Gebruiksaanwijzing



B 16H6 . .

NEFF

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten **4**
De verpakking en uw oude apparaat 4
Voor het inbouwen 5
Veiligheidsvoorschriften 5
Oorzaken van schade 6
Uw nieuwe fornuis **7**
Het bedieningspaneel 7
Kort overzicht 8
Inschuifhoogten 9
Toebehoren 10
Vóór het eerste gebruik **11**
Ingebruikneming 11
Reiniging vóór gebruik 12
Eerste keer verhitten 12
Nareiniging 12
Elektronische klok 13
Het bedieningspaneel 13
Klokfuncties 13
Dagtijd instellen 14
Kookwekker 15
Automatische tijdschakeling 16
Controleren, corrigeren en wissen van instellingen 18
Speziale functies 18
Ovenverwarmingsmethoden **19**
Heteluchtfuncties 19
Conventionele functies 20
Grillfuncties 21
Speciale functies 22
Oven Bediening **24**
IN- en UITschakelen 24
Verwarmingsmethode kiezen 24
Temperatuur instellen 26
Verwarmingsmethode wijzigen 26
Temperatuur wijzigen 27
Snel vorverwarmen 28
Controles 28
Veiligheidsvoorzieningen 30
Vergrendelen van den oven 30
Permanente vergrendeling 31
Automatische veiligheidsuitschakeling 31
Bakken **32**
Tips en trucs 33
Braden 34
Grillen **36**
Thermogrillen 37
Oppervlakte-grillen 37
Stoomstand 38
Deegrijsstand 39
Langzaam garen 40
Ontdooien en opwarmen **42**
Ontdooien met CircoTherm hete lucht 42
Ontdooistand 43

Inhoudsopgave

Voorverwarmen 44
Warmhouden 44
Sabbatprogramma 45
Eigen Programma´s 46
Een niew programma vastlegen 46
Programma vastleggen beëindigen . 47
Vastleggen van meerdere programmstappen 49
Programma uitvoeren 51
Programma wissen 52
Reinigen en onderhouden 53
Belangrijke aanwijzingen 53
Katalytische ovenbekleding 55
Toebehoren bewaren 55
EasyClean®-reinigingssysteem 56
Ovendeur demonteren 58
Verwarmingselement omlaag klappen 59
Ophangroosters 59
Telescoopstangen 60
Instellingen 61
Storingen en reparaties 62
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt? 63



Hierop moet u letten



Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst „Attentie, afval!”



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemmig met de Europese richtlijn 2002/96/EG 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.

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit an na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Veiligheids-voorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

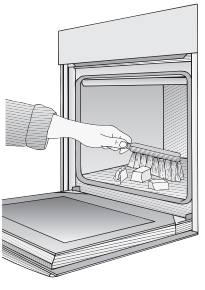
Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.
Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.
Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.



Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

Let op: de schuifrails worden heet wanneer de oven wordt ingeschakeld. Pas bijzonder goed op dat u zich niet brandt wanneer de schuifrails naar buiten getrokken zijn.

Gebruik voor het braden en grillen uitsluitend hittebestendig serviesgoed.

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie.
Plaats geen servies op de bodem van de oven. Er ontstaat dan een ophoping van warmte.
De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

Leg het bakpapier niet los in de oven wanneer u de heteluchtfunctie gebruikt (b.v. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier opzuigen. Dit kan leiden tot beschadiging van de verwarming en de ventilator.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.
U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

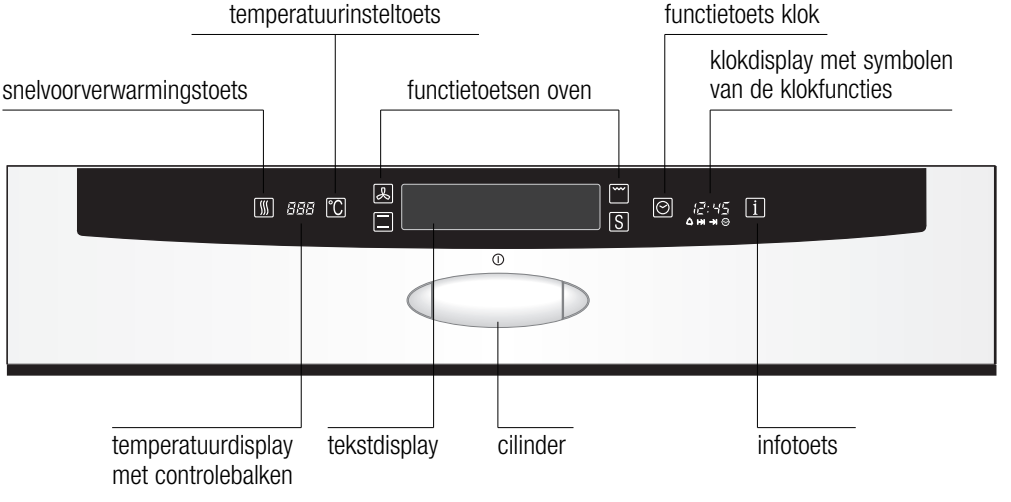
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

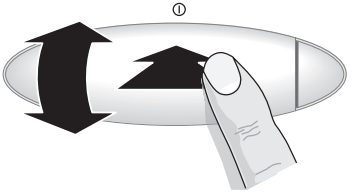
Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. Wij leggen u de werking uit van het bedieningspaneel met de TouchControl-toetsen, de cilinder en de displays. U vindt er informatie over de ovenfuncties, verwarmingsmethoden en het bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel



Cilinder



U kunt de cilinder draaien en indrukken.

cilinder draaien
- → selecteren van de functies in het tekstdisplay
- → instellen van tijd en temperatuur

cilinder indrukken
- → bevestigen van de instellingen
- → in- en uitschakelen van de oven door lang indrukken.

Kort overzicht

Tekstdisplay	Tekstweergave van ovenfuncties, verwarmingsmethoden, instellingen en info.
Functietoetsen oven	Druk op een functietoets om naar de gewenste verwarmingsmethoden te gaan. Door meermaals op een toets te rukken, kunt u de desbetreffende verwarmingsmethoden selecteren.
Temperatuurinsteltoets	Na indrukken van de ℃-toets kunt u de met de cilinder de temperatuur wijzigen.
Temperatuurdisplay met controlebalken	Toont de temperatuur. De controlebalken geven aan hoe ver de oven is opgewarmd.
Snelvoorverwarmingstoets	Druk op de -toets om de snelle voorverwarming in te schakelen (alleen bij CircoTherm hete lucht en broodbakstand).
Functietoets klok	Druk op de toets om de naar de klokfuncties te gaan (zie "elektronische klok"). Door meermaals op een -toets te drukken, kunt u de klokfuncties selecteren.
Klokdisplay met symbolen van de klokfuncties	Toont de tijd. De symbolen lichten op zodra de bijbehorende functie wordt geactiveerd (zie "Elektronische klok").
Infotoets	Wilt u snel informatie over dat wat u momenteel doet met het apparaat? Druk op . Er verschijnt dan b.v. informatie over de ovenfuncties, verwarmingsmethoden, klokfuncties, instellingen enzovoort.

Inschuifhoogten



Uw oven beschikt over 3 inschuifhoogten.
De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.
Deze cijfers bevinden zich op de oven.

Bij het werken met **Hetelucht-functies** **inschuifhoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.

De ophangroosters en telescooprails kunnen worden aangebracht op de door u gewenste inschuifhoogte.

Dankzij het eenvoudige insteeksysteem kunt u de ophangroosters en telescooprails snel en flexibel wisselen.

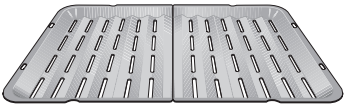
Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Braadslede met rooster



Braadplaat



Email bakplaat



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:	**Bestelnr.**
Braadslede	Z 1232 X0
Braadslede met antiaanbaklaag	Z 1233 X0
Glazen schaal	Z 1262 X0
Ovenschaal	Z 1272 X0
Aluminium bakplaat	Z 1332 X0
Email bakplaat	Z 1342 X0
Bakplaat met antiaanbaklaag	Z 1343 X0
Pizzaplaat	Z 1352 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1442 X0
Braadplaat	Z 1512 X0
Uitbreidingsset – Enkelvoudige telescoop	Z 1784 X0
Systeem-stoomkoker	N 8642 X0
Broodbaksteen	Z 1912 X0
Geëmaillerde universele braadpan	Z 9930 X0

Aanwijzing:

Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd

De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grillen minder.

Vóór het eerste gebruik

Ingebruikneming

Taal kiezen

Nadat het apparaat is aangesloten op het stroomnet worden op de display de talen weergegeven die u kunt kiezen.

1. Draai de cilinder tot de gewenste taal is gemarkeerd in de rode balk.



2. Bevestig de instelling door op de cilinder te drukken.

Dagtijd instellen

Daarna verschijnt op de tekstdisplay **Dagtijd** met het knipperende verzoek: **Dagtijd instellen**.





