

Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies



C29CR7K.0



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2	15	Reiniging en onderhoud	19
2	Materiële schade vermijden	5	16	Reinigingsfunctie "Pyrolytische zelfreini- ging"	21
3	Milieubescherming en besparing	6	17	Reinigingshulp "Easy Clean"	22
4	Uw apparaat leren kennen	6	18	Drogen	23
5	Functies	8	19	Rekjes	23
6	Accessoires	10	20	Apparaatdeur	25
7	Voor het eerste gebruik	11	21	Storingen verhelpen	28
8	De Bediening in essentie	12	22	Afvoeren	31
9	Tijdfuncties	13	23	Servicedienst	31
10	Gerechten	14	24	Informatie over vrije software en opensource- software	31
11	Favorieten	15	25	Conformiteitsverklaring	32
12	Kinderslot	16	26	Zo lukt het	32
13	Basisinstellingen	16	27	MONTAGEHANDLEIDING	36
14	Home Connect	17	27.2	Algemene montage-instructies	37

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.

- tot een hoogte van 4000 m boven zeeni-veau.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 10

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
 - ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

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

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

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

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

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

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

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

→ "*Materiële schade vermijden*", Pagina 5

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

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

→ Pagina 31

Na de installatie van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat niet toegankelijk zijn.

- ▶ Houd het speciale installatievoorschrift aan.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

1.6 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

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

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden.

Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Laat na het gebruik de binnenruimte drogen.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.

- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.

- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

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

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.

- ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

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

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

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

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.

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

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

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

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

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

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

→ "Zo lukt het", Pagina 32

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- ✓ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

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

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- ✓ Overvloedige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Het display in de basisinstellingen uitschakelen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 16

- ✓ Er wordt energie bespaard wanneer het display wordt uitgeschakeld.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

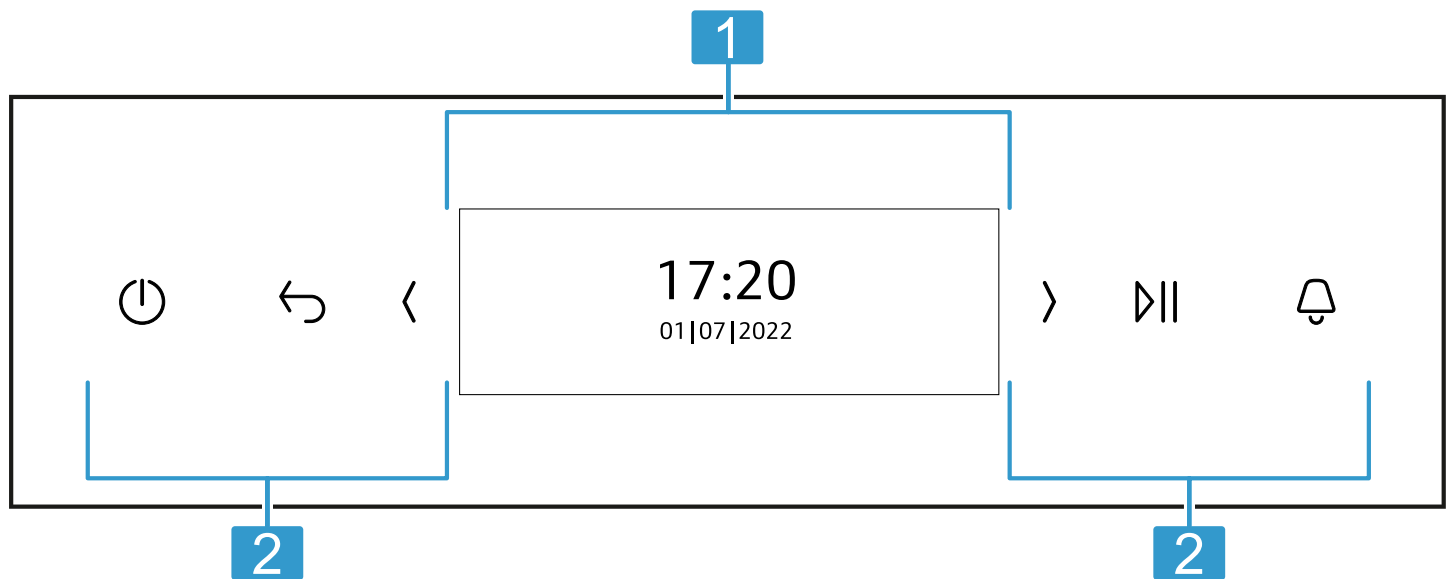
Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

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

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



1 Display
→ "Display", Pagina 7

2 Knoppen
→ "Knoppen", Pagina 7

4.2 Display

Via het display stelt u alle functies van uw apparaat in. In het hoofdmenu vindt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

→ "Functies", Pagina 8

Navigeren

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

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

Waarden instellen

Om een instelling aan te passen, tikt u met uw vinger op de betreffende plaats van het display. Op het display verschijnt het instelbereik. Veeg in dit instelbereik met de vinger op het display naar links of rechts tot de gewenste instelling vergroot is.

Waarden	Gebruik
Verhogen	Op het display met uw vinger naar rechts vegen
Verlagen	Op het display met uw vinger naar links vegen

4.3 Knoppen

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

Symbool	Naam	Gebruik
⏻	Aan/Uit	Apparaat in- of uitschakelen
↶	Terug	Terug navigeren
<	Pijl links	Instelwaarden verlagen
>	Pijl rechts	Instelwaarden verhogen
⏸	Start/Stop	Werking starten of onderbreken
🔔	Timer	Timer instellen

4.4 Binnenruimte

Verschillende functies in de binnenruimte ondersteunen bij het gebruik uw apparaat.

Rekjes

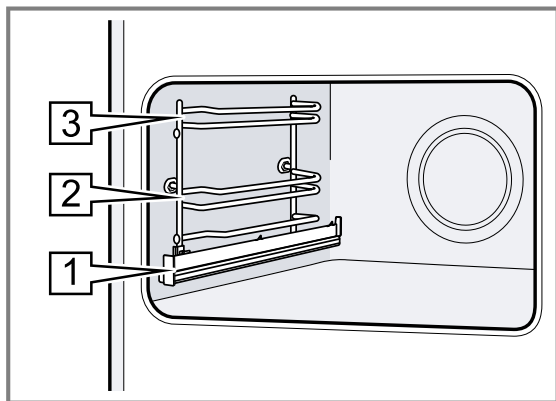
U kunt accessoires op verschillende hoogtes in de rekjes in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 10

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

De rekjes zijn afhankelijk van het type apparaat op een of meerdere niveaus met telescooprails uitgerust. De rekjes kunt u, bijvoorbeeld om te reinigen, verwijderen.

→ "Rekjes", Pagina 23



Verlichting

Een of meerdere ovenlampen verlichten de binnenruimte.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de verlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Als het gebruik wordt beëindigd, schakelt de verlichting uit.

Koelventilator

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

LET OP

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

► Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om het apparaat af te koelen en om restvocht uit het kookcompartiment te verwijderen, loopt de koelventilator na bedrijf nog een bepaalde tijd na.

Opmerking: U kunt de nalooptijd wijzigen in de basisinstellingen. Wanneer u vaak zeer vochtige gerechten bereidt of in het kookcompartiment warm houdt, dan stelt u een langere nalooptijd in.

→ "Basisinstellingen", Pagina 16

Apparaatdeur

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

5 Functies

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

Tip: Al naar gelang het apparaattype kunt u met de Home Connect app extra of uitgebreide functies benutten. Informatie daarover kunt u vinden in de app.












Functie	Naam	Gebruik
	Verwarmingsmethoden	Gewenste verwarmingsmethode en temperatuur voor uw gerechten kiezen
	Favorieten	Opgeslagen favorieten selecteren → "Favorieten", Pagina 15
	Gerechten	Programma's of insteladviezen voor verschillende gerechten gebruiken → "Gerechten", Pagina 14
	Reiniging	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pyrolytische zelfreiniging reinigt de binnenruimte vrijwel zelfstandig → "Reinigingsfunctie Pyrolytische zelfreiniging", Pagina 21 ■ Easy Clean lost lichte verontreinigingen in de binnenruimte op → "Reinigingshulp Easy Clean", Pagina 22 ■ Droogfunctie droogt de binnenruimte → "Drogen", Pagina 23
	Basisinstellingen	Apparaatinstellingen individueel aanpassen → "Basisinstellingen", Pagina 16

5.1 Verwarmingsmethoden


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




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

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	Hete lucht	30 - 275 °C	Op één niveau bakken of braden. De ventilator in de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.

Symbool	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
	Boven- en onderwarmte	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.
	Circo Therm Gentle	125 - 250 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het product wordt in fasen bereid met behulp van restwarmte. Houd de deur van het apparaat tijdens het bereiden gesloten. Als u de toesteldeur ook maar kort opent, blijft het apparaat verwarmen zonder gebruik te maken van de restwarmte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklassen gebruikt.
	Boven-onderwarmte zacht	150 - 250 °C	Voor het voorzichtig bereiden van geselecteerde gerechten zonder voorverwarmen. De warmte komt van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.
	Thermogrillen	30 - 275 °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.
	Grill, groot	50-290°C	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Grill, klein	50-290°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder de grill wordt heet.
	Onderwarmte	30 - 250°C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
	Langzaam garen	70 - 120 °C	Voor het gezond en langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
	Deeg-rijstand	30 - 50 °C	Om deeg deeg te laten rijzen en yoghurt te laten rijzen. Het deeg rijst sneller dan bij kamertemperatuur. Het oppervlak van het deeg droogt niet uit.
	Servies voorverwarmen	30 - 90 C	Voor het opwarmen van servies.
	Warmhouden	50 - 100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.


5.2 Overige opties








Hier vindt u een overzicht van de overige opties.
Druk op  om de opties weer te geven

Symbool	Naam	Gebruik
	Verlichting	Verlichting in de binnenruimte inschakelen of uitschakelen
	Kinderslot	Kinderslot activeren
	Start op afstand	Start op afstand activeren → "Home Connect", Pagina 17

5.3 Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de overige symbolen op het display.

Symbool	Naam	Gebruik
	Opslaan	Instellingen opslaan

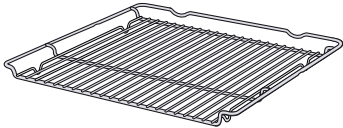
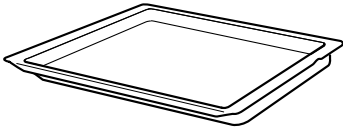
Symbol	Naam	Gebruik
	Sluiten	Melding sluiten
	Resetten	Tijdsduur resetten
	Informatie	Informatie weergeven
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> Thuisnetwerk en Home Connect-server verbonden Aantal lijnen toont signaalsterkte van het thuisnetwerk → "Home Connect ", Pagina 17
	Thuisnetwerk	Thuisnetwerk niet verbonden → "Home Connect ", Pagina 17
	Home Connect-Server	Home Connect-Server niet verbonden → "Home Connect ", Pagina 17
	Afstandsdiagnose Diagnose op afstand	Diagnose op afstand geactiveerd → "Home Connect ", Pagina 17

6 Accessoires

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

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

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

Accessoires	Gebruik
Rooster 	<ul style="list-style-type: none"> Bakvormen Ovenschalen Vormen Vlees, bijv. braad- of grillstukken Diepvriesgerechten
Braadslede 	<ul style="list-style-type: none"> Vochtig gebak Gebak Brood Grote braadstukken Diepvriesgerechten Afdruipende vloeistof opvangen, bijv vet bij het grillen op het rooster.


6.1 Vergrendelingsfunctie

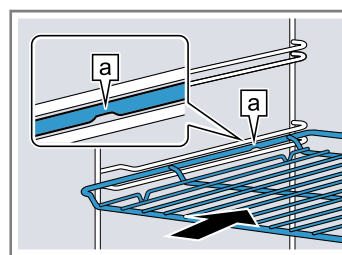
De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

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.


