

Inbouwoven

Gebruikershandleiding en installatie-  
instructies

**L2ACH7MG0**

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade vermijden .....	5
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Uw apparaat leren kennen.....	6
5	Accessoires.....	9
6	Voor het eerste gebruik .....	11
7	De Bediening in essentie.....	11
8	Draaispit .....	12
9	Tijdfuncties.....	13
10	Kinderslot .....	14
11	Basisinstellingen .....	14
12	Reiniging en onderhoud.....	15
13	Reinigingsfunctie.....	18
14	Rekjes .....	19
15	Apparaatdeur.....	20
16	Storingen verhelpen .....	21
17	Afvoeren .....	23
18	Servicedienst.....	23
19	Zo lukt het.....	23
20	MONTAGEHANDLEIDING.....	27
20.1	Veilige montage .....	27

## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

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

### 1.2 Bestemming van het apparaat

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

### 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 9

#### WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

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

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

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

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

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

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

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.

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

In de hete binnenruimte kunnen alcoholampen 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) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

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

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

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

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

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

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete 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.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 23

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

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

## **1.5 Halogeenlamp**

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

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

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

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

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

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

## **1.6 Reinigingsfunctie**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
  - ▶ Het apparaat laten afkoelen.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠** De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.
- ▶ Nooit de apparaatdeur aanraken.
  - ▶ Het apparaat laten afkoelen.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## **2 Materiële schade vermijden**

### **2.1 Algemeen**

#### **LET OP!**

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

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

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de  $120^{\circ}\text{C}$  leidt tot schade aan het emaille.

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

Als de temperatuur hoger is dan  $50^{\circ}\text{C}$  ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- ▶ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan  $50^{\circ}\text{C}$  ingesteld is.

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

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

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

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

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
  - ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
  - ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
  - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
  - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.
- Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
  - ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.
- Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.
- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
  - ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.
- Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.
- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.
- Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

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

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

→ "Zo lukt het", Pagina 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:**

Het apparaat verbruikt:

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

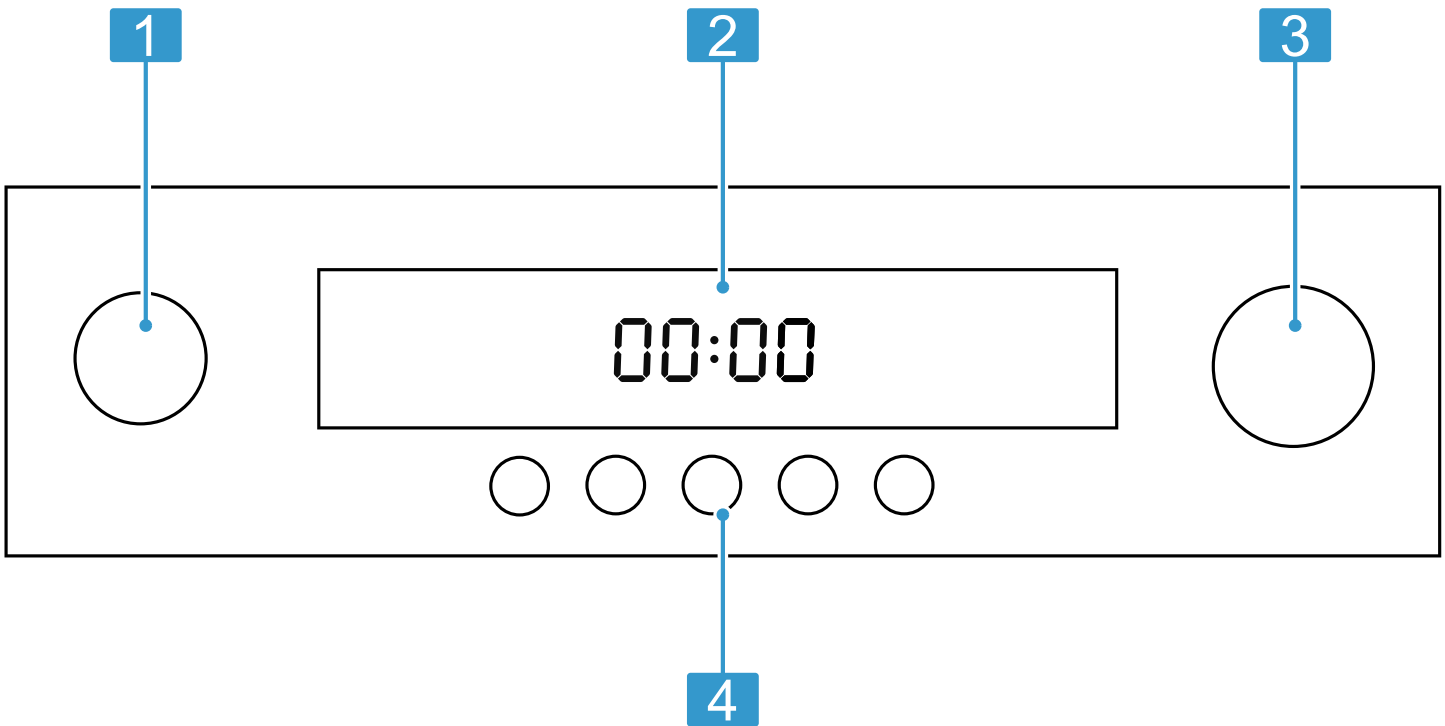
---

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningspaneel

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

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



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

## Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

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

## Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.