1. Draai de cilinder om de actuele dagtijd in te stellen (voorbeeld: 15:00 uur).
2. Bevestig de instellingen door op de cilinder te drukken **of** door 3 seconden te wachten, waarna de dagtijd automatisch wordt vastgelegd.
3. Zodra de dagtijd is ingesteld, schakelt het apparaat zichzelf uit.

Hebt u een verkeerde taal ingesteld?

Houd de -toets minstens 5 seconden ingedrukt. Op de tekstdisplay worden de talen weergegeven die u kunt kiezen. Ga dan verder volgens de bovenstaande beschrijving.

Hebt u een verkeerde dagtijd ingesteld?

Zie het hoofdstuk "Elektronische klok".

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.
3. Verwijder de ophangroosters en telescooprails uit de oven (zie "Ophangroosters" en "Telescoopstangen").

Eerste keer verhitten

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
2. Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C° (zie hoofdstuk "Ovenbediening").

Nareiniging

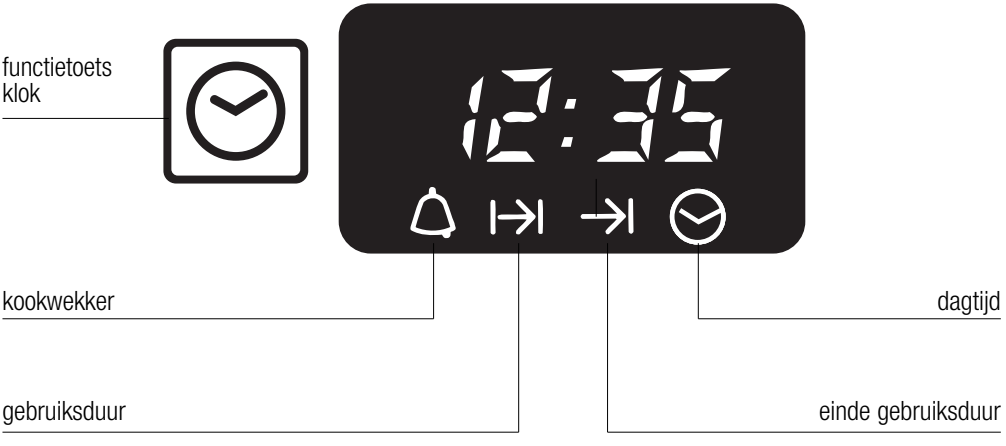
Reinig de oven met een heet sopje.

Monteer de ophangroosters en telescoopstangen (zie "Ophangroosters" en "Telescoopstangen").

Elektronische klok

U kunt de elektronische klok met een hand bedienen. Druk op de ⏲-toets, selecteer een functie in het submenu en stel de tijd in met behulp van de cilinder. Instellingen worden bevestigd door op de cilinder te drukken of door 3 seconden te wachten, waarna de tijd automatisch wordt vastgelegd.

Het bedieningspaneel



Klokfuncties

kookwekker 🔔
Countdown-minutenteller (max. 24 uur).

gebruiksduur |→|
Automatische uitschakeling. U stelt bij geactiveerde verwarmingsmethode een tijdsduur in (max. 6 uur) waarna het apparaat zichzelf automatisch uitschakelt.

starttijdkeuze →|
Automatische inschakeling en heruitschakeling. U legt vast wanneer de oven zichzelf automatisch inschakelt en na welke duur de oven zichzelf weer uitschakelt (max. 24 uur).

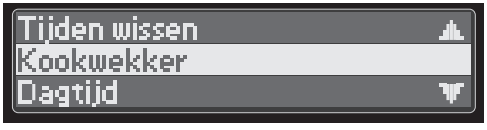
dagtijd ⏲
Voor wijziging van de actuele dagtijd of opnieuw instellen na een stroomstoring.

tijden wissen
Wissen van ingestelde tijden: kookwekker, gebruiksduur en starttijdkeuze.

Dagtijd instellen

Instellingen worden vastgelegd door op de cilinder te drukken **of** door 3 seconden te wachten, waarna ze automatisch worden vastgelegd.

1. Druk op de ⏲-toets om het submenu met de klokfuncties weer te geven.



2. Kies in het submenu **Dagtijd** door meermaals op de ⏲-toets te drukken **of** door de cilinder te draaien tot **Dagtijd** rood is gemarkeerd op de tekstdisplay.
Leg de instelling vast.



3. Het verzoek **Dagtijd instellen** wordt weergegeven.





4. Draai de cilinder om de actuele dagtijd in te stellen (voorbeeld: 15:00 uur).

5. Leg de instelling vast.

N.B.

Na een stroomstoring knippert de indicatie 0:00. Stel de dagtijd in om het apparaat te kunnen gebruiken. In dit geval drukt u op de ⏲-toets, waarna u automatisch verder wordt geleid naar punt 3 **Dagtijd instellen**.

Correctie van de dagtijd is niet mogelijk wanneer de automatische tijdschakeling of de kookwekker is ingesteld.

Kookwekker

Instellingen worden vastgelegd door op de cilinder te drukken **of** door 3 seconden te wachten, waarna ze automatisch worden vastgelegd.

1. Druk op de ⊙-toets om de klokfuncties op te roepen.
2. Selecteer **Kookwekker** en bevestig deze keuze. Het symbool 🔔 geeft aan dat de kookwekker actief is.





Voorbeeld: 5 minuten

3. Stel de gewenste tijd in door de cilinder te draaien en bevestig de instelling. De resterende tijd wordt weergegeven.

Na afloop van de tijd verschijnt op de tekstdisplay **Tijd afgelopen**, er klinkt een signaal en het symbool 🔔 knippert.

Om het signaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de ⊙-toets of op de cilinder.

Automatische tijdschakeling

U kunt de oven in- en uitschakelen via de elektronische klok.
Het meest geschikt voor de automatische tijdschakeling zijn gerechten die weinig aandacht nodig hebben.

Instellingen worden vastgelegd door op de cilinder te drukken **of** door 3 seconden te wachten, waarna de instelling automatisch wordt vastgelegd.

Gebruiksduur automatische uitschakeling

Het bakken of braden begint automatisch gedurende de gewenste duur.

1. Selecteer de verwarmingsmethode en de oventemperatuur.
2. Druk op de ⏲-toets om de klokfuncties op te roepen.
3. Selecteer **Gebruiksduur** en stel de gebruiksduur in met behulp van de cilinder (voorbeeld: 1 uur 30 min).



Na 3 seconden wordt de actuele dagtijd weergegeven. Het oplichtende symbool I→I geeft aan dat de automatische werking actief is.



4. Na afloop van de tijdsduur (voorbeeld 1 uur 30 min) verschijnt op de tekstdisplay **Tijd afgelopen**, er klinkt een signaal, het symbool →I knippert en de oven schakelt zichzelf automatisch uit.
   Om het signaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de ⏲-toets of op de cilinder.
5. Om de automatische werking te beëindigen, drukt u nogmaals op de ⏲-toets.
6. Schakel de oven uit.

Starttijdkeuze automatische in- en uitschakeling

Het bakken of braden begint voor de gewenste duur op het tijdstip dat u hebt gekozen.

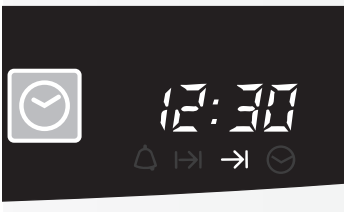
1. Selecteer de verwarmingsmethode en de oventemperatuur.
2. Druk op de ⏲-toets om de klokfuncties op te roepen en selecteer **Starttijdkeuze**.





3. Op de display verschijnt **Tijdsduur instellen**. Stel de gewenste tijdsduur in met behulp van de cilinder (voorbeeld: 1 uur 30 min). Bevestig de instelling.
4. Op de display verschijnt **Einde instellen**. Stel het gewenste eindtijdstip in met behulp van de cilinder (voorbeeld 12:30 uur).

   Drie seconden na het instellen wordt de actuele dagtijd weergegeven.
   Het oplichtende symbool →| geeft aan dat de automatische werking actief is.



   De oven schakelt zichzelf automatisch op tijd in en na afloop van de ingestelde tijdsduur weer uit (voorbeeld: aan 11:00 uur, duur 1 uur 30 min, uit 12:30 uur).

5. Na afloop van de tijd verschijnt op de tekstdisplay **Tijd afgelopen**, er klinkt een signaal, het symbool →| knippert en de oven schakelt zichzelf automatisch uit.
   Om het signaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de ⏲-toets of op de cilinder.
6. Om de automatische werking te beëindigen, drukt u nogmaals op de ⏲-toets.
7. Schakel de oven uit.

Controleren, corrigeren en wissen van instellingen

Om uw instellingen te controleren, drukt u op de ⏲-toets en kiest u de gewenste functie.

Om uw instellingen te corrigeren, drukt u op de ⏲-toets en kiest u de gewenste functie. U kunt de tijd wijzigen door de cilinder te draaien.

Wanneer u slechts één van meerdere instellingen wilt wissen, selecteert u bij de klokfuncties de te wissen functie. Zet de tijd op 0:00 met behulp van de cilinder.