6.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

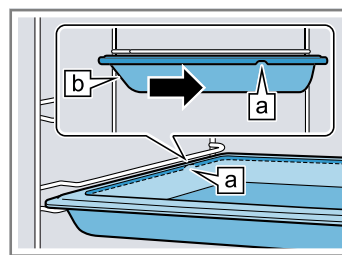
Het accessoire altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

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



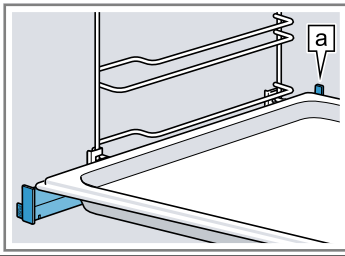
Plaat
bijv. braad-
slede of
bakplaat

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



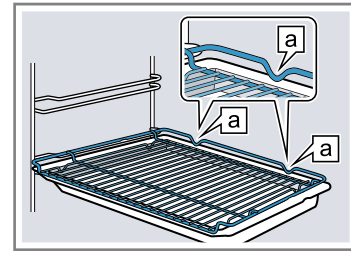
Plaats het accessoire op de ingeschoven telescoop-rail.

Rooster of plaat Het accessoire er zo opleggen, dat het accessoire op de achterste aanslag **a** van het uittreksysteem wordt ingelegd.



2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op braadslede



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

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

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

Accessoires combineren

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

1. Plaats het rooster zo op de braadslede dat de beide afstandshouders **a** achter op de rand van de braadslede liggen.

6.3 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-home.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.

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Eerste gebruik

Nadat je het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, moet je de instellingen voor de eerste ingebruikname van het apparaat vastleggen. Het kan enkele minuten duren tot op het display de instellingen verschijnen.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen op elk moment aanpassen in de basisinstellingen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 16
- Je kunt de instellingen ook met Home Connect uitvoeren. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.
→ "Home Connect", Pagina 17

Taal instellen

Vereiste: Het apparaat is op het elektriciteitsnet aangesloten.

1. Schakel het apparaat in met **⏻**.
2. De taal met **< of >** selecteren.
3. Druk op de gewenste taal.
4. Bevestig de taal met **→**.

Home Connect instellen

Opmerking: U kunt het instellen van Home Connect ook met "Later" overslaan. Dan stelt u vervolgens de tijd in.

1. Home Connect met "Verbinden" instellen.
2. Maak alle overige instellingen van de eerste inbedrijfstelling in de Home Connect app.

Tijd instellen

1. De uren met **< of >** selecteren.
2. Druk op de minuten.
3. De minuten met **< of >** selecteren.
4. Bevestig de tijd met **✓**.

Datum instellen

1. Het jaar met **< of >** kiezen.
 2. Op de maand drukken.
 3. De maand met **< of >** kiezen.
 4. Op de dag drukken.
 5. De dag met **< of >** kiezen.
 6. Bevestig de datum met **✓**.
 7. Beëindig de eerste inbedrijfstelling met "OK".
 8. De apparaatdeur één keer openen en sluiten.
- ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is vervolgens klaar voor gebruik.
 - ✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

7.2 Apparaat reinigen

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

1. Verwijder de productinformatie, accessoires, verpakingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte.
2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Schakel het apparaat met **⏻** in.
→ "Apparaat inschakelen", Pagina 12

4. De verwarmingsmethode en temperatuur voor het opwarmen instellen en met \triangleright starten.
→ "Verwarmingsmethode en temperatuur instellen", Pagina 12

Opwarmen

Verwarmingsmethode	Hete lucht ∞
Temperatuur	maximaal
Tijdsduur	1 uur

5. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
6. Na 1 uur het apparaat met \odot uitschakelen.
→ "Apparaat uitschakelen", Pagina 12
7. Laat het apparaat afkoelen.
8. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
9. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

8 De Bediening in essentie

8.1 Apparaat inschakelen

LET OP

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

- ▶ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.
- ▶ Schakel het apparaat in met \odot .

Opmerkingen

- In de basisinstellingen kunt u vastleggen of het display na het inschakelen het hoofdmenu of een andere functie toont.
→ "Basisinstellingen", Pagina 16
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet bedient, gaat het apparaat automatisch uit.

8.2 Apparaat uitschakelen

- ▶ Schakel het apparaat uit met \odot .

Opmerkingen

- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte verschijnt op het display de restwarmte-indicatie.
→ "Restwarmte-aanduiding", Pagina 12
- Al naar gelang de temperatuur in de binnenruimte blijft de koelventilator draaien, totdat de binnenruimte is afgekoeld.
→ "Koelventilator", Pagina 8

8.3 Restwarmte-aanduiding

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

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

8.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Schakel het apparaat in met \odot .
2. Druk op "Verwarmingsmethoden".
3. Blader door de verwarmingsmethoden met \langle of \rangle .
4. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
5. Druk op "Temperatuur".
6. Kies de temperatuur met \langle of \rangle .
7. De instelling met \checkmark bevestigen.

Verdere mogelijke selectie:

- Tijdsduur → Pagina 13
- Klaar om → Pagina 14
- Informatie → Pagina 12

8. Start de werking met \triangleright .
- ✓ Op het display verschijnt de bedrijfstijd.
- ✓ Bij enkele verwarmingsmethoden is in de voorverwarmingsfase de opwarmbalk te zien. Het optimale tijdstip om het gerecht er in te schuiven is bereikt, zodra de opwarmbalk is gevuld.
9. Schakel het apparaat uit met \odot wanneer het gerecht klaar is.

8.5 Temperatuur wijzigen

Nadat u de werking gestart heeft, kunt u de temperatuur of stand nog wijzigen.

1. Druk op "Temperatuur".
2. De temperatuur met \langle of \rangle wijzigen.
3. De instelling met \checkmark bevestigen.
- ✓ De temperatuur wordt gewijzigd.

8.6 Verwarmingsmethode wijzigen

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

1. Onderbreek de werking met \triangleright .
2. Met naar de verwarmingsmethoden gaan.
3. Blader door de verwarmingsmethoden met \langle of \rangle .
4. Druk op de gewenste verwarmingsmethode.
5. Pas indien nodig de temperatuur of stand aan.
6. Start de werking met \triangleright .

8.7 Bedrijf onderbreken

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

8.8 Informatie weergeven

Opmerking: In de meeste gevallen kunt u informatie bij de zojuist uitgevoerde functie oproepen.

1. Druk op "Informatie".
- ✓ De informatie verschijnt gedurende enkele seconden.
2. Druk om de informatie te sluiten op \times .

8.9 Warmhouden gedurende een langere periode

U kunt met uw apparaat gerechten tot 24 uur warmhouden, zonder dat het gedrag van het apparaat wijzigt. Gebruik de tijdfuncties en wijzig de basisinstellingen.

Opmerking: Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, houdt het apparaat op met verwarmen. Wanneer u de apparaatdeur sluit, verwarmt het apparaat verder. Om er zeker van te zijn dat het gedrag van het apparaat tijdens bedrijf niet verandert, de apparaatdeur pas na het verstrijken van de ingestelde tijd openen.

1. Basisinstellingen wijzigen.
 - "Basisinstellingen", Pagina 16
 - ▶ De basisinstelling "Verlichting" naar "Altijd uit" wijzigen.
 - ▶ De basisinstelling "standby-indicatie" in "Aan" wijzigen.
 - ▶ De basisinstelling "Geluidssignaal" wijzigen naar "Zeer korte duur".
- ✓ Zo blijft de verlichting in de binnenruimte tijdens het gebruik en wanneer u de apparaatdeur opent altijd uit. De weergave van de klok wijzigt niet. De tijdsduur

van het geluidssignaal aan het einde van het gebruik is gereduceerd.

2. Stel de gewenste functie in.
 - "Verwarmingsmethoden", Pagina 8
3. Stel al naar gelang de functie de gewenste tijdsduur in.
 - "Tijdsduur instellen", Pagina 13
 - "Tijdfuncties", Pagina 13
4. Stel met "Einde" het tijdstip in, waarop de werking moet eindigen.
 - "Starttijdvoorkeuze "klaar om" instellen", Pagina 14
 - "Tijdfuncties", Pagina 13
5. Plaats het gerecht in de binnenruimte, voordat het apparaat begint te verwarmen.
6. Start de werking met \triangleright .
 - ✓ Het display toont de tijdsduur tot aan de start. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
 - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
7. Haal het gerecht uit de binnenruimte wanneer de werking is beëindigd. Na ca. 15 tot 20 minuten schakelt het apparaat volledig automatisch uit.

Opmerking: Indien nodig de verschillende basisinstellingen weer wijzigen.

9 Tijdfuncties

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

Tijdfunctie	Gebruik
Timer \odot	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. De timer beïnvloedt het apparaat niet.
Tijdsduur \rightarrow	Na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur, houdt het apparaat automatisch op met verwarmen.
Klaar om \rightarrow	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.

9.1 Wekker

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

Wekker instellen

1. Op \odot drukken.
2. Op uren, minuten of seconden drukken.
3. De timertijd met \langle of \rangle kiezen.
4. De instelling met \triangleright bevestigen.
- ✓ \odot brandt rood. De timertijd loopt af.
- ✓ Als de timertijd is verstreken, klinkt er een signaal.
5. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Wekker wijzigen

1. Op \odot drukken.
2. Op \parallel drukken.
3. Op uren, minuten of seconden drukken.
4. Wijzig de timertijd met \langle of \rangle .
5. De instelling met \triangleright bevestigen.

Wekker afbreken

1. Druk op \odot .
2. Reset de timertijd met \odot .
3. De timer met \hookrightarrow sluiten.

9.2 Tijdsduur

Na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur, houdt het apparaat automatisch op met verwarmen. U kunt de tijdsduur alleen in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

Tijdsduur instellen

1. Een verwarmingsmethode en een temperatuur instellen.
2. Druk op "Tijdsduur".
3. Druk op uren of minuten.
4. Kies de tijdsduur met \langle of \rangle .
5. De instelling met \checkmark bevestigen.
6. Start de werking met tijdsduur met \triangleright .
- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. De tijdsduur loopt af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
7. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Tijdsduur wijzigen

1. Druk op \wedge .
2. Druk op "Tijdsduur".
3. Wijzig de tijdsduur met \langle of \rangle .
4. De instelling met \checkmark bevestigen.

Tijdsduur afbreken

1. Druk op \wedge .
2. Druk op "Tijdsduur".

3. Reset de tijdsduur met ↵ .
4. De instelling met \checkmark bevestigen.

9.3 Starttijdvoorkeuze - "Klaar om"

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

Starttijdvoorkeuze "klaar om" instellen

Opmerkingen

- Laat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte.
 - U kunt niet elke verwarmingsmethode met de starttijdvoorkeuze instellen.
1. De gerechten in de binnenruimte doen en de apparaatdeur sluiten.
 2. Een verwarmingsmethode en een temperatuur instellen.
 3. Druk op "Tijdsduur".
 4. Druk op uren of minuten.
 5. Kies de tijdsduur met \langle of \rangle .
 6. De instelling met \checkmark bevestigen.
 7. Druk op "Klaar om".
 - ✓ Op het display verschijnt het einde van de werking.
 8. De eindtijd met \rangle kiezen.

9. De instelling met \checkmark bevestigen.
10. De starttijdvoorkeuzefunctie met \triangleright starten.
 - ✓ Als de starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur loopt af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
11. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.

Starttijdvoorkeuze "klaar om" wijzigen

1. Druk op \triangleright .
2. Druk op "Klaar om".
3. Wijzig de eindtijd met \langle of \rangle .
4. De instelling met \checkmark bevestigen.
5. De starttijdvoorkeuze met \triangleright starten.

Starttijdvoorkeuze "klaar om" annuleren

1. Druk op \triangleright .
2. Druk op "Klaar om".
3. Rest de eindtijd met ↵ .
4. De instelling met \checkmark bevestigen.
- ✓ De eindtijd is de actuele tijd, plus de ingestelde tijdsduur.
- ✓ Start de werking met tijdsduur met \triangleright .

Opmerking: Wanneer u de werking zonder tijdsduur wilt hervatten, dan breekt u de tijdsduur af.
→ "Tijdsduur afbreken", Pagina 13

10 Gerechten

Met "Gerechten" helpt uw apparaat u bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

10.1 Vormen voor gerechten

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de vorm.

Gebruik een hittebestendige vorm, die geschikt is voor temperaturen tot 300°C. Vormen van glas of glaskeramik zijn het meest geschikt. Braadstukken moeten de bodem van de vorm voor ca. 2/3 bedekken.

