Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies

B6AVH7A.1

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade vermijden ... 5
3 Milieubescherming en besparing ... 6
4 Uw apparaat leren kennen ... 7
5 Accessoires ... 10
6 Voor het eerste gebruik ... 12
7 De Bediening in essentie ... 12
8 Stoom ... 13
9 Tijdfuncties ... 15
10 Programma's ... 16
11 Kinderslot ... 18
12 Snel voorverwarmen ... 18
13 Sabbatinstelling ... 18
14 Basisinstellingen ... 19
15 Reiniging en onderhoud ... 20
16 Reinigingsfuncties ... 22
17 Rekjes ... 25
18 Apparaatdeur ... 25
19 Storingen verhelpen ... 29
20 Afvoeren ... 32
21 Servicedienst ... 32
22 Zo lukt het ... 32

23 MONTAGEHANDLEIDING ... 36
23.1 Algemene montage-instructies ... 36

1 Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het apparaat veilig kunt gebruiken.

1.1 Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de monteur en de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Om het apparaat veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het beoogd gebruik in acht te nemen.
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:

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

1.3 Inperking van de gebruikers

Voorkom risico's voor kinderen en kwetsbare personen.
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

Neem bij gebruik van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.
Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 10*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- ▶ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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.

Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de accessoires liggen.
- ▶ Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm.
- ▶ Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen.
- ▶ Het bakpapier mag niet uitsteken over de accessoires.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt zeer heet.

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten.

- ▶ Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten.
- ▶ Slechts kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

- ▶ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▶ 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.

- ▶ Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.

- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigde apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- "Neem contact op met de servicedienst." → *Pagina 32*
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

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

1.5 Halogeenlamp

Houd deze instructie aan bij apparaten met halogeenlampen.

⚠ 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 in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- Trek voordat u tot vervanging over gaat de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

1.6 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

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

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

- Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

1.7 Reinigingsfunctie

Bij gebruik van de reinigingsfunctie dient u de veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen.

⚠ 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Met de reinigingsfunctie wordt de binnenruimte verwarmd naar een heel hoge temperatuur, zodat voedsel dat is achtergebleven na roosteren, grillen en bakken eraf wordt gebrand. Bij dit proces komen dampen vrij die de slijmvliezen kunnen irriteren.
- ▶ Zorg dat de keuken goed wordt geventileerd terwijl de reinigingsfunctie wordt uitgevoerd.
- ▶ Blijf niet langdurig in de ruimte.
- ▶ Houd kinderen en huisdieren weg.
- ▶ Volg de instructies ook wanneer u de vertraagde startfunctie met een vertraagde eindtijd gebruikt.

⚠ 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

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

2.1 Algemeen

Houd deze aanwijzing aan wanneer u het apparaat gebruikt.

LET OP!

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- ▶ Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Geen accessoires op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer er een temperatuur van meer dan 50°C ingesteld is.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.
- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.

- ▸ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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

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

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

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

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.

2.2 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

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

- ▸ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

- ▸ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.

- ▸ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

Water op de bodem van de binnenruimte bij gebruikt van het apparaat leidt tot schade aan het emaille.

- ▸ Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▸ Voor gebruik het water uit de binnenruimte opnemen.

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

- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

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

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

3 Milieubescherming en besparing

Bescherm het milieu door het apparaat op een hulpbronnenbesparende manier te gebruiken en herbruikbare materialen op de juiste manier af te voeren.

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.
  Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

3.2 Energie besparen

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

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

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- ■ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

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

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

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

- ■ Overbodige accessoires hoeven dan niet te worden verwarmd.

Diepvriesgerechten voor de bereiding laten ontdooien.

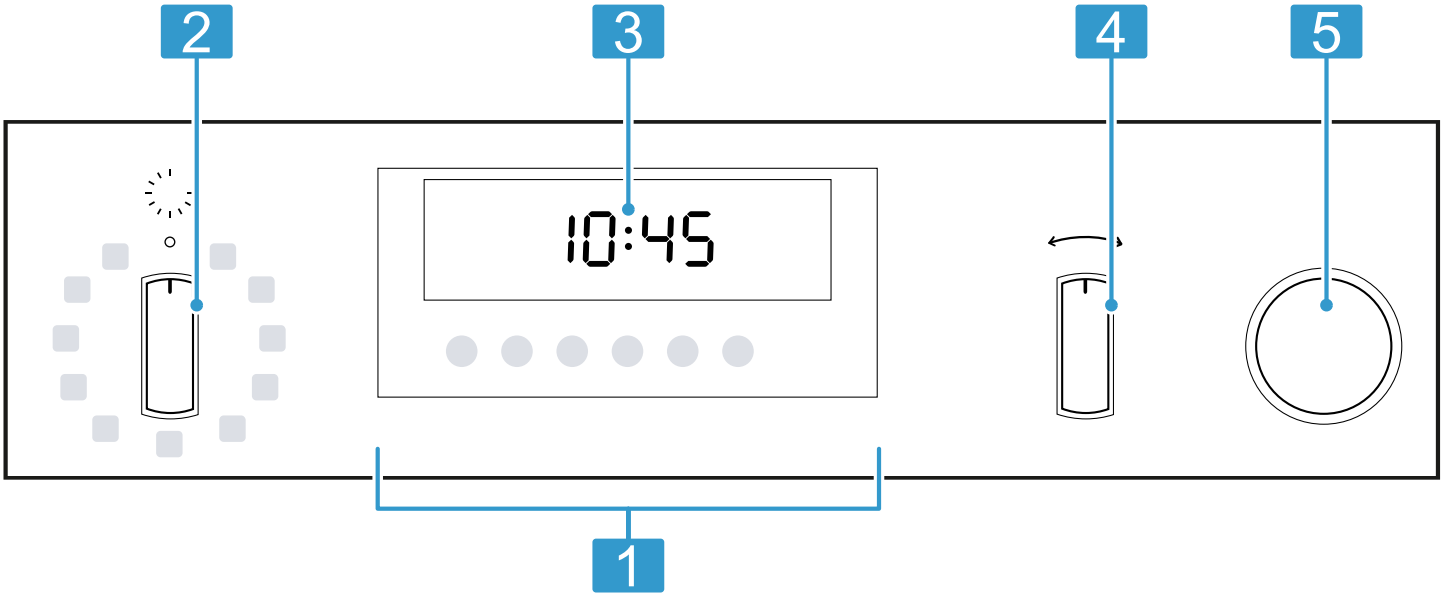
- ■ Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

4 Uw apparaat leren kennen

Lees meer over de onderdelen van uw apparaat.

4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand. Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	**Knoppen** → *"Knoppen", Pagina 7*
2	**Functiekeuzeknop** U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien. → *"Verwarmingsmethoden", Pagina 8*→ *"Functies", Pagina 9*
3	**Display** → *"Display", Pagina 8*
4	**Temperatuurkiezer** 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. → *"Temperatuur en instelstanden", Pagina 9*
5	**Watertank** Watertank vullen en legen. → *"Watertank vullen", Pagina 13* → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*

Opmerking: Al naar gelang het type apparaat kunnen de schakelaargrepen worden verzonken. Om in te klikken en omhoog te klikken drukt u in de nulstand op de schakelaargreep.

4.2 Knoppen

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

Symbool	Naam	Gebruik
◷	Tijdfuncties	Tijd, timer, tijdsduur of einde instellen → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
〈	Pijl links	Instelwaarden verlagen
〉	Pijl rechts	Instelwaarden verhogen
≋	Bereiding met stoom	Bereiding met stoom starten of afbreken → *"Stoom", Pagina 13*

Symbool	Naam	Gebruik
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen voor de binnenruimte starten of afbreken → *"Snel voorverwarmen", Pagina 18*
	Informatie	■ Actuele temperatuur van de binnenruimte weergeven ■ Basisinstellingen instellen → *"Basisinstellingen", Pagina 19*

4.3 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.
De rode balk onder het betreffende symbool geeft aan welke waarde actief is of gewijzigd kan worden.

Symbool	Naam	Gebruik
	Watertank vullen	Aanwijzing watertank vullen → *"Stoom", Pagina 13*
	Watertank legen	Aanwijzing watertank legen → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*
	Ontkalken	Aanwijzing apparaat ontkalken → *"Ontkalken", Pagina 24*
CLN	Ontkalken	Ontkalken onderbroken → *"Ontkalken onderbroken", Pagina 25*
h	Temperatuur te hoog	Temperatuur in de binnenruimte is voor de functie te hoog, apparaat laten afkoelen → *"Restwarmte", Pagina 10*
SAb	Sabbatinstelling	Sabbatinstelling geactiveerd → *"Sabbatinstelling", Pagina 18*
	Kinderslot actief	Kinderslot is geactiveerd → *"Kinderslot", Pagina 18*
	Deurslot	Apparaatdeur is vergrendeld → *"Kinderslot", Pagina 18* → *"Pyrolytische zelfreiniging ", Pagina 22*
	Temperatuurindicatie	Apparaat warmt op → *"Temperatuurindicatie", Pagina 9*

4.4 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden in.

Symbool	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	CircoTherm hetelucht[1] 30 - 200 °C	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Milde CircoTherm 125 - 200 °C	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op een niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Broodbakstand[1] 180 - 240 °C	Voor het bakken van brood, broodjes en bakkerijproducten die hoge temperaturen vereisen.

[1] Bereiden met stoom vanaf 80 °C mogelijk (werking alleen met gevulde watertank)
[2] Verwarmingsmethode met stoom (gebruik alleen met gevulde watertank)

Symbool	Verwarmingsmethode en temperatuurbereik	Gebruik en werkwijze
	Regenereren[2] 80 - 180 °C	Voor het voorzichtig opwarmen van gerechten of het opbakken van gebakken etenswaar.
	Pizzastand 30 - 275 °C	Pizza's of gerechten klaarmaken die warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte 30 - 250 °C	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Grill, groot 30 - 275 °C vanaf 275°C:	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Thermogrillen[1] 30 - 250 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven- en onderwarmte[1] 30 - 275 °C	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

[1] Bereiden met stoom vanaf 80 °C mogelijk (werking alleen met gevulde watertank)
[2] Verwarmingsmethode met stoom (gebruik alleen met gevulde watertank)

4.5 Functies

Hier vindt u een overzicht van de functies van uw apparaat. Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbool	Naam	Gebruik
	Ovenlamp	De binnenruimte zonder verwarming verlichten. → *"Verlichting", Pagina 10*
	Reinigingsfuncties	■ EasyClean lost lichte verontreinigingen in de binnenruimte op. → *"Reinigingshulp EasyClean ", Pagina 23* ■ Pyrolytische zelfreiniging reinigt de binnenruimte vrijwel zelfstandig. → *"Pyrolytische zelfreiniging ", Pagina 22* ■ Ontkalken zorgt ervoor dat uw apparaat goed blijft werken. → *"Ontkalken", Pagina 24*
P	Programma's	Voor vele gerechten zijn de passende instelwaarden al in het apparaat geprogrammeerd. → *"Programma's", Pagina 16*

4.6 Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.
De instellingen verschijnen op het display.
Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Opmerking: Bij temperatuurinstellingen hoger dan 275°C bij de verwarmingsmethode Grill daalt de temperatuur na ca. 20 minuten tot ca. 250°C.