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

Symbol	Toelichting
🔥	Snel voorverwarmen
🕒	Timer
⏪	Tijdsduur
⏩	Einde
🕒	Tijd
88:88	Tijdsweergave
ℹ️	Opwarmindicatie

## Symbol Toelichting

👶	Kinderslot
🔒	Deurblokkering
888	Temperatuurindicatie

## Temperatuurknop

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

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

## Temperatuurregeling

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












Opwarmfase	Betekenis
Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken zijn gevuld, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in het apparaat te schuiven. Bij de grill- en reinigingsstanden zijn de balken gevuld. Bij de verwarmingsmethode boven/onderwarmte worden de balken niet gevuld.

Opwarmfase	Betekenis
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte weer. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60°C gedaald is.

## 4.2 Verwarmingsmethoden en functies

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

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

Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	3D-hetelucht	50-280°C	Gerechten op 1-2 niveaus bereiden. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus.
	Circulatielucht	50-280°C	Taart en gebak op één niveau bakken. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
	Pizzastand	50-280°C	Verse pizza of diepvriesproducten bereiden, bijv. patat of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verdelen de hitte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Ontdooi-stand	30-60°C	Ontdooien van levensmiddelen, bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Onderwarmte	50-280°C	Gerechten nagaren. De warmte komt van onderen.
	Grill, groot	50°C - Int	Platte grillstukken, bijv. steaks, worstjes of toast grillen, of om te gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatieluchtgrill	50-280°C	Vlees, gevogelte en hele vis braden. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven/ onderwarmte Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, zonder voorverwarmen. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte	50-280°C	Gebak, ovenschotels en magere braadstukken bereiden. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Draaispit	50°C - Int	Braadstukken, rollades en gevogelte
	Reiniging		→ "Reinigingsfunctie", Pagina 18

## 4.3 Binnenruimte

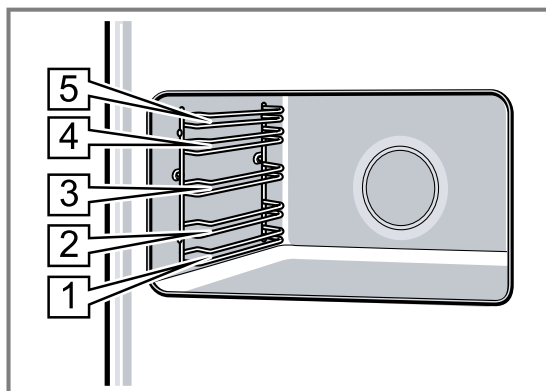
Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

### Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes.



Schuif de accessoire altijd tot aan de aanslag er in, zodat het accessoire de deurruit niet raakt. Het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.



### Verlichting van de binnenruimte

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

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

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

### Koelventilator

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

### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

► Dek de ventilatiesleuven niet af.

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

### Apparaatdeur

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

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

### Condensvorming

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

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

## 5 Accessoires

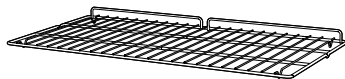
Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

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

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

### Accessoires

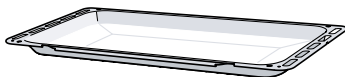
Rooster



Inzetrooster



Braadslede



### Gebruik

- Servies
  - Bakvormen
  - Vlees, bijv. braad- of grillstukken
  - Diepvriesgerechten
- 
- In de braadslede plaatsen
  - Op de bakplaat plaatsen
  - Om grote hoeveelheden gerechten te bereiden
- 
- Vochtig gebak
  - Gebak
  - Diepvriesgerechten
  - Grote braadstukken

**Tip:** U kunt de braadslede gebruiken om vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt.

**Accessoires**

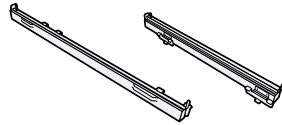
Bakplaat



**Gebruik**

- Plaatgebak
- Kleine bakwaren

Telescopische railset



Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.

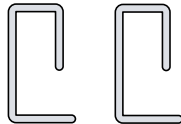
Draaispit



- Braden van stukken vlees
- Braden van groter gevogelte

**Opmerking:** Uitsluitend gebruiken in combinatie met de geëmailleerde bakplaat.

Veiligheidspennen



Scharnieren blokkeren.