Vormen van het volgende materiaal zijn niet geschikt:

- licht gekleurd, glanzend aluminium
- niet geglaazuurde klei
- Kunststof of kunststof grepen

10.2 Instelmogelijkheden van de gerechten

Om de gerechten optimaal te bereiden, gebruikt het apparaat, al naar gelang het gerecht, verschillende instellingen.

Op het display ziet u de gebruikte instellingen. Bepaalde instellingen kunt u aanpassen. Volg de aanwijzingen op het display.

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

Tips en aanwijzingen bij de instellingen

Als u een gerecht instelt, geeft het display voor dit gerecht relevante informatie weer, bijv.:

- Geschikte inschuifhoogte
 - Geschikte accessoires of vormen
 - Toevoegen van vloeistof
 - Tijdstip voor het keren of omroeren
- Zodra dit tijdstip bereikt is, klinkt er een signaal.

Druk op "Informatie" om informatie op te roepen. Sommige aanwijzingen verschijnen automatisch.

Programma's

Bij programma's zijn het optimale verwarmingstype, de temperatuur en de duur vast vooringesteld.

Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen, moet u tevens het gewicht, de dikte of de mate van gaarheid instellen. U kunt alleen in het daarvoor bestemde bereik instellen.

Indien niet anders aangegeven, stelt u het totale gewicht van uw gerecht in.

Insteladvies

Bij insteladviezen is de optimale verwarmingsmethode vast vooringesteld. De ingestelde temperatuur en de tijdsduur kunt u aanpassen.

10.3 Overzicht van de gerechten

Welke gerechten ter beschikking staan, ziet u hier. De gerechten zijn afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat.

Opmerking: In de basisinstellingen kunt u de weergegeven gerechten regionaal specialiseren.

→ "Basisinstellingen", Pagina 16

Gerechten

- Pavlova
- Muffins
- Scones
- Afbakbroodjes of baguette
- Ovenschotel, pittig, vers, gegaarde ingrediënten
- Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog
- Lasagne, vers
- Fruitcrumble
- Kip, gehalveerd
- Stukken kip
- Eend, ongevuld
- Ganzenbouten
- Babykalkoen, ongevuld
- Kalkoenfilet
- Kalkoen, crown - Britse stijl
- Gebraden varkenshals zonder been
- Gebraden varkensvlees met korstje, bijv. schouder
- Gebraden varkenshaas
- Pork Loin joint - Britse stijl
- Pork Roast joint - Britse stijl
- Pork Belly - Britse stijl
- Rosbief, kort gebakken
- Rosbief, medium
- Gestoofd rundvlees
- Beef Slow roast joint - Britse stijl
- Beef Top side, top rump - Britse stijl
- Gebraden kalfsvlees, doorregen
- Gebraden kalfsvlees, mager
- Lamsbout met been, doorbakken
- Lamsbout zonder been, medium
- Lamb Shoulder, boned and rolled - Britse stijl
- Gebraden gehakt van vers gehakt
- Osso buco van kalfsvlees
- Eenpansgerecht met vlees
- Vis, heel, bakken
- Pizza diepvries, met dunne bodem, 1 stuks
- Pizza, diepvries met dikke bodem, 1 stuks
- Frites, diepvries
- Aardappels in de oven, heel

- Eenpansgerecht + groente

10.4 Gerecht instellen

1. Druk op "Gerechten".
2. Druk op het gewenste gerecht.
 - Opmerking:** Al naar gelang het gerecht zijn de instelmogelijkheden verschillend.
 - "Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 14
- ✓ Op het display verschijnen de instellingen bij het gerecht.
3. Indien nodig de instellingen aanpassen.
 - Al naar gelang het gerecht zijn de instelmogelijkheden verschillend.
 - "Instelmogelijkheden van de gerechten", Pagina 14
4. Druk op "Informatie" voor informatie over bijvoorbeeld accessoires en inschuihoogte.
5. Start de werking met \blacktriangleright .
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en de tijdsduur loopt af.
- ✓ Als het gerecht klaar is, klinkt een signaal. Het apparaat verwarmt niet langer.
6. Beslis hoe u verder wilt gaan:

Afsluiten	Gerecht is klaar
Verlengen	→ "Bereidingstijd verlengen", Pagina 15
Warmhouden	→ "Gerecht warmhouden", Pagina 15

10.5 Bereidingstijd verlengen

1. Druk op "Verlengen" om het gerecht na te garen.
2. Indien nodig de instellingen met \langle of \rangle wijzigen.
3. Bevestig de instellingen met ✓.

10.6 Gerecht warmhouden

1. Druk op "Warmhouden" om het gerecht warm te houden.
2. Indien nodig de instellingen met \langle of \rangle wijzigen.
3. Bevestig de instellingen met ✓.
4. Start het warmhouden met \blacktriangleright .

11 Favorieten

In de favorieten kunt u uw instellingen opslaan en opnieuw gebruiken.

Opmerkingen

- Afhankelijk van het apparaattype/softwareversie moet u deze functie eerst op uw apparaat downloaden. Kijk in de Home Connect app voor meer informatie.
- Favorieten starten kan op het apparaat of met de Home Connect app. Alle overige functies zijn via de Home Connect beschikbaar.

11.1 Favorieten opslaan

U kunt maximaal 10 verschillende functies als uw favorieten opslaan.

- ▶ Om een functie als favoriet op te slaan, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.

11.2 Favorieten kiezen

Wanneer u favorieten heeft opgeslagen, dan kunt u deze voor het instellen van de werking kiezen.

1. Druk op "Favorieten".
2. Druk op de gewenste favorieten.
3. Indien gewenst kunt u de instellingen wijzigen.
4. Start de werking met \blacktriangleright .

11.3 Favorieten wijzigen

U kunt uw opgeslagen favorieten altijd wijzigen, sorteren, of verwijderen.

- ▶ Om de favorieten te wijzigen, moet u de Home Connect app gebruiken. Als uw apparaat verbonden is, volg dan de aanwijzingen in de app.


12 Kinderslot

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



12.1 Kinderslot activeren

Het kinderslot blokkeert het bedieningspaneel, zodat kinderen het apparaat niet per ongeluk inschakelen. Deactiveer het kinderslot om het apparaat in te schakelen.

Opmerkingen

- Zodra u het kinderslot activeert, blokkeert het apparaat het bedieningspaneel. Uitgezonderd is de knop .

- U kunt tevens de apparaatdeurvergrendeling activeren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 16

1. Druk op .
 2. Druk op .
- ✓ Op het display verschijnt "Kinderslot geactiveerd".

12.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Houd "Deblokkeren" ingedrukt, totdat "Kinderslot gedeactiveerd" verschijnt.

13 Basisinstellingen

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

13.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Meer informatie over de afzonderlijke basisinstellingen krijgt u op het display met "Informatie".

Basisinstellingen	Keuze
Taal	Zie de selectie op het apparaat
Home Connect	De bakoven met een mobiel eindapparaat verbinden en op afstand besturen
Tijd	Tijd in het 24 h-formaat
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ
Display	Keuze
Helderheid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹
Standby-indicatie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan, qua tijd gelimiteerd ▪ Aan (deze instelling verhoogt het energieverbruik) ▪ Uit¹
Tijd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Digitaal + datum¹ ▪ Digitaal ▪ Analooq + Datum ▪ Analooq
Afstelling	Display horizontaal en verticaal stellen
Geluid	Keuze
Sensortoets-toon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan¹ ▪ Uit

Geluid	Keuze
Geluidssignaal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeer kort ▪ Korte duur ▪ Gemiddelde duur¹ ▪ Lange duur
Apparaatinstellingen	Keuze
Nalooptijd ventilator	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimaal ▪ Aanbevolen¹ ▪ Lang ▪ Zeer lang
Telescoopsysteem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Achteraf aangebracht (bij 2- en 3-voudig uittreksysteem) ▪ Niet achteraf aangebracht (bij rekjes en 1-voudig uittreksysteem)¹
Verlichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan bij bereiden en bij openen deur¹ ▪ Alleen bij het openen van de deur ▪ Altijd uit
Personalisering	Keuze
Merklogo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Displays¹ ▪ Niet weergeven
Werking na inschakelen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoofdmenu¹ ▪ Verwarmingsmethoden ▪ Gerechten ▪ Favorieten
Verstreken bereidingstijd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Displays¹ ▪ Niet weergeven
Regionale gerechten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alle¹ ▪ Europese gerechten ▪ Gerechten volgens Britse wijze
Gerechten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alle¹ ▪ Geen varkensvlees ▪ Alleen koosjer
Kinderslot	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alleen toets-blokkering¹ ▪ Deurvergrendeling + toetsblokkering ▪ Gedeactiveerd

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Fabrieksinstellingen	Keuze
Fabrieksinstellingen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Annuleren ▪ Terugzetten
Apparaat informatie	Indicatie
Apparaat informatie	Technische informatie over het apparaat weergeven

13.2 Basisinstelling wijzigen

1. Schakel het apparaat in met .

2. Druk op "Basisinstellingen".
3. Blader met < of > door de basisinstellingen of categorieën.
4. Druk op de gewenste basisinstelling of categorie.
 - ▶ Druk bij een categorie op de gewenste basisinstelling.
5. Veeg naar links of rechts om de gewenste instelling te kiezen.
6. Bevestig de wijziging met ✓. Wanneer ✓ niet verschijnt, dan wordt de wijziging direct overgenomen.
7. Ga met terug naar de basisinstellingen om andere basisinstellingen te wijzigen.

14 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tip: Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen

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

14.1 Home Connect app instellen

1. Installeer de Home Connect app op het mobiele eindapparaat.

14.3 Home Connect Instellingen

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

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbinding verbreken	Via de Home Connect Assistent kunt u uw apparaat verbinden met de Home Connect app. Opmerking: Wanneer u de Home Connect Assistent voor de eerste keer gebruikt, dan is alleen de instelling "Assistent starten" beschikbaar.

2. De Home Connect app starten en de toegang voor Home Connect instellen.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces.

14.2 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
 - U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
 - De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.
 - Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
 - Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.
1. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

Basisinstelling	Mogelijke instellingen	Toelichting
WiFi	Aan Uit	Met WiFi kunt u de netwerkverbinding van uw apparaat uitschakelen. Wanneer u eenmaal succesvol bent verbonden, dan kunt u WiFi deactiveren en verliest u niet uw gedetailleerde gegevens. Zodra u WiFi opnieuw activeert, dan maakt uw apparaat automatisch verbinding. Opmerking: Bij netwerkgebonden standby verbruikt het apparaat maximaal 2 Watt.
Status afstandsbediening	Bewaking Handmatige start op afstand Permanente start op afstand	Bij bewaking kunt u alleen de bedrijfstoestand van het apparaat in de app weergegeven. Wanneer u omschakelt van bewaking of permanente start op afstand naar handmatige start op afstand, dan moet u de start op afstand elke keer activeren. U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd. Bij permanente start op afstand kunt u het apparaat altijd op afstand starten en bedienen. Wanneer u het apparaat vaak op afstand bedient, dan is het zinvol om Starten op afstand op permanent in te stellen.

14.4 Apparaat met Home Connect app bedienen

Met de Home Connect app kunt u het apparaat op afstand instellen en starten.


WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

Vereisten

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Het apparaat is met het thuisnetwerk en met de Home Connect app verbonden.
- Om het apparaat via de app te kunnen instellen, moet de handmatige of permanente start op afstand in de basisinstelling Afstandsbedieningsniveau zijn geselecteerd.

1. Druk op  om de handmatige start op afstand te activeren.

De bevestiging op de bakoven is uitsluitend nodig, wanneer u van bewaking of permanenten start op afstand overschakelt naar handmatige start op afstand. Bij permanente start op afstand is geen bevestiging op de bakoven noodzakelijk.

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

Opmerkingen

- Wanneer u de ovenfunctie direct op het apparaat start, wordt Starten op afstand automatisch geactiveerd. U kunt de instellingen via de Home Connect app wijzigen of een nieuw programma starten.
- U kunt de deur van het apparaat binnen 15 minuten openen, nadat u het starten op afstand heeft geactiveerd. Het starten op afstand wordt daardoor

niet gedeactiveerd. Na het verstrijken van de 15 minuten wordt met het openen van de apparaatdeur de handmatige start op afstand gedeactiveerd.