Temperatuurindicatie

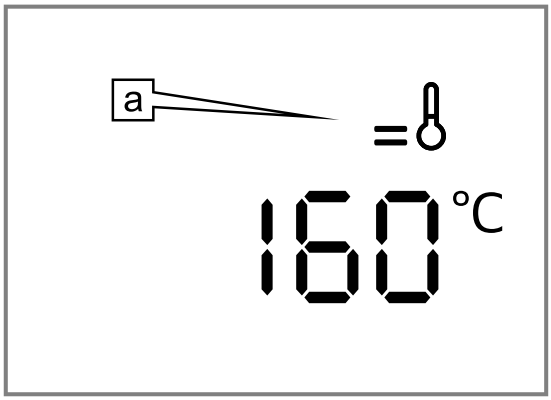
De temperatuurindicatie toont u de temperatuur in de binnenruimte.

Opmerkingen

- De temperatuurindicatie vult alleen bij bedrijfsmodi waarbij u een temperatuur kunt instellen; bij reinigingsfuncties bijvoorbeeld is de temperatuuraanwijzing direct gevuld.
- Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Zolang het apparaat opwarmt, verschijnt het symbool op het display.

De lijnen a vullen zich van onder naar beneden, al naar gelang de mate waarin de binnenruimte is verwarmd.



Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra het symbool dooft.

Restwarmte

Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurindicatie de restwarmte in de binnenruimte weer.
Hoe meer de temperatuur zakt, des te meer lijnen doven.
Knippert op het display, dan is de temperatuur in de binnenruimte te hoog voor de gekozen functie. Schakel het apparaat uit, wacht tot het afgekoeld is en schakel het apparaat weer in.

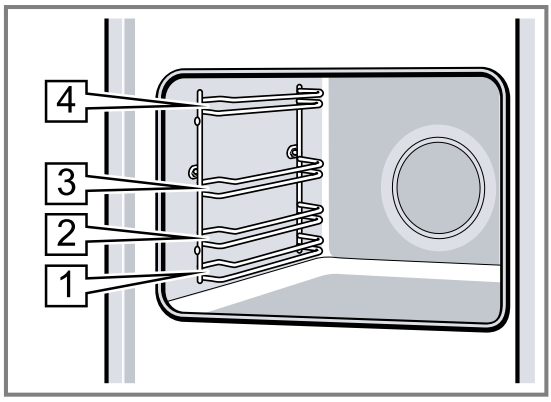
4.7 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Rekjes

U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte plaatsen.
→ *"Accessoires", Pagina 10*
Uw apparaat heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

De accessoires kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.
→ *"Rekjes", Pagina 25*



Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.
Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Wordt de werking met de functieschakelaar beëindigd, dan gaat de verlichting uit.
Met de stand **Ovenlamp** van de functiekeuzeknop kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

Koelventilator

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

LET OP!

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

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

Apparaatdeur

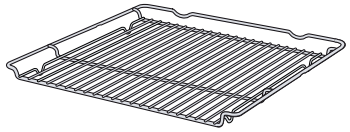
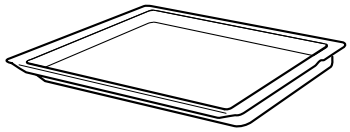
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking voortgezet.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

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

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

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

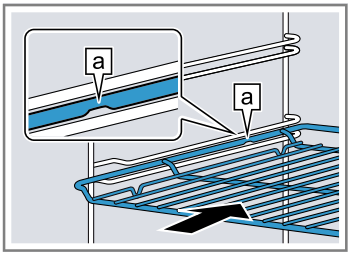
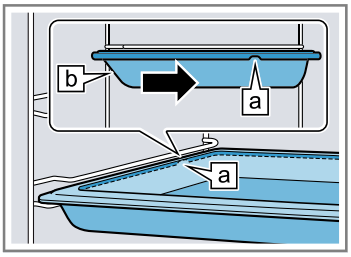
5.1 Vergrendelingsfunctie

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

5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

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

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

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving ⌣ naar beneden in de oven schuiven. 
Plaat bijv. braadslede of bakplaat	De plaat met de afschuining gericht naar de [b] ovendeur in de oven schuiven. 

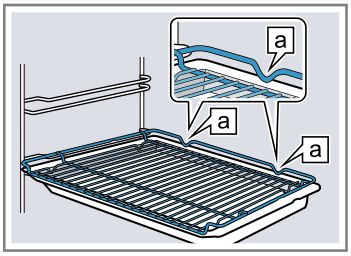
3. Het accessoire volledig inschuiven, zodat deze de apparaatdeur niet raakt.

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

Accessoires combineren

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

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

Rooster op braadslede	

5.3 Meer accessoires

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

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Tijd instellen

Na de aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij 12:00 uur. Stel de actuele tijd in.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. De tijd met de toets 〈 of 〉 instellen.
2. Op de toets ◷ drukken.

✔ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de "basisinstellingen" → *Pagina 19* vastleggen.

Referentie naar waterhardheid instellen

▸ De waterhardheid instellen.
→ *"Waterhardheid instellen", Pagina 20*

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst 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 verpakkingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.
2. Vóór het voorverwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. De watertank vullen.
→ *"Watertank vullen", Pagina 13*
4. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
5. De verwarmingsmethode met stoom en de temperatuur instellen.
→ *"Bereiden met stoom", Pagina 13*
→ *"De Bediening in essentie", Pagina 12*

Verwarmingsmethode	CircoTherm hetelucht met bereiding met stoom **high**
Temperatuur	200°C
Bereidingstijd	30 minuten

6. Het apparaat na de aangegeven duur uitschakelen.
7. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.
8. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*
9. De verwarmingsmethode zonder bereiding met stoom en de temperatuur instellen.

Verwarmingsmethode	Boven- en onderwarmte
Temperatuur	240°C
Bereidingstijd	30 minuten

10. Het apparaat na de opgegeven duur uitschakelen.
11. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.
12. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
13. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

7 De Bediening in essentie

Hier wordt de bediening van het apparaat in essentie beschreven.

7.1 Apparaat inschakelen

▸ De functiekeuzeknop op een stand buiten de nulstand ○ draaien.

✔ Het apparaat is ingeschakeld.

7.2 Machine uitschakelen

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand ○ draaien.

✔ Het apparaat is uitgeschakeld.

7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.

✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tips

- De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ *"Verwarmingsmethoden", Pagina 8*
- U kunt aan het apparaat de duur en het einde van de werking instellen.
→ *"Tijdfuncties", Pagina 15*

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

▸ De gewenste verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

▸ De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.

8 Stoom

U kunt bij enkele verwarmingssoorten de stoomfunctie er bij inschakelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
- ▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

8.1 Bereiden met stoom

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

Bereiding met stoom starten

Tip: Gebruik de programma's of de waarden in de tabellen.

1. De watertank vullen.
   → *"Watertank vullen", Pagina 13*
2. Een geschikte verwarmingsmethode instellen:
   - **CircoTherm hetelucht**
   - **Boven- en onderwarmte**
   - **Thermogrillen**
   - **Broodbakstand**
3. Een temperatuur instellen tussen de 80 en 240°C.
4. De stoomintensiteit met de knop instellen.

Intensiteit	Stand
gering	low
sterk	high

✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en wordt de stoom ook ingeschakeld.

Stoomfunctie annuleren

- ▸ De knop net zo vaak indrukken tot de stoomintensiteit op het display verschijnt.

✔ De werking wordt zonder stoomtoevoer voortgezet.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*

Bereiding met stoom beëindigen

1. Het apparaat uitschakelen.
2. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*

8.2 Regenereren

Met de verwarmingsmethode Regenereren kunt u al bereide gerechten op een gezonde manier opnieuw opwarmen of bakkerijproducten van de vorige dag opbakken. Het apparaat schakelt automatisch stoom erbij.

Regenereren starten

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De watertank vullen.
   → *"Watertank vullen", Pagina 13*
2. De verwarmingsmethode regenereren met de functiekeuzeknop instellen.
3. De temperatuur met de temperatuurknop instellen.

✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en wordt de stoom ook ingeschakeld.

Regenereren beëindigen

1. Het apparaat uitschakelen.
2. De watertank legen en de binnenruimte drogen.
   → *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 14*

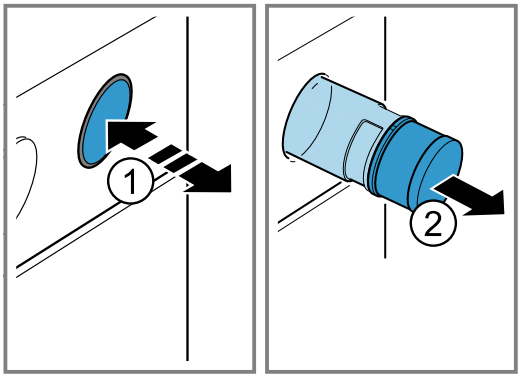
8.3 Watertank vullen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.
- ▸ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▸ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
- ▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

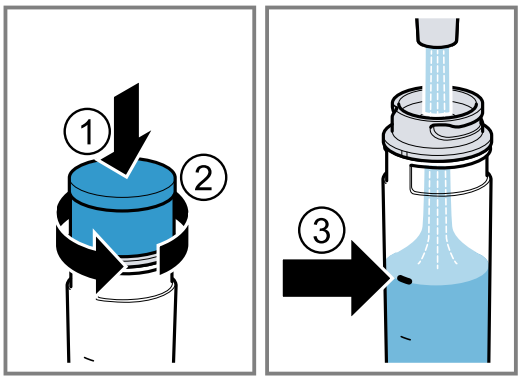
Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.
→ *"Waterhardheid instellen", Pagina 20*

1. Op de watertank drukken ① en de watertank er uit trekken ②.

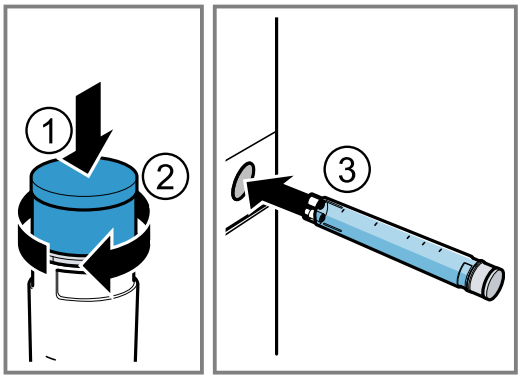


2. Op het deksel van de watertank drukken ① en open draaien ②.

3. Water vullen in de watertank tot aan de markering ③.



4. Op het deksel van de watertank drukken ① en dichtdraaien ②.
5. De watertank in de uitsparing plaatsen en aandrukken, tot deze vastklikt ③.



Watertank bijvullen

Wanneer een signaal klinkt en watertank vullen op het display verschijnt, vult u de watertank bij.

Opmerking: Wanneer u de watertank niet bijvult werkt het apparaat verder zonder stoom.

1. De watertank verwijderen en bijvullen.
2. De gevulde watertank plaatsen.

8.4 Na elk gebruik met stoom

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

Watertank legen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

LET OP!

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

- De watertank niet drogen in de hete binnenruimte.

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

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

1. Op de watertank drukken.
2. De watertank er uit trekken.
3. Het deksel van de watertank opendraaien.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. De afdichting van het deksel droog wrijven.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Het deksel op de watertank plaatsen en dichtdraaien.
9. De watertank plaatsen.

Binnenruimte drogen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- Laat het voor de reiniging afkoelen.

LET OP!

Water op de bodem van de binnenruimte bij gebruikt van het apparaat leidt tot schade aan het emaille.

- Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- Voor gebruik het water uit de binnenruimte opnemen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
4. Laat de deur van het apparaat 1 uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de toets ◷ kiest u de verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
Wekker 🔔	De wekker kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur |→|	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde →|	Voor de duur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op de gewenste tijd klaar is.
Tijd ◷	U kunt de tijd instellen.

9.2 Timer instellen

De timer loopt onafhankelijk van de werking. U kunt de timer bij ingeschakeld en uitgeschakeld apparaat tot 23 uur en 59 minuten instellen. De timer heeft een eigen signaal, zodat u hoort of de timer of een tijdsduur eindigt.

1. Druk net zo vaak op de knop ◷ totdat op het display 🔔 is gemarkeerd.
2. De timertijd met de knop 〈 of 〉 instellen.

Toets	Voorgestelde waarde
〈	5 minuten
〉	10 minuten

Tot 10 minuten kan de timertijd in stappen van 30 seconden worden ingesteld. Daarna worden de tijdstappen groter, naarmate de waarde hoger is.

✔ Na enkele seconden start de timer en loopt de timertijd af.
✔ Als de timer verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.

3. Wanneer de timertijd is verstreken:
   – Druk op een willekeurige toets om de timer uit te schakelen.

Wekker wijzigen

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is 🔔 gemarkeerd.

▶ De wekkertijd met de toets 〈 of 〉 wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de wekkertijd altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is 🔔 gemarkeerd.

▶ De wekkertijd met de toets 〈 weer op nul zetten.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en 🔔 gaat uit.

9.3 Tijdsduur instellen

De duur voor de werking kunt u tot 23 uur en 59 minuten instellen.

Vereiste: Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.

1. Druk net zo vaak op de knop ◷ totdat op het display |→| is gemarkeerd.
2. De duur met de toets 〈 of 〉 instellen.

Toets	Voorgestelde waarde
〈	10 minuten
〉	30 minuten

De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
✔ Als de duur verstreken is, weerklinkt een signaal en op het display staat de duur op nul.

3. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
   – Om het signaal vroegtijdig te beëindigen, op een willekeurige toets drukken.
   – Om opnieuw een duur in te stellen, op de toets 〉 drukken.
   – Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de duur altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is |→| gemarkeerd.

▶ De duur met de toets 〈 of 〉 wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

U kunt de duur altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is |→| gemarkeerd.

▶ De duur met de toets 〈 weer op nul zetten.
✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder duur verder opgewarmd.

9.4 Einde instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur afloopt, kunt u tot 23 uur en 59 minuten verschuiven.

Opmerkingen

- Bij verwarmingssoorten met grillfunctie kan het einde niet worden ingesteld.
- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Druk net zo vaak op de knop ◷ totdat op het display →| is gemarkeerd.

2. Druk op de knop 〈 of 〉.
✔ Het display toont het berekende einde.
3. Het einde met de knop 〈 of 〉 verplaatsen.
✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de instelling over en het display toont het ingestelde einde.
✔ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
✔ Als de tijdsduur verstreken is, weerklinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
4. Wanneer de tijdsduur afgelopen is:
   – Om het signaal vroegtijdig te beëindigen, op een willekeurige knop drukken.
   – Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop 〉 drukken.
   – Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Einde wijzigen

Om een goed kookresultaat te verkrijgen, kunt u het ingestelde einde alleen wijzigen als de werking start en de duur verstrijkt.

Vereiste: Op het display is →| gemarkeerd.

▸ Het einde met de toets 〈 of 〉 verplaatsen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde afbreken

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

Vereiste: Op het display is →| gemarkeerd.

▸ Het einde met de toets 〈 naar de actuele tijd plus ingestelde duur terugzetten.
✔ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

9.5 Tijd instellen

Na de aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knippert de tijd op het display. De tijd start bij 12:00 uur. Stel de actuele tijd in.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. De tijd met de toets 〈 of 〉 instellen.
2. Op de toets ◷ drukken.
✔ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de "basisinstellingen" → *Pagina 19* vastleggen.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd altijd wijzigen.

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand ○ te staan.

1. Druk net zo vaak op de knop ◷ totdat op het display ◷ is gemarkeerd.
2. De tijd met de toets 〈 of 〉 wijzigen.
✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

10 Programma's

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

10.1 Vormen voor programma's

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C.
Vormen van glas of glaskeramiek zijn het meest geschikt. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.
Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- Niet geglazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

10.2 Stoom

Het apparaat biedt u voor de stoomfunctie-programma's waarmee u de gerechten eenvoudig en professioneel kunt klaarmaken.
Aanwijzingen over de functies met stoomondersteuning vindt u bij Stoom.
→ *"Stoom", Pagina 13*

10.3 Programmatabel

In de programmatabel vindt u voor de genoemde gerechten de passende instelwaarden.

Nr.	Voedingswaar	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	Inschuifhoogte	Aanwijzing
P1	**Broodvlecht, broodkrans**	Bakplaat met bakpapier	0,6 - 1,5 kg Gewicht van het deeg	3	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
P2	**Gistdeeg laten rijzen**	Schotel op rooster	0,5 - 1,5 kg Gewicht van het deeg	2	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
P3	**Tarwebrood, gemengd tarwebrood op bakplaat**	Bakplaat met bakpapier	0,5 - 2,0 kg Gewicht van het deeg	2	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.

Nr.	Voedingswaar	Vormen	Gewichtsbereik Instelgewicht	In-schuif-hoog-te	Aanwijzing
P4	**Tarwebrood, gemengd tarwebrood langwerpig**	Langwerpig, ingevet en met bloem bestoven	0,8 - 2,0 kg Gewicht van het deeg	2	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
P5	**Wit brood op bakplaat**	Bakplaat met bakpapier	0,5 - 2,0 kg Gewicht van het deeg	2	Wanneer u 2 broden tegelijkertijd bakt, dan het gewicht van het zwaarste brood aangeven.
P6	**Gemengd roggebrood**	Langwerpig, ingevet en met bloem bestoven	0,8 - 2,0 kg Gewicht van het deeg	2	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
P7	**Plat rond brood**	Bakplaat met bakpapier	0,4 - 1,0 kg Gewicht van het deeg	2	De binnenruimte moet bij aanvang koud zijn.
P8	**Kip, ongevuld** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	0,9 - 1,5 kg Gewicht kip	2	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
P9	**Stukken kip** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	0,1 - 0,8 kg Gewicht van het zwaarste deel	3	-
P 10	**Eend, ongevuld** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	1,3 - 2,5 kg Gewicht eend	2	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
P 11	**Gans, niet gevuld** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	2,3 - 4,5 kg Gewicht gans	2	Met de borst naar boven in de vorm leggen.
P 12	**Runderfilet, medium** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	0,8 - 2,0 kg Gewicht van het vlees	2	Het vlees van te voren niet aanbraden.
P 13	**Vis, heel** panklaar, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	0,8 - 1,5 kg Gewicht van de vis	2	In drijfstand in de vorm doen.
P 14	**Gebraden varkensnek** zonder been, gekruid	Braadslede zonder deksel of braadslede	0,8 - 2,5 kg Gewicht van het vlees	2	Het vlees van te voren niet aanbraden.
P 15	**Gebraden varkensvlees** bijv. schouder, gekruid en zwoerd ingesneden	Braadslede zonder deksel of braadslede	1,0 - 2,0 kg Gewicht van het vlees	2	met de kant van het vet naar boven in de vorm leggen, het zwoerd goed zouten

10.4 Gerecht voor programma voorbereiden

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

1. Het gerecht wegen.
   Het gewicht van het gerecht is nodig om het programma juist in te stellen.
2. Het gerecht in de vorm doen.
3. De vorm op het rooster plaatsen.
   Plaats de vorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

10.5 Programma instellen

Het apparaat kiest het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur. U hoeft alleen het gewicht in te stellen.

Opmerkingen

- Het gewicht kunt u alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.
- Na de programmastart kunt u het programma en het gewicht niet meer veranderen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De watertank vullen.
2. Met de functiekeuzeknop **Programma's** P instellen.
✔ P 1 verschijnt op het display.
3. Het programma met de knop 〈 of 〉 instellen.
4. Het gewicht met de temperatuurkiezer instellen.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ Als het gerecht klaar is, warmt het apparaat niet meer op en klinkt er een signaal.
5. Indien nodig het gerecht nagaren.
   – De tijdsduur voor het nagaren met de knop 〉 instellen.
6. Het apparaat uitschakelen.

11 Kinderslot

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

Opmerking: Of het kinderslot kan worden ingesteld, kunt u in de "basisinstellingen" → *Pagina 19* instellen.

Met het kinderslot kunt u alleen de bedieningselementen van het apparaat blokkeren. Tevens kunt u de apparaatdeur vergrendelen.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 19*

11.1 Automatisch kinderslot

Na het uitschakelen blokkeert het apparaat automatisch. Voordat u het apparaat kan inschakelen, moet u het automatische kinderslot uitschakelen.
Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren en deactiveren.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 19*

Automatisch kinderslot deactiveren

Vereiste: Het automatische kinderslot is in de basisinstellingen geactiveerd.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 19*

- ▸ Houd de toets ◷ ingedrukt tot ⊶ op het display dooft.

11.2 Kinderslot

Wanneer u het kinderslot activeert, is het apparaat geblokkeerd, totdat u het kinderslot deactiveert. Wanneer u het apparaat na het volgende bedrijf uitschakelt, wordt het kinderslot niet automatisch geactiveerd.

Kinderslot activeren

- ▸ Houd de toets ◷ ingedrukt tot ⊶ op het display verschijnt.

Kinderslot deactiveren

- ▸ Houd de toets ◷ ingedrukt tot ⊶ op het display dooft.

12 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen, kunt u bij ingestelde temperaturen boven 100°C de opwarmingsduur verkorten.
Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie snel voorverwarmen gebruiken:

- **CircoTherm hetelucht**
- **Broodbakstand**
- **Boven- en onderwarmte**

12.1 Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de gerechten pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen.

Opmerking: Stel pas een tijdsduur in wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Op de toets drukken.
- ✔ Op het display verschijnt en de pijlen vullen zich van onderen naar boven.
- ✔ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
- ✔ Als het snel voorverwarmen is beëindigd, klinkt een signaal en op het display dooft het symbool.
3. Het gerecht in de binnenruimte plaatsen.

13 Sabbatinstelling

Met de sabbatinstelling kunt u een tijdsduur van meer dan 70 uur instellen. Voedingsmiddelen kunnen tussen 85 °C en 140 °C met **Boven- en onderwarmte** worden warmgehouden, zonder dat u het apparaat met in- of uitschakelen.

13.1 Sabbatinstelling starten

Opmerkingen

- Als u tijdens de werking de apparaatdeur opent, onderbreekt het apparaat de werking niet.
- Na de start kunt u de sabbatinstelling niet meer wijzigen of onderbreken.
- U kunt het einde voor de sabbatinstelling niet verplaatsen.

Vereiste: De sabbatinstelling is in de basisinstellingen geactiveerd.
→ *"Basisinstellingen", Pagina 19*

1. De verwarmingsmethode ⎓ met de functiekeuzeknop instellen.
- ✔ Op het display verschijnt SAb.
2. De temperatuur met de temperatuurknop instellen.
3. De tijdsduur met de toets 〈 of 〉 instellen.
- ✔ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
- ✔ Wanneer de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
4. Het apparaat uitschakelen.