Wanneer u alle instellingen wilt wissen, selecteert u bij de klokfuncties **Tijden wissen**.

Speciale functies

Nachtverduistering van de display

Tussen 22.00 uur en 6.00 uur wordt de display automatisch donker.

Speciaal toebehoren radioantenne

De elektronische klok kan met een radioantenne worden uitgerust (zie Toebehoren).

Klokdisplay uitschakelen

Zie "Instellingen".

Ovenverwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de vier ovenfuncties: heteluchtfuncties, conventionele functies, grillfuncties en speciale functies. De ovenfuncties zijn onderverdeeld in de volgende verwarmings-methoden.

Hetelucht-functies

Tot de heteluchtfuncties behoren:

CircoTherm hete lucht

Door het verwarmingssysteem in de achterwand van de oven wordt de verwarmde lucht in de oven gecirculeerd, waardoor een bijzonder goede warmteoverdracht op het te bakken of braden gerecht wordt bereikt.

Voordelen:

- bakken en braden is mogelijk op 2 niveaus tegelijk
- de oven wordt nauwelijks vuil
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen
- steriliseren

Ontdooistand

Een ventilator in de achterwand van de oven brengt de lucht rondom het diepvriesproduct in de oven in werveling.
De ventilator werkt zonder verwarming.

Voordelen:

- behoedzaam ontdooien
- bevroren vlees, gevogelte, brood en gebak ontdooit gelijkmatig.

Pizzastand

Op de pizzastand wordt behalve de CircoTherm hete lucht ook de onderwarmte ingeschakeld.

Voordelen:

– Verse bereiding van gerechten met veel vocht, bijv. pizza en sappig gebak met een krokante bodem.
– Bijzonder geschikt voor diepvriesproducten, bijv. pizza, patates frites enz.

Broodbakstand

Broodbakstand met CircoTherm hete lucht.

Instelbar op 180 – 220° C.

Conventionele functies

Tot de conventionele functies behoren:

Boven- en onderwarmte
(conventioneel systeem)

Door boven en onder in de oven aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte overgebracht op het te bakken of braden gerecht.

Bakken en braden is slechts mogelijk op één inschuifhoogte.

Voordelen:

– bakken van gebak met vochtig beleg, pizza, quiche.

Onderwarmte

Uitsluitend het verwarmingselement aan de onderzijde van de oven wordt ingeschakeld.

Voordelen:

– zeer geschikt voor gebak en gerechten die aan de onderzijde extra bruin moeten worden of een korst moeten krijgen.

⚠ Pas kort voor het einde van de bak- of braadtijd gebruiken.

Langzaam garen

Braden op matige warmte.
Ideaal voor mals vlees dat roze of nauwkeurig op tijd moet worden gebraden.

Voordelen:

– het vlees wordt veilig gaar
– zeer sappig, mals en zacht vlees
– langzaam gaar gemaakt vlees hoeft niet te rusten en kan probleemloos worden warmgehouden op een lage temperatuur.

Grillfuncties

Tot de grillfuncties behoren:

Groot grill-oppervlak

Door het verwarmingselement aan het plafond van de oven wordt de warmte opgewekt en op de te grillen gerechten overgedragen.

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor platte en kleine stukken vlees zoals steaks en worstjes, maar ook voor vis, groente en toast.
- het hele grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor grote hoeveelheden

Klein grill-oppervlak

Voordelen:

- uitsluitend het middelste gedeelte van het grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden
- besparing van energie.

Thermogrillen

Tijdens het thermo-grillen worden afwisselend het grill-verwarmingselement en de ventilator in- en uitgeschakeld.

De door het grill-verwarmingselement opgewekte warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld.

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Speciale functies Ⓢ

Tot de speciale functies behoren:

Eigen programma's

Om u de bereiding van lievelingsgerechten of ingewikkelde gerechten makkelijker te maken, kunt u de bereidingswijze van 10 gerechten vastleggen en altijd weer gebruiken.

De oven slaat hierbij de ingestelde verwarmingsmethode, de temperatuur en de tijdsduur op, evenals maximaal vier wijzigingen die u tijdens het vastleggen aanbrengt.

Stoomstand

Voor systeem-stoomkoker (als extra toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel).

Deegrijststand

Door de deegrijsstand ontstaan in de oven ideale omstandigheden voor het rijzen van gistdeeg.
Temperatuur: 35 – 38° C
Luchtvochtigheid: 75 – 100%

Voordelen:

- Snelle en gelijkmatige toename van het deegvolume.
- Geen uitdrogen van het deeg.
- Er ontstaat geen vel, daardoor kan het deeg zeer goed verder worden verwerkt en gevormd.
- Negatieve invloeden van buiten (zoals tocht) worden voorkomen.
- Maken van yoghurt.

Voorverwarmen

Voor het voorverwarmen van porseleinen serviesgoed (vaste temperatuurinstelling); gerechten en dranken koelen niet zo snel af in voorverwarmd serviesgoed.

Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Warmhouden

Voor het warmhouden van gerechten (instellingen 60-120 °C).

Gerechten niet langer dan twee uur warmhouden, omdat warme gerechten sneller bederven.

Sabbatprogramma

De oven werkt 24-73 uur op een vaste temperatuurinstelling (boven-/onderwarmte).
De adviestijd is 27 uur.

EasyClean

Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is het apparaat voorzien van een automatische reiniging. Door een automatisch geregelde verdamping van reinigingsoplossing worden de vuilresten op het email door warmte en waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd.
Zie voor meer gegevens “Reinigen en onderhouden”.

Voordelen:

- gemakkelijk reinigen van de oven
- het email van de oven blijft mooi
- milieuvriendelijk.

Ovenverlichting

De verlichting van de oven wordt ingeschakeld.
Na 30 minuten wordt het licht automatisch weer uitgeschakeld.
De oven wordt niet warm.

Oven-bediening

ⓘ-toets

Wilt u snel informatie over dat wat u momenteel doet met het apparaat? Druk op ⓘ.

IN- en UITschakelen

Om de oven **in te schakelen**, houdt u de cilinder 2 seconden ingedrukt.
De tekstdisplay licht op met het verzoek **Verwarmingsmethode kiezen.**



Om de oven **uit te schakelen**, houdt u de cilinder opnieuw 2 seconden ingedrukt. De tekstdisplay gaat uit.

N.B.

Wanneer u de oven binnen 7 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, wordt het geheugen geactiveerd (memory-effect): de oven wordt dan weer ingeschakeld op het punt waar u deze uitschakelde. Wanneer u dit memory-effect wilt voorkomen, dient u langer dan 7 seconden te wachten voordat u de oven weer inschakelt.

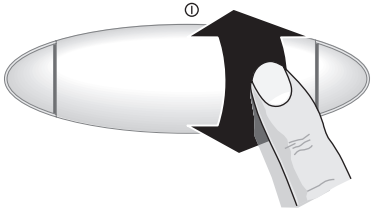
Verwarmings-methode kiezen

Voordat u de oven inschakelt, bepaalt u welke verwarmingsmethode u wilt gebruiken (zie "Ovenverwarmingsmethoden", b.v. CircoTherm hete lucht).

U kunt het apparaat dan op twee verschillende manieren bedienen.

Met behulp van de cilinder

1. Schakel de oven in.
2. Draai de cilinder om naar het hoofdmenu met de ovenfuncties te gaan.



3. Draai de cilinder om de ovenfunctie te markeren waarin zich het submenu met de gewenste verwarmingsmethode bevindt.



4. Druk op de cilinder om de geselecteerde functie te bevestigen. U gaat naar de bijbehorende verwarmingsmethoden in het submenu.



5. Draai de cilinder om de gewenste verwarmingsmethode te selecteren.
6. Druk op de cilinder om uw keuze te bevestigen.

Uw oven legt zelf instellingen vast hoewel u zelf niets hebt gedaan?

Zodra u langer dan 3 seconden geen instellingen maakt, legt de oven automatisch de huidige instelling vast.

Voor het wijzigen van de verwarmingsmethode, zie "Verwarmingsmethode wijzigen".

Met behulp van de ovenfunctietoetsen

1. Schakel de oven in.
2. Druk op de ovenfunctietoets waarin zich het submenu met de gewenste verwarmingsmethode bevindt (voorbeeld:).



Het submenu met de verwarmingsmethoden wordt weergegeven.



3. Telkens wanneer u op de ovenfunctietoets drukt, wordt de volgende verwarmingsmethode weergegeven.
4. Selecteer de gewenste verwarmingsmethode en wacht 3 seconden. Na deze tijd wordt de instelling automatisch vastgelegd en gaat de oven werken.

Temperatuur instellen

Nadat u de verwarmingsmethode hebt gekozen, knippert op de tekstdisplay het verzoek om de temperatuur in te stellen; op de temperatuurdisplay licht de adviestemperatuur op (voorbeeld: CircoTherm hete lucht, 160 °C).



1. Zolang de tekst knippert, kunt u de temperatuur in stappen van 5 °C wijzigen. Draai daartoe de cilinder naar boven of naar beneden.
2. Leg de instellingen vast door op de cilinder te drukken **of** wacht 3 seconden, waarna de instelling automatisch wordt vastgelegd.

