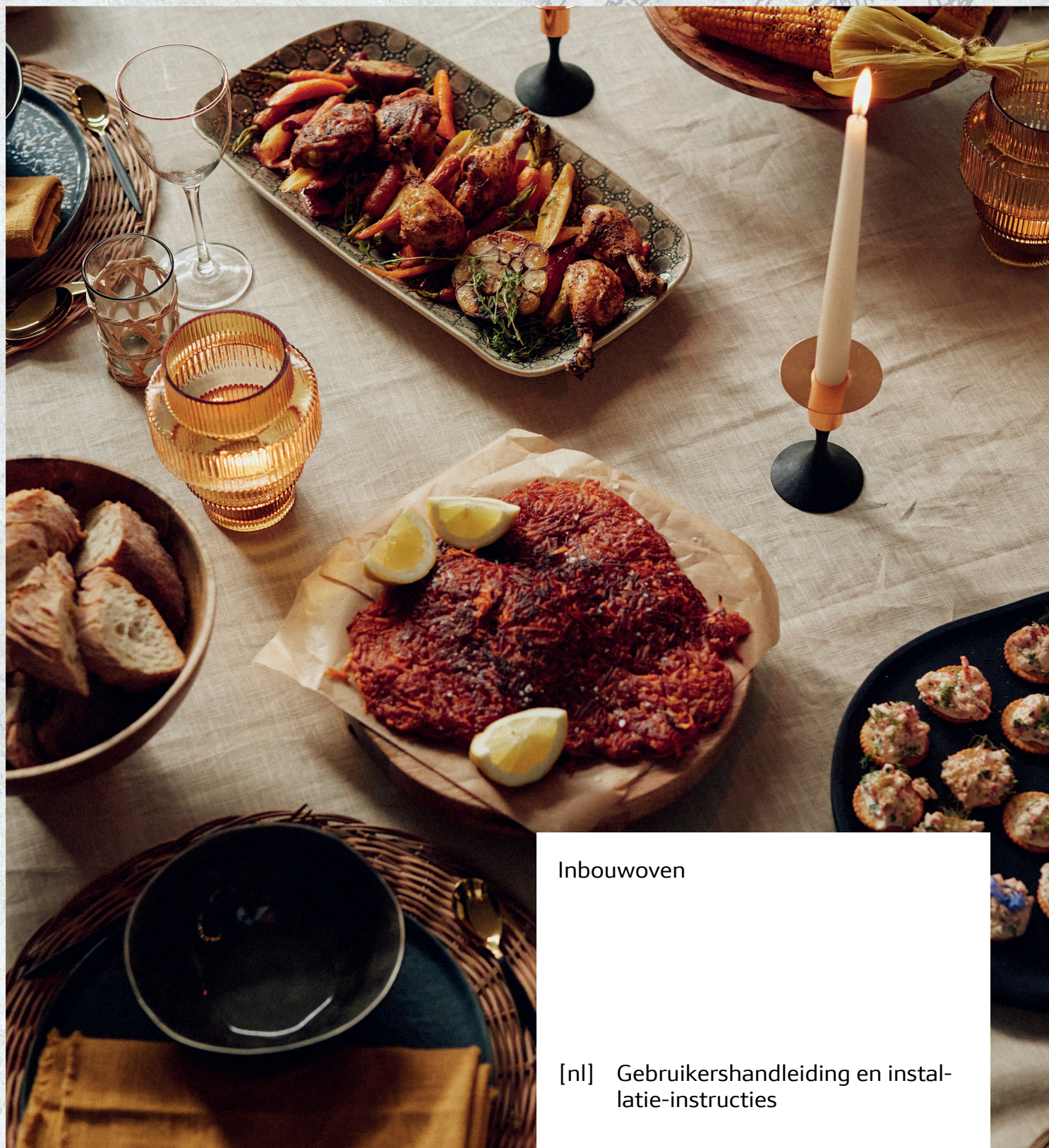




Inbouwoven

[nl] Gebruikershandleiding en installatie-instructies



B4ACE4A.3



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade vermijden	4
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Uw apparaat leren kennen	6
5	Accessoires	8
6	Voor het eerste gebruik	9
7	De Bediening in essentie	10
8	Snel voorverwarmen	10
9	Tijdfuncties	10
10	Kinderslot	12

11	Basisinstellingen	12
12	Reiniging en onderhoud	13
13	Reinigingshulp Easy Clean	15
14	Apparaatdeur	16
15	Rekjes	20
16	Storingen verhelpen	20
17	Afvoeren	22
18	Servicedienst	22
19	Zo lukt het	23
20	MONTAGEHANDLEIDING	27
20.1	Algemene montage-instructies	27

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

WAARSCHUWING

Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP

Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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.

1.3 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan.

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

1.4 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.

1.5 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 8

⚠ **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.

⚠ **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 deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.

→ "Materiële schade vermijden", Pagina 4

- ▶ 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 22

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.

1.6 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.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

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

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 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 email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.

- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen. Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

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

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

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

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

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

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

→ "Zo lukt het", Pagina 23

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

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- ✓ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

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

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

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

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

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

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- ✓ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

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

Opmerking: 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)

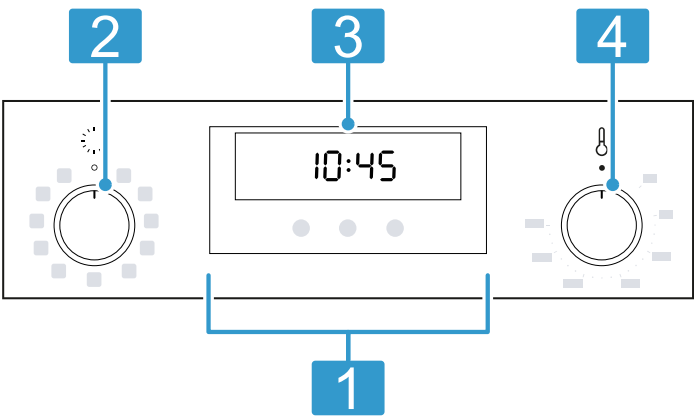
Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

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

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



1 Knoppen
→ "Knoppen en display", Pagina 6

2 Functiekeuzeknop
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.
→ "Verwarmingsmethoden", Pagina 6

4.3 Verwarmingsmethoden

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

Symbol	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	Circo Therm hetelucht	Op één of meer niveaus bakken of braden. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Milde Circo Therm	Gekozen gerechten zonder voorverwarmen op één niveau voorzichtig garen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig 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. Kies een temperatuur tussen 120°C en 230°C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energieklasse gebruikt.
	Pizzastand	Pizza's of gerechten klaarmaken die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte	Gerechten nabakken of au bain-marie bereiden. De warmte komt van onderen.
	Grill, groot	Platte producten, zoals groenten, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.

3 Display
→ "Knoppen en display", Pagina 6

Temperatuurkiezer
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies. U kunt de temperatuurknop vanuit de nulstand naar rechts draaien, tot de aanslag.
→ "Temperatuur en instelstanden", Pagina 7

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

4.2 Knoppen en display

De knoppen zijn aanrakingsgevoelige vlakken. Druk om een functie te kiezen op de betreffende knop. Als een functie actief is, brandt het desbetreffende symbool op de display.

Symbol	Gebruik
	Tijd, timer, tijdsduur of einde instellen → "Tijdfuncties", Pagina 10
	Instelwaarden verlagen
	Instelwaarden verhogen
	Kinderslot is geactiveerd → "Kinderslot", Pagina 12
	Apparaat warmt op → "Opwarmindicatie", Pagina 7

Symbool	Verwarmingsmethode	Gebruik en werkwijze
	Thermogrillen	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven- en onderwarmte	Traditioneel bakken of braden op één niveau. De verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus.

4.4 Functies

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

Symbool	Naam	Gebruik
	Snel voorverwarmen	De binnenruimte zonder accessoires snel voorverwarmen. → "Snel voorverwarmen", Pagina 10
	Ovenlamp	De binnenruimte zonder verwarming verlichten. → "Verlichting", Pagina 8
	Easy Clean	Easy Clean lost lichte verontreinigingen in de binnenruimte op. → "Reinigingshulp Easy Clean ", Pagina 15

4.5 Temperatuur en instelstanden

Bij de verwarmingsmethoden en functies zijn er verschillende instellingen.

Opmerking: Bij temperatuurstellingen boven 250 °C verlaagt het apparaat de temperatuur na ca. 10 minuten tot ca. 240 °C. Als uw apparaat het verwarmingstype boven-/onderwarmte of onderwarmte heeft, vindt de temperatuurverlaging daar niet plaats.

Symbool	Functie	Gebruik
o	Nulstand	Het apparaat warmt niet op.
50 - 275	Temperatuurbereik	De temperatuur in °C in de binnenruimte instellen.
	Easy Clean	De reinigingshulp instellen.
	Grill intensief	De maximaal instelbare temperatuur voor Grill, groot en Grill, klein (afhankelijk van apparaattype).