14 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c00	Automatisch kinderslot	0 = nee[1] 1 = ja
c01	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timertijd	1 = 10 seconden 2 = 30 seconden[1] 3 = 2 minuten
c02	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = 3 seconden[1] 2 = 6 seconden 3 = 10 seconden
c03	Geluidssignaal bij het indrukken van een knop	0 = uit 1 = aan[1]
c04	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld[1] 3 = helder
c05	Indicatie van de tijd	0 = tijdsweergave uit 1 = tijd weergeven[1]
c06	Kinderslot instelbaar	0 = nee 1 = ja[1] 2 = ja, met deurvergrendeling
c07	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja[1]
c08	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort 2 = gemiddeld[1] 3 = lang 4 = extra lang
c09	Telescooprails achteraf aangebracht[2]	0 = nee[1] (bij rekjes en enkelvoudig telescoopsysteem) 1 = ja (bij 2- en 3-voudig telescoopsysteem)
c 10	Sabbatinstelling beschikbaar	0 = nee[1] 1 = ja
c 11	Waterhardheid → *"Waterhardheid instellen", Pagina 20*	0 = onthard 1 = zacht (tot 1,5 mmol/l) 2 = gemiddeld (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hard (2,5 - 3,8 mmol/l)[1] 4 = zeer hard (> 3,8 mmol/l)
c 12	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee[1] 1 = ja

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)
[2] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

14.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets i ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.
✔ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c00 1.
2. De instelling met de temperatuurknop wijzigen.
3. Met de toets 〈 of 〉 naar de volgende basisinstelling gaan.
4. Om wijzigingen op te slaan, de toets i ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

14.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

▶ De functiekeuzeknop draaien.
✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

14.4 Waterhardheid instellen

LET OP!
Wanneer een verkeerde waterhardheid is ingesteld, dan kan het apparaat u niet tijdig aan het ontkalken herinneren.
- ▸ Waterhardheid correct instellen.

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

Vereisten
- ■ Informeer voordat u de waterhardheid instelt bij uw waterbedrijf wat de waterhardheid is van uw leidingwater.
- ■ Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets ⓘ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.
✔ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. ⊏00 1.
2. Met de knop 〈 of 〉 naar de basisinstelling ⊏ 11 gaan.
3. De waterhardheid met de temperatuurknop instellen.

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

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

Basisinstelling waterhardheid	Waterhardheid in mmol/l	Duitse hardheid °dH	Franse hardheid °fH
⊏ 110 = onthard[1]	-	-	-
⊏ 111 = zacht	tot 1,5	tot 8,4	tot 15
⊏ 112 = gemiddeld	1,5-2,5	8,4-14	15-25
⊏ 113 = hard	2,5-3,8	14-21,3	25-38
⊏ 114 = zeer hard[2]	hoger dan 3,8	hoger dan 21,3	hoger dan 38

[1] Alleen instellen als er uitsluitend onthard water wordt gebruikt zo uw water zeer kalkhoudend is.
[2] Ook voor mineraalwater instellen. Uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur gebruiken.

4. Om wijzigingen op te slaan, de toets ⓘ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

15 Reiniging en onderhoud

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

15.1 Reinigingsmiddelen

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

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

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

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

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

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.
→ *"Apparaat schoonmaken", Pagina 22*

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-verzorgingsmiddelen voor warme oppervlakken	Om corrosie te voorkomen kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvrijstalen oppervlakken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	■ Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop	Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje gebruiken. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → *"Apparaatdeur", Pagina 25*
Deurafscherming	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ Van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper. **Tip:** Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → *"Apparaatdeur", Pagina 25*
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaillen oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open laten. **Tip:** Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → *"Pyrolytische zelfreiniging ", Pagina 22* **Opmerkingen** ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaillen oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. **Tip:** Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → *"Rekjes", Pagina 25*

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Accessoires	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger	Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel of RVS-spiraalspons. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.
Watertank	■ Warm zeepsop	Om na de reiniging resten schoonmaakmiddel te verwijderen met schoon water grondig naspoelen. Om de watertank na de reiniging te drogen, de watertank met geopend deksel laten drogen. Afdichting op het deksel goed drogen. Niet in de vaatwasser reinigen.

15.2 Apparaat schoonmaken

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt zeer heet.

- ▸ Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken.
- ▸ Het apparaat altijd laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

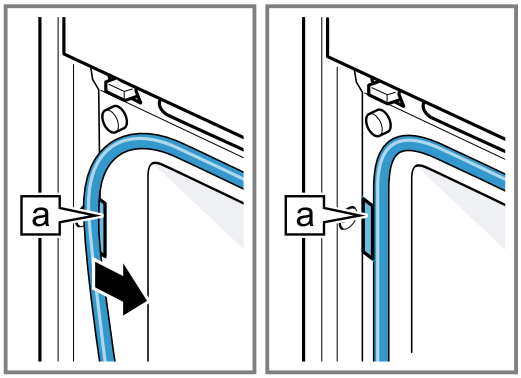
- ▸ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: De instructies voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aanhouden.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 20*

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
   – Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
   → *"Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 20*
2. Drogen met een zachte doek.

15.3 Controleer na de reiniging de afdichting van de binnenruimte

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



16 Reinigingsfuncties

Gebruik de reinigingsfuncties om het apparaat te reinigen.

16.1 Pyrolytische zelfreiniging

Met de reinigingsfunctie **Pyrolytische zelfreiniging** reinigt de binnenruimte zichzelf vrijwel automatisch. Reinig de binnenruimte om de 2 tot 3 maanden met de reinigingsfunctie. U kunt de reinigingsfunctie desgewenst vaker gebruiken. De reinigingsfunctie heeft ca. 2,5 - 4,8 kilowattuur nodig.

Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- ▸ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▸ Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat.
- ▸ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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. Haal de toebehoren en vormen uit de binnenruimte.
2. De rekjes losmaken en uit de binnenruimte nemen.
   → *"Rekjes", Pagina 25*
3. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.

4. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen.
   De deurafdichting niet afnemen en niet schuren.
   Verwijder sterke verontreinigingen op de binnenruit met ovenreiniger.
5. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie loopt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

Met de reinigingsfunctie wordt de binnenruimte verwarmd naar een heel hoge temperatuur, zodat voedsel dat is achtergebleven na roosteren, grillen en bakken eraf wordt gebrand. Bij dit proces komen dampen vrij die de slijmvliezen kunnen irriteren.

- ▸ Zorg dat de keuken goed wordt geventileerd terwijl de reinigingsfunctie wordt uitgevoerd.
- ▸ Blijf niet langdurig in de ruimte.
- ▸ Houd kinderen en huisdieren weg.
- ▸ Volg de instructies ook wanneer u de vertraagde startfunctie met een vertraagde eindtijd gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

Opmerking: De ovenlamp brandt tijdens de reinigingsfunctie niet.

Vereiste: "Het apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden." → *Pagina 22*

1. De reinigingsfuncties met de functiekeuzeknop instellen.
   ✔ Op het display verschijnen het symbool en de reinigingsfuncties. De eerste reinigingsfunctie is gemarkeerd.
2. Net zo vaak op de knop 〉 of 〈 drukken totdat het symbool is gemarkeerd.
   ✔ Op het display verschijnt PYRO.
3. De reinigingsstand met de temperatuurkeuzeknop instellen.

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

   Bij sterkere of oudere verontreiniging een hogere reinigingsstand kiezen.
   De tijdsduur kan niet worden gewijzigd.
   ✔ Na enkele seconden start de reinigingsfunctie en de tijdsduur verstrijkt.
   ✔ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur vanaf een bepaalde temperatuur in de binnenruimte. Op het display verschijnt.
   ✔ Als de reinigingsfunctie is beëindigd, weerklinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
4. Het apparaat uitschakelen.
   Als het apparaat voldoende is afgekoeld, ontgrendelt de apparaatdeur en gaat uit.
5. "Het apparaat gebruiksklaar maken." → *Pagina 23*

Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in de binnenruimte en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.
3. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
   Opmerking: Witte aanslag op de emailvlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. De rekjes inhangen.
   → *"Rekjes", Pagina 25*

16.2 Reinigingshulp EasyClean

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

Reinigingshulp EasyClean instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▸ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Opmerkingen

- ■ De verlichting van de binnenruimte is niet aan terwijl de reinigingshulp loopt.
- ■ U kunt het einde niet wijzigen.
- ■ De tijdsduur is vooringesteld en kan niet gewijzigd worden.

Vereisten

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

1. Verwijder de accessoires uit de binnenruimte.
2. **LET OP!**
   Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.
   ▸ Geen gedestilleerd water gebruiken.
   0,4 l water met een druppel afwasmiddel mengen en in het midden op de bodem van de binnenruimte gieten.

3. De reinigingsfuncties met de functiekeuzeknop instellen.
✔ Op het display verschijnen het symbool en de reinigingsfuncties. De eerste reinigingsfunctie is gemarkeerd.
4. De knop 〈 of 〉 net zo vaak indrukken totdat het symbool is gemarkeerd.
✔ Op het display verschijnt EASY.
5. Aan de temperatuurknop draaien.
✔ Op het display verschijnt .
✔ Na enkele seconden start de reinigingshulp. De tijdsduur loopt af op het display.
✔ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.

Opmerking: Wanneer na het inschakelen op het display knippert, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Schakel het apparaat uit. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel de reinigingshulp opnieuw in.

Binnenruimte nareinigen

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

Water op de bodem van de binnenruimte bij gebruikt van het apparaat leidt tot schade aan het emaille.
► Geen programma in werking zetten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
► Voor gebruik het water uit de binnenruimte opnemen.

1. Apparaatdeur openen en resterende water met een absorberende vaatdoek opnemen.
2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvaststaal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurafdichting).
4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Draai de functiekeuzeknop terug naar de nulstand om het apparaat uit te schakelen.
6. De apparaatdeur wegklappen en ca. 1 uur geopend laten, zodat de oppervlakken van de binnenruimte kunnen drogen.
   – U kunt de binnenruimte ook snel drogen.
   → *"Binnenruimte snel drogen", Pagina 24*

Binnenruimte snel drogen

1. Na het verstrijken van de reinigingshulp de apparaatdeur wegklappen.
2. **CircoTherm hetelucht** met 50°C starten.
3. Na 5 minuten het apparaat uitschakelen en de apparaatdeur sluiten.

16.3 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.
Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt hangt af van de hardheid van het gebruikte water. Het symbool herinnert u er aan het ontkalken uit te voeren.
Het ontkalken bestaat uit 4 stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is. In totaal duurt het ontkalken ca. 90 - 110 minuten:

Indicatie	Stap
1/4	1e stap: ontkalken ca. 65 min.
2/4	2e stap: spoelcyclus ca. 9 min.
3/4	3e stap: spoelcyclus ca. 9 min.
4/4	4e stap: spoelcyclus ca. 9 min.

Eerste stap (1/4)

LET OP!
De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.
► Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen vloeibare ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
► Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Opmerking: Vul tijdens het hele ontkalkingsproces niet meer dan 150 ml vloeistof in de watertank.