14.5 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten. Hierdoor kunnen weergaven alsmede de bediening in het display enigszins wijzigen.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

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

14.6 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw appa-

raat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

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

14.7 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).

- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

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

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

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.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

→ "Apparaat schoonmaken", Pagina 21

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken 	Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.
Glas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger 	<p>Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat of RVS-schuursponsje gebruiken.</p> <p>Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 25</p>
Deurafscherming	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ▪ Van kunststof: Warm zeepsop 	<p>Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.</p> <p>Gebruik geen schoonmaakmiddelen voor roestvaststaal.</p> <p>Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 25</p>
Roestvaststalen binnenlijst van de deur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RVS-reiniger 	<p>Verkleuringen kunnen verwijderd worden met reinigingsmiddelen voor roestvaststaal.</p> <p>Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.</p>
Deurgreep	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel dat op het oppervlak terechtkomt direct verwijderen.</p>
Deurafdichting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Niet afnemen en niet schuren.</p>

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaïlle oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Azijnwater ▪ Ovenreiniger 	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken.</p> <p>Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open.</p> <p>Opmerkingen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Reinigingsfunctie Pyrolytische zelfreiniging", Pagina 21 ▪ 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 geëmaïlleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ▪ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaïlle 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.</p>
Rekjes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken.</p> <p>Opmerking: Voor een grondige reiniging de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 23</p>
Telescoopsysteem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop 	<p>Gebruik bij sterke verontreiniging een borstel.</p> <p>Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen.</p> <p>Niet in de vaatwasser reinigen.</p> <p>Opmerking: Voor een grondige reiniging de telescooprails verwijderen. → "Rekjes", Pagina 23</p>
Toebehoren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm zeepsop ▪ Ovenreiniger 	<p>Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraalspons gebruiken.</p> <p>Geëmaïlleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.</p>

15.2 Apparaat schoonmaken

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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 19

1. Het apparaat met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - ▶ Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
 - "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 19
2. Drogen met een zachte doek.

16 Reinigingsfunctie "Pyrolytische zelfreiniging"

Met de reinigingsfunctie "Pyrolytische zelfreiniging" ☼☼☼ reinigt de binnenruimte zich vrijwel zelfstandig. De reinigingsfunctie heeft ca. 3,1 - 4,0 kilowattuur nodig.

16.1 Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

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

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

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

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

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

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

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte. De rekjes met alle telescooprails kunt u mee reinigen.

Tip: Verwijder tevens de rekjes, om energie te besparen en om een beter reinigingsresultaat in het kookcompartiment te verkrijgen.

→ "Rekjes", Pagina 23

2. Grove verontreinigingen uit het kookcompartiment en van de rekjes verwijderen.
 - Grove verontreinigingen kunnen inbranden en daardoor alleen nog met moeite worden verwijderd.
3. De binnenkant van de apparaatdeur en de randoppervlakken bij de deurafdichting met zeepsop en een zachte doek reinigen.
 - De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren. Verwijder sterke verontreinigingen op de binnenruit met ovenreiniger.
4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. Het kookcompartiment moet, met uitzondering van de rekjes, leeg zijn.

16.2 Reinigingsfunctie "Pyrolytische zelfreiniging" instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

Opmerking: De ovenlamp brandt niet tijdens de reinigingsfunctie.

Vereiste:

→ "Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden", Pagina 21

1. Op "Reiniging" drukken.
2. Druk op "Pyrolytische zelfreiniging" ☼☼☼.
3. Druk op "Stand" en stel de reinigingsgraad in.

Reinigingsstand	Mate van reiniging	Tijdsduur in uren
1	Licht	Ca. 2:15
2	Hoog	Ca. 2:30

Bij sterkere of oudere verontreiniging een hogere reinigingsstand kiezen.

U kunt de tijdsduur van de reinigingsfunctie niet wijzigen.

Als de reinigingsfunctie loopt, kunt u de reinigingsstand niet wijzigen.

- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur van de reinigingsstand.
 - 4. De reinigingsfunctie met ▶ start.
 - ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor het reinigen.
 - 5. Bevestig de aanwijzing met "OK".
 - ✓ De reinigingsfunctie start. Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Voor uw veiligheid vergrendelt de apparaatdeur de binnenruimte. Op het display verschijnt 🔒.
 - ✓ Zodra de reiniging beëindigd is klinkt er een signaal.
 - 6. Na de reinigingsfunctie het apparaat gebruiksklaar maken.
→ "Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken", Pagina 22
- De apparaatdeur kan pas worden geopend als het apparaat voldoende is afgekoeld en 🔒 dooft.

16.3 Reinigingsfunctie afbreken

Opmerking: Na de start kunt u de reinigingsfunctie niet meer stoppen of wijzigen.

- ▶ Om de reinigingsfunctie af te breken het apparaat met ☹ uitschakelen.

16.4 Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Achtergebleven as in het kookcompartiment, op de rekjes en bij de apparaatdeur verwijderen met een vochtig doekje.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 19
3. De telescooprails meerdere keren uittrekken en inschuiven.
Tijdens de reinigingsfunctie kunnen verkleuringen aan de telescooprails ontstaan. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.
4. Witte aanslag met citroenzuur verwijderen.
Opmerking: Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Opmerking: Tijdens de reinigingsfunctie verkleurt de binnenlijst van de apparaatdeur of andere delen van RVS van de apparaatdeur. Deze verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. De verkleuringen kunnen met een reinigingsmiddel voor RVS worden verwijderd.

17 Reinigingshulp "Easy Clean"

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

17.1 Reinigingshulp "Easy Clean" instellen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Opmerkingen

- De ovenlamp brandt tijdens de reinigingshulp niet.
- Tijdens het bedrijf de apparaatdeur niet openen.

Vereisten

- U kunt de reinigingshulp alleen starten wanneer de binnenruimte koud (kamertemperatuur) is en de apparaatdeur is gesloten.
- 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. Op "Reiniging" drukken.
4. Druk op "Easy Clean".
5. De reinigingshulp met ▶ start.
 - ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de voorbereidingen die nodig zijn voor de reinigingshulp.
6. Bevestig de aanwijzing met "OK".
- ✓ De reinigingshulp start. Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.
7. Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
8. Na de reinigingshulp de binnenruimte nareinigen.
→ "Binnenruimte nareinigen", Pagina 22

17.2 Binnenruimte nareinigen

LET OP

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. De deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen.

2. Gladde oppervlakken in de binnenruimte reinigen met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Verwijder hardnekkige resten met een schuursponsje van roestvrij staal.
3. Kalkranden verwijderen met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek, ook onder de deurafdichting.
4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Om de binnenruimte te laten drogen, de deur van het apparaat in grendelstand (ca. 30°) ca. 1 uur openen of de droogfunctie gebruiken.
→ "Drogen", Pagina 23

18 Drogen

18.1 Binnenruimte drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

LET OP

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

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. Droog de binnenruimte met een spons.
3. De kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met schoon water en drogen met een zachte doek.
4. Laat de binnenruimte met geopende apparaatdeur 1 uur drogen of gebruik "Droogfunctie".
→ "Droogfunctie instellen", Pagina 23

18.2 "Droogfunctie" instellen

Vereiste:

→ "Binnenruimte drogen", Pagina 23

1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "Droogfunctie".
 - ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur. U kunt de tijdsduur van de droogfunctie niet wijzigen.
3. Start de droogfunctie met \triangleright .
- ✓ Op het display verschijnt een aanwijzing voor de noodzakelijke voorbereidingen voor de droogfunctie.
4. Bevestig de aanwijzing met "OK".
 - ✓ De droogfunctie start. Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Zodra de droogfunctie beëindigd is, klinkt er een signaal.
5. De apparaatdeur 1-2 minuten geopend laten zodat de binnenruimte volledig droogt.

19 Rekjes

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

19.1 Rekjes verwijderen

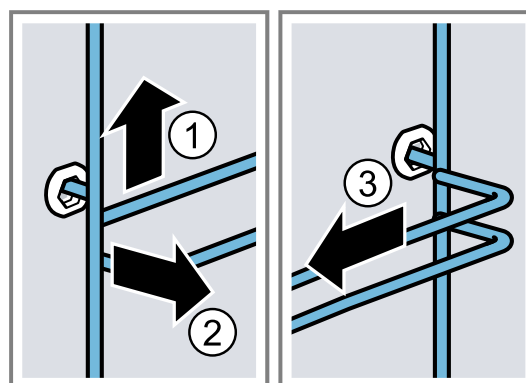
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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.

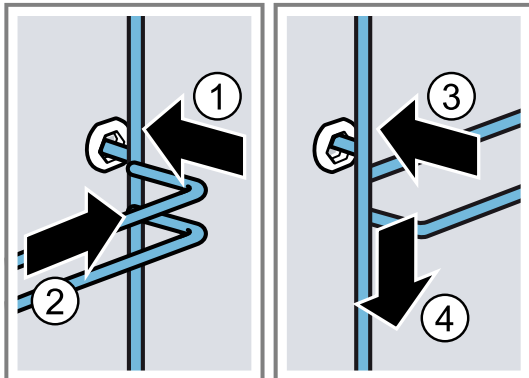
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 19

19.2 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.



19.3 Telescooprail verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

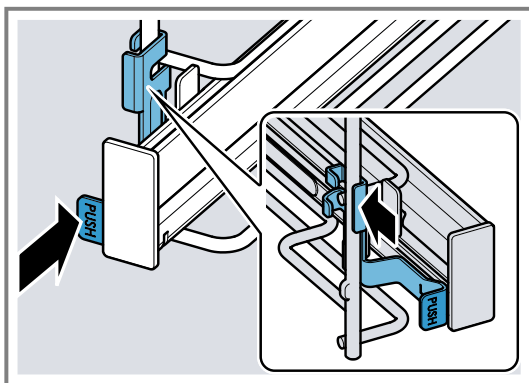
De rekjes worden heel heet

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

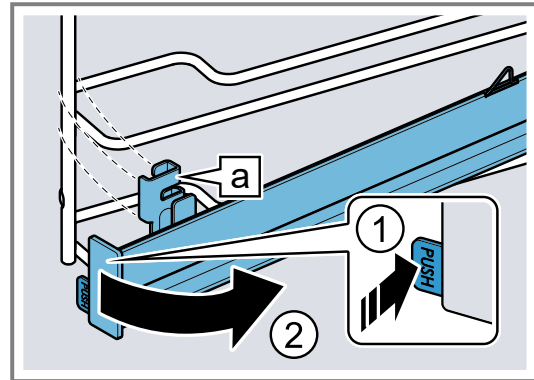
Opmerkingen

- Al naar gelang het apparaattype moet u bij apparaten met rekjes en telescooprails de basisinstellingen voor de telescooprails aanpassen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 16
- Telescopische rails kunnen desgewenst op elk niveau worden ingebouwd.
- Indien nodig kunt u alle niveaus met een telescooprail uitrusten.

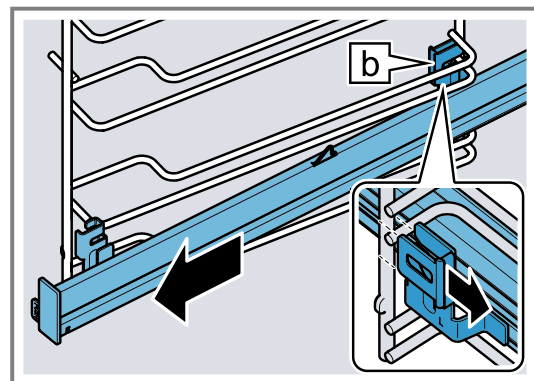
1. Aan de zijkant van de rail op **PUSH** drukken en de rail naar achteren schuiven.



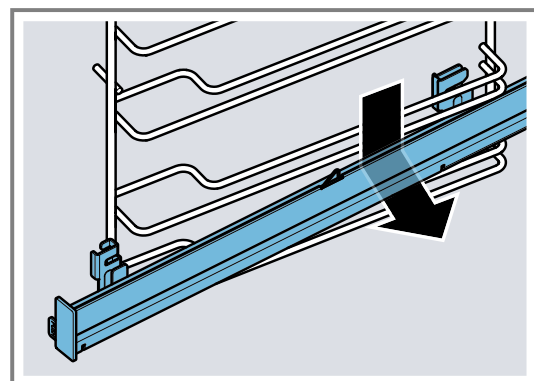
2. **PUSH** ingedrukt houden ① en de rail naar buiten zwenken ②, tot de voorste bevestiging ③ los is.