   De oven wordt opgewarmd.

Verwarmings-methode wijzigen

Zo wijzigt u de huidige verwarmingsmethode in een andere (voorbeeld: van CircoTherm hete lucht in onderwarmte).

1. Druk op de ovenfunctietoets waarvan het submenu de gewenste verwarmingsmethode bevat (voorbeeld: ⊟).



Het submenu met de verwarmingsmethoden wordt weergegeven.



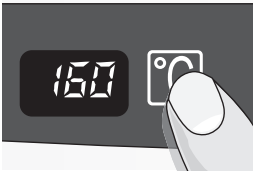
2. Selecteer de gewenste verwarmingsmethode door meermaals op de ovenfunctietoets te drukken of door de cilinder te draaien.



3. **Bevestig de instellingen door op de cilinder te drukken,** anders springt het apparaat na 3 seconden automatisch terug op de vorige verwarmingsmethode.



Temperatuur wijzigen



1. Druk op de ℃-toets.
   Op de tekstdisplay knippert het verzoek **Temperatuur kiezen.**
2. Stel de nieuwe temperatuur in met behulp van de cilinder.

N.B.

Langzaam garen, stoomstand, deegrijsstand, voorverwarmen, sabbat-programma en EasyClean, ontdooistand.

→ De temperatuur is vast ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Snel voorverwarmen

Bij CircoTherm hete lucht en de broodbakstand kunt u de snelle voorverwarming inschakelen. Druk daartoe op de -toets. Op de tekstdisplay verschijnt **Snel voorverwarmen**.

Voortijdig wissen

Druk nogmaals op de -toets. De snelle voorverwarming wordt uitgeschakeld.
Snel voorverwarmen verdwijnt van de tekstdisplay.

Controles

Temperatuurcontrole

De balken op de temperatuurdisplay tonen hoever de oven is opgewarmd. Zodra de temperatuur is bereikt, lichten drie balken op.
De verwarmingselementen worden voortdurend in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De bovenste balk geeft aan of de verwarming momenteel is ingeschakeld.

Verwarmingscontrole

Tijdens de opwarmfase kan de huidige oven-temperatuur worden weergegeven.
Druk daartoe op de -toets. Na ca. 5 seconden wordt de huidige temperatuur weergegeven zolang u de -toets ingedrukt houdt.

Restwarmte-indicatie van de oven

Na uitschakeling kan de ventilator voor het afkoelen van de oven nog enige tijd nalopen. De tekstdisplay toont het huidige temperatuurbereik:

Restwarmte hoog	hoger dan 120°C
Restwarmte laag	60 – 120°C.

Temperatuurbereiken van de verschillende verwarmingssystemen

Heteluchtfuncties	Voorkeurstemperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
CircoTherm hete lucht	160	40 – 200
Ontdooistand	–	zonder temperatuurinstelling
Pizzastand	220	50 – 275
Broodbakstand	200	180 – 220

Grillfuncties	Voorkeurstemperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
Groot grilloppervlak	220	50 – 275
Klein grilloppervlak	180	50 – 275
Thermogrillen	170	50 – 250

Conventionele functies	Voorkeurstemperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
Boven- en onderwarmte	170	50 – 275
Onderwarmte	200	50 – 225
Langzaam garen	–	vaste instelling

Speciale functies	Voorkeurstemperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
Stoomstand	–	vaste instelling
Deegrijsstand	–	vaste instelling
Voorverwarmen	–	vaste instelling
Warmhouden	85	60 – 120
Sabbatprogramma	–	vaste instelling
EasyClean	–	vaste instelling

Veiligheidsvoorzieningen

Bij ingeschakelde vergrendeling kan de oven niet langer per ongeluk of door onbevoegden (b.v. spelende kinderen) worden ingeschakeld.
De vergrendeling kan worden gebruikt als kinderslot.

Vergrendeling



1. Druk op het uitgeschakelde apparaat 3 seconden lang tegelijkertijd op de velden ☐ en Ⓢ.
   Het apparaat is nu vergrendeld en op de display verschijnt **Apparaat geblokkeerd.**
2. Om het apparaat te ontgrendelen drukt u 3 seconden lang tegelijkertijd op de velden ☐ en Ⓢ.
   Apparaat geblokkeerd gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.

N.B.

Apparaat geblokkeerd gaat na 15 seconden uit. Zodra u de cilinder gebruikt of op een toets drukt, verschijnt de tekst weer.

Permanente vergrendeling



1. Druk op het uitgeschakelde apparaat 6 seconden lang gelijktijdig op de velden en .
   Het apparaat is permanent vergrendeld en op de display verschijnt **Permanent geblokkeerd**.
2. Om de oven bij permanente vergrendeling te gebruiken, drukt u 3 seconden lang gelijktijdig op de velden en .
   Permanent geblokkeerd gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.
   De permanente vergrendeling wordt 30 seconden na uitschakeling van het apparaat weer ingeschakeld.
3. Om de permanente vergrendeling uit te schakelen, drukt u 6 seconden lang gelijktijdig op de velden en .
   Permanent geblokkeerd gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.

Automatische veiligheids-uitschakeling

Afhankelijk van de instelling schakelt de oven zichzelf na 6 tot 30 uur automatisch uit (uitgezonderd het sabbatprogramma). In dit geval meldt een tekst op de display dat het apparaat automatisch is uitgeschakeld.

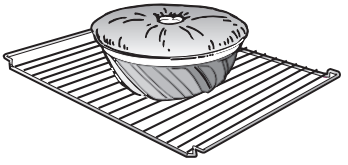
De uitschakeling vindt alleen plaats wanneer er geen instellingen van het apparaat worden gewijzigd.

Zodra u de cilinder gebruikt of op een toets drukt, wordt de vorige verwarmingsmethode weer ingeschakeld.

De tekst over de veiligheidsuitschakeling gaat uit.

Bakken

Bakken in een bakvorm



Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

Aanwijzingen

U kunt de bruinheid van het gebak beïnvloeden door de temperatuurinstelling te veranderen.

Bij lichte bakvormen van dun materiaal en bij bakvormen van glas is een langere baktijd nodig en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Indien gebak inzakt nadat u het uit de oven heeft genomen, dient u de volgende keer minder vloeistof te gebruiken. Kies eventueel een langere baktijd of stel de temperatuur iets lager in.

Bakken op een bakblik



De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm

CircoTherm hete lucht	inschuifhoogte **1**
boven-/onderwarmte	inschuifhoogte **1**

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd korter en kies eventueel een lagere temperatuur.

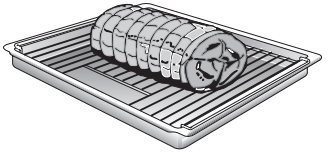
Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

Plaats een bakvorm of hoog gebak niet vlak voor het beschermrooster op de achterwand van de oven.

Tips en trucs

Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht	Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.
Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht	Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.
Taart of gebak is aan de onderkant te donker	Plaats het gebak hoger in de oven.
Het gebak is te droog	Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een. kortere baktijd.
Het gebak is te vochtig van binnen	Stel een iets lagere baktemperatuur in. **Opmerking:** De baktijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies een iets langere baktijd, laat het deeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof toe aan het deeg.
Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met CircoTherm hete lucht achteraan te donker	Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven.
Bij gebak met veel vocht, bijv. vruchtengebak, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.	Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen openen (1 of 2 keer, bij langere baktijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.
Sterk ongelijkmatig gebruind bij CircoTherm hete lucht	Controleer de inschuifhoogte.
Als gebak buiten de oven in elkaar zakt	Minder vloeistof gebruiken.
Om energie te besparen	Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft. Donkere bakvormen nemen de hitte beter op. **Restwarmte:** bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.

Braden



Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.
Vlees kan zeer voordelig bij een gewicht van meer dan 750 g in de oven worden gebraden.

Braden in een open schaal

Spoel een glazen schaal of de braadslede met water uit en leg het vlees er in.

Voeg voor vet vlees en gevogelte afhankelijk van de grootte van het vlees en het soort vlees 1/8 à 1/4 liter water toe. Bestrijk mager vlees naar voorkeur met vet of leg er reepjes spek op.

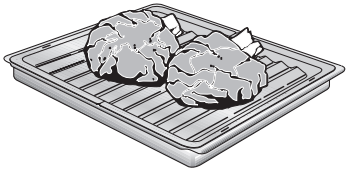
Een smakelijke saus verkrijgt u met het fond (braadsap) dat zich in de schaal vormt. Maak het fond los met heet water, kook het even en bind het met zetmeel, breng het op smaak en giet het, indien nodig, door een zeef.

Schuif het te braden vlees in de koude oven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparing).

Braden in een gesloten schaal

Leg het vlees in een braadschaal, sluit de schaal met een passend deksel af en schuif de schaal op het rooster in de oven.
Wij raden u aan om rundvlees in een gesloten braadschaal te bereiden.

Braden op het braadblik



Leg het braadblik in de braadslede. Dankzij het braadblik wordt de oven minder vuil.