**Opmerking:** Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt.

**5.1 Meer accessoires**

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

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

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

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

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

Overige accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Servies</li> <li>■ Bakvormen</li> <li>■ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>■ Diepvriesgerechten</li> </ul>
Bakplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaatgebak</li> <li>■ Kleine bakwaren</li> </ul>
Braadslede	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vochtig gebak</li> <li>■ Gebak</li> <li>■ Diepvriesgerechten</li> <li>■ Grote braadstukken</li> </ul>
Telescopische railset	Telescopische rails set voor één niveau

**5.2 Vergrendelingsfunctie**

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

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

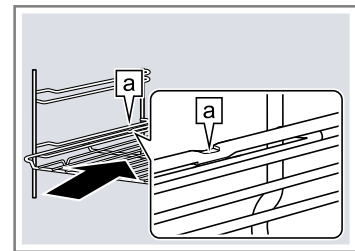
**5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven**

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

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

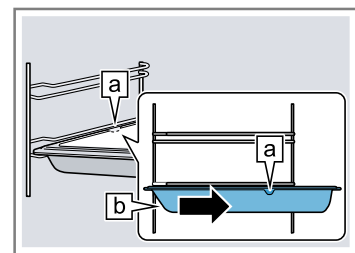
Rooster

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



Plaat, bijv. braadslede of bakplaat

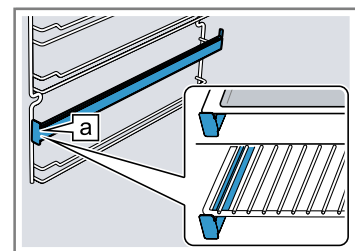
De schuine kant van de accessoire **b** moet aan de voorkant naar de apparaatdeur wijzen.



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

Rooster of plaat

De accessoires zo plaatsen dat de rand van de accessoires achter het lipje **a** op de telescooprail zit.



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

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

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

## 6 Voor het eerste gebruik

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

### 6.1 Tijd instellen

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

1. Met > of < de tijd instellen.
2. Druk op ☉.

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

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

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

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → *Pagina 19*
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. Verwijder de kraswerende folie.

4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Binnenruimte schoonmaken met zeepsop.
6. Warm het lege, gesloten apparaat op, om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen.
7. Draai de functiekeuzeknop op ☐.
8. Maximale temperatuur instellen.  
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer verwarmd, kunnen knisperende geluiden uit de binnenruimte hoorbaar zijn.
9. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
10. Het apparaat na 1 uur uitschakelen.
11. Laat het apparaat afkoelen.
12. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop.
13. De rekjes inbouwen. → *Pagina 19*
14. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken.  
→ *Pagina 20*

### 6.3 Accessoires reinigen

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

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat inschakelen

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

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

### 7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen

1. Met de functiekeuzeknop het verwarmingsmethode wijzigen.

2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

### 7.3 Uitschakelen van het apparaat

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### 7.4 Snel voorverwarmen inschakelen

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

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

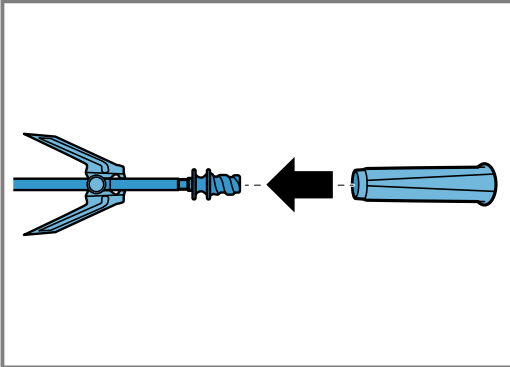
### 7.5 Automatische uitschakeling

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

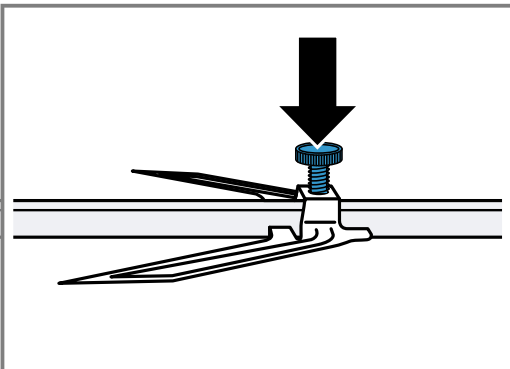
## 8 Draaispit

### 8.1 Draaispit voorbereiden

1. Een bevestigingsklem op het draaispit schuiven en de greep vastschroeven.



2. Het braadstuk in het midden van het draaispit schuiven.
3. Het braadstuk met de borgklemmen vastzetten.
4. De borgklemmen met de kartelschroeven bevestigen.