3. Trek de rail er naar voren uit.



4. De telescooprail verwijderen.



5. De telescooprail reinigen.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 19

Opmerking: Meer informatie:

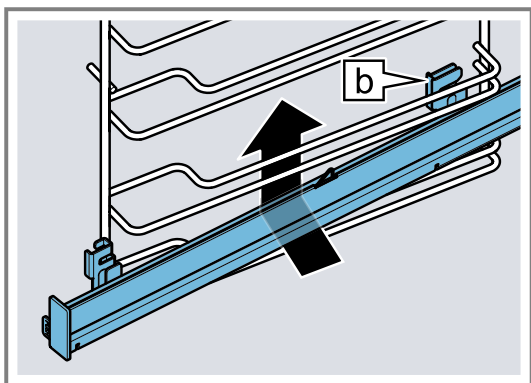



19.4 Telescooprail aanbrengen

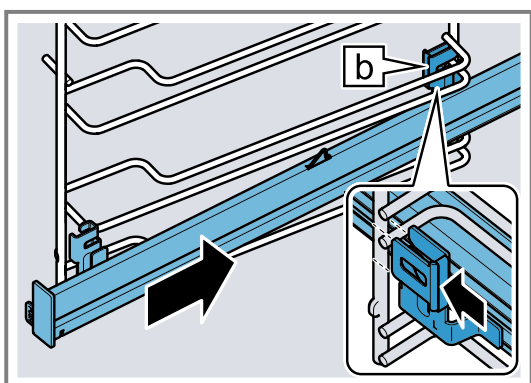
Opmerking: De telescooprails passen alleen rechts of links. Let er bij het inbrengen op dat ze er naar voren kunnen worden uitgetrokken.




1. De telescopische rail met de achterste bevestiging ④ van onderen achter de beide geleidingsstaven van de

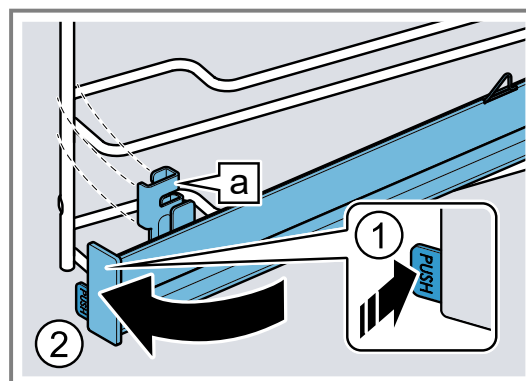
gewenste inschuifhoogte invoeren en horizontaal houden.



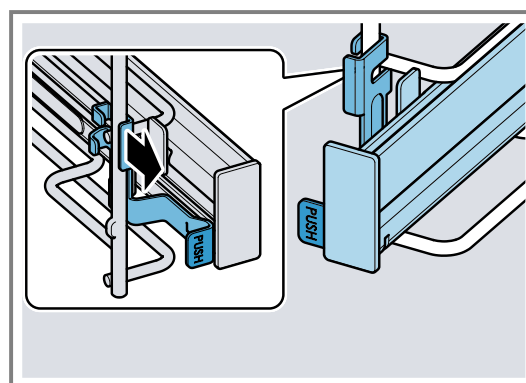
2. De rail langs de geleidingsstaven naar achteren geleiden en beide houders elk op de onderste staaf schuiven. Daarbij met de achterste bevestiging  de verticale staaf omvatten.



3. **PUSH** ingedrukt houden  en de uittrekrail naar binnen zwenken , tot de bevestiging  in de onderste staaf is ingehangen.



4. **PUSH** loslaten.



- ✓ De houder klikt in.
- 5. De telescooprails tot de aanslag er uit trekken, en weer inschuiven.

Opmerking: Meer informatie:



20 Apparaatdeur

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

20.1 Apparaatdeur verwijderen


WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

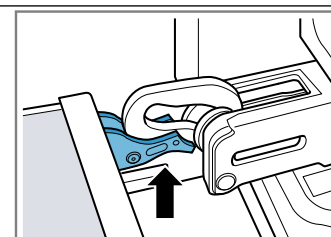
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

1. De apparaatdeur helemaal openen en in de richting van het apparaat drukken.
2.  **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen.

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

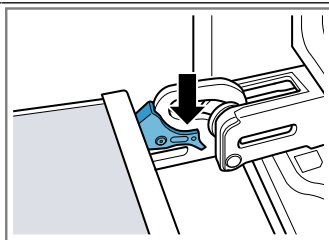
De blokkeerhendel op het linker en rechter scharnier opklappen.

Blokkeerhendel opgeklapt



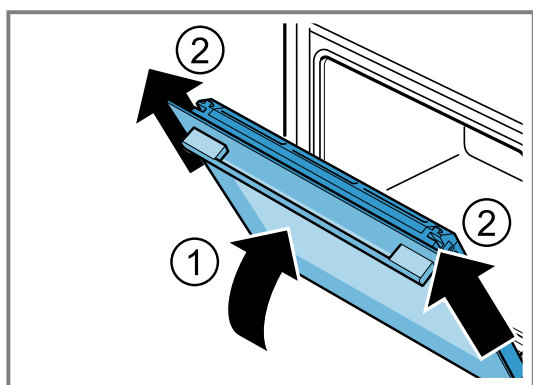
Het scharnier is beveiligd en kan niet dichtklappen.

Blokkeerhendel dichtgeklapt



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet worden verwijderd.

- ✓ De blokkeerhendels zijn opgeklapt. De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.
- 3. De apparaatdeur tot aan de aanslag sluiten ①. De apparaatdeur met beide handen links en rechts vastpakken en er naar boven uit trekken ②.



- 4. De apparaatdeur voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

20.2 Apparaatdeur inhangen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

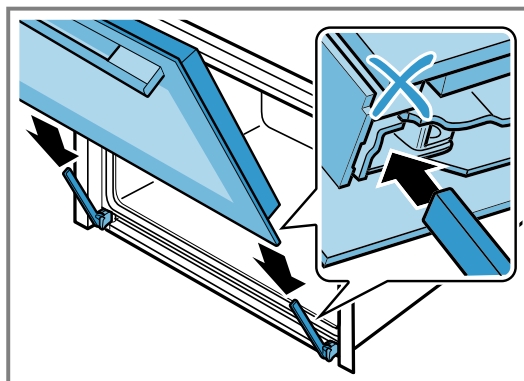
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

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

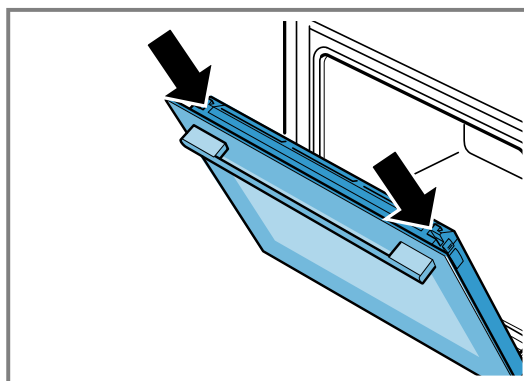
- ▶ Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, resp. bij het verwijderen van de apparaatdeur helemaal opengeklapt.

Opmerking: Let erop dat u de apparaatdeur zonder weerstand op de scharnieren schuift. Wanneer u een weerstand merkt, controleer dan of u bij de juiste opening inschuift.

- 1. De apparaatdeur recht op de beide scharnieren schuiven. De deur van het apparaat tot aan de aanslag schuiven.

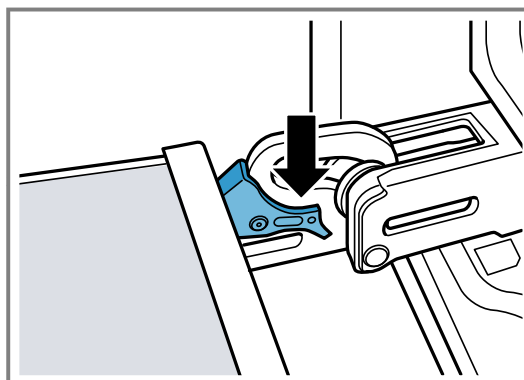


- 2. Met beide handen boven links en rechts op de deurafdekking drukken, om te controleren of de apparaatdeur tot de aanslag is ingeschoven.



- 3. De apparaatdeur helemaal openen en in de richting van het apparaat drukken.

- 4. De blokkeerhendel op linker en rechter scharnier dichtklappen.



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

- 5. Sluit de apparaatdeur.

20.3 Deurruiten verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

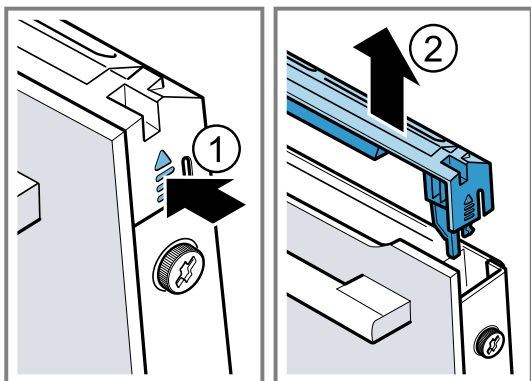
- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

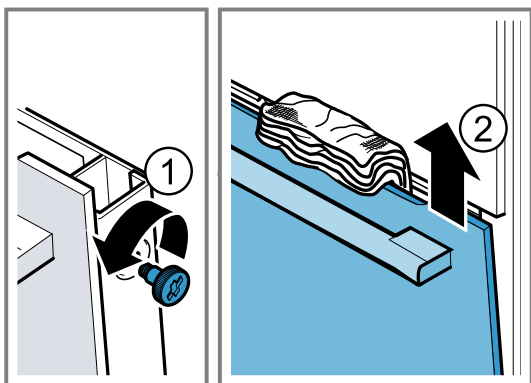
- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

- 1. Open de apparaatdeur een beetje.

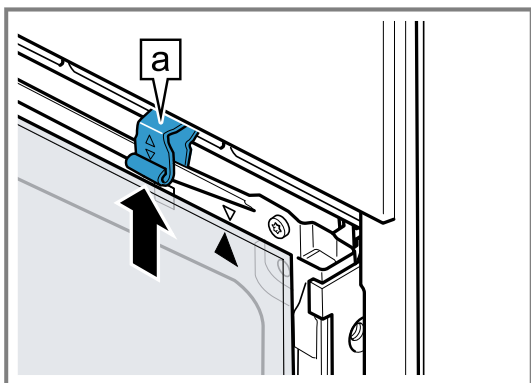
2. De deurafdekking links en rechts van buiten drukken ①, tot deze losklikt.
3. De deurafdekking verwijderen ②.



4. De deurafdekking reinigen.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 19
5. De linker en rechter schroef op de apparaatdeur losdraaien ① en verwijderen
6. Een vaatdoek die meerdere keren is samengevouwen tussen de apparaatdeur klemmen. De voorruit er naar boven uittrekken ②.

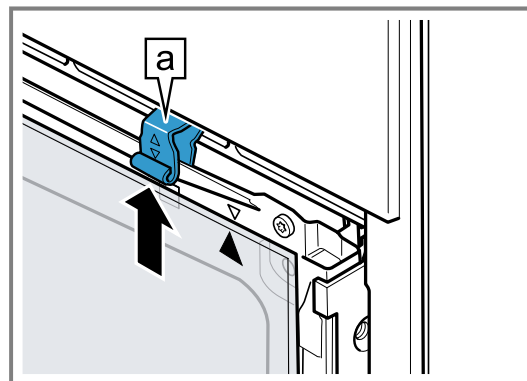


7. De voorruit met de greep naar onderen op een vlakke ondergrond leggen.
8. De tussenruit met één hand tegen het apparaat drukken en tegelijkertijd de linker en rechter houders [a] naar boven drukken. De houders [a] niet verwijderen.