1. Een ontkalkingsoplossing mengen:
   – 50 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel
   – 100 ml water
2. Watertank vullen met de ontkalkingsoplossing en plaatsen.
3. De reinigingsfuncties met de functiekeuzeknop instellen.
✔ Op het display verschijnen het symbool en de reinigingsfuncties. De eerste reinigingsfunctie is gemarkeerd.
4. Net zo vaak op de knop 〈 of 〉 drukken tot het symbool is gemarkeerd.
✔ Op het display verschijnt CALC.
5. Aan de temperatuurknop draaien.
✔ Op het display verschijnt . Na enkele seconden start het ontkalken.
✔ Na afloop van het ontkalken verschijnt in het display 2/4.
6. De watertank verwijderen en grondig met water reinigen.

Tweede stap (2/4)

1. De watertank met 150 ml water vullen en plaatsen.
✔ Na afloop van het spoelen verschijnt op het display 3/4.
2. De watertank verwijderen en grondig met water reinigen.

Derde stap (3/4)

1. De watertank met 150 ml water vullen en plaatsen.
✔ Na afloop van het spoelen verschijnt op het display 4/4.
2. De watertank verwijderen en grondig met water reinigen.

Vierde stap (4/4)

1. De watertank met 150 ml water vullen en plaatsen.
✔ Na afloop van de spoelcyclus verschijnt op het display 00:00.
2. De watertank verwijderen en grondig met water reinigen.
3. De watertank drogen en weer terugplaatsen.
✔ Het ontkalken is afgerond en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Ontkalken onderbroken

Wordt het ontkalken onderbroken, bijv. door een stroomonderbreking of uitschakeling van het apparaat, dan verschijnt nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is het symbool op het display. U wordt gevraagd drie keer te spoelen. Tot aan het einde van de derde spoelcyclus blijft het apparaat geblokkeerd voor ander gebruik.

Opmerking: Wanneer u een ander gebruik instelt, verschijnt op het display CLN (Cleaning). Herhaal na het spoelen het onderbroken ontkalken.

1. De watertank legen en grondig met water reinigen.
2. De lege watertank plaatsen.
3. Met de functiekeuzeknop het ontkalken instellen.
4. Aan de temperatuurknop draaien.
✔ Op het display verschijnt On.
✔ Na enkele seconden pompt het apparaat de resterende vloeistof in de watertank.
5. De watertank legen en grondig met water reinigen.
6. Voor het spoelen van het stoomsysteem de 3 spoelcycli van het ontkalken uitvoeren.
→ *"Tweede stap (2/4)", Pagina 24*
7. Het ontkalken start opnieuw.

17 Rekjes

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

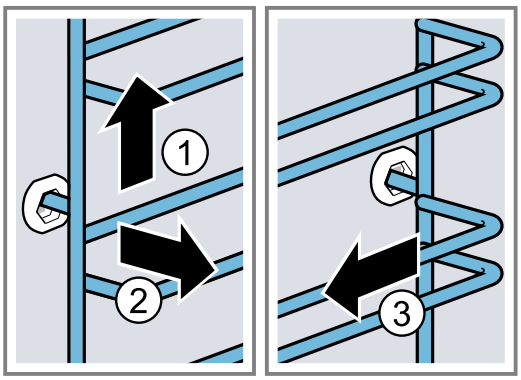
17.1 Rekjes verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De rekjes worden heel heet

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

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



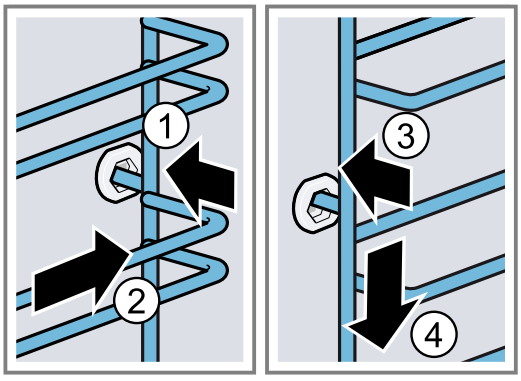
3. Het rekje reinigen.
→ *"Reinigingsmiddelen", Pagina 20*

17.2 Rekjes inhangen

Opmerkingen

- De rekjes passen alleen links of rechts.
- Let er bij beide rekjes op dat de gebogen stangen aan de voorkant zitten.

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



18 Apparaatdeur

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat lang mooi blijft en goed blijft werken, kunt u de deur van het apparaat er uit halen en reinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

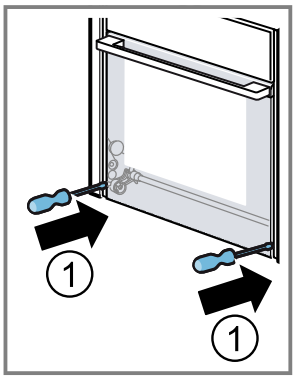
- Voor het verwijderen en ophangen van de deur van het apparaat de beide borgingen altijd tot de aanslag draaien.
- Is het scharnier bij het verwijderen of inhangen van de apparaatdeur dichtgeklapt, grijp dan niet in het scharnier en neem contact op met de klantenservice.

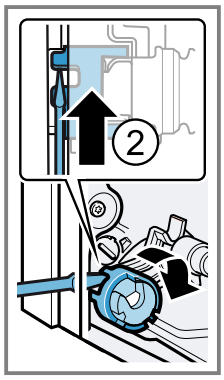
18.1 Apparaatdeur verwijderen

Vereisten

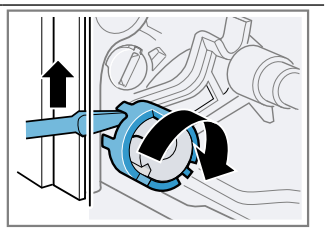
- Houd een zaklamp bij de hand.
- Houd een schroevendraaier bij de hand.
- Houd een muntje bij de hand.

1. Om de deurbeveiliging beter te zien kunt u met een zaklamp in de spleet naast de apparaatdeur schijnen.
2. De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide zijden naar boven tot de aanslag schuiven ②.

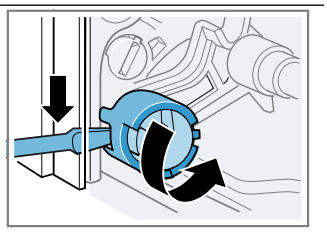




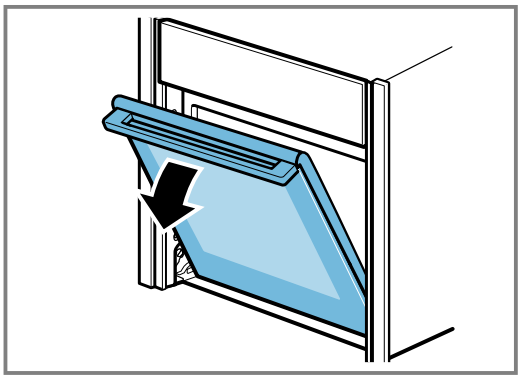
Deurbeveiliging geopend



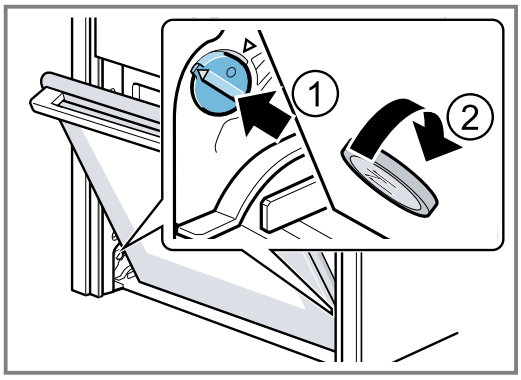
Deurbeveiliging gesloten



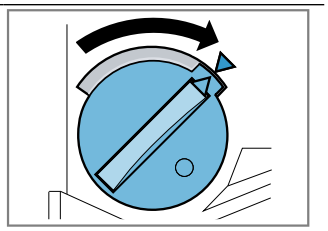
3. De apparaatdeur ca. 45° openen.



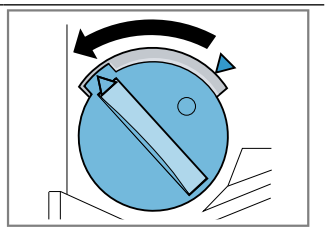
4. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en tot de aanslag draaien ②.
   - De vergrendeling links met de klok mee draaien.
   - Vergrendeling rechts tegen de klok in draaien.



Vergrendeling linker zijde zit vast
De pijlen wijzen naar elkaar



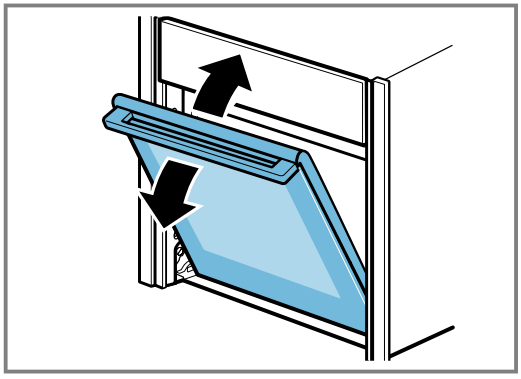
Vergrendeling linker zijde is los



✔ De vergrendeling grijpt waarneembaar aan.

5. **LET OP!**
   Openen en sluiten van de apparaatdeur in de vergrendelstand leidt tot beschadiging van de deurscharnieren.
   - ▸ Nooit de apparaatdeur tegen een weerstand openen of sluiten.
   - ▸ Wanneer het deurscharnier beschadigd werd, neem dan contact op met de klantenservice.

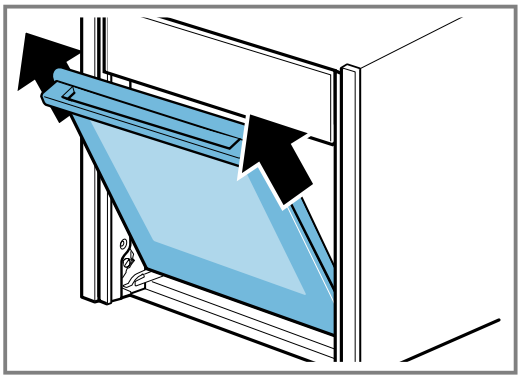
   Beweeg de apparaatdeur naar boven en beneden, tot een zachte klik hoorbaar is. De apparaatdeur kan nog slechts minimaal worden bewogen.



✔ De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand.

6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg en kan bij niet voorzichtig hanteren naar beneden vallen.
▸ De apparaatdeur voorzichtig hanteren.

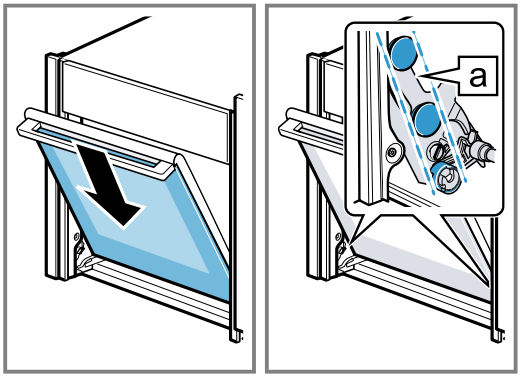
De deurgreep is niet geschikt op de apparaat deur aan te dragen. De deurgreep kan afbreken.
▸ Nooit de apparaatdeur aan de deurgreep dragen.
▸ Voor het dragen de apparaatdeur links en rechts beetpakken.
De apparaatdeur onder de deurgreep met beide handen links en rechts stevig vastpakken en naar boven uittrekken.