Opwarmindicatie

Het apparaat geeft aan wanneer het opwarmt. Wanneer het apparaat opwarmt, is op het display het symbool verlicht. In de verwarmingspauzes dooft het symbool.

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

Opmerking: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

4.6 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

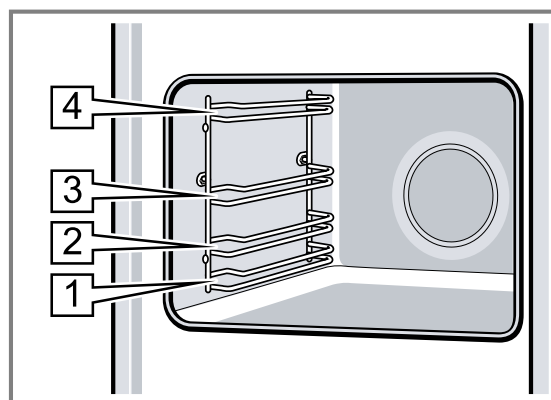
Rekjes

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

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

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

→ "Rekjes", Pagina 20



Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben ze een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vet- en

ters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

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

→ "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 15

Verlichting

De ovenlamp verlicht de binnenruimte.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting aan als het programma loopt. Bij het beëindigen van de werking schakelt de verlichting uit.

Met de stand ovenlamp  op de functiekeuzeschakelaar kunt u de verlichting zonder verwarming inschakelen.

De koelventilator draait ook bij de stand ovenlamp .

Koelventilator

De koelventilator schakelt tijdens gebruik automatisch in. De 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 12

Apparaatdeur

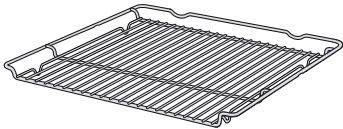
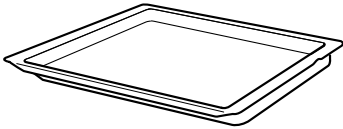
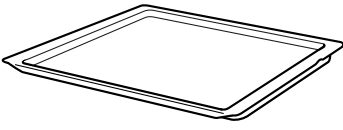
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking voortgezet.

5 Accessoires

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

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

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

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

5.1 Vergrendelingsfunctie

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

U kunt het accessoire tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. De kantelbeveiliging functioneert alleen wanneer u het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuift.

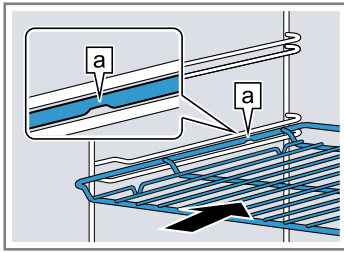
2. De accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster	Het rooster met de open kant naar de apparaatdeur en de welving — naar beneden in de oven schuiven.
---------	---

5.2 Accessoire in de binnenruimte schuiven

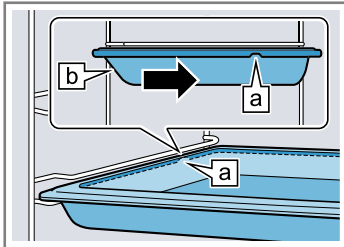
Het toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven. Alleen zo kan het accessoire zonder te kantelen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken.

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal  zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.



Plaat
bijv. braad-
slede of
bakplaat

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



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

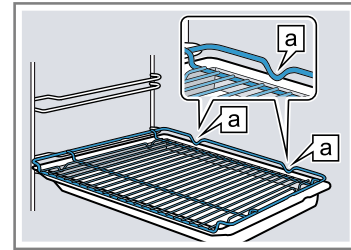
Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

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 afstandhouders  achter op de rand van de braadslede liggen.
2. De braadslede tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte schuiven. Het rooster ligt daarbij boven de bovenste geleidingsstang.

Rooster op
braadslede



5.3 Meer accessoires

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

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

www.neff-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.

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Eerste gebruik

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

Tijd instellen

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

Vereiste: De functiekeuzeknop dient in de nulstand  te staan.

1. De tijd met de toets  of  instellen.
 2. Druk op de knop .
- ✓ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de basisinstellingen → *Pagina 12* vastleggen.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

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

1. De accessoires en de verpakingsresten zoals piepschuimbolletjes uit de binnenruimte verwijderen.
2. Vóór het verwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
3. Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.
4. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
→ *"De Bediening in essentie", Pagina 10*

Verwarmingsmethode	Circo Therm hetelucht 
--------------------	---

Temperatuur	maximaal
-------------	----------

Bereidingstijd	1 uur
----------------	-------

5. Het apparaat na de aangegeven tijdsduur uitschakelen.
6. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.
7. De gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
8. De accessoires met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel reinigen.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ De functiekeuzeknop op een stand buiten de nulstand o draaien.
- ✓ Het apparaat is ingeschakeld.

7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. De verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.
2. De temperatuur of grillstand met de temperatuurknop instellen.
- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.
3. Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tips

- De meest geschikte verwarmingsmethode voor uw gerechten vindt u in de beschrijving van de verwarmingsmethoden.
→ "Verwarmingsmethoden", Pagina 6

- U kunt aan het apparaat de duur en het einde van de werking instellen.
→ "Tijdfuncties", Pagina 10

Verwarmingsmethode wijzigen

U kunt de verwarmingsmethode altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste verwarmingsmethode met de functiekeuzeknop instellen.

Temperatuur wijzigen

U kunt de temperatuur altijd wijzigen.

- ▶ De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.

7.3 Machine uitschakelen

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand o draaien.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

8 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen kunt u met de functie snel voorverwarmen de opwarmtijd verkorten.

8.1 Snel voorverwarmen instellen

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

1. Snel voorverwarmen  met de functiekeuzeknop instellen.

2. De gewenste temperatuur met de temperatuurknop instellen.
Snel voorverwarmen alleen bij ingestelde temperaturen van boven de 100°C gebruiken.
- ✓ Na enkele seconden start het snel voorverwarmen.
- ✓ Op het display verschijnt  en de pijlen  vullen zich van onderen naar boven.
- ✓ Als het snel voorverwarmen eindigt, klinkt een signaal en dooft de indicatie voor voorverwarmen.
3. Na het snel voorverwarmen het beste de verwarmingsmethode **Circo Therm hetelucht**  gebruiken.
4. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

9 Tijdfuncties

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

9.1 Overzicht van de tijdfuncties

Met de knop  kiest u de verschillende tijdfuncties.

Tijdfunctie	Gebruik
Tijd 	U kunt de tijd instellen.
Tijdsduur 	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Einde 	Voor de duur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op de gewenste tijd klaar is.

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

9.2 Tijd instellen

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

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

1. De tijd met de toets < of > instellen.
2. Druk op de knop .
- ✓ Het display toont de ingestelde tijd.

Tip: Of de tijd op het display wordt weergegeven, kunt u in de basisinstellingen → Pagina 12 vastleggen.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd altijd wijzigen.

Vereiste: De functiekeuze knop dient in de nulstand o te staan.

1. Net zo vaak op de knop $\odot$ drukken totdat op het display $\odot$ is gemarkeerd.
 2. De tijd met de knop $\langle$ of $\rangle$ wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

9.3 Tijdsduur instellen

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

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

1. Net zo vaak op de knop $\odot$ drukken totdat op het display $\rightarrow$ is gemarkeerd.
2. Stel de tijdsduur in met de knop $\langle$ of $\rangle$.

Knop	Voorgestelde waarde
$\langle$	10 minuten
$\rangle$	30 minuten

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

- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen en de duur verstrijkt.
- ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
3. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop $\rangle$ drukken.
 - Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is $\rightarrow$ is gemarkeerd.

- De tijdsduur met de knop $\langle$ of $\rangle$ wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

Vereiste: Op het display is $\rightarrow$ is gemarkeerd.

- De tijdsduur met de knop $\langle$ weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en wordt zonder tijdsduur verder verwarmd.

9.4 Einde instellen

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

Opmerkingen

- Bij verwarmingsmethoden met grillfunctie kan het einde niet worden ingesteld.
- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.

- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten

- Een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand zijn ingesteld.
 - Er is een tijdsduur ingesteld.
1. Net zo vaak op de knop $\odot$ drukken totdat op het display $\rightarrow$ is gemarkeerd.
 2. Druk op de knop $\langle$ of $\rangle$.
- ✓ Het display toont het berekende einde.
3. Het einde met de knop $\langle$ of $\rangle$ verschuiven.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de instelling over en het display toont het ingestelde einde.
- ✓ Als de berekende starttijd is bereikt, begint het apparaat op te warmen en de tijdsduur verstrijkt.
- ✓ Als de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal en op het display staat de tijdsduur op nul.
4. Wanneer de tijdsduur is verstreken:
 - Druk op een willekeurige knop om het signaal voortijdig te beëindigen.
 - Om opnieuw een tijdsduur in te stellen, op de knop $\rangle$ drukken.
 - Als uw gerecht klaar is, het apparaat uitschakelen.

Einde wijzigen

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

Vereiste: Op het display is $\rightarrow$ is gemarkeerd.

- Het einde met de knop $\langle$ of $\rangle$ verschuiven.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Einde annuleren

U kunt het ingestelde einde altijd wissen.