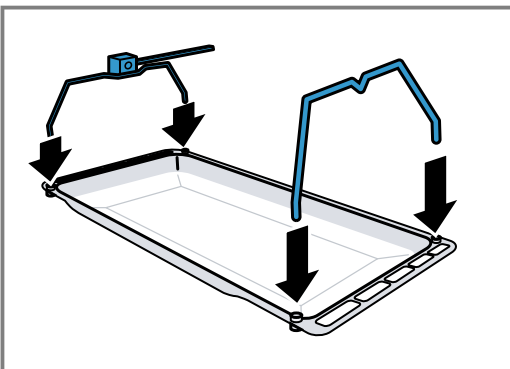
### 8.2 Draaispit plaatsen

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

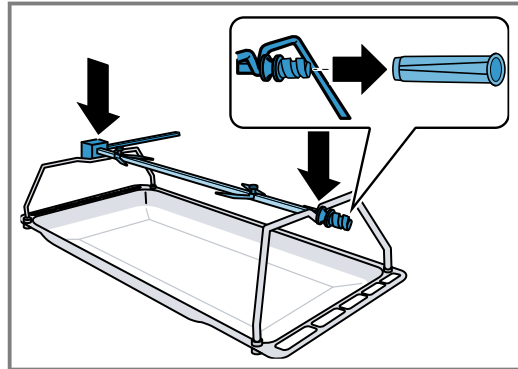
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

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

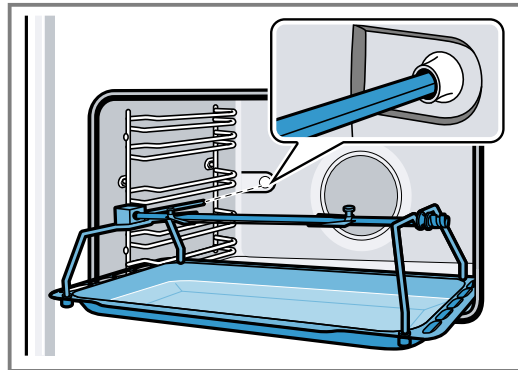
1. Het draaispitframe in de draadbussen steken.



2. Het draaispit op het draaispitframe plaatsen en de handgreep er op schroeven.



3. De braadslede op inschuifhoogte 1 er in schuiven en het draaispit in de motorhouder steken.



4. Om afdruiwend vet beter op te vangen een beetje water in de braadslede doen.
5. Sluit de deur van het apparaat.

### 8.3 Draaispit inschakelen

**Opmerking:** Wanneer u het draaispit gebruikt, verwarm dan het apparaat voor met de verwarmingsmethode . Plaats het draaispit, voordat u de verwarmingsfunctie instelt.

1. Zet de functiekeuzeknop op .
2. De grillstand kiezen.

### 8.4 Draaispit verwijderen

#### ⚠ 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.

1. De apparaatdeur openen.
2. De braadslede langzaam er uit trekken, totdat deze half uit de binnenruimte steekt.
3. De braadslede volledig uit de binnenruimte nemen en op het werkblad plaatsen.
4. De handgreep op het draaispit schroeven.
5. Het draaispit aan de handgreep van het draaispitframe nemen.

## 9 Tijdfuncties

### 9.1 Overzicht van de tijdfuncties



Hier vindt u een overzicht van de tijdfuncties.

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


### 9.2 Timer instellen

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

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

1. Druk op .
  - ✓  brandt.
2. Met  $\rangle$  en  $\langle$  de gewenste tijdsduur instellen.
  - ✓ Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een signaal.

#### Opmerkingen

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

#### Geluidssignaal uitschakelen



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

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

### 9.3 Tijd instellen


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

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op  totdat  brandt.
2. Met  $\rangle$  en  $\langle$  de tijd instellen.

### 9.4 Tijdsduur instellen

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

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
  - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.

3. Met  $\rangle$  en  $\langle$  de tijdsduur instellen.

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

- ✓  brandt.

#### Werking beëindigen

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

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

### 9.5 Einde instellen

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

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
  - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.
3. Met  $\rangle$  en  $\langle$  de tijdsduur instellen.
 

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

  - ✓  brandt.
4. Druk op .
5. Met  $\rangle$  of  $\langle$  de eindtijd instellen.
 

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

  - ✓  $\rightarrow$  brandt.
  - ✓ Het display toont de eindtijd. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

#### Werking beëindigen

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

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

Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.  
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## 10 Kinderslot

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

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

### 10.1 Kinderslot activeren

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

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

### 10.2 Kinderslot deactiveren

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

### 10.3 Automatisch kinderslot

Het automatische kinderslot activeert het kinderslot zodra de functiekeuzeknop op de nulstand staat.

Het automatische kinderslot kunt u inschakelen in de basisinstellingen.