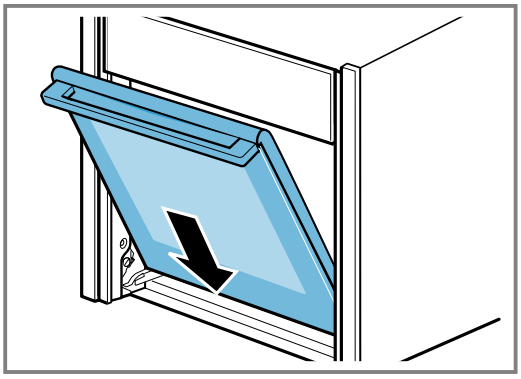
7. De apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond leggen.

18.2 Apparaatdeur inhangen

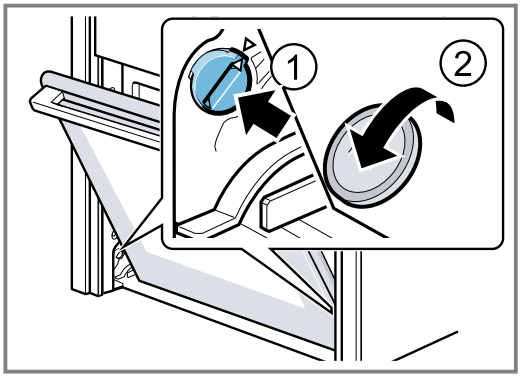
1. **Tip:** Let erop dat de apparaatdeur niet wordt gekanteld en volledig ingehangen is.
De apparaatdeur tegelijkertijd via de rechter en linker geleiderollen [a] inhangen.



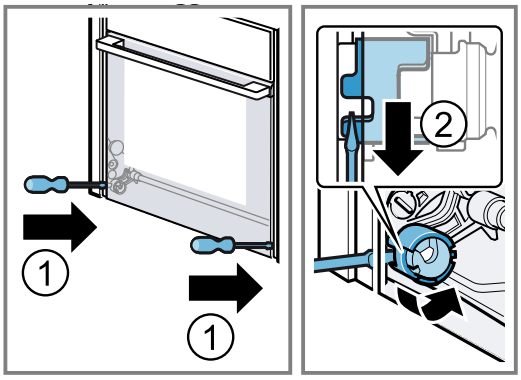
2. Let erop dat de apparaatdeur het laatste kleine stukje volledig naar beneden glijdt.



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



4. De apparaatdeur tamelijk ver openen tot er een zacht klikgeluid te horen is en vervolgens de apparaatdeur sluiten.
5. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Door een niet vergrendelde deurbeveiliging kan de apparaatdeur uit de hengsels loskomen.
▸ Na het inbrengen van de apparaatdeur, de linker en rechter deurbeveiliging sluiten.
De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide kanten tot de aanslag naar onder schuiven ②.



✔ De deurbeveiliging is gesloten.

18.3 Ruit van de deur verwijderen

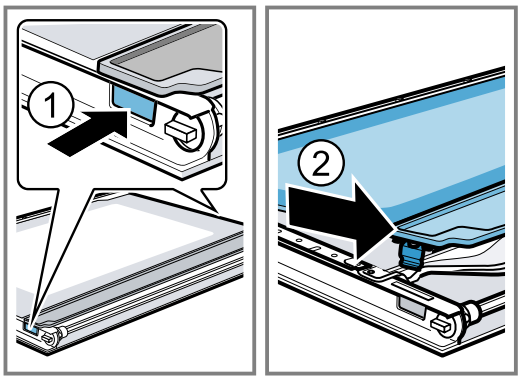
Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten demonteren.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
▸ Draag veiligheidshandschoenen.

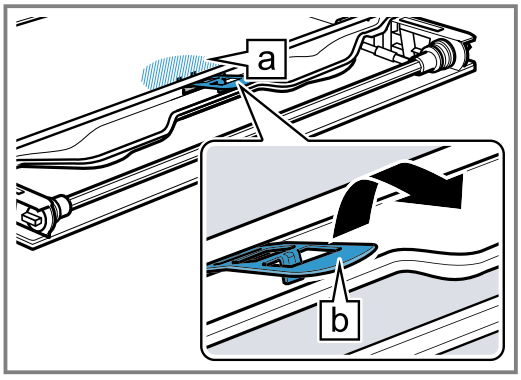
Vereiste: De apparaatdeur is verwijderd.
→ *"Apparaatdeur verwijderen", Pagina 26*

1. Leg de apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond.
2. Links en rechts op de buitenkant van de apparaatdeur drukken ①, tot de middelste ruit aan beide kanten loskomt.

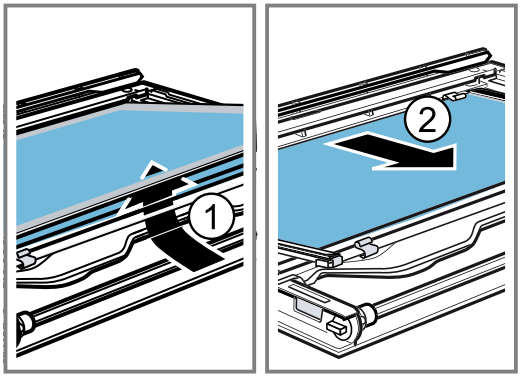
3. De middelste ruit voorzichtig optillen en in de richting van de pijl uitnemen ②.



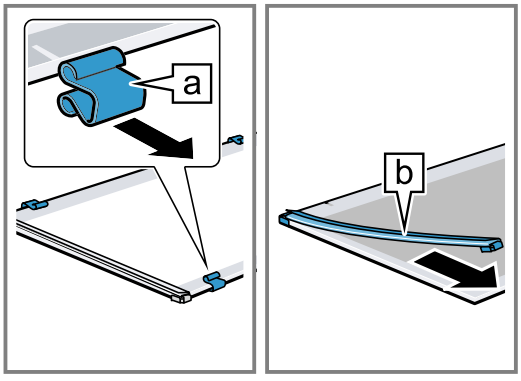
4. De tussenruit in het gebied [a] naar beneden drukken en de houder [b] voorzichtig optillen, totdat deze er uit getrokken kan worden.



5. De eerste en tweede tussenruit van onderen optillen ① en in de richting van de pijl verwijderen ②.



6. Zo nodig de afstandshouders [a] en afdichtingen [b] voor reiniging verwijderen.



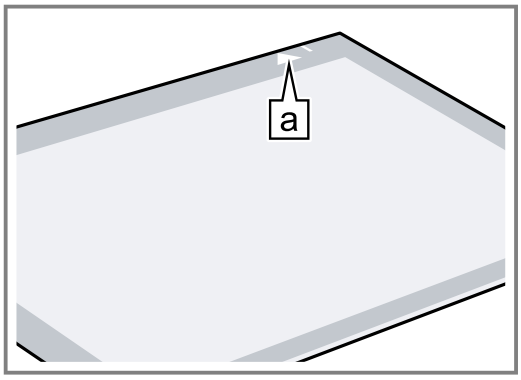
7. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
   - ▸ Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

   Reinig de deurruiten aan beide kanten met glasreiniger en een zachte doek.
8. Deurruiten drogen en weer inbouwen.
   → *"Deurruiten aanbrengen", Pagina 28*

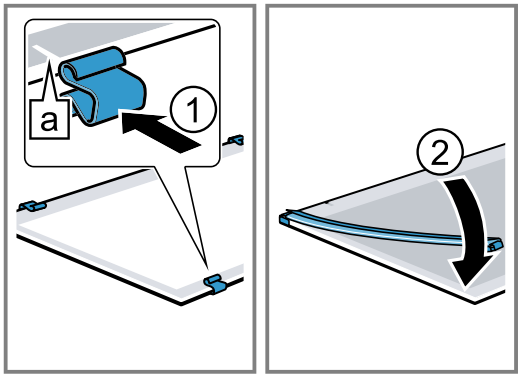
18.4 Deurruiten aanbrengen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.
- ▸ Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.

1. **Tip:** Let er bij het inbouwen op dat de deurruiten zich in de oorspronkelijke volgorde bevinden.
   De middelste ruit zo neerleggen, dat de pijl [a] naar rechtsboven wijst.

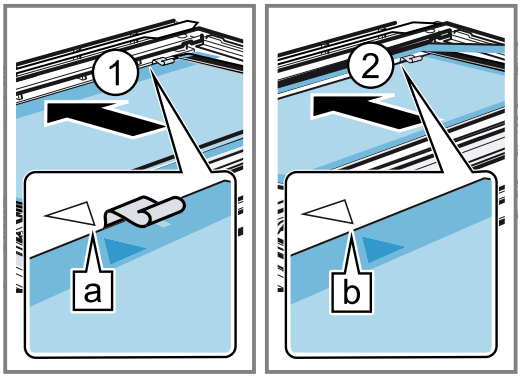


2. Bevestiging van de 4 afstandhouders en de 2 dichtingen controleren.
   - – De afstandshouder op het midden van de lijnen [a] plaatsen ①.
   - – De afdichtingen aan de hoeken bevestigen ②.



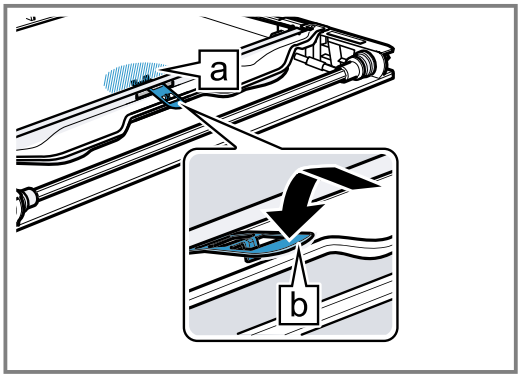
3. De middelste ruit met afstandshouder en afdichtingen in de richting van de pijl plaatsen ①.
   De pijl op de middelste ruit moet corresponderen met de pijl op de omlijsting [a].

4. De tweede middelste ruit zonder afstandshouder en afdichtingen plaatsen en in de richting van de pijl schuiven, totdat deze in de omlijsting past ②.

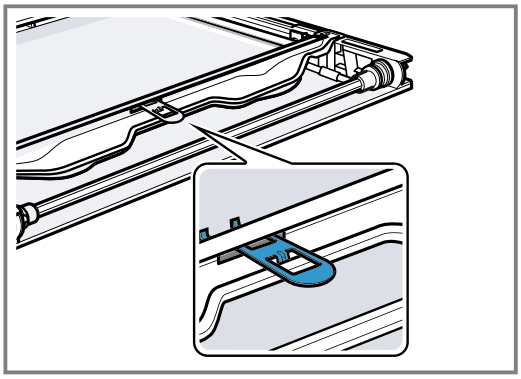


De pijl op de middelste ruit moet corresponderen met de pijl op de omlijsting [b].

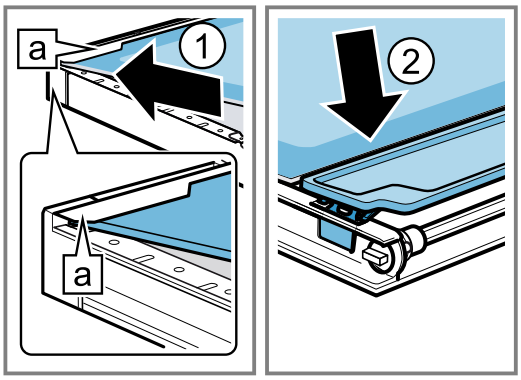
5. De middelste ruit in het gebied [a] naar beneden drukken en de houder [b] schuin inschuiven en aandrukken, totdat deze vergrendelt.