9. De tussenruit uittemen.

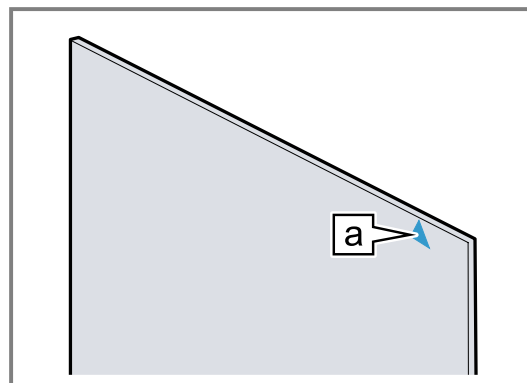
10. De tussenruit met één hand tegen het apparaat drukken en tegelijkertijd de linker en rechter houders [a] naar boven drukken. De houders [a] niet verwijderen.



11. De tussenruit uittemen.
12. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
► Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.
De gedemonteerde ruiten van beide zijden met glasreiniger en een zachte doek reinigen.
13. De apparaatdeur reinigen.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 19
14. De deurruiten drogen en weer inbouwen.
→ "Deurruiten inbouwen", Pagina 27

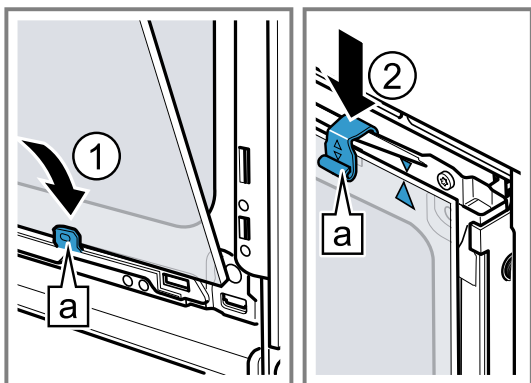
20.4 Deurruiten inbouwen

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

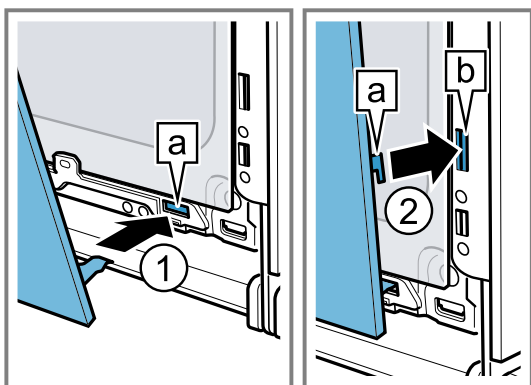


2. De tussenruit onder in de houder [a] inbrengen ① en aan de bovenkant aandrukken en vasthouden.

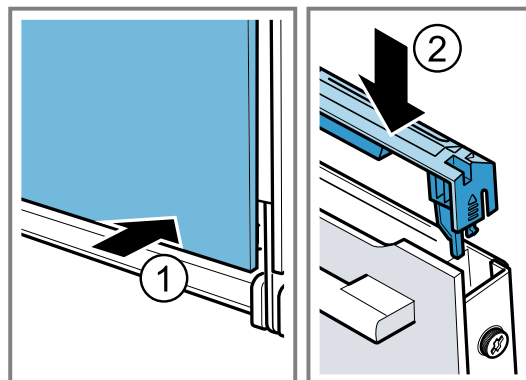
3. De linker en rechter houder [a] naar beneden drukken totdat de binnenruit is ingeklemd ②.



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



6. De voorste ruit onder aandrukken ①, totdat deze hoorbaar vast klikt.
7. De apparaatdeur een beetje openen en de theedoek verwijderen.
8. Draai de beide schroeven links en rechts op de apparaatdeur er in.
9. De deurafdekking aanbrengen en aandrukken ②, tot deze hoorbaar inklikt.



10. Sluit de deur van het apparaat.

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

21 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 31

⚠ 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.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

21.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Fout van het elektronische systeem</p> <ol style="list-style-type: none"> Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. Reset de basisinstellingen naar de fabrieksinstellingen. → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 16
Op het display verschijnt "Sprache Deutsch".	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de opties voor het eerste gebruik in. → "<i>Eerste gebruik</i>", Pagina 11
Werking start niet of wordt onderbroken.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de aanwijzingen die op het display verschijnen. → "<i>Informatie weergeven</i>", Pagina 12 <p>Storing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de . → "<i>Servicedienst</i>", Pagina 31
Het apparaat warmt niet op.	<p>Demonstratiemodus is ingeschakeld.</p> <ol style="list-style-type: none"> Koppel het apparaat minimaal 30 seconden los van het elektriciteitsnet, door de zekering uit te schakelen. Schakel de demonstratiemodus binnen ca. 5 minuten in de basisinstellingen uit. → "<i>Basisinstelling wijzigen</i>", Pagina 17 <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Open en sluit na een stroomuitval de apparaatdeur één keer. ✓ Het apparaat controleert zichzelf en is klaar voor gebruik.
Als het apparaat uitgeschakeld is, verschijnt de actuele tijd niet.	<p>Basisinstelling werd gewijzigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wijzig de basisinstellingen naar klok. → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 16
Apparaatdeur kan niet worden geopend.	<p>Reinigingsfunctie vergrendelt de apparaatdeur, op het display licht  op.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laat het apparaat afkoelen tot op het display  uitgaat. → "<i>Reinigingsfunctie Pyrolytische zelfreiniging</i>", Pagina 21 <p>Kinderslot vergrendelt de apparaatdeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactiveer het kinderslot met "Deblokkeren". → "<i>Kinderslot</i>", Pagina 16 <p>De vergrendeling kunt u in de basisinstellingen uitschakelen. → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 16</p>
Home Connect functioneert niet correct.	<p>Verschillende oorzaken zijn mogelijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ga naar www.home-connect.com.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	<p>Basisinstelling werd gewijzigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wijzig de basisinstelling naar verlichting. → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 16 <p>Halogeenlamp is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de ovenlamp. → "<i>Ovenlamp vervangen</i>", Pagina 30
Op het display verschijnt een aanwijzing, dat de maximale bedrijfsduur is bereikt.	<p>De maximale bedrijfsduur werd bereikt. Het apparaat warmt niet meer op.</p> <ol style="list-style-type: none"> Bevestig de aanwijzing over de maximale bedrijfsduur met "OK". Controleer of u het apparaat nog nodig heeft. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Om er voor te zorgen dat de werking niet wordt afgebroken, stelt u een tijdsduur in. → "<i>Tijdfuncties</i>", Pagina 13
De werking wordt geannuleerd.	<p>De maximale bedrijfsduur werd bereikt. Het apparaat warmt niet meer op.</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat met  uit. Indien nodig schakelt u het apparaat met  weer in en start u de werking opnieuw. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Om er voor te zorgen dat de werking niet wordt afgebroken, stelt u een tijdsduur in. → "<i>Tijdfuncties</i>", Pagina 13

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Foutcode bestaande uit letters en cijfers verschijnt op het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. <ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit en weer in. Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 31
Bereidingsresultaat is niet bevredigend.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. <ul style="list-style-type: none"> Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. <p>Tip: Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage www.neff-home.com.</p> 
Resultaat van de reinigingsfunctie is niet naar tevredenheid.	Kookcompartiment was te sterk verontreinigd. <ul style="list-style-type: none"> Verwijder grove verontreinigingen vóór het uitvoeren van de reinigingsfunctie uit het kookcompartiment. Haal de rekjes uit het kookcompartiment om energie te besparen en om een beter reinigingsresultaat te bereiken. Let op de reiniging en het onderhoud van uw apparaat. → "Reiniging en onderhoud", Pagina 19

21.2 Ovenlamp vervangen

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

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogenelampen, 25 - 27 watt, kunt u verkrijgen bij de servicedienst of in speciaalzaken. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogenelampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

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

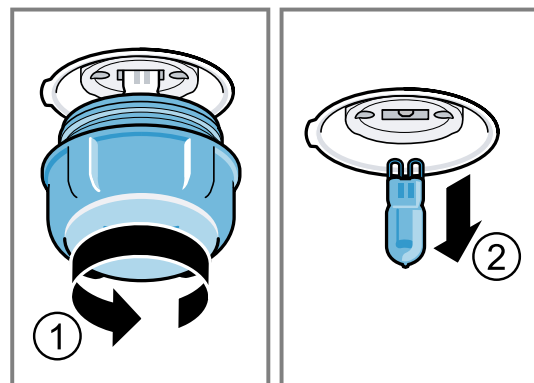
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

De glazen afdekking kan door externe invloeden reeds gebroken zijn of bij inbouw of uitbouw door te veel druk breken.

- ▶ Wees voorzichtig bij het inbouwen of uitbouwen van de glazen afdekking.
- ▶ Gebruik handschoenen of een theedoek.

Vereisten

- Het apparaat moet zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogenelamp ter vervanging is beschikbaar.
1. Leg een theedoek in de binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
 2. Draai het glazen kapje er naar links uit ①.
 3. Trek de halogenelamp zonder deze te draaien er uit ②.



4. Plaats de nieuwe halogenelamp en duw deze stevig in de fitting.
Let op de stand van de pinnen van de halogenelamp.
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.

22 Afvoeren

22.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

23 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

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

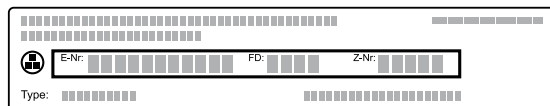
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G. De informatie conform verordening (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.neff-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

23.1 Productnummer (E-Nr.), productienummer (FD) en volgnummer (Z-Nr.)

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



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

U kunt de apparaatinformatie ook in de basisinstellingen laten weergeven.

→ "Basisinstellingen", Pagina 16

24 Informatie over vrije software en opensourcesoftware

Dit product bevat softwarecomponenten die door de houders van de intellectuele eigendom als vrije software of opensourcesoftware zijn gelicentieerd.

De informatie over de betreffende licentie is in het huishoudapparaat opgeslagen. Daarnaast kunt u deze licentie-informatie via de Home Connect app raadplegen: 'Profiel -> Juridische informatie -> Licentie-informatie'.¹

Verder kunt u de licentie-informatie downloaden via de productwebsite. (Zoek daarvoor op de productwebsite naar uw apparaatmodel en de bijbehorende documentatie.) In plaats daarvan kunt u de betreffende informatie ook aanvragen via ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. De broncode wordt u op verzoek ter beschikking gesteld.

Zend een daartoe strekkend verzoek naar ossrequest@bshg.com of BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Onderwerp: „OSSREQUEST“

De kosten voor de afhandeling van uw verzoek worden u in rekening gebracht. Dit aanbod geldt gedurende drie jaar vanaf de datum van aankoop of ten minste gedurende de periode waarin wij support en reserveonderdelen voor het betreffende apparaat bieden.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

25 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.neff-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

26 Zo lukt het

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

Tip: Veel overige informatie over de bereiding en de passende instelwaarden en recepten vindt u in de Home Connect app of op onze homepage www.neff-home.com.

26.1 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

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

LET OP

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

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

Instructie voor mensen met nikkelallergie

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

Geschikte accessoires kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet kopen.

→ "Meer accessoires", Pagina 11

26.2 Aanwijzingen voor het bakken

- Voor het bakken van taart, gebak of brood zijn donkere bakvormen van metaal het beste geschikt.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.
- Bakvormen van silicone zijn niet geschikt.
- Wanneer u de ovenschotel direct in de braadslede bereidt, schuif deze er dan op niveau 1 in.
- De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

LET OP

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

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

Inschuihoogtes

Bakt u op één niveau, gebruik dan inschuihoogte 1.

26.3 Aanwijzingen voor de bereiding bij braden, stoven en grillen

- Het insteladvies geldt voor braadproducten op koelkasttemperatuur alsmede voor onge vuld braadklaar gevogelte.
- Leg het gevogelte met de borstzijde of met de kant van het vel naar beneden op de vorm.

- Keer het braad- of grillproduct of hele vis na ca. ½ tot ⅔ van de aangegeven tijd.

Braden op het rooster

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

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

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

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

Braden in open vormen

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

Braden in gesloten vormen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

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

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

Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden. Thermogrillen is zeer geschikt voor de bereiding van heel gevogelte, hele vis en vlees, bijv. braadvlees met een korstje.

- Grill grillstukken van vergelijkbaar gewicht en vergelijkbare dikte. De grillstukken bruinen gelijkmatig en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- Schuif om afdruipe vloeistof op te vangen, de braadslede minstens één niveau onder het rooster in de binnenruimte.

