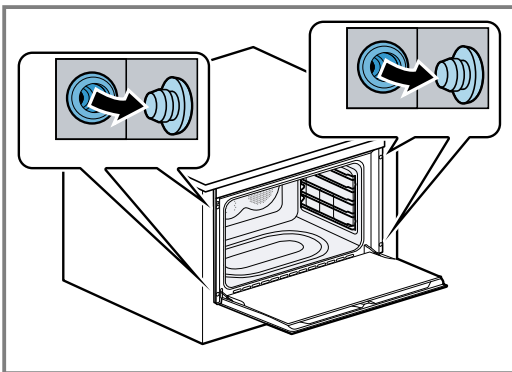
Al naar gelang het apparaatmodel kunt u een andere aansluiting kiezen. In dit geval moet u het apparaat met de net-aansluitkabel volgens het aansluitschema op de achterkant van het apparaat aansluiten.

Zorg ervoor dat de netaansluitkabel overeenkomt met het type H05VV-F of hoger. De vereiste aderdiameter overeenkomstig de stroombelasting bepalen. Indien nodig koperbruggen inbouwen. Verkeerde verbindingen kunnen het apparaat beschadigen.

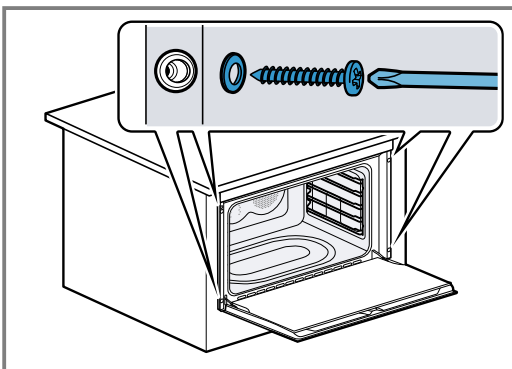
Aansluitwaarden van het apparaat	Zekering min. bij 1~	Zekering min. bij 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

## 19.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat inschuiven en centratisch uitlijnen.  
De aansluitkabel niet knikken.
2. De ovendeur helemaal openen.
3. Het veiligheidsdeksel verwijderen.



4. Het apparaat op het meubel vastschroeven.



5. Het veiligheidsdeksel plaatsen.

**Opmerking:** Nooit de spleet tussen werkblad en het apparaat door extra deklatten afsluiten.

## 19.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.

3. Het apparaat iets optillen en er uit trekken.



Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001867573**  
030620  
it, nl