Vereiste: Op het display is $\rightarrow$ is gemarkeerd.

- Het einde met de knop $\langle$ naar de actuele tijd plus ingestelde tijdsduur terugzetten.
- ✓ Na enkele seconden neemt het apparaat de wijziging over en begint het apparaat op te warmen. De tijdsduur loopt af.

9.5 Timer instellen

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

1. Net zo vaak op de knop $\odot$ drukken totdat op het display $\hat{=}$ is gemarkeerd.
2. Stel de timertijd in met de knop $\langle$ of $\rangle$.

Knop	Voorgestelde waarde
$\langle$	5 minuten

Knop	Voorgestelde waarde
>	10 minuten

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

- ✓ Na enkele seconden start de timer en loopt de timer-tijd af.
- ✓ Wanneer de timertijd is verstreken, klinkt een signaal en op het display staat de timertijd op nul.

3. Wanneer de timertijd is verstreken:

- ▶ Druk op een willekeurige knop om de timer uit te schakelen.

Wekker wijzigen

U kunt de wekkertijd altijd wijzigen.

Vereiste: Op het display is Δ gemarkeerd.

- ▶ De wekkertijd met de toets < of > wijzigen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

Wekker afbreken

U kunt de wekkertijd altijd afbreken.

Vereiste: Op het display is Δ gemarkeerd.

- ▶ De wekkertijd met de toets < weer op nul zetten.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen en Δ gaat uit.

10 Kinderslot

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

Opmerkingen

- Of het kinderslot kan worden ingesteld, kunt u in de basisinstellingen → *Pagina 12* instellen.
- Na een stroomuitval is het kinderslot gedeactiveerd.

10.1 Automatisch kinderslot

Na het uitschakelen blokkeert het apparaat automatisch. Voordat u het apparaat kan inschakelen, moet u het automatische kinderslot uitschakelen.

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren en deactiveren.

→ *"Basisinstellingen", Pagina 12*

Automatisch kinderslot onderbreken

Vereiste: Het automatische kinderslot is in de basisinstellingen geactiveerd.

→ *"Basisinstellingen", Pagina 12*

- ▶ Houd de toets $\odot$ ingedrukt tot ∞ op het display dooft.

11 Basisinstellingen

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

11.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
$\square$	Automatisch kinderslot → <i>"Kinderslot", Pagina 12</i>	$\square$ = nee ¹ I = ja ²
$\square$ I	Weergave van de tijd	$\square$ = Tijdsweergave uit I = Tijd weergeven ¹
$\square$ 2	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timertijd	I = 10 seconden 2 = 30 seconden ¹ 3 = 2 minuten
$\square$ 3	Geluidssignaal bij het indrukken van een knop	$\square$ = uit I = aan ¹
$\square$ 4	Nalooptijd van de koelventilator	I = kort 2 = gemiddeld 3 = lang ¹ 4 = extra lang
$\square$ 5	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	I = 3 seconden ¹ 2 = 6 seconden 3 = 10 seconden

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

² Alleen mogelijk wanneer $\square$ 5 ingesteld is

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
⊞	Kinderslot instelbaar → "Kinderslot", Pagina 12	⊞ = nee I = ja ¹
⊞	Waterhardheid ²	⊞ = onthard I = zacht (tot 1,5 mmol/l) ⊞ = gemiddeld (1,5 - 2,5 mmol/l) ⊞ = hard (2,5 - 3,8 mmol/l) ⊞ = zeer hard (> 3,8 mmol/l) ¹

11.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- De toets ⊞ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.
- ✓ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. ⊞ I I.
- De instelling met de toets < of > wijzigen.
- Met de toets ⊞ naar de volgende basisinstelling gaan.
- Om wijzigingen op te slaan, de toets ⊞ ca. 4 seconden lang ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking worden de basisinstellingen naar de fabrieksinstelling teruggezet.

11.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- De functiekeuzeknop draaien.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

12 Reiniging en onderhoud

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

12.1 Reinigingsmiddelen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

12.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat. Houd de handleiding aan bij het reinigen van het apparaat.

Voorzijde van het apparaat

Oppervlak	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
RVS	- Warm zeepsop - Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken	Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken op roestvaststalen oppervlakken onmiddellijk om corrosie te vermijden. Verzorgingsmiddel voor roestvrij staal dun aanbrengen.
Kunststof of gelakte oppervlakken bijv. bedieningspaneel	Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattypen afwijken)

² Alleen voor apparaattypen met stoomfunctie

Apparaatdeur

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	■ Warm zeepsop ■ RVS-spiraal spons	Gebruik geen schraper voor vitrokeramische kookplaat. Tip: Voor een grondige reiniging de deurruiten demonteren. → "Apparaatdeur", Pagina 16
Deurafscherming	■ Van roestvaststaal: RVS-reiniger ■ van kunststof: Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Tip: Voor een grondige reiniging de deurafscherming verwijderen. → "Apparaatdeur", Pagina 16
Deurgreep	■ Warm zeepsop	Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.
Deurafdichting	■ Warm zeepsop	Niet afnemen en niet schuren.

Binnenruimte

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger ■ RVS-spiraal spons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of RVS-spiraal spons gebruiken. Laat om de binnenruimte na het reinigen te drogen de deur van het apparaat open. Opmerkingen ■ Email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebrand, waardoor er kleine kleurverschillen ontstaan. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. ■ De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact. ■ Door resten van levensmiddelen ontstaat er een witte afzetting op de emaille oppervlakken. Deze aanslag is niet schadelijk voor de gezondheid. De werking van het apparaat wordt niet beïnvloed. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken	-	Handleiding voor de zelfreinigende oppervlakken aanhouden. → "Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen", Pagina 15
Glazen kapje van de ovenlamp	■ Warm zeepsop	Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Rekjes	■ Warm zeepsop ■ Inox schuurspons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of inox schuurspons gebruiken. Tip: Voor het reinigen de rekjes verwijderen. → "Rekjes", Pagina 20
Toebehoren	■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger ■ RVS-spiraal spons	Bij sterke verontreiniging inweken en een borstel of inox schuurspons gebruiken. Geëmailleerde accessoires kunnen in de vaatwasser worden gedaan.

12.3 Apparaat schoonmaken

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ 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: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 13

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
 - ▶ Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.

→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 13

2. Drogen met een zachte doek.

12.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte reinigen

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

LET OP

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

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

1. Haal de accessoires en vormen uit de binnenruimte.
2. Maak de rekjes los en verwijder ze uit de binnenruimte.

→ "Rekjes", Pagina 20

3. Grove verontreinigingen met zeepsop en een zachte doek verwijderen:
 - van de gladde emaille oppervlakken
 - van de apparaatdeur binnen
 - van de glazen afscherming van de ovenlamp
 Zo voorkomt u niet verwijderbare vlekken.

4. Voorwerpen uit de binnenruimte halen. De binnenruimte moet leeg zijn.

5. Circo Therm® heteluchtfunctie instellen.

6. Maximale temperatuur instellen.

- ✓ Na enkele seconden begint het apparaat op te warmen.

7. Na 1 uur het apparaat uitschakelen.

8. Wanneer het apparaat goed is afgekoeld, de binnenruimte met een vochtige doek afnemen.

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

9. De rekjes inhangen.

→ "Rekjes", Pagina 20

13 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.

13.1 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

- U kunt het einde niet wijzigen.
- De tijdsduur is vooringesteld en kan niet gewijzigd worden.

Vereiste: Start de reinigingshulp alleen, wanneer de bereidingsruimte volledig is afgekoeld.

1. De accessoires uit de binnenruimte verwijderen.
2. **LET OP** – Gebruik van gedestilleerd water in de binnenruimte leidt tot corrosie.
 - ▶ Geen gedestilleerd water gebruiken.

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

3. De reinigingshulp  met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop instellen.

- ✓ Op het display verschijnt de tijdsduur.

- ✓ Na enkele seconden start de reinigingshulp. Op het display loopt de tijdsduur af.

- ✓ Zodra de reinigingshulp is afgerond, klinkt een signaal.

13.2 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.

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.

1. Apparaatdeur openen en resterende water met een absorberende vaatdoek opnemen.
2. Reinig gladde oppervlakken in de binnenruimte met een schoonmaakdoekje of zachte borstel. Hardnekkige resten kunt u verwijderen met een schuursponsje van roestvaststaal.
3. Verwijder kalkranden met een in azijn gedrenkte doek. Vervolgens met schoon water afnemen en droogwrijven met een zachte doek (ook onder de deurafdichting).

4. Wanneer hardnekkige verontreinigingen niet loslaten, herhaalt u de reinigingshulp, nadat de binnenruimte is afgekoeld.
5. Draai de functiekeuzeknop terug naar de nulstand om het apparaat uit te schakelen.
6. De apparaatdeur wegklappen en ca. 1 uur geopend laten, zodat de oppervlakken van de binnenruimte kunnen drogen.
 - Om de binnenruimte snel te drogen, het apparaat met een geopende deur ca. 5 minuten met **Circo Therm hetelucht**  en 50°C opwarmen.