→ "Basisinstellingen", Pagina 14

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

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

## 11.2 Basisinstellingen wijzigen

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

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


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

### Opmerkingen

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

## 11.3 Energiebesparingsmodus instellen

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

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

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

# 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 schoonmaakmiddelen.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

### **LET OP!**

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

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

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

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

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

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

## 12.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

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

### **Buitenzijde apparaat**

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Voorzijde van roestvaststaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken</li> </ul>	Om corrosie op RVS-oppervlakken te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.
Deurgreep	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

### Binnenzijde apparaat

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Azijnwater</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Ingebrande etensresten met een zachte, vochtige doek en heet zeepsop losweken.</p> <p>Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.</p> <p>De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen.</p> <p><b>Tip:</b> Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Reinigingsfunctie", Pagina 18</p> <p><b>Opmerking:</b> Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. De aanslag is niet gevaarlijk voor de gezondheid en beïnvloedt de werking van het apparaat niet. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.</p>
Glazen afscherming van de verlichting van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.</p>
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek.</p> <p>Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.</p> <p><b>Tip:</b> Reinig de deurruiten het beste samen met de binnenruimte. → "Reinigingshulp Easy Clean", Pagina 18</p>
Deurafdichting	Warm zeepsop	<p>Reinigen met een schoonmaakdoekje.</p> <p>De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren.</p>
Deurafscherming van roestvaststaal	RVS-reiniger	<p>Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.</p> <p>Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.</p> <p>Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.</p> <p><b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.</p>
Deurafscherming van kunststof	Warm zeepsop	<p>Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.</p> <p>Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken.</p> <p><b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.</p>
Rekjes	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.
Uittreksysteem	Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Toebehoren	Warm zeepsop	<p>Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.</p> <p>Wanneer de accessoire sterk verontreinigd is, deze reinigen met een RVS-spons.</p> <p><b>Tip:</b> U kunt geëmailleerde accessoires in de vaatwasser reinigen.</p>



**Opmerkingen**

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

**12.3 Apparaat reinigen**

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

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

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

**Vereiste:** De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 15

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

→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 15

2. Drogen met een zachte doek.

**Tips**

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

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

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

**12.4 Lamp van de binnenruimte vervangen**

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

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

**⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

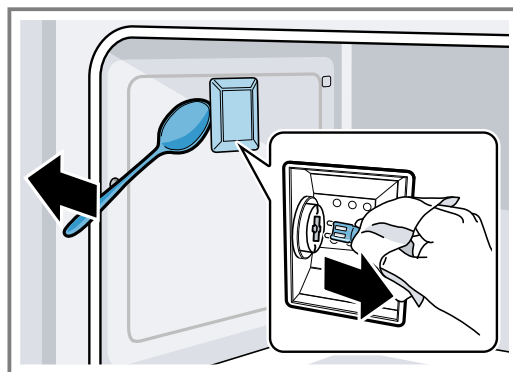
**⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

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

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

**Vereisten**

- De zekering is uitgeschakeld.
  - De binnenruimte is afgekoeld.
  - Een nieuwe halogeelamp ter vervanging is beschikbaar.
1. De apparaatdeur openen.
  2. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
  3. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → Pagina 19
  4. De glazen afscherming verwijderen.  
Wanneer de glazen afscherming slechts moeilijk van de voorkant met de hand kan worden geopend, gebruik dan een lepel als hulpmiddel.
  5. Lamp van de binnenruimte er uit trekken.



6. De lamp van de binnenruimte vervangen door een lamp van hetzelfde type.
7. De glazen afscherming van de ovenlamp weer terugplaatsen.
8. De rekjes inbouwen. → Pagina 19
9. De theedoek weer verwijderen.
10. De zekering weer inschakelen.
11. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

## 13 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om uw apparaat te reinigen.

### 13.1 Reinigingshulp Easy Clean

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



#### Easy Clean instellen

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

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

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

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

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

#### Binnenruimte nareinigen

##### LET OP!

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

- ▶ Na de reinigingsondersteuning de binnenruimte uitvegen en volledig laten drogen.

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

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

#### Sterke verontreiniging verwijderen

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

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

### 13.2 Pyrolytische zelfreiniging


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

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

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

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

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

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

#### Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

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

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

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





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

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

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

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

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

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

3. Met de temperatuurknop een reinigingsgraad instellen.

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

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

### Opmerkingen

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


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

### Reinigingsfunctie afbreken

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

#### Vereisten

- Zodra de zelfreiniging verstreken is, klinkt er een signaal.
  - Wanneer op het display  dooft, kunt u de apparaatdeur openen.
1. Laat het apparaat afkoelen.
  2. De achtergebleven as in de binnenruimte, aan de rekjes en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.

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

## 14 Rekjes

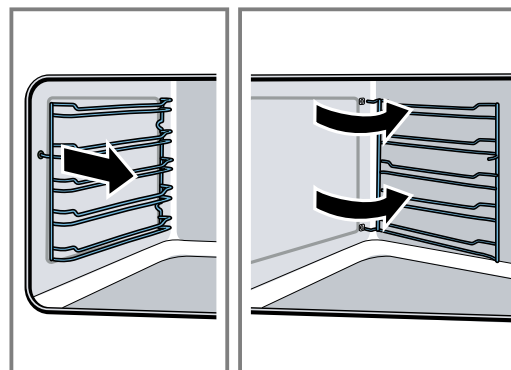
Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