✔ De houder is ingebracht.



6. De binnenruit schuin naar binnen in de bevestigingsrail [a] inbrengen ①.
7. De middelste ruit van boven aandrukken, totdat deze vergrendelt ②.



19 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

19.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Apparaat warmt niet op, op het display brandt DEMO.	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Deactiveer de demomodus binnen 5 minuten door de basisinstelling cl 13 in de waarde 0 te wijzigen. → *"Basisinstellingen", Pagina 19*
Werking met stoomondersteuning start niet.	Watertank is leeg. ▶ Vul de watertank. → *"Watertank vullen", Pagina 13*
	Ontkalken blokkeert het gebruik met stoomondersteuning. ▶ Voer het ontkalken volledig uit. → *"Ontkalken", Pagina 24*
	Stoomsysteem is defect. ▶ Neem contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 32*
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt ⊶.	Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur. ▶ Deactiveer het kinderslot met de toets ◷. → *"Kinderslot", Pagina 18*
Apparaatdeur kan niet worden geopend, op het display brandt 🔒.	Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur. ▶ Het apparaat laten afkoelen tot op het display 🔒 uitgaat. → *"Pyrolytische zelfreiniging ", Pagina 22*
Op het display knippert de tijd.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd opnieuw in. → *"Tijd instellen", Pagina 16*
Tijd verschijnt niet op het display als het apparaat is uitgeschakeld.	Basisinstelling werd gewijzigd. ▶ Wijzig de basisinstelling voor de tijdindicatie. → *"Basisinstellingen", Pagina 19*
Op het display brandt ⊶ en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot met de toets ◷. → *"Kinderslot", Pagina 18*
Op het display knippert h en het apparaat start niet.	Binnenruimte is te heet voor de gekozen modus. **1.** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. **2.** Start de werking opnieuw.
Op het display verschijnt F 8.	Maximale gebruiksduur is bereikt. Om een ongewilde permanente werking te vermijden, stopt het apparaat na meerdere uren automatisch met op te warmen als de instellingen onveranderd zijn. ▶ Schakel het apparaat uit. U kunt zo nodig opnieuw instellen. **Tip:** Om te voorkomen dat het apparaat ongewenst uitschakelt, bijv. bij zeer lange bereidingstijden, kunt u een tijdsduur instellen. → *"Tijdfuncties", Pagina 15*
Op het display verschijnt E5 122.	Er zit teveel water in het stoomsysteem. Het water kan niet in de watertank worden teruggepompt. **1.** Leeg de watertank en plaats de lege watertank. → *"Watertank legen", Pagina 14* **2.** Stel de tijd opnieuw in. → *"Tijd instellen", Pagina 16* **3.** Schakel het apparaat uit en weer aan. **4.** Voer "Ontkalken onderbroken" volledig uit. → *"Ontkalken onderbroken", Pagina 25*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display verschijnt een melding met E, bijv. E05-32.	Elektronicastoring **1.** Druk op de toets ⏲. – Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. **2.** Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → *"Servicedienst", Pagina 32*
Op het display brandt 🜄 continu.	Watertank is leeg. ▸ Vul de watertank. → *"Watertank vullen", Pagina 13*
	Watertank niet geheel ingeschoven. ▸ Schuif de watertank er volledig in.
	Watertank is lek. ▸ U dient een nieuwe watertank te bestellen.
	Sensor is defect. ▸ Neem contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 32*
Op het display brandt ⁘.	Het apparaat is verkalkt. ▸ Voer het ontkalken volledig uit. → *"Ontkalken", Pagina 24*
Op het display verschijnt CLN.	Tijdens het ontkalken werd de stroomtoevoer onderbroken of het apparaat uitgeschakeld. ▸ Voer het onderbroken ontkalken volledig uit. → *"Ontkalken onderbroken", Pagina 25*
Tijdens gebruik met stoomondersteuning ontsnapt stoom uit de ventilatiesleuven.	Er ontsnapt stoom vanwege fysieke redenen. ▸ Wacht tot het bereiden met stoomondersteuning eindigt. Na het einde van het bereiden met stoomondersteuning ontsnapt na korte tijd geen stoom meer.
Na het gebruik van de stoomondersteuning is het bereidingsresultaat te droog of te vochtig.	Stoomintensiteit verkeerd ingesteld. ▸ Stoomintensiteit hoger of lager instellen.

19.2 Ovenlamp vervangen

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

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogeenlampen, 40 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik uitsluitend originele lampen. Pak nieuwe halogeenlampen uitsluitend beet met een schone, droge doek. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt zeer heet.

- ▸ Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken.
- ▸ Het apparaat altijd laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

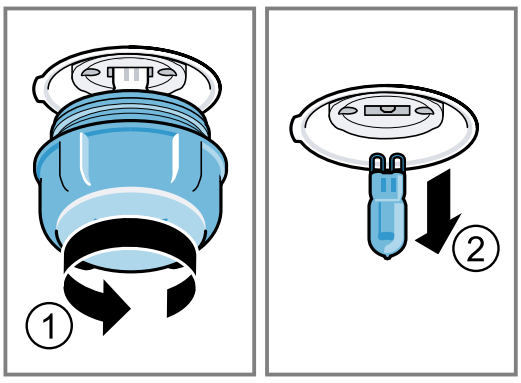
Bij vervanging van de lampen staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▸ Trek voordat u tot vervanging over gaat de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Vereisten

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

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



4. De nieuwe halogeenlamp plaatsen en stevig in de fitting drukken.
Let op de stand van de pinnen van de halogeenlamp.

5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.
6. Het glazen kapje erin schroeven.
7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

20 Afvoeren

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

20.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Het apparaat milieuvriendelijk afvoeren.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

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

21 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Veel problemen kunt u via de informatie voor het verhelpen van storingen in deze gebruiksaanwijzing of op onze website zelf verhelpen. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze servicedienst.
We vinden altijd een passende oplossing en proberen onnodig bezoek van de servicetechnicus te vermijden.
We zorgen ervoor dat het apparaat zowel binnen de garantieperiode als na het verstrijken van de fabrieksgarantie met originele reserveonderdelen door geschoolde servicetechnici wordt gerepareerd.
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.

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

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

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

22 Zo lukt het

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

22.1 Aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van gerechten.

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

Opmerking: Bij een toepassing met stoom is het gewenst dat er veel waterdamp in de binnenruimte ontstaat.
Maak de binnenruimte na de bereiding droog wanneer deze is afgekoeld.

22.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

Bakken op één niveau	Hoogte
hoog gebak of vorm op het rooster	2
plat gebak resp. op bakplaat	3

Bakken op twee niveaus	Hoogte
Braadslede Bakplaat	3 1
Vormen op het rooster: eerste rooster tweede rooster	Hoogte 3 1
Bakplaat Braadslede Bakplaat	4 3 1

Opmerkingen
- Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus hete lucht. Gebak dat gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.
- Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.
- Bakken met stoom is alleen in één niveau mogelijk.

22.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd keren.
- Voeg wat vloeistof toe aan het gevogelte in de vorm. De bodem van de vorm dient ca. 1-2 cm bedekt te zijn.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Braden en stoven met stoom
- Bij gerechten met stoomondersteuning en een lange duur kan de watertank leeg raken. Vul de watertank bij indien nodig.
- U moet het braadstuk of de vis niet omkeren.

Braden en grillen op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk
- Giet afhankelijk van de grootte en het soort product tot 1/2 liter water in de braadslede.
  Van dit opgevangen braadvocht kunt u een saus bereiden. Er ontstaat dan ook minder rook en de binnenruimte wordt minder verontreinigd.
- Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten.
  Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
- Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats bovendien de braadslede, met de schuine kant naar de apparaatdeur, ten minste één inschuifhoogte eronder. Zo wordt afdruipend vet opgevangen.

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.
Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan. Vormen van glas zijn het meest geschikt.

Open vorm
- Gebruik een hoge braadvorm.
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de braadslede gebruiken.

Gesloten vorm
- De vorm op het rooster plaatsen.
- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.
- ▸ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Til het deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af kan ontsnappen.
- ▸ Houd kinderen uit de buurt.

22.4 Selectie van gerechten

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Langwerpige bakvorm	2	☰	150-170	-	60-80
Cake, 2 niveaus	Langwerpige bakvorm	3+1	✣	140-150	-	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2	☰	170-190	-	55-80

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[3] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[4] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grill-stand	Stoomin-tensiteit	Tijdsduur in min.
Biscuitgebak, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2		150-160	low	40-45
Cakerol	Bakplaat	3		190-200[1]	low	10-15
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2		160-180	-	55-95
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3		180-200	-	30-55
Muffins	Muffinplaat op het rooster	2		170-190	-	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160-170	low	20-30
Koekjes	Bakplaat	3		140-160	-	15-25
Koekjes, 2 of 3 niveaus	Braadslede Bakplaat	3+1 4+3+1		140-160	-	15-25
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm, op de plaat)	Braadslede Langwerpige bakvorm	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	**1.** high **2.** 0	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, vers	Bakplaat	3		190-210	-	20-30
Pizza, vers, dunne bodem	Ronde pizzaplaat	2		250-270[1]	-	8-13
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Ovenschaal	2		150-170	low	40-45
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2		200-230	low	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	2		220-230	low	35-45
Gans, niet gevuld, 3 kg		2		**1.** 140-150 **2.** 140-150	**1.** low **2.** 0	**1.** 30-40 **2.** 70-80
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2		160-170	low	130-150
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster Braadslede	3		210-220	-	40-50[2]
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten servies	2		200-220	-	130-150[3]
Rosbief, medium, 1,5 kg	Open vorm	2		180-200	low	50-60
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	4		/	-	25-30[4]
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg		2		170-180	low	65-75
Vis, gebraden, heel 300 g, bijv. forel	Braadslede	2		170-180	low	20-30
Schotel, 1 portie	Open vorm	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebakken	Rooster	2		170-180[1]	-	5-15

[1] Het apparaat voorverwarmen.
[2] Het gerecht na 1/2 - 2/3 van de totale tijd keren.
[3] In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen
[4] Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

22.5 Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. De eerder voorbereide yoghurtmassa in kleine vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.
3. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
4. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Yoghurt

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte	—	40-45	8-9 uur

22.6 Testgerechten

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

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

Algemene opmerkingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Inschuifhoogtes

Inschuifhoogtes bij het bakken op twee niveaus:

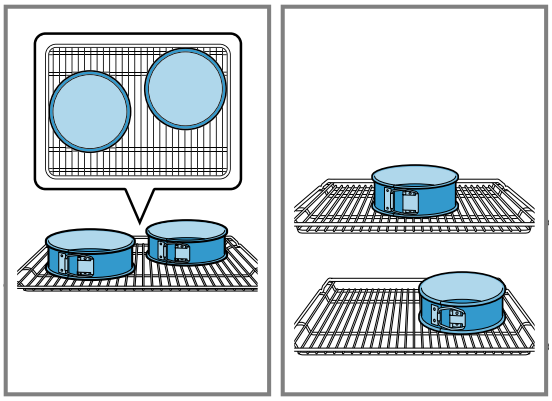
Opmerking: Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

- Braadslede, hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1
- Vormen op het rooster
  eerste rooster: hoogte 3
  tweede rooster: hoogte 1

Inschuifhoogtes bij het bakken op drie niveaus:

- Bakplaat: hoogte 4
  Braadslede, hoogte 3
  Bakplaat: hoogte 1

Bakken met twee springvormen:
Plaats de vormen naast elkaar of verspringend boven elkaar in de binnenruimte.