Vet en braadsap dat naar beneden drupt, wordt in de braadslede opgevangen.

Opmerkingen	**Grote, dikke stukken braadvlees, gans, kalkoen, eend** = lange braadtijd, lage temperatuur **Middelgrote, dunnere stukken braadvlees** = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur **Kleine, dunne stukken braadvlees** = korte braadtijd, hoge temperatuur Braadtijd per cm vleesdikte zonder been ca. 13-15 minuten. Braadtijd per cm vleesdikte met been ca. 15-18 minuten. **Wij adviseren** bij de eerste poging de laagste van de aangeven temperatuurwaarden in te stellen. In het algemeen zorgt een lagere temperatuur voor gelijkmatiger bruinen. **Wij adviseren** bij het braden met het vlees om te keren na ca. de helft/tweederde van de braadtijd. Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten. Bereid grote stukken braadvlees zonder rooster, alleen in de glazen schaal. Kleine stukken vlees kunt u op aluminiumfolie braden. Maak van de aluminiumfolie een vorm door de randen omhoog te zetten en leg deze op het rooster. Laat het gebraden vlees na het einde van de braadtijd nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.
Het vlees is van binnen niet gaar	Stel een iets lagere braadtemperatuur in. **Opmerking:** De braadtijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies iets langere braadtijden.
Bij braadvlees met veel vocht, bijv. met water bereid braadvlees, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.	Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen (1 of 2 keer, bij langere braadtijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.

Grillen

Aanwijzingen

⚠ Bij het grillen is voorzichtigheid geboden. Kinderen altijd uit de buurt houden.

Met gesloten ovendeur grillen.

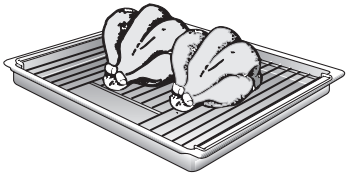
De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

Leg het te grillen gerecht altijd op het midden van het rooster.

Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.

Thermogrillen



Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwoerd).

Gebruik het rooster en de braadslede. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de grilltijd om.

Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.

Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de grilltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.

Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen

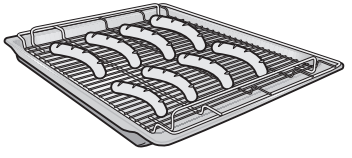
Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

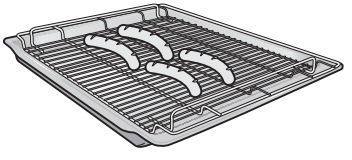
Keer het te grillen gerecht na ca. tweederde van de tijd

Bestrijk het rooster en het te grillen gerecht naar wens licht met olie.

Groot grill-oppervlak



Klein grill-oppervlak



Stoomstand

Attentie

Alleen beschikbaar in het stoomkoker-systeem (als extra toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel).

Gebruik de stoomstand alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).

Gebruik als verwarmingssysteem uitsluitend de stoomstand. Andere toepassingen en verwarmingssystemen zijn niet toegestaan.

Inschakelen

Druk op de Ⓢ -toets en selecteer in het submenu Stoomstand. Bevestig uw keuze.

Op de tekstdisplay wordt **Stoomstand** weergegeven.
Het stoomproces wordt automatisch geregeld, de temperatuur is vast ingesteld.

Knippert op de tekstdisplay **Niet mogelijk**?

De oven is niet geheel afgekoeld.
Schakel de oven uit en wacht tot deze tot kamertemperatuur is afgekoeld.
Start de stoomstand opnieuw.

Meer informatie vindt u in de gebruiksaanwijzing van de Neff systeem-stoomkoker.

Deegrijsstand

Attentie

Giet geen koud water in de hete oven.
Gebruik de deegrijsstand alleen wanneer **de oven geheel is afgekoeld** (kamertemperatuur).

Gebruik alleen gewoon leidingwater, geen gedestilleerd water.

Bij het maken van yoghurt geen water in de oven doen.

Inschakelen

1. Doe voorzichtig 50 ml water (ca. 1/4 waterglas) in de bodemplaat van de oven.
2. Zet de kom met deeg op het midden van het bakrooster en schuif deze op inschuifhoogte 1 in de oven.
3. Sluit de ovendeur.
4. Druk op de Ⓢ -toets en selecteer in het submenu **Deegrijsstand**. Bevestig uw keuze.

Op de tekstdisplay verschijnt **Deegrijsstand**; het proces wordt automatisch geregeld, de temperatuur is vast ingesteld.

Knippert op de tekstdisplay **Niet mogelijk**?

De oven is niet geheel afgekoeld.
Schakel de oven uit en wacht tot deze tot kamertemperatuur is afgekoeld.
Start de deegrijsstand opnieuw.

Gistdeeg	Hoeveelheid meel	Rijsduur
licht deeg (b.v. voor pizza, gevlochten gistgebak)	300 – 500 g	25 – 30 min.
	750 g	30 – 35 min.
zwaar deeg (b.v. voor kerststollen)	500 g	40 – 60 min.
	750 g	60 – 80 min.
licht brooddeeg	1000 g	30 – 40 min.
zwaar brooddeeg	1000 g	50 – 70 min.
yoghurt	1 liter melk	6 uur

De gegevens in de tabel zijn richtgetallen. Ze kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg en de toestand van de ingrediënten, b.v. de versheid en de kwaliteit van de gist.

Attentie

In het bijgevoegde deegrijsstand-kookboek vindt u meer informatie over de verdere verwerking en meer aanwijzingen en recepten.

Verwijder het resterende water uit de oven voordat u begint met bakken. Als er kalkresten zichtbaar zijn, lost u deze op met een beetje azijn en veegt u het af met een doek en schoon water.

Langzaam garen

Braden op matige temperatuur.
Ideaal voor mals vlees dat roze of nauwkeurig op tijd moet worden gebraden.

Voordelen:

- het vlees wordt veilig gaar
- zeer sappig, mals en zacht vlees
- langzaam gaar gemaakt vlees hoeft niet te rusten en kan probleemloos worden warmgehouden op een lage temperatuur.

N.B.

Gebruik alleen vers, onberispelijk vlees.
Het vlees voldoende lang aanbraden op een zeer hoge temperatuur. Het vlees niet afdekken tijdens het garen in de oven. Ook grote stukken vlees niet omkeren. Na het langzaam garen hoeft het vlees niet te rusten. Na het langzaam garen is het vlees altijd roze van binnen. Dit betekent niet dat de gaartijd te kort was.
Alle zachte gedeelten van rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees en lamsvlees zijn geschikt voor deze gaarmethode.
De grootte van het stuk vlees is bepalend voor de aanbraad- en nagaartijd.

Inschakelen	**1.** Druk op de ⊟-toets en selecteer in het submenu **Langzaam garen**. Bevestig uw keuze. Op de tekstdisplay verschijnt **Wachten alstublieft**. **2.** Zodra het apparaat voldoende is opgewarmd (ca. 10 min.), klinkt er een signaal. U kunt het vlees nu in de oven doen. De tekst op de tekstdisplay verandert van **Wachten alstublieft** in **Gerecht inschuiven**.
Vlees dat met de functie Langzaam garen is bereid, heeft niet zo'n hoge temperatuur als normaal gebraden vlees.	Zorg ervoor dat de borden zijn verwarmd (zie "Voorverwarmen" en dat de sauzen zeer heet worden geserveerd.
Vlees dat met Langzaam garen is bereid warmhouden.	Schakel de verwarmingsmethode **Warmhouden** in en stel de temperatuur in op 60 °C. Kleine stukken vlees tot 45 min. worden warmgehouden, grote stukken vlees tot 2 uur.

Gerecht	Aanbraden op de kookzone in min.	Nagaren in de oven in min.
Kleine stukken vlees		
blokjes of reepjes	rondom 1 – 2	20 – 30
kleine schnitzels, steaks of medaillons	per zijde 1 – 2	35 – 50
Gemiddeld grote stukken vlees		
hele filet (400 – 800 g)	rondom 4 – 5	75 – 120
lamsrug (ca. 450 g)	per zijde 2 – 3	50 – 60
dubbele kotelet	rondom 7 – 9	100 – 120
Grote stukken vlees		
hele filet (vanaf 900 g)	rondom 6 – 8	120 – 150
braadvlees (600 – 1000 g)	rondom 8 – 10	120 – 150
braadvlees (1100 – 2000 g)	rondom 8 – 10	180 – 270

Ontdooien en opwarmen

Ontdooien met CircoTherm hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik voor het ontdooien en gaar maken van diepvriesproducten uitsluitend hete lucht.

Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.

Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.

Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.

Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.

Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.

Diepvries kant-en-klaar maaltijden in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Inschuifhoogten

Bij 1 blik: Inschuifhoogte **1**
Bij 2 blikken: Inschuifhoogten **1** en **3.**

Ontdooien en garen

Ontdooi **onbewerkte diepvriesproducten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C. Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.

Ontdooi diepvriesgerechten **in aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.

Diepvries-bakwaren bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.

Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.

Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.
Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.

Diepvries-toast (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.