### 14.1 Rekjes verwijderen

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

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

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



3. Het rekje uit de binnenruimte verwijderen.

## 15 Apparaatdeur

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

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

### 15.1 Deurruiten verwijderen

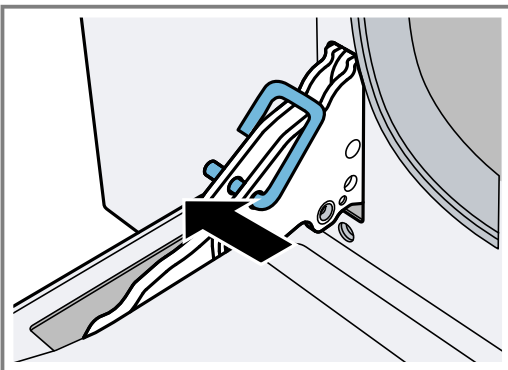
Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de deur verwijderen.

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

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

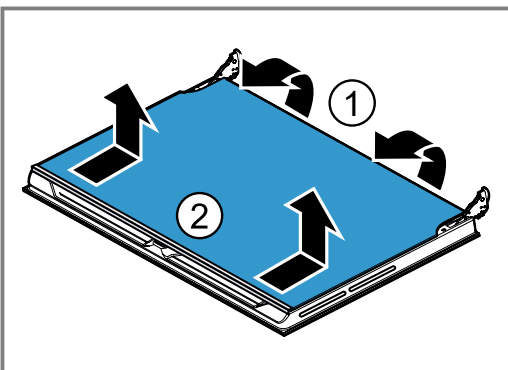
- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheids-pennen blokkeren.



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

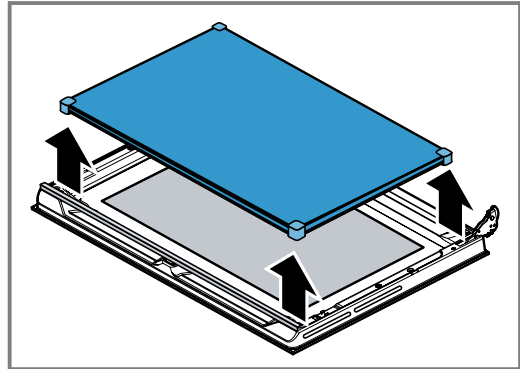
3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder. ①
4. Om de binnenruit volledig van de deur los te maken, het bovenste deel van de binnenruit voorzichtig uit het profiel trekken en optillen.



### 14.2 Rekjes ophangen

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

5. De binnenruit voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.
6. De beide tussenruiten met hun houders er uit nemen.



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

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

### 15.2 Deurruiten inbouwen

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

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

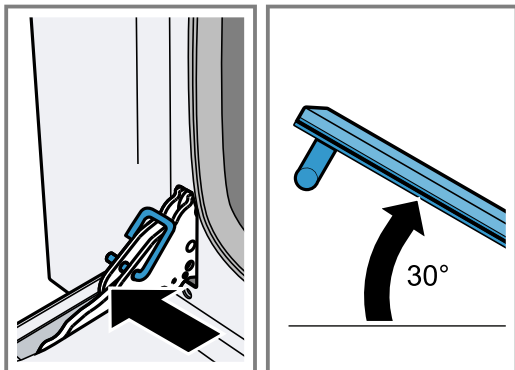
### 15.3 Apparaatdeur verwijderen

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

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheids-pennen blokkeren.

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

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



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

4. De apparaatdeur iets optillen en er uit trekken.

## 15.4 Apparaatdeur inhangen

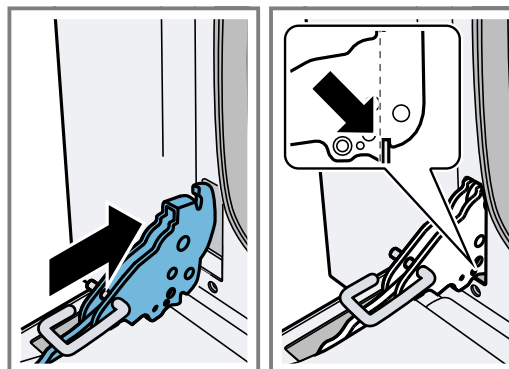
### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

- ▶ Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.
1. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken.
  2. De scharnieren in de openingen van het apparaat schuiven.