Opmerkingen

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

26.4 Aanwijzingen voor de bereiding van kant-en-klaar gerechten

- Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Mogelijk zijn de producten al bruin of vertonen ze ongelijkmatigheden.
- Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.
- Kant-en-klaar voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Gebruik een hittebestendige vorm wanneer u het kant-en-klaar gerecht in een vorm bereidt.
- Verdeel stuksgerechten, zoals broodjes en aardappelproducten, gelijkmatig en vlak over de accessoires. Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen zit.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.

26.5 Selectie van gerechten

Insteladvies voor talrijke levensmiddelen gesorteerd op categorie.

Insteladvies voor verschillende gerechten

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Cake, fijn	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	1	≡	150-170	60-80
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	≡	170-180	60-80
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	⌘	150-170 ¹	30-50
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	1	⌘	150-160	50-60

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	1	≡	160-180	60-80
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	1	≡	180-190	30-45
Cakerol	Bakplaat	1	≡	180-190 ¹	10-20
Muffins	Muffinplaat	1	≡	170-190	15-30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	1	≡	160-170	30-40
Koekjes	Bakplaat	2	⌘	140-160	15-30
Brood, 750 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	⌘	1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 25-35
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	⌘	1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Brood, 1500 g	Braadslede of Langwerpige bakvorm	1	≡	200-210	35-45
Plat rond brood	Braadslede	1	≡	250-270	20-30
Broodjes, vers	Bakplaat	1	≡	180-190	25-35
Pizza, vers	Bakplaat	1	≡	200-220	25-35
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	1	⌘	210-230	20-30
Börek	Braadslede	1	≡	180-190	35-45
Quiche	Quiche-vorm met donkere coating	1	≡	200-210	35-45
Flammkuchen	Braadslede	1	≡	260-270 ¹	10-20
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten.	Vuurvaste schaal	1	≡	200-220	35-55
Aardappelgratin, rauwe ingrediënten, 4 cm hoog	Vuurvaste schaal	1	⌘	170-180	50-65
Kip, 1,3 kg, onge vuld	Open vorm	1	⌘	210-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Rooster	2	⌘	220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Rooster	1	⌘	160-180	120-150
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Rooster	1	⌘	180-200	120-130
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	1	≡	180-190	120-140
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster	1	⌘	210-220	40-50
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1	⌘	200-220	130-140
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg	Gesloten vorm	1	≡	200-220	140-160
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster	1	⌘	220-230	60-70
Burger, 3-4 cm hoog	Rooster	2	≡	3	20-30 ²
Lamsbout zonder been, medium, 1,5 kg	Rooster	1	⌘	170-190	50-70
Vis, gegrild, heel, 300 g, bijv. forel	Rooster	1	⌘	170-190	20-30

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

¹ Het apparaat voorverwarmen.

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

Yoghurt maken

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

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

Insteladvies voor desserts, compote

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte	≡	40-45	8-9 uur

26.6 Bijzondere bereidingswijzen en andere toepassingen

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

Langzaam garen

Voor alle fijne stukken, die rosé of tot in de perfectie bereid moeten worden. Vlees en gevogelte blijven bij langzaam garen bij lage temperaturen sappig en mals.

Gevogelte of vis langzaam garen

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

Vereiste: De binnenruimte is koud.

1. Gebruik vers, en hygiënisch onberispelijk vlees. Het beste kunnen stukken zonder been en zonder veel bindweefsel worden gebruikt.
2. De vorm op het rooster op niveau 1 in de binnenruimte plaatsen.
3. De binnenruimte en de vorm ca. 15 minuten voorverwarmen.
4. Het vlees op de kookplaat van alle kanten zeer heet aanbraden.

5. Het vlees direct op de voorverwarmde vorm in de binnenruimte van de oven doen. Houd om ervoor te zorgen dat de temperatuur in de binnenruimte gelijk blijft, de deur van de oven tijdens het langzaam garen gesloten.

Tips voor het langzaam garen

Hier vindt u tips voor een goed resultaat bij langzaam garen.

Vraag	Tip
U wilt een eendenborst langzaam garen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leg de eendenborst koud in een pan. ▪ Bak eerst de huidzijde aan. ▪ Eendenborst langzaam garen. ▪ Na het langzaam garen de eendenborst gedurende 3 tot 5 minuten knapperig grillen.
U wilt uw zacht ge-gaarde vlees zo heet mogelijk serveren.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De serveerborden voorverwarmen. ▪ De bijbehorende sauzen heel heet serveren.

Insteladvies voor langzaam garen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Aanbraadduur in min.	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Eendenborst, rosé à 300 g	Open vorm	1	6-8	☺	95 ¹	45-60
Varkenshaas, heel	Open vorm	1	4-6	☺	85 ¹	45-70
Runderfilet, 1 kg	Open vorm	1	4-6	☺	85 ¹	90-120
Kalfsmedaillons, 4 cm dik	Open vorm	1	4	☺	80 ¹	40-60
Lamsrack, zonder been, à 200 g	Open vorm	1	4	☺	85 ¹	30-45

¹ Het apparaat voorverwarmen.

26.7 Testgerechten

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

Bakken

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Biscuitgebak
 - Als alternatief voor een rooster kunt u ook de door ons aangeboden Air Fry plaat gebruiken.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Bakplaat	1	≡	150-160 ¹	20-35
Sprits	Bakplaat	1	⌘	140-150 ¹	20-35
Kleine cakes	Bakplaat	1	≡	160 ¹	25-35
Kleine cakes	Bakplaat	1	⌘	150 ¹	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1	≡	160-170 ²	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1	⌘	160-170 ²	25-35

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	3	⋈	3 ³	3-6

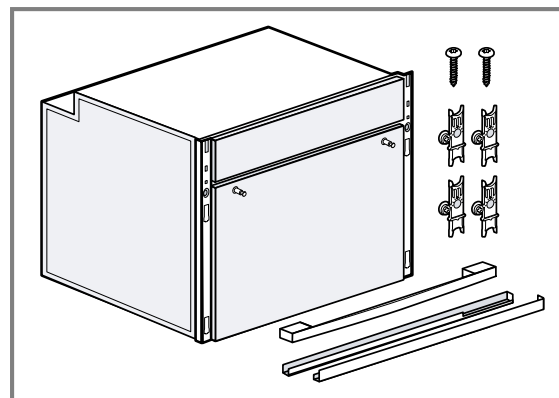
27 Montagehandleiding

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



27.1 Meegeleverd

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



Al naar gelang de apparaatconfiguratie zijn verschillende grepen en afdekkingen mogelijk. De afbeelding is slechts een voorbeeld.

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

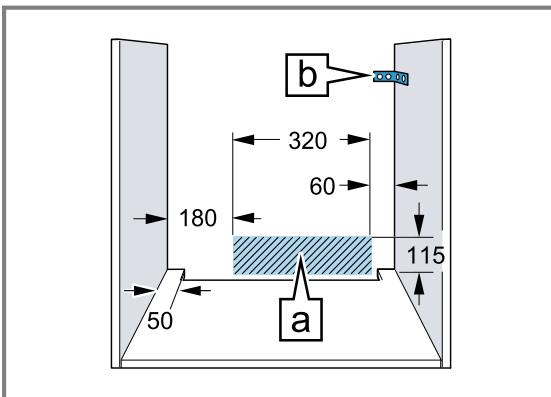
² Het apparaat voorverwarmen. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

³ Het apparaat niet voorverwarmen.

27.2 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
 - Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
 - Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
 - Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
 - Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
 - Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeer. Er bestaat gevaar van oververhitting.
 - Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
 - De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak  of buiten de inbouwruimte te bevinden.
9. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagebeugel  aan de wand worden bevestigd.



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

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm² hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters gebruiken.

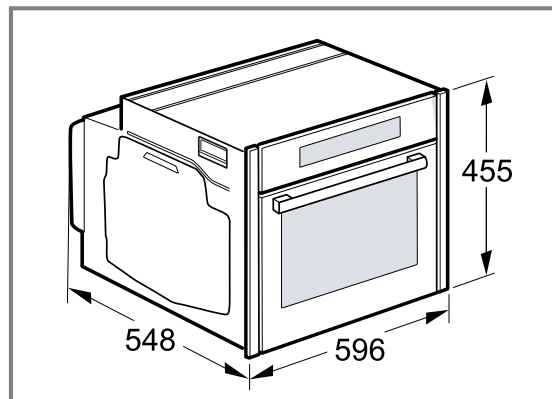
LET OP

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

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

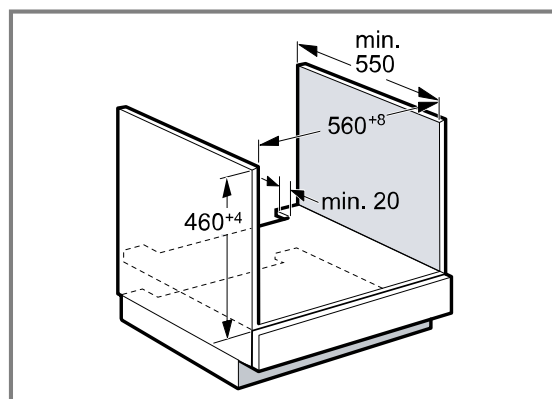
27.3 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



27.4 Inbouw onder een werkblad

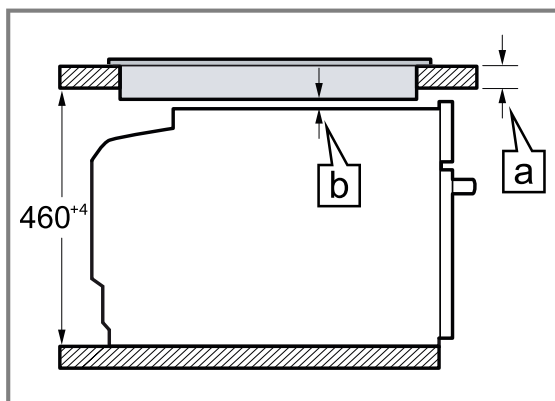
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw onder een werkblad in acht.



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

27.5 Inbouw onder een kookplaat

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

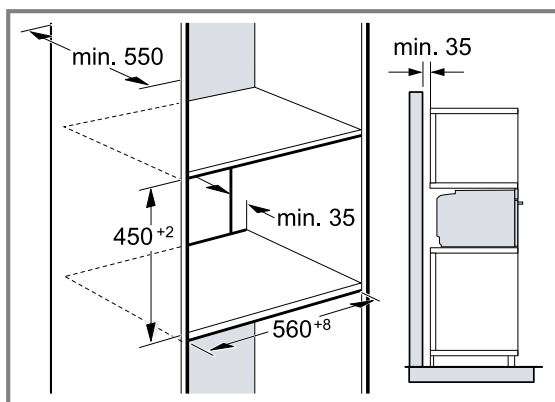


Op basis van de vereiste minimale afstand [a] wordt de minimale dikte van het werkblad berekend [a].

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

27.6 Inbouw in een hoge kast

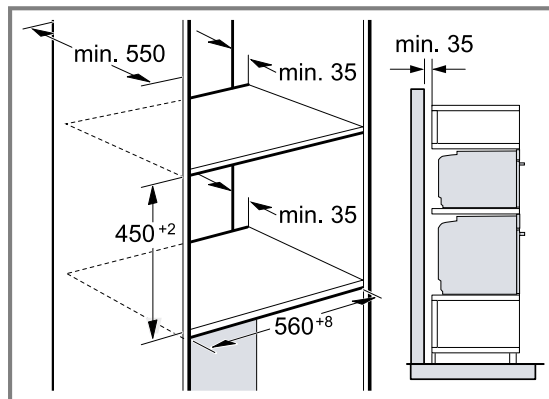
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



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

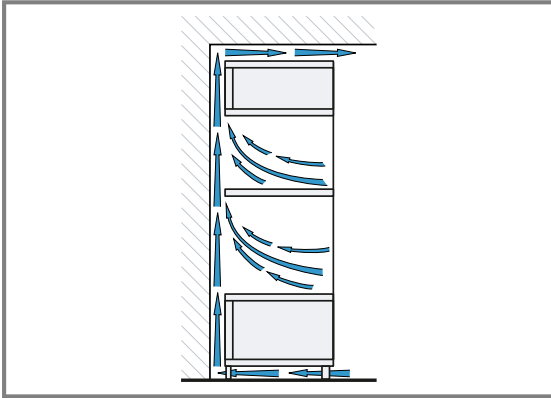
27.7 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



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

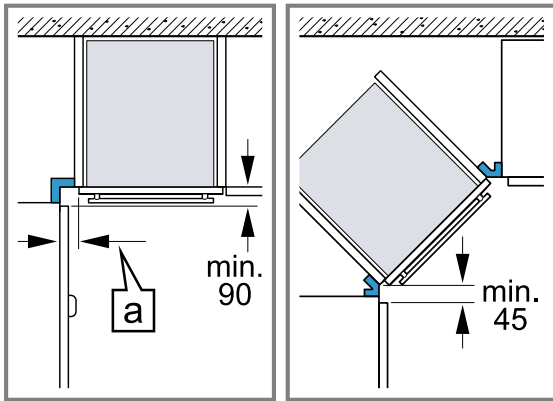
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

27.8 Hoekinbouw

Houd de inbouwmaten en de inbouw instructies bij hoekinbouw aan.