Diepvriespizza:
Neem de instructies van de fabrikant in acht.

Ontdooistand

Bijzonder geschikt voor gevoelige gerechten (b.v. slagroomtaart).

1. Druk op de -toets en selecteer in het submenu **Ontdooistand**. Bevestig uw keuze. Op de tekstdisplay verschijnt **Ontdooistand**; de ventilator op de achterzijde van de oven loopt zonder verwarming.
2. Ontdooi gebak 25-45 minuten, afhankelijk van de grootte en het soort.
3. Daarna neemt u het gebak uit de oven en laat het nog 30-45 minuten naontdooien.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd verkort tot 15-20 minuten en het naontdooien tot 10-15 minuten.

Voorverwarmen

Voor het voorverwarmen van borden en serviesgoed. Gerechten koelen niet zo snel af in voorverwarmd serviesgoed.

1. Druk op het Ⓢ -veld en selecteer in het submenu **Voorverwarmen**. Bevestig uw keuze.
   Op de tekstdisplay verschijnt **Voorverwarmen**.
   Voorverwarmen gebeurt op een vast ingestelde temperatuur.
2. Plaats het serviesgoed midden op het bakrooster.

Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Warmhouden

Voor het warmhouden van gerechten.

1. Druk op de Ⓢ -taste en selecteer in het submenu **Warmhouden**. Bevestig uw keuze.
   Op de tekstdisplay verschijnt **Warmhouden** en **Temperatuur kiezen**.
2. Stel met behulp van de cilinder de gewenste temperatuur in. Denk eraan dat bij het **warmhouden** alleen een temperatuur tussen 60 en 120 °C mogelijk is.
3. Plaats het warm te houden gerecht in de oven.

Gerechten niet langer dan twee uur warmhouden; warme gerechten bederven sneller.

Sabbatprogramma

De oven werkt 24-73 uur onafgebroken op een temperatuur van 80-90 °C. Zonder dat u de oven gedurende deze tijd hoeft in of uit te schakelen, kunnen gerechten worden warmgehouden of worden opgewarmd.

N.B.

De ovenverlichting is uitgeschakeld gedurende de looptijd van het sabbatprogramma.



Instellen

1. Druk op de Ⓢ-toets en selecteer in het submenu **Sabbatprogramma**. Bevestig uw keuze.
   Op de tekstdisplay verschijnt **Tijdsduur instellen**.
2. Stel de gewenste duur in met behulp van de cilinder en bevestig de instelling door op de cilinder te drukken of door 3 seconden te wachten, waarna de instelling automatisch wordt vastgelegd.

Op de tekstdisplay verschijnt **Sabbatprogramma**; het sabbatprogramma is actief gedurende de ingestelde tijd.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de ingestelde tijd wijzigen via **Gebruiksduur**.

1. Druk daartoe op de ⏲-toets en selecteer in het submenu **Gebruiksduur**. Bevestig uw keuze.
2. Corrigeer de tijdsduur met behulp van de cilinder.

Eigen programma's

Om u de bereiding van lievelingsgerechten of ingewikkelde gerechten makkelijker te maken, kunt u de bereidingswijze van 10 gerechten vastleggen en altijd weer gebruiken.
De oven slaat hierbij de ingestelde verwarmingsmethode, de temperatuur en de tijdsduur op, evenals maximaal vier wijzigingen die u tijdens het vastleggen aanbrengt.

Een nieuw programma vastleggen

1. Schakel de oven in.
2. Druk op de Ⓢ -toets en selecteer in het submenu **Eigen programma's**.



3. Selecteer in het submenu **Nieuw programma**. U kunt kiezen uit drie ovenfuncties (speciale functies kunnen niet worden gekozen).



4. Selecteer een functie en bevestig uw keuze om naar de bijbehorende verwarmingsmethoden te gaan.
5. Selecteer de gewenste verwarmingsmethode en bevestig uw keuze.
   Op de tekstdisplay verschijnt de geselecteerde verwarmingsmethode en het verzoek om de temperatuur in te stellen; de adviestemperatuur licht op.
6. Stel de gewenste temperatuur in bevestig uw keuze.
   De oven begint nu met verwarmen.

7. Op de tekstdisplay verschijnt **Start programma**.



Beslis of de oven wel of niet moet worden voorverwarmd.

Zonder voorverwarmen	Met voorverwarmen
8. Plaats het gerecht in de oven.	**8.** Wacht tot de oven is opgewarmd (zie temperatuurcontrole). Plaats het gerecht in de oven.

9. Druk daarna op de cilinder om de start te bevestigen. **Het vastleggen begint**.
De huidige temperatuur wordt opgeslagen, de totale tijd loopt mee op de klokdisplay; de tekst op de tekstdisplay verandert van **Start programma** in **Stop programma**.

10. Bak, braad of grill uw gerecht zoals u dat gewend bent.

Programma vastleggen beëindigen

Direct na de startbevestiging verschijnt op de tekstdisplay **Stop programma**.



Druk op de cilinder zodra u het vastleggen wilt beëindigen.
U kunt kiezen uit drie mogelijkheden:



Opslaan, wanneer u de vastgelegde waarden wilt opslaan. Het vastleggen wordt beëindigd.

Naam toewijzen

Geef bij de volgende stap een naam aan het vastgelegde programma. Voer de naam teken voor teken in (max. 20 tekens).



Teken selecteren: cilinder draaien
Teken vastleggen: op de cilinder drukken
Teken wissen:
Naam opslaan:
Invoeren van naam annuleren:

Indicatie van het programma: **Speciale functies / Eigen programma's.**

Doorgaan, wanneer u verder wilt gaan met vastleggen. U gaat terug naar het vastleggen.

Annuleren, wanneer u wilt stoppen met vastleggen ZONDER uw invoer op te slaan. Het vastleggen wordt beëindigd.

N.B. Een programma dat is vastgelegd, kan niet meer worden gewijzigd.

Vastleggen van meerdere programmastappen

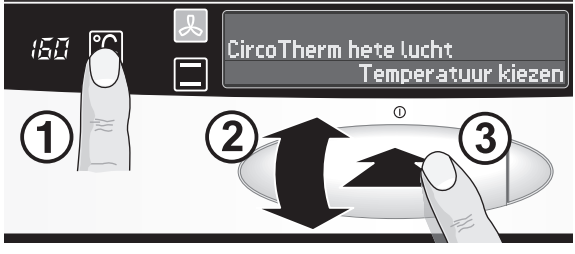
Tijdens het vastleggen kunt u maximaal vier temperatuurwaarden resp. verwarmingsmethoden wijzigen. Deze wijzigingen worden vastgelegd en worden uitgevoerd wanneer u het programma weer oproept; zo kunt u uw eigen programma samenstellen.

Als wijziging geldt:

- wijziging van een verwarmingsmethode
- wijziging van een temperatuur
- wijziging van een verwarmingsmethode inclusief wijziging van een temperatuur.

Temperatuur wijzigen

Start het vastleggen zoals beschreven onder "Een nieuw programma vastleggen".



1. Om de temperatuur tijdens het vastleggen te wijzigen, drukt u op de °C-toets.
   Op de tekstdisplay knippert het verzoek om een temperatuur in te stellen.
2. Wijzig de temperatuur door de cilinder te draaien.
3. Bevestig de instellingen **door op de cilinder te drukken,** anders springt het apparaat na 3 seconden automatisch terug op de vorige temperatuur.

De temperatuurwijziging wordt vastgelegd.

Verwarmingsmethode wijzigen

Start het vastleggen zoals beschreven onder "Een nieuw programma vastleggen".

1. Om de verwarmingsmethode tijdens het vastleggen te wijzigen, drukt u op het ovenfunctieveld waarvan het submenu de gewenste verwarmingsmethode bevat.



   Het submenu met de verwarmingsmethoden wordt weergegeven.

2. Selecteer de gewenste verwarmingsmethode; dit doet u door meermaals op de ovenfunctievelden te drukken of door de cilinder te draaien.
3. Bevestig de instellingen door op de cilinder te drukken.
4. Op de tekstdisplay knippert het verzoek om de temperatuur in te stellen; de adviestemperatuur licht op.
5. Bevestig de instellingen door op de cilinder te drukken.



De wijziging van de verwarmingmethode en eventueel de temperatuurwijziging worden vastgelegd.

Programma uitvoeren

1. Druk op de Ⓢ -toets en selecteer in het submenu **Eigen programma's**.
2. Selecteer in het submenu het gewenste programma.
   Zodra het apparaat de starttemperatuur heeft bereikt, klinkt een signaal.
3. Doe het gerecht in de oven wanneer hierom wordt gevraagd op de display en start het programma door op de cilinder te drukken.
   Het programma wordt uitgevoerd. Als het programma uit meerdere stappen bestaat, klinkt na elke stap een signaal.
4. Na afloop van het programma klinkt een signaal; op de tekstdisplay knippert **Programma klaar**.
5. Bevestig het programma-einde door op de cilinder te drukken. De oven schakelt zichzelf uit.

N.B.

Terwijl het programma wordt uitgevoerd, toont de display een aftellende klok die de resterende duur van elke programmastap aangeeft.