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

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

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

# 16 Stringen verhelpen

Kleinere stringen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van stringen. 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 23

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

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

## 16.1 Functiestoringen

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

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaat is niet uitgeschakeld. ▶ Schakel het apparaat uit en weer in.
Op het display kniptert 12:00.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd in. → "Voor het eerste gebruik", Pagina 11
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	De functie Boven/ onderwarmte zacht is geactiveerd. ▶ Bij deze functie is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld. Lamp van de binnenruimte is defect. ▶ Vervang de lamp in de binnenruimte. → "Lamp van de binnenruimte vervangen", Pagina 17
In de oven bereide gerechten verbranden in korte tijd.	Thermostaat is defect. ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 23.
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen. ▶ Verhit het apparaat op 100°C en schakel het apparaat na 5 minuten uit.
Ingeschakeld apparaat kan niet worden bediend. Op het display brandt  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 14
Display is bevroren of reageert niet.	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 14
	Storing 1. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. 2. Schakel de zekering na ca. 10 seconden in. 3. Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.
Apparaatdeur kan niet worden geopend. Op het display brandt  .	Apparaatdeur is vergrendeld, totdat de binnenruimte is afgekoeld. ▶ Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld en  dooft.
Deurruiten voelen warmer aan dan voorheen, nadat de deurruiten voor reiniging werden gedemonteerd.	Deurruiten verkeerd op teruggeplaatst. ▶ Controleer of de deurruiten correct zijn geplaatst. → "Deurruiten inbouwen", Pagina 20
Koelventilator blijft draaien na gebruik.	Geen storing. De koelventilator blijft draaien, totdat de in de basisinstellingen gekozen temperatuur is bereikt. → "Basisinstellingen", Pagina 14
Condenswater op de apparaatdeur of condenswater lekt.	Apparaatdeur sluit niet goed. ▶ Controleer of de apparaatdeur goed is geïnstalleerd en goed sluit. → "Apparaatdeur", Pagina 20 Verontreiniging van de afdichting. 1. Controleer of de afdichting is verontreinigd, beschadigd of verkeerd zit. 2. Reinig of vervang de afdichting of let erop dat deze goed zit.
	Normale condensvorming. → "Condensvorming", Pagina 9
Op het display verschijnt een melding met  .	Storing ▶ Zet de functiekeuzeknop op de nulstand. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

## 17 Afvoeren

### 17.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoer-methoden.



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

## 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.

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

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

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

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

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

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

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



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

## 19 Zo lukt het

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

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

#### LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

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

#### Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

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

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.  
Gebruik de meegeleverde accessoires.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.

Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.

6. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten.

### 19.2 Tips voor het bakken

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

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.</li> </ul>
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.

Vraag	Tip
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.

Vraag	Tip
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabelen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn.</li> <li>■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.</li> </ul>

### 19.3 Tabel met gerechten





Hier vindt u een overzicht van de gerechten.

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

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

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



Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Soesjes	1,2	2		180 <sup>1</sup>	80 – 90
Sponscake	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Rijstepap	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

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

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

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

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

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

## Vraag

Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.

## Tip

- Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
- Minder vloeistof toevoegen.

Bij gebak met vochtige bedekking:

- De bodem voorbakken.
- Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.
- Leg de bedekking op de bodem.

Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.

- Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.
- Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.
- Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.
- Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

## 19.5 Tips voor de volgende keer braden

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

## Vraag

Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.

## Tip

- Kies een lagere temperatuur.
- Verkort de braadduur.

Uw braadstuk is te droog.

- Kies een lagere temperatuur.
- Verkort de braadduur.

De korst van uw braadstuk is te dun.

- Verhoog de temperatuur.  
Of:
- Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.









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

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

## 19.6 Testgerechten

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



### Bakken

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

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

### Grillen

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

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

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

## 20 Montagehandleiding



### ⚠ 20.1 Veilige montage

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

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialist om de huisinstallatie aan te passen.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

#### LET OP!

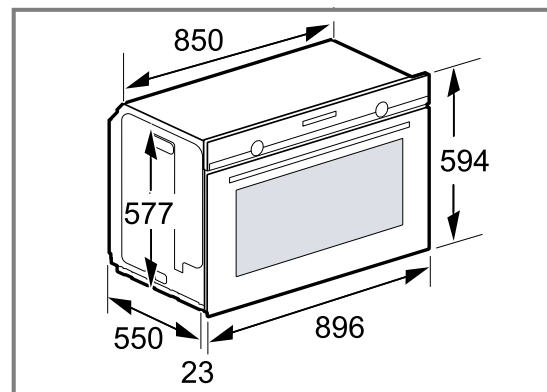
Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot 90°C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur tot 70°C.

- Het apparaat niet inbouwen achter een decorplaat of meubeldeel. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Het aansluitstopcontact van het apparaat dient buiten de inbouwruimte geplaatst te zijn.
- Elektrische apparaten altijd aarden.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

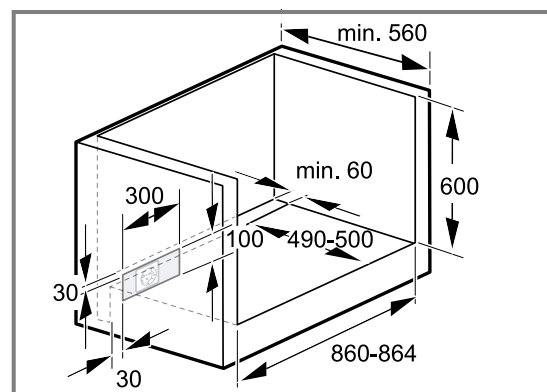
### 20.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