14 Apparaatdeur

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

Opmerking: Meer informatie:

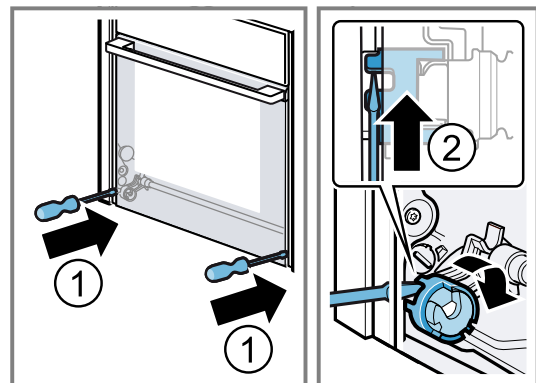


14.1 Apparaatdeur verwijderen

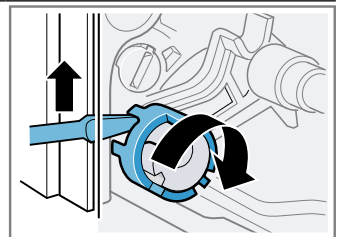
Vereisten

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

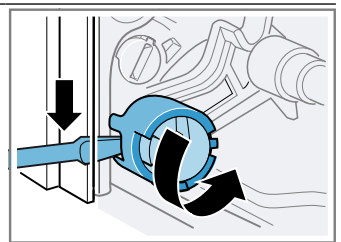
2. De schroevendraaier horizontaal houden ① en de deurbeveiliging (zwart onderdeel) aan beide zijden naar boven tot de aanslag schuiven ②.



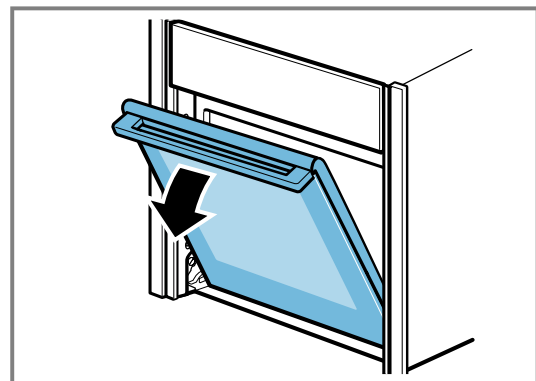
Deurbeveiliging geopend



Deurbeveiliging gesloten

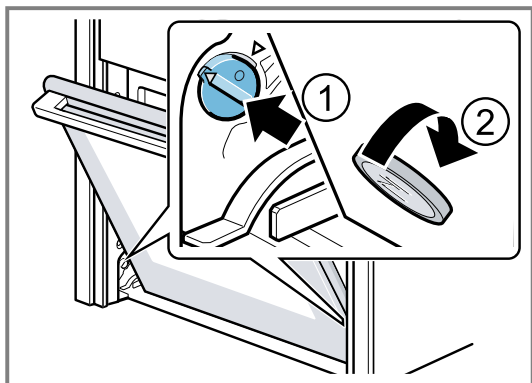


3. Open de apparaatdeur ca. 45°.

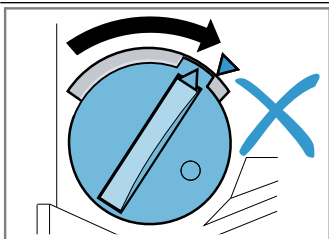


4. Steek de munt in de spleet van de vergrendeling ① en draai deze tot de aanslag ②.
 - De vergrendeling links met de klok mee draaien.

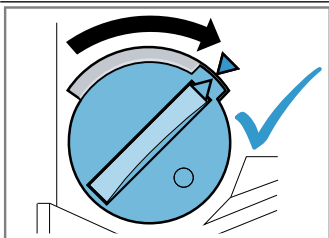
- Vergrendeling rechts tegen de klok in draaien.



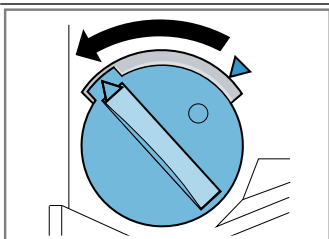
Vergrendeling linker zijde zit niet vast
De pijlen wijzen niet naar elkaar



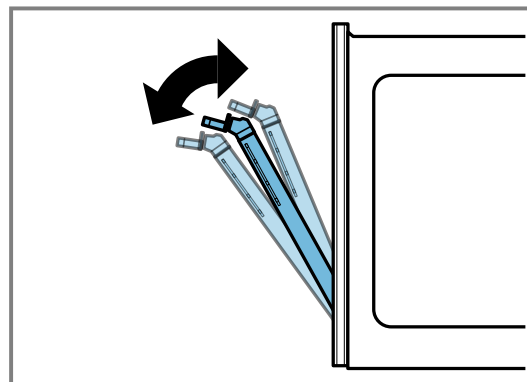
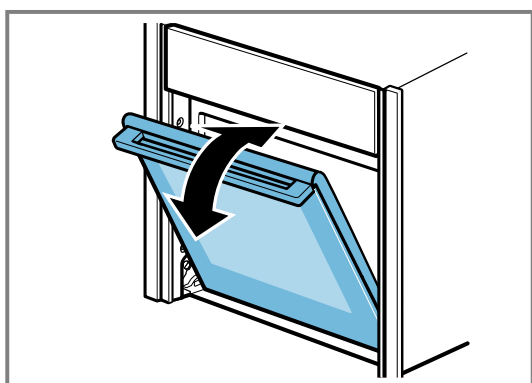
Vergrendeling linker zijde zit vast
De pijlen wijzen naar elkaar



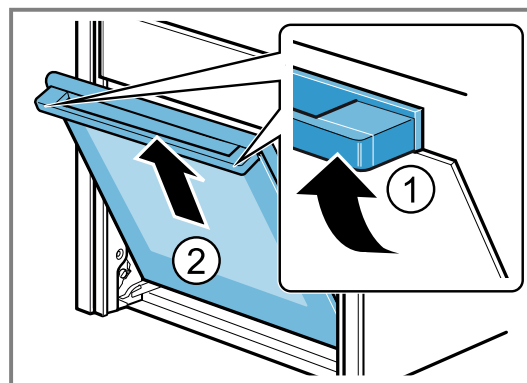
Vergrendeling linker zijde is los



- ✓ De vergrendeling grijpt waarneembaar aan.
5. **LET OP** – Openen en sluiten van de apparaatdeur in de vergrendelstand leidt tot beschadiging van de deurscharnieren.
- Nooit de apparaatdeur tegen een weerstand openen of sluiten.
 - Wanneer het deurscharnier beschadigd werd, neem dan contact op met de klantenservice.
- De apparaatdeur voorzichtig in de beide pijlrichtingen heen en weer bewegen, totdat een zacht klinkgeluid hoorbaar is. De apparaatdeur kan nog slechts minimaal worden bewogen.



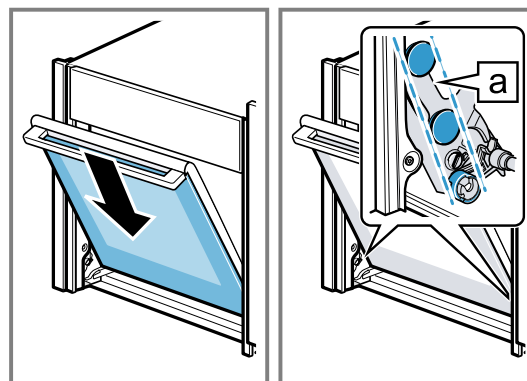
- ✓ De apparaatdeur zit in de vergrendelingsstand.
6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
De apparaatdeur heeft een gewicht van 7 - 10 kg en kan bij niet voorzichtig hanteren naar beneden vallen.
- De apparaatdeur voorzichtig hanteren.
- Pak de apparaatdeur met beide handen links en rechts vast en draai de deurgreep iets naar boven ①, tot de deur naar boven toe kan worden uitgenomen ②.



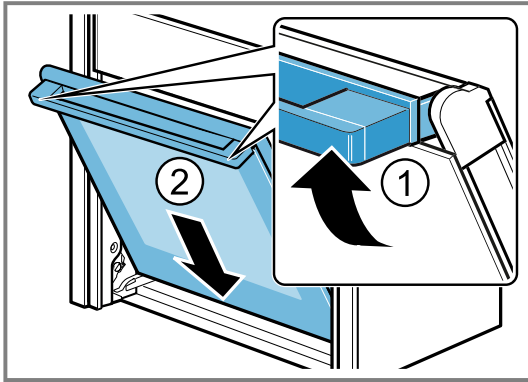
7. Leg de apparaatdeur op een vlakke, zachte en schone ondergrond.