Denk eraan dat de oven instellingen zoals voorverwarmen opslaat. Ga bij het uitvoeren van het programma net zo te werk als bij het vastleggen ervan.

Bij het oproepen van een programma geeft de balk de voorverwarmingsgraad aan:
alle balken lichten op → de oven is voorverwarmd
er licht geen balk op → de oven is niet voorverwarmd.

Knippert bij het uitvoeren van een programma op de tekstdisplay:

Wachten alstublieft, oven te koud?

De oven heeft de opgeslagen starttemperatuur nog niet bereikt. Wacht tot het signaal klinkt en u wordt gevraagd om het gerecht in de oven te doen en het programma te starten.

Niet mogelijk, oven te warm?

De temperatuur is hoger dan de opgeslagen starttemperatuur. Schakel de oven uit en wacht tot de oven voldoende is afgekoeld. Start het programma opnieuw.

Programmastappen weergeven

U kunt de instellingen van de afzonderlijke programmastappen weergeven.

1. Druk op de Ⓢ-toets en selecteer in het submenu **Eigen programma's**.
2. Markeer het gewenste programma.
3. Druk op de ⓘ-toets en draai de cilinder.

Op de displays worden de instellingen van elke programmastap weergegeven:

– tekstdisplay: verwarmingsmethode en programmastap
– temperatuurdisplay: opgeslagen temperatuur
– balken van de opwarmingscontrole: voorverwarmingsgraad
– klokdisplay: duur van de programmastappen.

Programma wissen

1. Druk op de Ⓢ-toets en selecteer in het submenu **Eigen programma's**.
2. Selecteer in het submenu **Programma wissen**. Alle vastgelegde programma's worden weergegeven.
3. Selecteer een programma en bevestig dat u dit programma wilt wissen door op de cilinder te drukken. Het programma wordt gewist.
4. Selecteer **terug** om terug te gaan naar het oorspronkelijke menu.

N.B.

Programma's die zijn gewist kunnen niet meer worden hersteld.

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.

Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.

Speciaal aanbevolen reinigingsproducten zijn verkrijgbaar via de klantenservice.

Buitenzijde apparaat

Front van roestvrij staal/ aluminium

Gebruik normaal afwasmiddel op een zachte, vochtige doek of zeem.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of grove schoonmaakdoeken.

Gebruik bij sterke verontreiniging een gangbaar reinigingsmiddel voor gematteerde roestvrijstalen/ aluminium oppervlakken.
Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Email en glas

Gebruik normaal afwasmiddel op een zachte, vochtige doek of zeem.

Ovendeurruit

De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken

Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.

Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen kwaliteitsgebrek.

Oven

Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit.
Ingebrand vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.

Aanwijzingen:
Om vervuiling te voorkomen gebruikt u:

- **CircoTherm hetelucht.** Bij gebruik van CircoTherm hetelucht ontstaat er minder vervuiling dan bij de andere gebruikswijzen.
- **voor het bakken** van zeer vochtig gebak de braadslede.
- **voor het braden** geschikte pannen (braadpan).

Voor eenvoudige reiniging
kunt u de ovenlamp inschakelen en ovendeur verwijderen.

Voor het reinigen van de voorkant van de oven, achter de ovendeur, dient u de afdichting van de ovendeur te verwijderen.

Emailoppervlakken in de oven

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken.

Wij adviseren ovenreinigingsmiddel in gelvorm, omdat dit doelgericht kan worden aangebracht.

⚠ De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

Laat na de reiniging de oven openstaan zodat deze kan drogen.

Overigens:
Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmaillerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Katalytische ovenbekleding

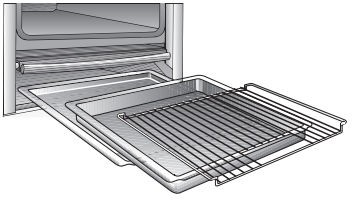
Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email.
Hij renigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Toebehoren bewaren



Open de ovendeur en schuif deze naar binnen.

U kunt het toebehoren in het vak onder de oven bewaren.

Let bij het inleggen op:

1. **Bakplaat**
2. **Braadslede**
3. **Bak- en braadsrooster.**

EasyClean reinigingssysteem

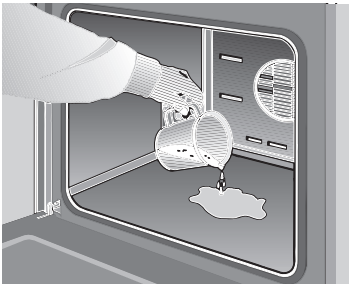
Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is uw oven voorzien van een automatische reiniging. Dankzij een automatisch geregelde verdamping van reinigingsoplossing worden de vuilresten op het email door waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd.

Let op:

Giet geen koud water in de hete oven.

De reinigingshulp kan alleen **bij een volledig afgekoelde oven** worden ingeschakeld (kamertemperatuur).

Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water.**



Inschakelen:

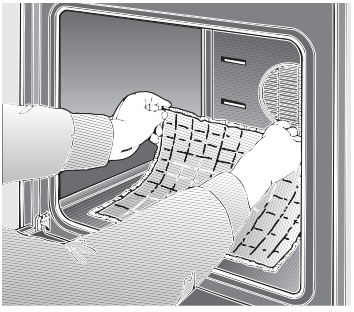
1. Verwijder de bakplaat en de braadslede uit de oven. Het grillrooster kan in de oven blijven.
2. Giet voorzichtig ca. 0,4 liter water met een beetje afwasmiddel op de bodemplaat van de oven. Bij hardnekkige vervuiling kunt u het afwassopje enige tijd laten inweken voordat u de functie inschakelt.
3. Sluit de ovendeur.
4. Druk op de Ⓢ-toets en selecteer in het submenu **EasyClean**.

Op de tekstdisplay verschijnt **EasyClean – in gebruik**. De reinigingsfunctie wordt automatisch uitgevoerd.
Na 21 minuten is het programma afgelopen. Er klinkt een signaal en op de tekstdisplay verschijnt **EasyClean – beëindigd**.

Knippert op de tekstdisplay de melding **niet mogelijk**?

De oven is niet geheel afgekoeld.
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.
Start EasyClean opnieuw.

Na het uitschakelen van de automatische reiniging



Aanwijzingen:
Open de ovendeur en veeg het restwater direct na reiniging op met een absorberende doek of spons.

1. Open de ovendeur en veeg het achtergebleven water met een grote absorberende sponsdoek op.
2. Reinig de oven met de in schoonmaaksop gedrenkte sponsdoek, een zachte borstel of een plastic schoonmaakborstel.
   Nog aanwezige hardnekkige resten kunt u met een glasschaaf (voor glaskeramiek) verwijderen.
   Let op: de glasschaaf voorzichtig gebruiken en niet te plat neerzetten, anders kunnen er krassen in het email komen.
3. Kalkranden kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
4. Veeg na met schoon water en wrijf de oven met een zachte doek droog (ook onder de ovendeurdichting).

Aanwijzingen:

Indien de oven zeer vuil is, kunt u de behandeling na het afkoelen van de oven herhalen.

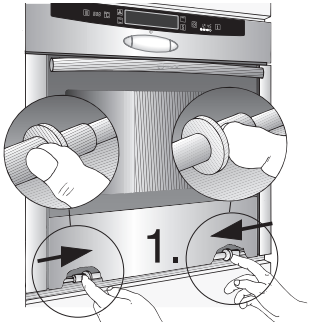
Wanneer de oven na het braden en grillen zeer vuil en vet is, adviseren wij om de vuile plekken voor het inschakelen van de automatische reiniging met afwasmiddel in te wrijven.

Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het email-oppervlak van de oven goed kan drogen.

Sneldrogen

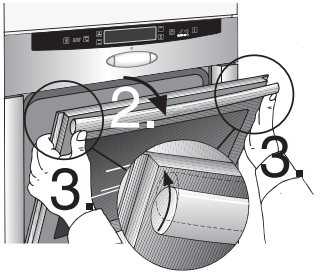
1. Zet de ovendeur ca. 30° open op het rustpunt.
2. Druk op de -toets en selecteer in het submenu **CircoTherm hete lucht**.
3. Stel de temperatuur in op **50 °C** met behulp van de cilinder. Duur: 5 minuten.
4. Schakel daarna de oven weer uit.

Ovendeur demonteren



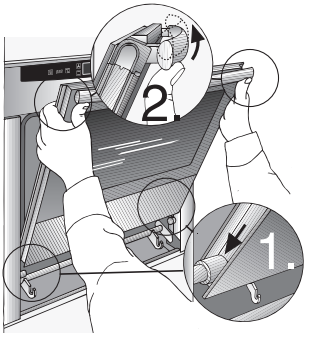
Ovendeur verwijderen

1. Duw de grendels links en rechts naar binnen en open de ovendeur tot aan de schuine stand.



2. Houd de ovendeur boven vast en til tegelijkertijd de greep iets omhoog.

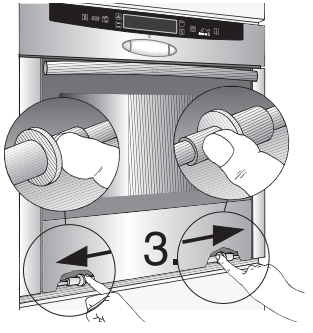
3. Verwijder de ovendeur in de schuine stand naar boven toe.