### 20.3 Inbouw onder een werkblad

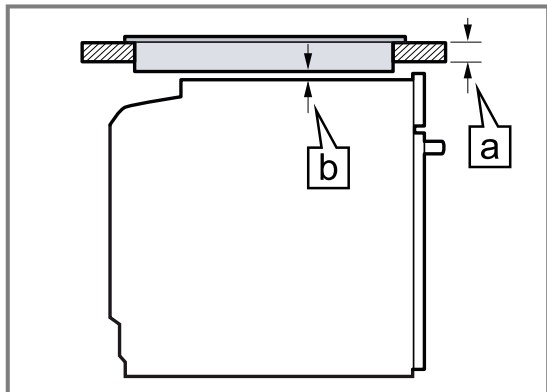
Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.



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

## 20.4 Inbouw onder een kookplaat

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



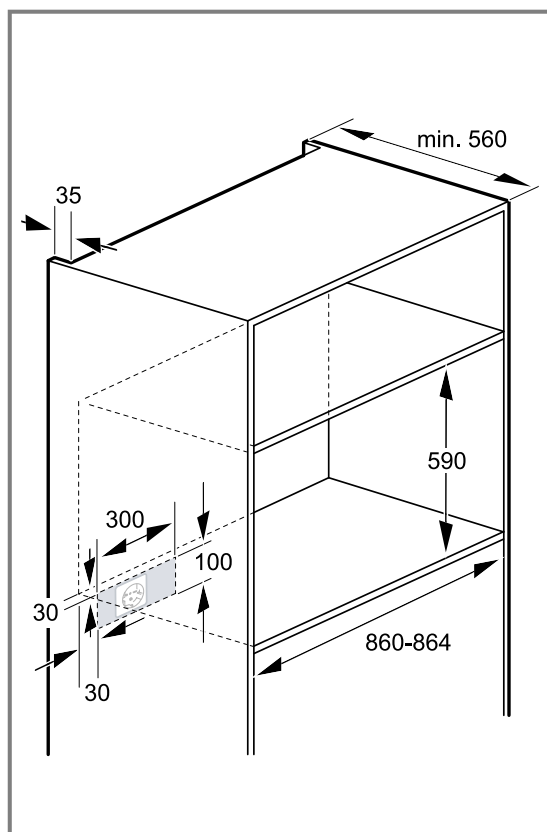
De minimale werkbladdikte [a] vloeit voort uit de noodzakelijke minimale afstand [b].

Type kookplaat	[a] opbouw in mm	[a] vlak gemonteerd in mm	[b] in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Zoneloze inductiekookplaat	58	58	5
Gaskookplaat	27	38	5
Elektrische kookplaat	27	30	2

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

## 20.5 Inbouw in een hoge kast

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



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

## 20.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

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

## 20.7 Elektrische aansluiting

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

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

## Apparaat zonder gearde stekker elektrisch aansluiten

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

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

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.

Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

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

## Aansluitwaarden van het apparaat

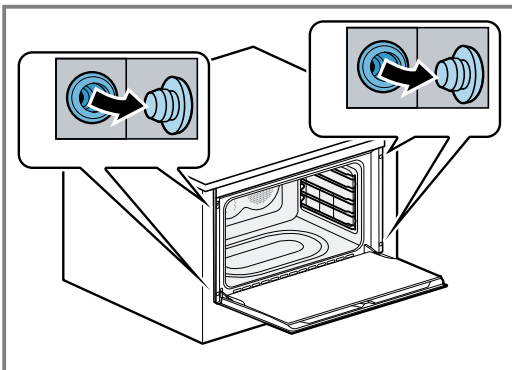
Al naar gelang het apparaatmodel kunt u een andere aansluiting kiezen. In dit geval moet u het apparaat met de net-aansluitkabel volgens het aansluitschema op de achterkant van het apparaat aansluiten.

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

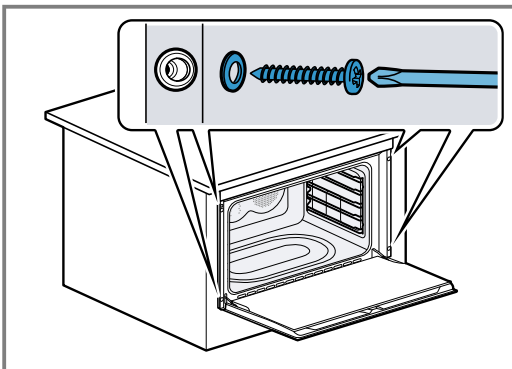
Aansluitwaarden van het apparaat	Zekering min. bij 1~	Zekering min. bij 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

## 20.8 Apparaat inbouwen

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



4. Het apparaat op het meubel vastschroeven.



5. Het veiligheidsdeksel plaatsen.

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

2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Het apparaat iets optillen en er uit trekken.

## 20.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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's vertical space.



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

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



**9001867890**  
030629  
nl