14.2 Apparaatdeur inhangen

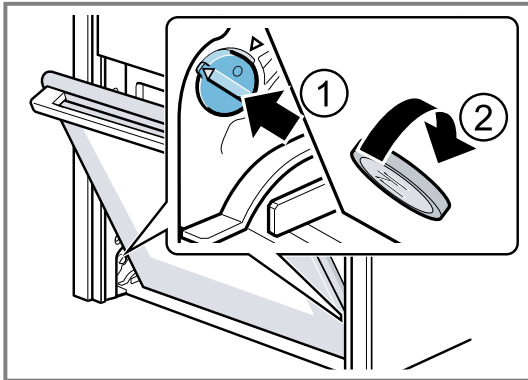
1. **Tip:** Let erop dat de apparaatdeur niet wordt gekanteld en volledig ingehangen is. De apparaatdeur tegelijkertijd via de rechter en linker geleiderollen  inhangen.



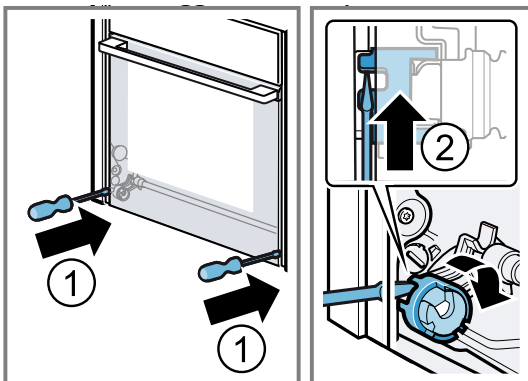
2. Draai de deurgreep een beetje naar boven ①.



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



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



- ✓ De deurbeveiliging is gesloten.

14.3 Ruit van de deur verwijderen

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

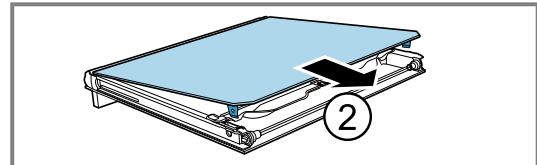
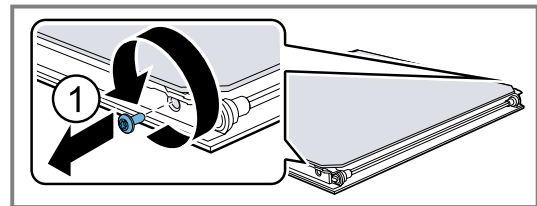
Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

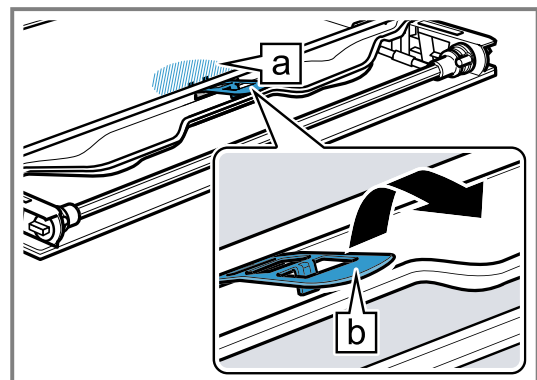
Vereiste: De apparaatdeur is verwijderd.

→ "Apparaatdeur verwijderen", Pagina 16

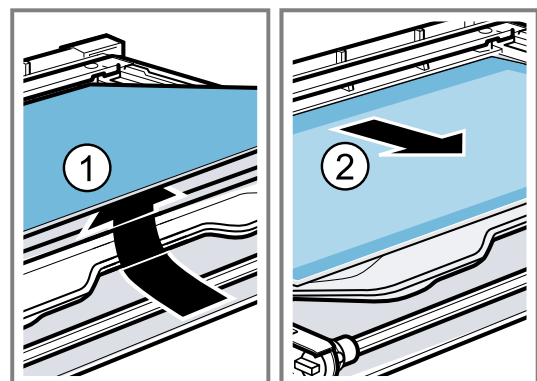
1. Leg de apparaatdeur met de voorkant naar beneden op een vlakke, zachte en schone ondergrond.
2. De linker en rechter schroef op de apparaatdeur losdraaien ① en verwijderen
3. De binnenruit voorzichtig schuin naar boven optillen en in de richting van de pijl verwijderen ②.



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



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



6. ⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

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

7. Droog de deurruiten en monteer ze weer.

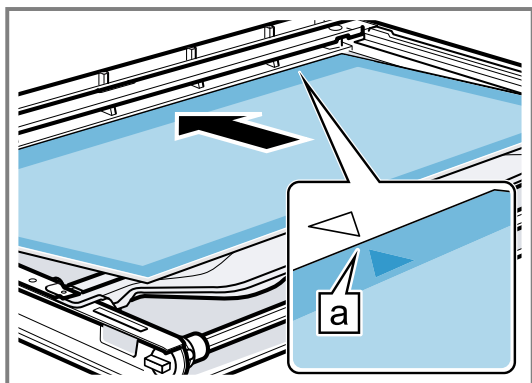
→ "Deurruiten aanbrengen", Pagina 19

14.4 Deurruiten aanbrengen**⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

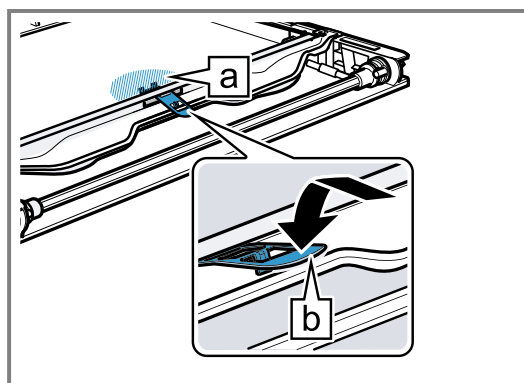
- ▶ Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.

- 1. Tip:** Let er bij het inbouwen op dat de deurruiten zich in de oorspronkelijke volgorde bevinden. De middelste ruit in de richting van de pijl plaatsen en in de richting van de pijl schuiven, totdat deze in de omlijsting zit.

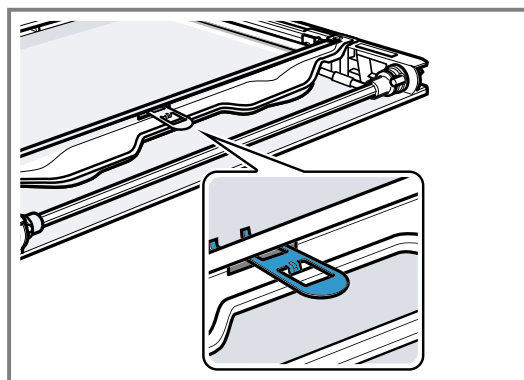


De pijl op de middelste ruit moet corresponderen met de pijl op de omlijsting **a**.

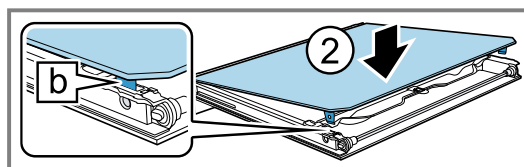
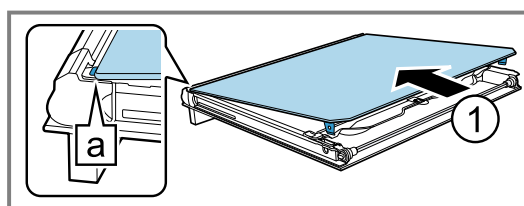
- 2.** De middelste ruit in het gebied **a** naar beneden drukken en de houder **b** schuin inschuiven en aandrukken, totdat deze vergrendelt.



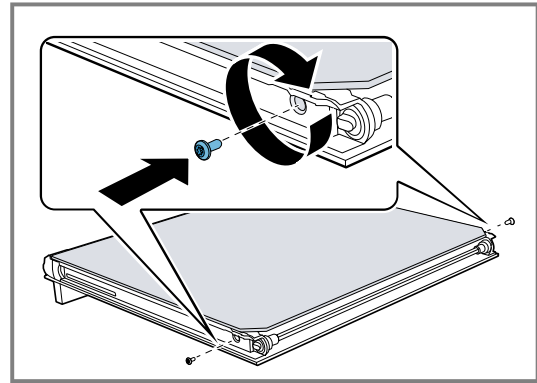
- ✓ De houder is ingebracht.



- 3.** De binnenruit aan de apparaatdeur in het midden uitlijnen.
- 4.** De binnenruit schuin naar achteren in de deurafdekking **a** plaatsen ①.
- 5.** De bevestigingshoek van de binnenruit **b** in de opening plaatsen ②.



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



15 Rekjes

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

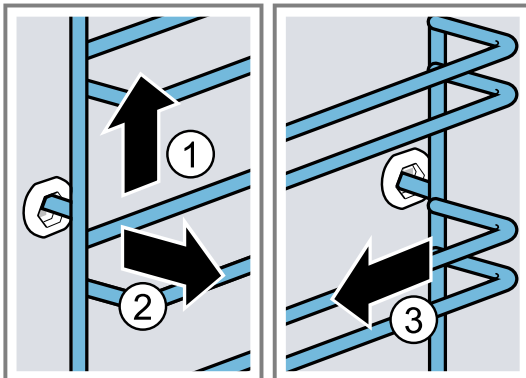
15.1 Rekjes verwijderen

⚠ 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.