Bakken

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Stoomintensiteit	Tijdsduur in min.
Spritsgebak	Bakplaat	3	⩧	140-150[1]	-	25-35
Spritsgebak	Bakplaat	3	⁂	140-150[1]	-	20-30
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3 + 1	⁂	140-150[1]	-	25-35
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + Bakplaat	4 + 3 + 1	⁂	130-140[1]	-	35-55
Kleine cakes	Bakplaat	3	⩧	150[1]	-	25-35
Kleine cakes	Bakplaat	3	⁂	150[1]	-	20-30
Kleine cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3 + 1	⁂	140[1]	-	25-35
Small cakes, 3 niveaus	Braadslede + Bakplaat	4 + 3 + 1	⁂	140[1]	-	25-35
Biscuit	Springvorm Ø 26 cm	2	⩧	160-170[2]	-	25-35

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

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grill-stand	Stoominten-siteit	Tijdsduur in min.
Biscuit	Springvorm Ø 26 cm	2		150-160	low	30-35
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3 + 1		150-160[2]	-	35-50

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

Grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C / grillstand	Tijds-duur in min.
Toast bruinen	Rooster	4		/	5-6

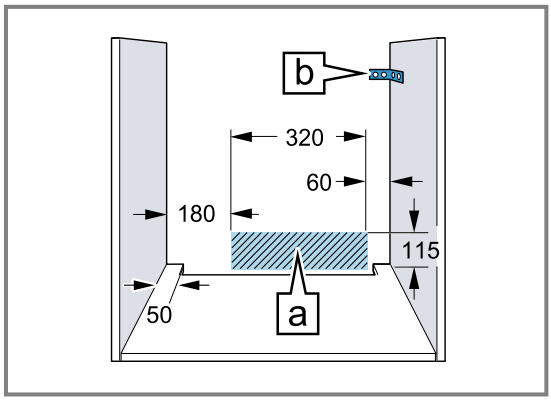
23 Montagehandleiding

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

23.1 Algemene montage-instructies

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

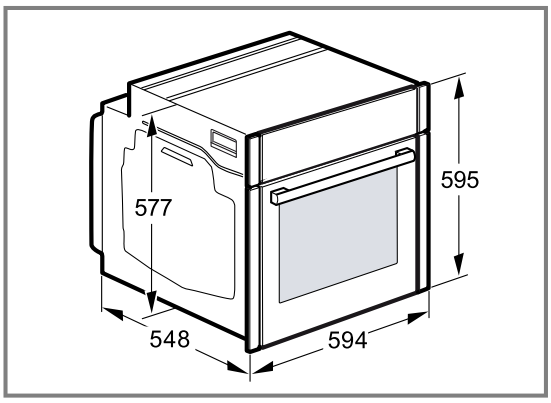
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 70 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak [a] of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek [b] aan de wand worden bevestigd.



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

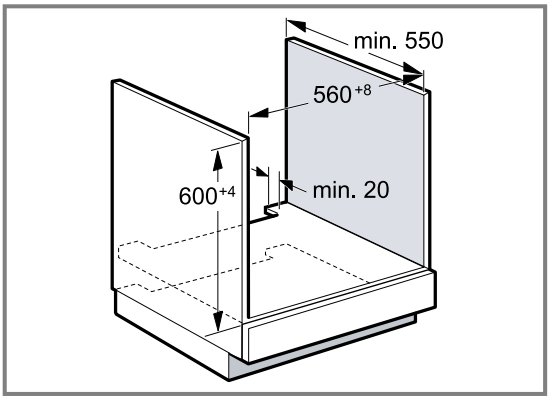
23.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



23.3 Inbouw onder een werkblad

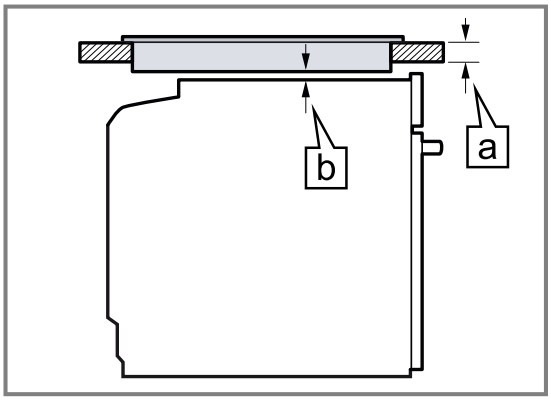
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.

23.4 Inbouw onder een kookplaat

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

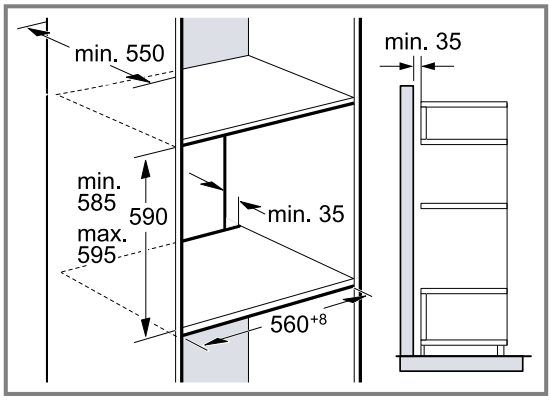


Op basis van de noodzakelijke minimale afstand b volgt de minimale werkbladdikte a.

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

23.5 Inbouw in een hoge kast

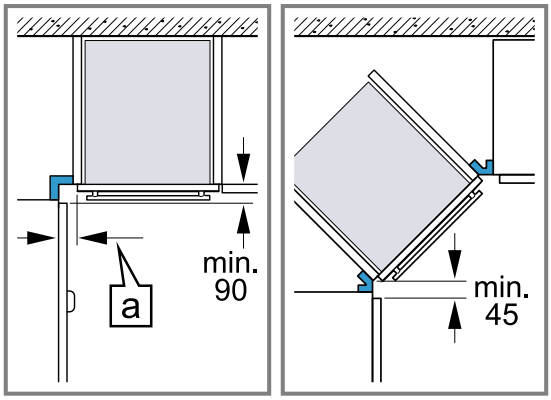
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

23.6 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouwinstructies bij hoekinbouw aan.



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

23.7 Elektrische aansluiting

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

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

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

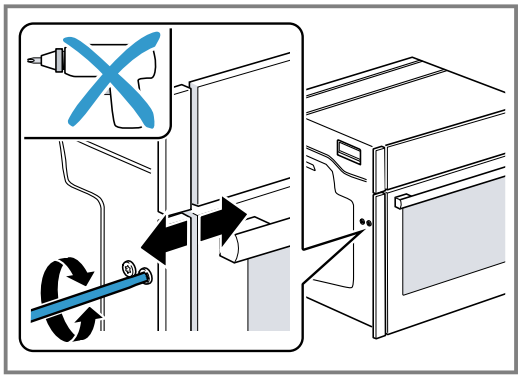
Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

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

23.8 Apparaat inbouwen

Opmerking: De panelen niet met een accuboormachine bevestigen. De panelen kunnen beschadigd worden.

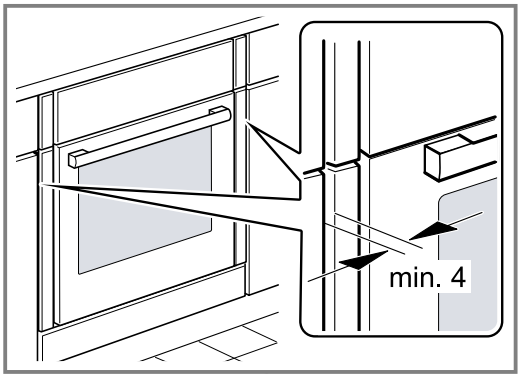
1. Indien nodig de spleet tussen apparaatdeur en panelen middels de instelschroeven links en rechts aanpassen.



   Met de klok mee: spleet vergroten
   Tegen de klok in: spleet verkleinen
2. Het apparaat helemaal er in schuiven.

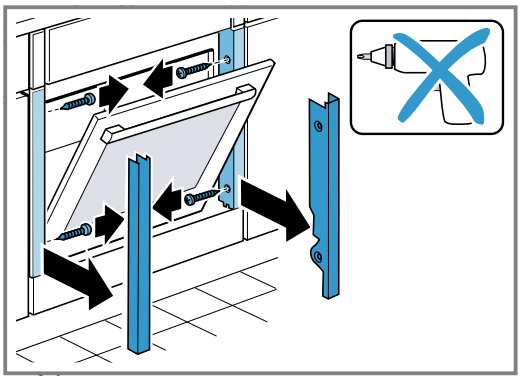
De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe kanten geleiden.

3. Het apparaat gecentreerd uitlijnen.

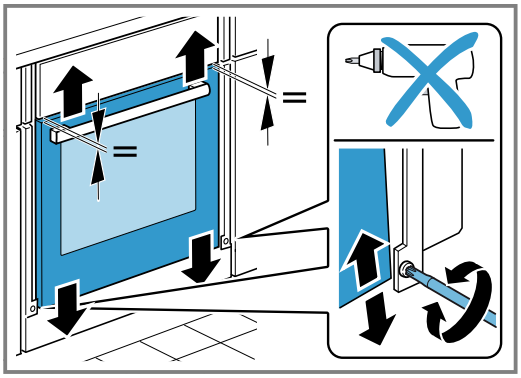


Tussen het apparaat en aangrenzende meubelfronten is een luchtspleet van minimaal 4 mm noodzakelijk.

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

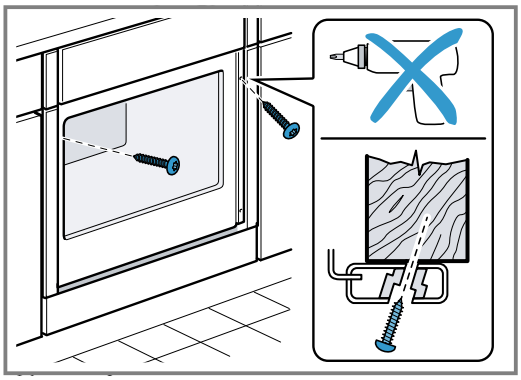


5. De apparaatdeur sluiten.
6. Indien nodig de hoogte van de apparaatdeur met de instelschroeven links en rechts instellen.

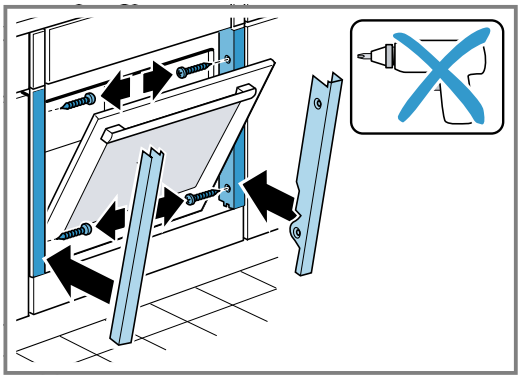


Met de klok mee: spleet verkleinen
Tegen de klok in: spleet vergroten

7. Het apparaat vastschroeven.



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



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

23.9 Apparaat demonteren

1. Maak het toestel spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001578136
000915
nl