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

27.9 Elektrische aansluiting

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

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

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

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

27.10 Apparaat inbouwen

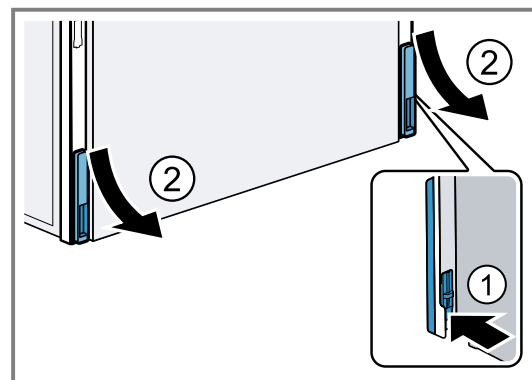
⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Het openen van de apparaatdeur zonder gemonteerde deurgreep en afdekkingen kan tot verwondingen leiden.

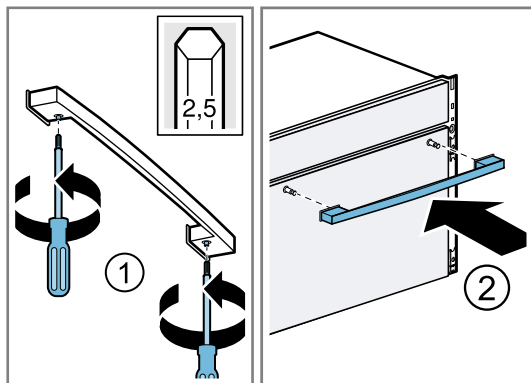
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met gemonteerde deurgreep en gemonteerde afdekkingen.

Opmerking: Bevestig de afdekkingen en de deurgreep met een accuschroevendraaier. Deze kunnen beschadigd raken.

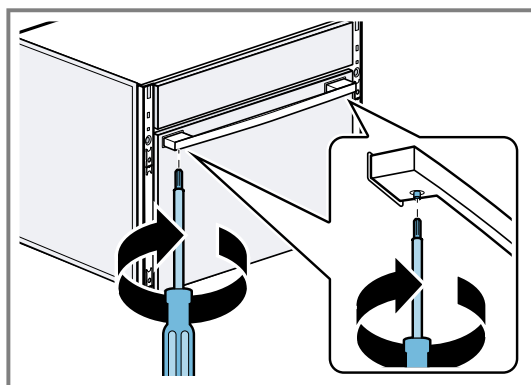
1. Verwijder de beide transportbeveiligingen.
 - ▶ Druk op het afgeschuinde vlak op de achterkant van de transportbeveiliging.
 - ▶ Schuif de transportbeveiliging er uit.



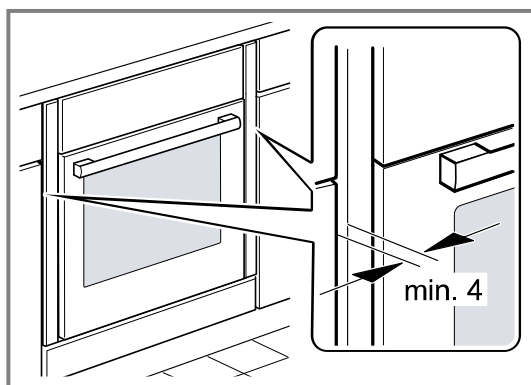
2. Draai de schroeven van de deurgreep er een stuk uit ^①.
 - ▶ Controleer of de siliconen onderlegger zich tussen de ruit en de deurgreep bevindt.
3. Breng de deurgreep aan ^②.



4. Draai de schroeven vast totdat de deurgreep is bevestigd.



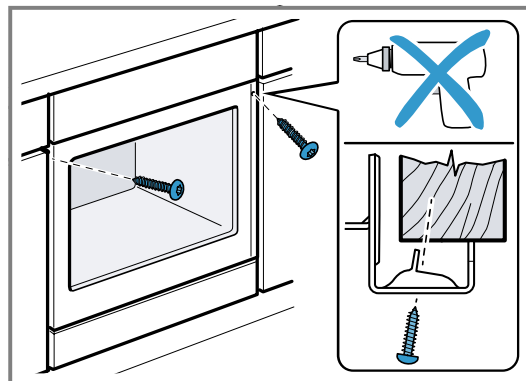
5. Schuif het apparaat er helemaal in. De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.
6. Lijn het apparaat gecentreerd uit.



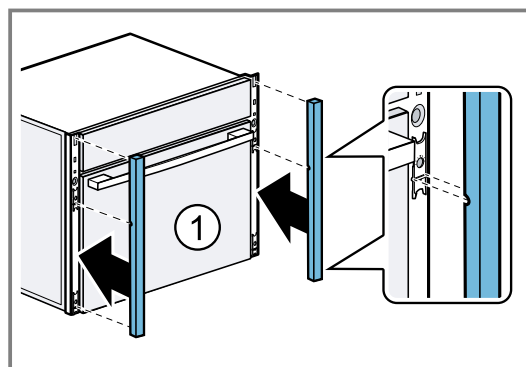
Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een luchtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

7. Breng de vier bevestigingselementen aan. → Pagina 40
Breng de rode bevestigingselementen aan de bovenkant aan.
Breng de groene bevestigingselementen aan de onderkant aan.

8. Schroef het apparaat vast.



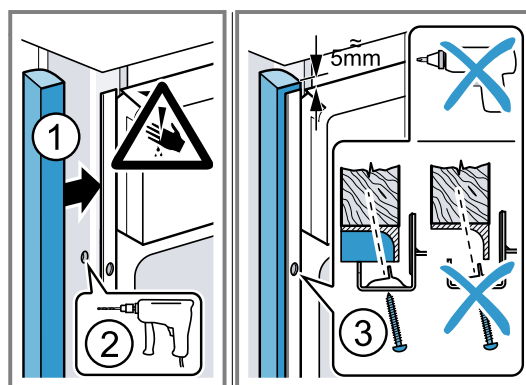
9. De beide afdekkingen links en rechts er opsteken tot een klik hoorbaar is.



- ✓ De afdekkingen zitten vast.
- 10. Controleer of de afdekkingen links en rechts verticaal zijn uitgelijnd.

11. Lijn indien nodig de afdekkingen uit. → Pagina 41

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

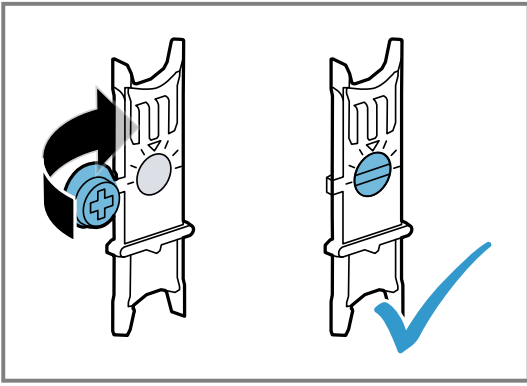


Opmerking: De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten. Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

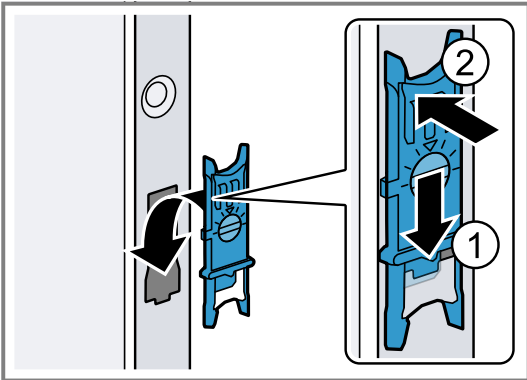
27.11 Bevestigingselementen aanbrengen

Om de afdekkingen aan te kunnen brengen, moeten eerst de vier bevestigingselementen worden aangebracht.

1. Bevestigingselement inklappen.

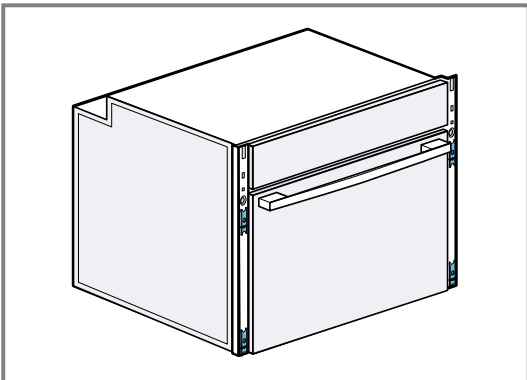


2. Bevestigingselement aan de onderzijde inhangen en boven aandrukken totdat deze er tegen aan ligt.



Breng de rode bevestigingselementen aan de bovenkant aan.

Breng de groene bevestigingselementen aan de onderkant aan.



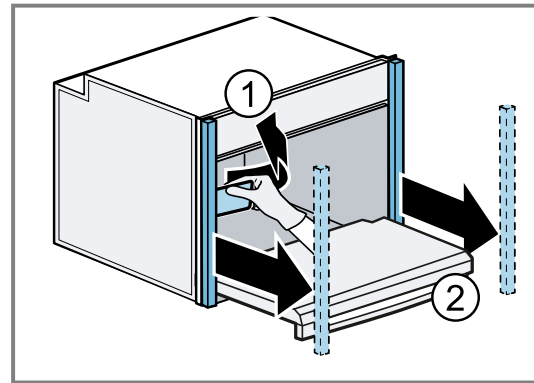
27.12 Afdekkingen uitlijnen

LET OP

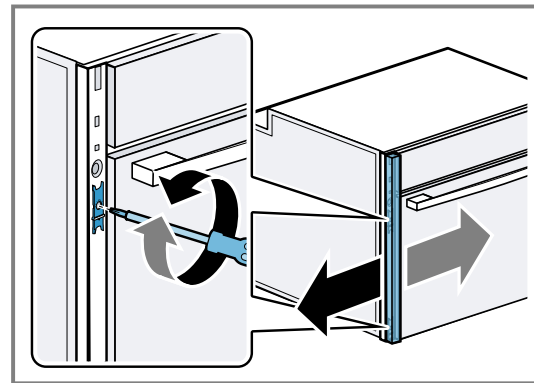
Ongeschikte hulpmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik uitsluitend hulpmiddelen van kunststof.
- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe hulpmiddelen.

1. De afdekkingen met een hulpmiddel van kunststof, bijv. een van de andere bevestigingselementen losmaken ① en verwijderen ②.



2. Draai het bevestigingselement naar links of rechts, om de uitlijning van de afdekkingen aan te passen.



3. De afdekkingen weer plaatsen.

27.13 Deurgreep en zijafdekkingen demonteren

LET OP

Ongeschikte hulpmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.

- ▶ Gebruik uitsluitend hulpmiddelen van kunststof.
- ▶ Gebruik geen puntige of scherpe hulpmiddelen.

1. Draai de schroeven op de deurgreep los en verwijder de deurgreep.
2. De afdekkingen links en rechts met een hulpmiddel van kunststof verwijderen.

27.14 Apparaat demonteren

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



Register your product online
neff-home.com

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



9001697019 (050225) REG25
nl