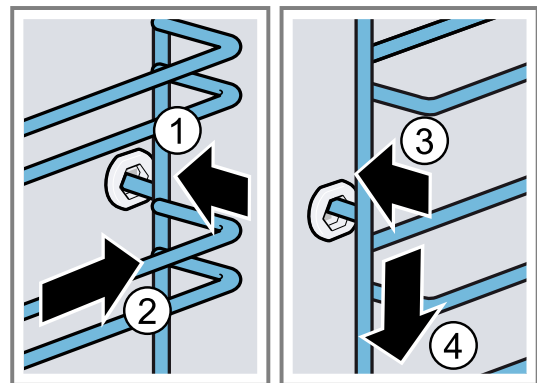
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 13

15.2 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.



16 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 22

⚠ 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.

16.1 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.
Het apparaat schakelt na het verstrijken van een tijdsduur niet volledig uit.	Na het verstrijken van een tijdsduur houdt het apparaat op met verwarmen. Ovenlamp en koelventilator schakelen niet uit. Bij verwarmingsmethoden met circulatielucht blijft de ventilator in de achterwand van het apparaat draaien. ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. ✓ Het apparaat is uitgeschakeld. ✓ Ovenlamp en ventilator in de achterwand zijn uitgeschakeld. ✓ De koelventilator schakelt automatisch uit, zodra het apparaat is afgekoeld.
Op het display knippert de tijd.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd opnieuw in.
Op het display brandt  en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot.
Op het display verschijnt een melding met E, bijv. E05-32.	Elektronicastingoring 1. Druk op de toets . ▶ Indien nodig stelt u de tijd opnieuw in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de foutmelding. 2. Als de foutmelding opnieuw verschijnt, neemt u contact op met de servicedienst. Geef de exacte foutmelding en het E-nr. van uw apparaat op. → "Servicedienst", Pagina 22
Bereidingsresultaat is niet bevroord.	Instellingen waren niet geschikt. Instelwaarden, bijv. temperatuur of tijdsduur, zijn van recept-, hoeveelheid- en levensmiddel-afhankelijk. ▶ Stel de volgende keer lagere of hogere waarden in. 

16.2 Ovenlamp vervangen

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

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogenelampen, 40 - 43 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 verwarmings-elementen 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!

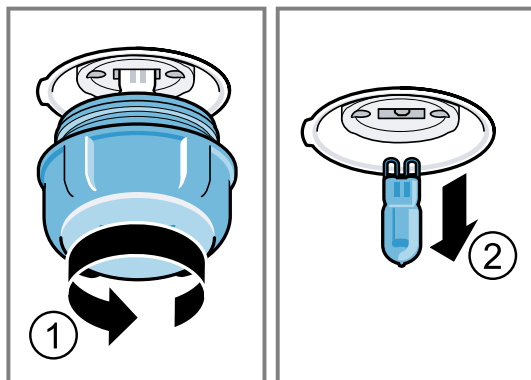
De glazen afdekking kan door externe invloeden reeds gebroken zijn of bij inbouw of uitbouw door te veel druk breken.

- ▶ 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 halogeenlamp 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 halogeenlamp zonder deze te draaien er uit ②.



- 4. Plaats de nieuwe halogeenlamp en duw deze stevig in de fitting.
Let op de stand van de pinnen van de halogeenlamp.
- 5. Afhankelijk van het type apparaat is het glazen kapje voorzien van een afdichtring. De afdichtring plaatsen.
- 6. Het glazen kapje erin schroeven.
- 7. Verwijder de theedoek uit de binnenruimte.
- 8. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.

17 Afvoeren

17.1 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 terugnemering en verwerking van oude apparaten.

18 Servicedienst

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

Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functie-relevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.

Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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.

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.

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

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u onder in de bodem wanneer u de apparaatdeur opent.



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

19 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.

19.1 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 9

19.2 Aanwijzingen voor het bakken

Gebruik bij het bakken de aangegeven inschuifhoogtes.

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

Bakken op twee niveaus	Hoogte
Braadslede	3
Bakplaat	1

Vormen op het rooster:	Hoogte
eerste rooster	3
tweede rooster	1

Bakken op drie niveaus	Hoogte
Bakplaat	4
Braadslede	3
Bakplaat	1

Opmerkingen

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

19.3 Aanwijzingen voor het braden en grillen

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidings-tijd.
- Keer gevogelte, vlees en vis na ca. 1/2 tot 2/3 van de opgegeven tijd.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Braden en grillen op het rooster

Het braden op het rooster is bijzonder geschikt voor groot gevogelte of meerdere stukken tegelijk

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

Braden in vormen

Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan. Vormen van glas zijn het meest geschikt.

Open vorm

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

Gesloten vorm

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op 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.

19.4 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, eenvoudig	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2	≡	150-170	50-70
Cake, fijn (in rechthoekige vorm)	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	2	≡	150-170	60-80
Cake, 2 niveaus	Tulbandvorm of Langwerpige bakvorm	3+1	⌘	140-150	70-85
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80
Brioche, 900 g, ongevuld	Springvorm Ø 28 cm	2	⌘	155	25-40
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm Ø 28 cm	2	≡	150-160 ¹	30-40
Gemarmerde cake, 2 kg	Braadslede	3	⌘	170	30-50
Cakerol	Braadslede	3	⌘	180-200 ¹	10-15
Duitse notenkoekjes, 1,6 kg	Braadslede	3	⌘	165	25-45
Zandtaartdeeggebak met vochtige bedekking	Braadslede	2	≡	160-180	55-95
Boterkoek, 900 g	Braadslede	3	⌘	150	20-35
Gebak van gistdeeg met vochtige bedekking	Braadslede	3	≡	180-200	30-55
Muffins	Muffinplaat	2	≡	170-190	20-40
Klein gebak van gistdeeg	Braadslede	3	≡	160-180	25-35
Koekjes	Braadslede	3	≡	140-160	15-25
Koekjes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⌘	140-160	15-25
Koekjes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	4+3+1	⌘	140-160	15-25
Schuimgebak	Braadslede	3	⌘	80-90 ¹	120-150
Brood, 1000 g (in rechthoekige vorm en op de plaat)	Braadslede of Langwerpige bakvorm	2	⌘	1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	2	≡	200-220	25-35
Pizza, vers - op de bakplaat	Braadslede	3	⌘	180-200	20-30
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2	≡	250-270 ¹	15-20
Pizza, vers, dunne bodem, in pizzavorm	Pizzaplaat	2	⌘	250-270 ¹	8-13
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	1	≡	210-230	30-40
Quiche	Taartvorm of Zwart blik	2	⌘	190-210	25-35

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Börek	Braadslede	1	≡	180-200	40-50
Ovenschotel, hartig, gegaarde ingrediënten	Vuurvaste schaal	2	≡	200-220	30-60
Kip, 1,3 kg, ongevuld	Open vorm	2	⌘	200-220	60-70
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	3	⌘	220-230	30-35
Gans, niet gevuld, 3 kg	Open vorm	2	⌘	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Gebraden varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 1,5 kg	Open vorm	2	⌘	160-170	130-150
Runderfilet, medium, 1 kg	Rooster + Braadslede	3	≡	210-220	40-50 ¹
Gestoofd rundvlees, 1,5 kg ²	Gesloten vorm	2	⌘	200-220	130-150
Rosbief, medium, 1,5 kg	Rooster + Braadslede	3	⌘	200-220	60-70 ¹
Burger, 3-4 cm hoog ³	Rooster	4	⌘	Int /	25-30 ⁴
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg ingebonden ⁵	Open vorm	2	⌘	170-190	70-80 ⁶
Vis, gegrild, heel 300 g, bijv. forel ⁷	Rooster	2	⌘	160-180	20-30

Yoghurt

Maak yoghurt met uw apparaat.

Yoghurt maken

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen.
2. De eerder voorbereide yoghurtmassa in kleine vormen gieten, bijv. in kopjes of kleine glazen.

Insteladviezen voor desserts

3. De vormen met folie afdekken, bijv. met vershoudfolie.
4. Plaats de vormen op de bodem van de binnenruimte.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. De yoghurt na de bereiding in de koelkast laten afkoelen.

Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Yoghurt	Portievormen	Bodem van de binnenruimte	1. ⌘ 2. ⌘	1. 100 2. -	1. - ⁸ 2. 8-9 uur

19.5 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.

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

² In het begin vloeistof in de vorm doen, gebraad moet minstens voor 2/3 in vloeistof liggen

³ De braadslede op inschuifhoogte 2 eronder plaatsen.

⁴ Het gerecht na 2/3 van de totale tijd keren.

⁵ Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

⁶ Keer het voedsel niet.

⁷ De braadslede onder het rooster inschuiven.

⁸ Warm het apparaat 15 minuten voor. De functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Gebak op bakplaten of in vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeft niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus:
 - Braadslede, hoogte 3
Bakplaat: hoogte 1
 - Vormen op het rooster:
Eerste rooster: hoogte 3
Tweede rooster: hoogte 1
- Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus:
 - Bakplaat: hoogte 5
 - Braadslede, hoogte 3
 - Bakplaat: hoogte 1
- Biscuitgebak
 - Wanneer u op 2 niveaus bakt, de springvormen steeds midden boven elkaar op de roosters plaatsen.
 - 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	Braadslede	3	≡	140-150 ¹	25-35
Sprits	Braadslede	3	⌂	140-150 ¹	20-30
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⌂	140-150 ¹	25-35
Sprits, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	4+3+1	⌂	130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Braadslede	3	≡	150-160 ¹	25-35
Small Cakes	Braadslede	3	⌂	150 ¹	20-30
Small Cakes	Braadslede	3	⌂	155	25-40
Small Cakes, 2 niveaus	Braadslede + Bakplaat	3+1	⌂	150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 niveaus	Braadslede + 2x Bakplaat	4+3+1	⌂	140 ¹	30-40
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	≡	160-170 ²	25-35
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	2	⌂	160	25-45
Biscuitgebak, 2 niveaus	Springvorm Ø 26 cm	3+1	⌂	150-160 ²	35-50

Grillen

Insteladviezen bij het grillen

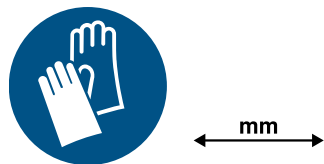
Voedingswaar	Toebehoren / vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	4	⌂	180 / 1	0,5-1,5

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

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

20 Montagehandleiding

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

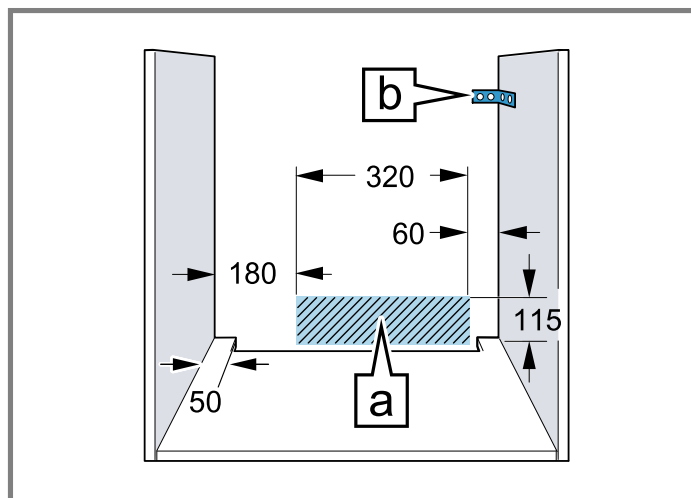


20.1 Algemene montage-instructies

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

- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Gebruik de deurgreep niet voor transport of inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- De installatie van het apparaat is voor een hoogte van minder dan 850 mm van de vloer toegestaan.
- Het apparaat op een horizontaal gesteld vlak plaatsen.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak  of buiten de inbouwruimte te bevinden. Niet-bevestigde meubels moeten met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare mon-

tagebeugel  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 – Kans op elektrische schok!

Na de montage van het apparaat mogen de openingen in de achterwand van het apparaat voor kinderen niet toegankelijk zijn, ook niet via de daaronder liggende laden en keukenkastjes. Dit moet door de inbouw worden gewaarborgd. In geval van een kookeiland is een gesloten achterwand noodzakelijk.

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospécialzaak om de huisinstallatie aan te passen.

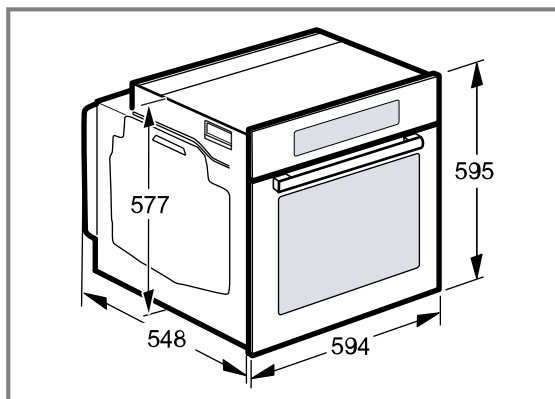
LET OP

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.

20.2 Afmetingen van het apparaat

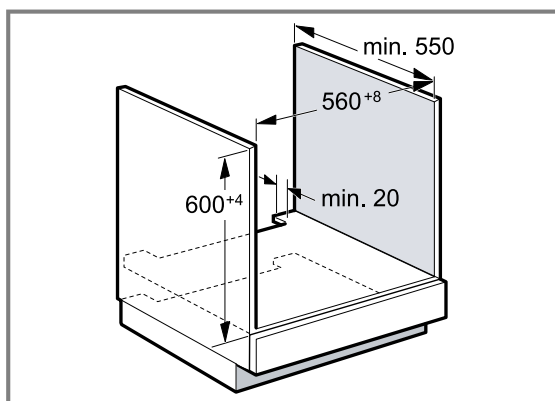
Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
- In combinatie met inductiekookplaten mag de spleet tussen werkblad en apparaat niet door extra lijsten worden afgesloten.
- Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
- Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
- Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.
- Werkbladdiepte van min. 600 mm aanhouden.
- Let er bij inbouw onder een gaskookplaat op dat het apparaat niet met de gasaansluiting van de gaskookplaat in contact komt.
- Schakel eventueel een bevoegde vakkracht voor gasinstallaties in.

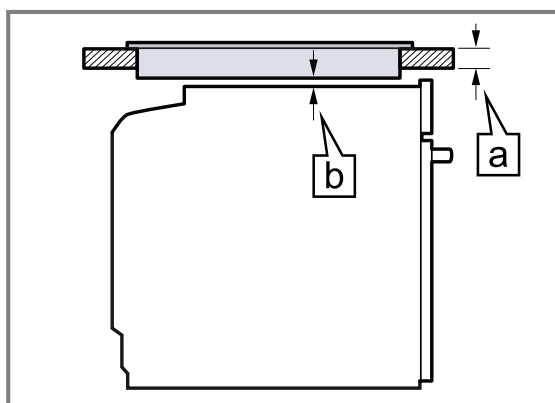
20.3 Inbouw onder een werkblad

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



20.4 Inbouw onder een kookplaat

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

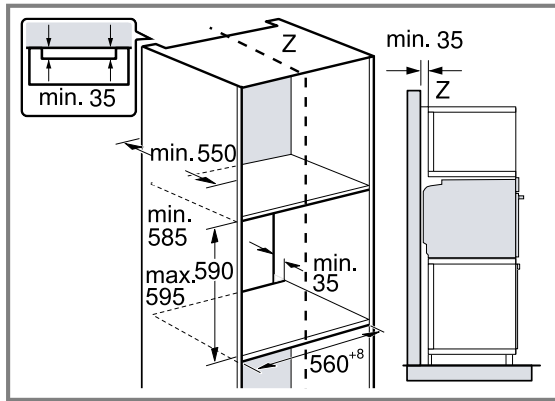


Op basis van de noodzakelijke minimale afstand **a** volgt de minimale werkbladdikte **b**.

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

20.5 Inbouw in een hoge kast

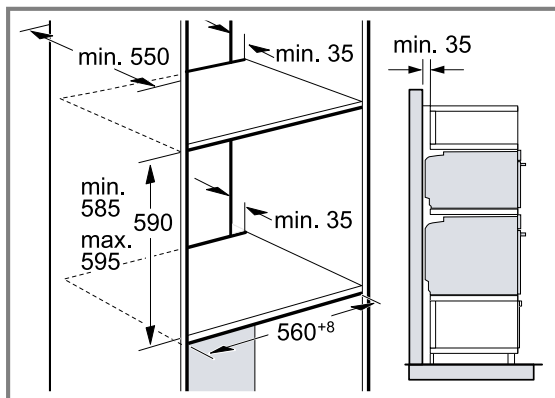
Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw in een hoge kast in acht.



- Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

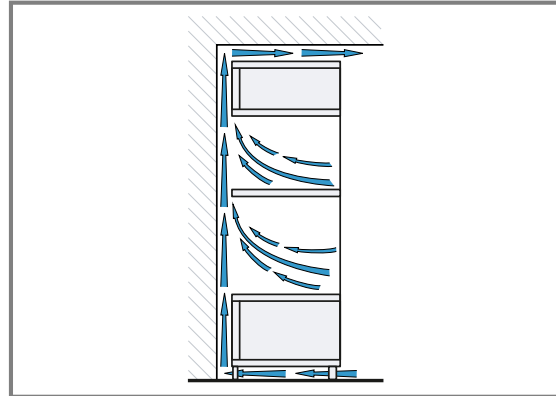
20.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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



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

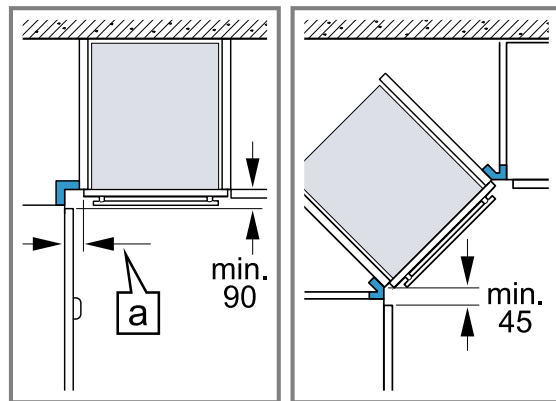
- Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



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

20.7 Hoekinbouw

Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de hoekinbouw in acht.



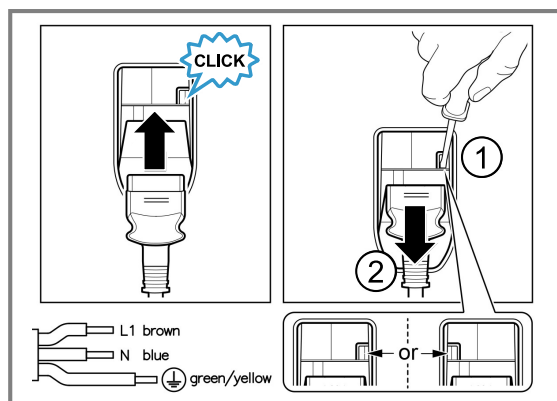
- Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat a is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

20.8 Elektrische aansluiting

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

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

- De aansluitkabel moet op de achterzijde worden ingestoken tot een klik hoorbaar is. Een 3 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.



- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

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

- Steek de stekker in het stopcontact met randaarde. Wanneer het apparaat is ingebouwd, moet de netsstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn, of wanneer vrije toegang niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

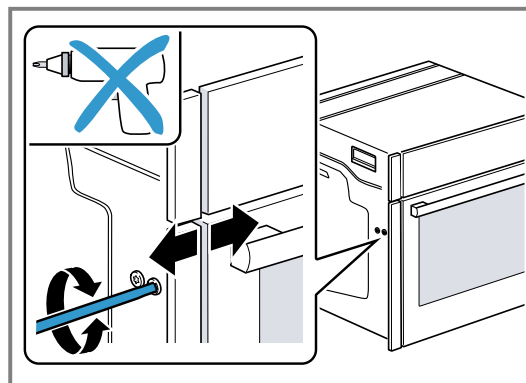
- Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
- Volgens het aansluitschema aansluiten. Zie voor de spanning het typeplaatje.
- De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering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

20.9 Apparaat inbouwen

Opmerkingen

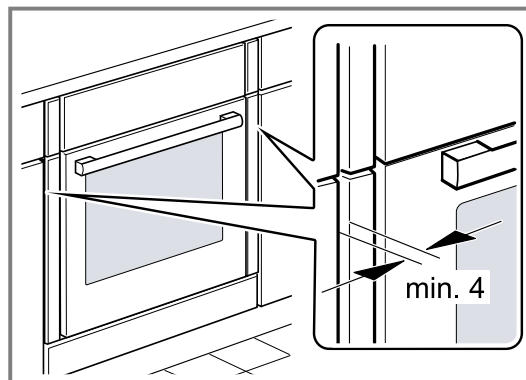
- De panelen niet met een accuschroevendraaier bevestigen. De panelen kunnen beschadigd raken.
- De transportbeveiligingen voor later transport bewaren.

- De apparaatdeur iets openen en de rode driehoekige transportbeveiligingen naar buiten trekken.
- Indien nodig de spleet tussen apparaatdeur en panelen middels de instelschroeven links en rechts aanpassen.



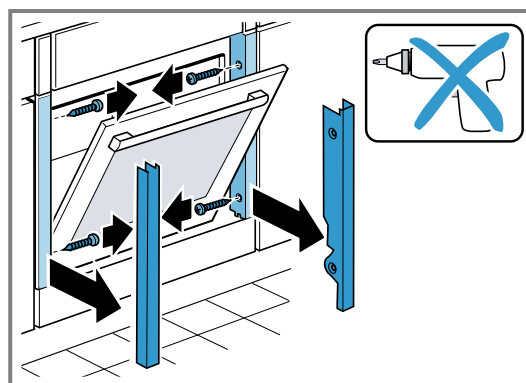
Met de klok mee: spleet vergroten
Tegen de klok in: spleet verkleinen

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



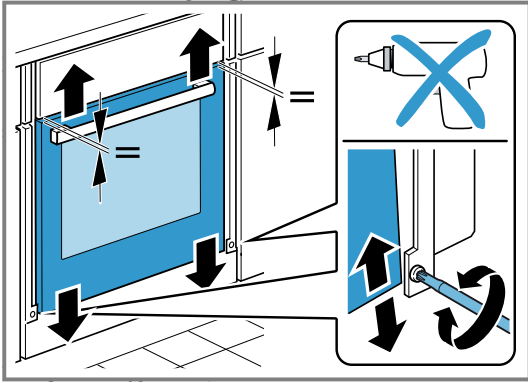
Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een luchtspleet van minstens 4 mm aanwezig te zijn.

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



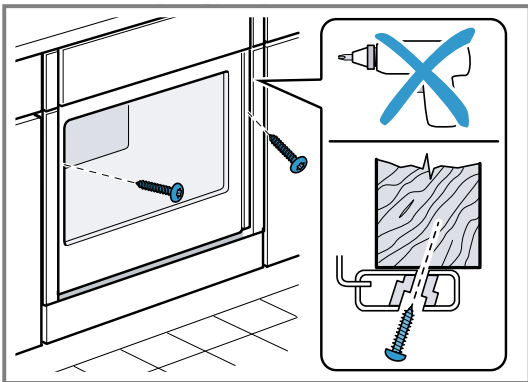
- Sluit de deur van het apparaat.

7. Indien nodig de hoogte van de apparaatdeur met de instelschroeven links en rechts instellen.

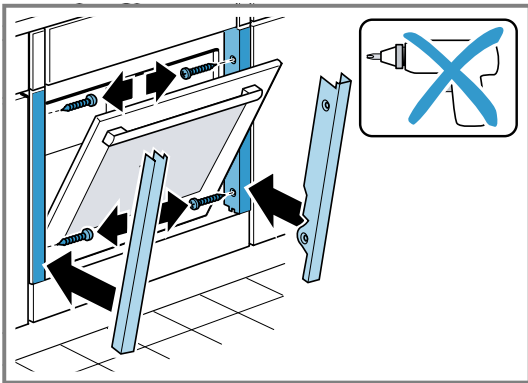


Met de klok mee: spleet verkleinen
Tegen de klok in: spleet vergroten

8. Schroef het apparaat vast.



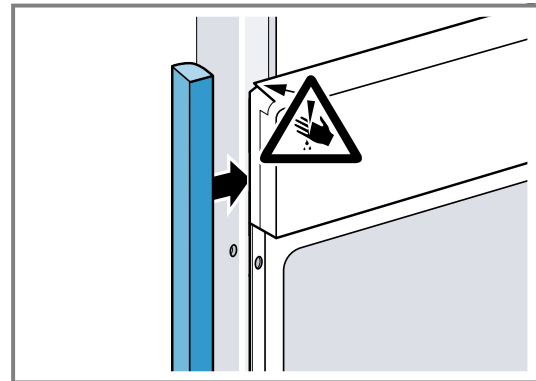
9. De deur van het apparaat iets openen, de panelen er tegenaan zetten en eerst boven en vervolgens onder vastschroeven.



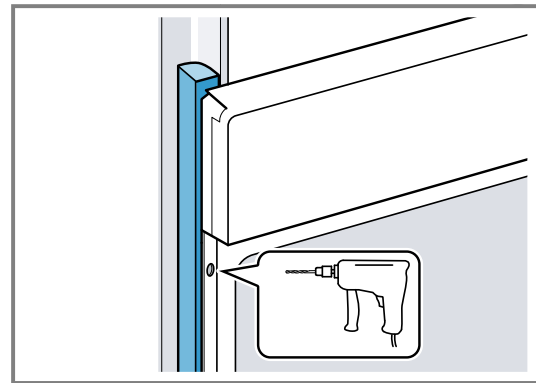
Opmerking: De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten.
Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

20.10 Bij greeploze keukens met verticale greeplijst:

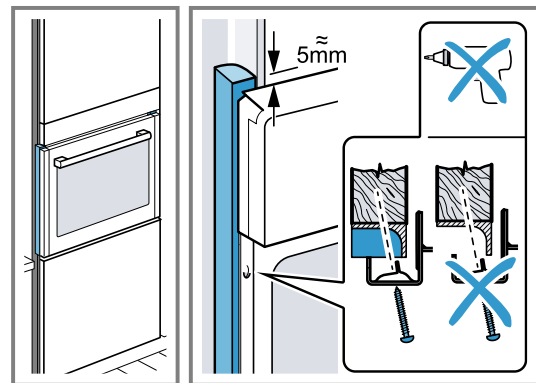
1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.



2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.
3. Het vulstuk en het meubel voorboren, m een schroefverbinding te realiseren.



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



20.11 Apparaat demonteren

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001910128 (060203) REG25
nl