Ovendeur bevestigen

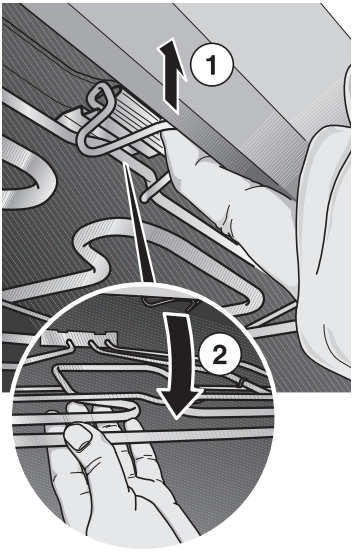
1. Plaats de ovendeur in de schuine stand op de geleidingswieltjes.

2. Til de greep tot aan de horizontale stand iets omhoog tot de ovendeur vastklikt.



3. Sluit de ovendeur en duw de grendels links en rechts naar buiten.

Verwarmingselement omlaag klappen



Om het plafond van de oven beter te kunnen reinigen, kunt u het grill-verwarmingselement omlaag klappen.

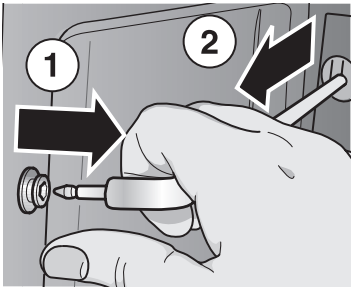
Attentie: Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn.

1. Druk de bevestigingsbeugel naar boven tot hij hoorbaar losklikt.
2. Houd het verwarmingselement vast en klap hem omlaag.

Na het reinigen

Klap het verwarmingselement weer omhoog.
Trek de bevestigingsbeugel naar voren en druk hem naar boven tot hij vastzit.

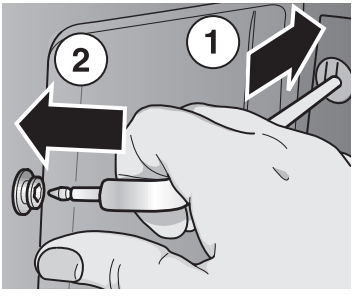
Ophangroosters



Eruit lichten

1. Trek het ophangrooster uit de bevestiging.
2. Licht het ophangrooster eruit.

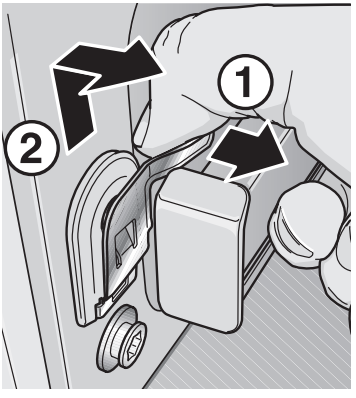
Reinig de ophangroosters met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.



Ophangen

Monteer na de reiniging de ophangrooosters in omgekeerde volgorde.

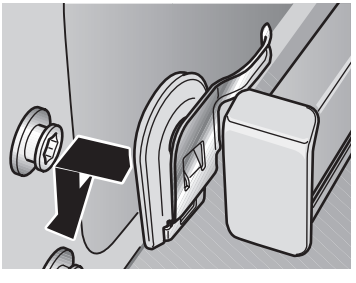
Telescoopstangen



Eruit lichten

1. Trek de bladveer uit.
2. Houd de bladveren vast en schuif de telescoopstang naar boven.

Reinig de telescoopstangen met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.



Ophangen

1. Steek de telescoopstang er achteraan in.
2. Schuif de telescoopstang in de geleiding en druk hem naar onderen tot hij vastzit.

   Schuif de telescoopstangen er altijd tot aan de aanslag in.
3. Sluit de ovendeur pas wanneer alle telescoopstangen zijn ingeschoven.

Attentie: De telescoopstangen worden heet wanneer de oven in gebruik is. Wees in uitgeschoven toestand bijzonder voorzichtig wegens het gevaar van brandwonden.

Instellingen

U gaat naar de instellingen door in het hoofdmenu aan de cilinder te draaien tot **Instellingen** op de tekstdisplay rood is gemarkeerd. Bevestig uw keuze door op de cilinder te drukken of wacht 3 seconden, waarna een automatische bevestiging volgt.

Signaalsterkte

Selecteer deze optie om het geluidsniveau van het signaal in te stellen. Hoe groter de waarde, hoe sneller de signalen elkaar opvolgen.

Signaalduur

Selecteer deze optie om de duur van het signaal in te stellen.
Nadat u deze optie hebt geselecteerd, kunt u de signaalduur instellen met behulp van de cilinder.
Het signaal kan voortijdig worden uitgeschakeld door op het ⊜-veld te drukken.

Signaal UIT (AAN)

Selecteer deze optie om het signaal geheel uit te schakelen.
Om ze weer in te schakelen, selecteert u **Signaal AAN**.

Taal kiezen

Selecteer deze optie wanneer u een andere taal wilt instellen.

De volgende talen zijn beschikbaar:

Deutsch
English
Français
Italiano
Nederlands
Español
ΣΛΛΗΑΝΙΚΑ

Attentie: De taal wordt veranderd direct nadat u dit bevestigt door op de cilinder te drukken.

Wij adviseren u alleen talen in te stellen die u goed beheerst.

Hebt u per ongeluk een verkeerde taal ingesteld?

Schakel het apparaat uit.
Houd het ⦚-veld minstens 5 seconden ingedrukt.
Op de tekstdisplay verschijnen opnieuw de talen die u kunt kiezen.

Klokdisplay UIT (AAN)

Selecteer deze optie om de klokdisplay uit te schakelen.
Om de klokdisplay weer in te schakelen, selecteert u **Klokdisplay AAN**.

Storingen en reparaties

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst. Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.
Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt.

E-nummer en FD-nummer

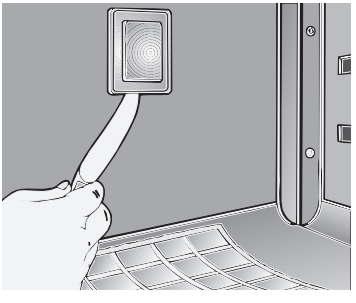
U vindt deze gegevens op het typeplaatje .
Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nr.	FD

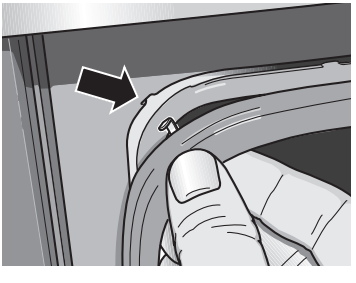
Vervangen van de ovenlamp

Let op: apparaat stroomloos maken!
Dit doet u door de veiligheidsautomaat te activeren of de zekeringen in de zekeringenkast van uw woning uit te draaien.



1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Steek hiertoe en mes o.i.d. tussen het glas en het frame.
3. Lamp vervangen.
   - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
   - De gloeilamp is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Vervangen van de afdichting van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.
De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

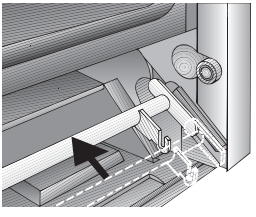
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

Belangrijke aanwijzing:
Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. Vóór het begin van de werkzaamheden moet het apparaat beslist stroomloos worden gemaakt door het bedienen van de aardlekschakelaar of door het uitdraaien van de zekeringen in de zekeringkast in uw woning.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werkt?	De elektronische klok is ingesteld op automatische tijdschakeling (zie "Automatische tijdschakeling").	De automatische tijdschakeling wissen. Bij klokfuncties **Tijden wissen** selecteren en bevestigen.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken en de elektronische tijdschakelaar knipperend 0:00 weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
. . . wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. bliksem inslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.
. . . wanneer een vreemde taal wordt weergegeven op de display.	Er is een verkeerde taal ingesteld (zie "Ingebruikneming").	Apparaat uitschakelen, het -toets 5 seconden ingedrukt houden. Een andere taal selecteren.
. . . wanneer de oven zelfstandig instellingen vastlegt?	Vast ingestelde programmering.	Zonder handmatige instelling worden instellingen automatisch vastgelegd na 3 seconden.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer het apparaat niet meer verwarmt en de dubbele punt van de klok knippert?	Demoschakeling is actief, verwarmingselementen zijn vergrendeld.	Om de demoschakeling te deactiveren de velden en 5 seconden ingedrukt houden.
. . . wanneer het apparaat niet kan worden bediend en op de display **Apparaat geblokkeerd** staat?	Vergrendeling resp. kinderslot actief (zie "Veiligheids-voorzieningen").	Om dit te deactiveren de velden en 3 seconden ingedrukt houden. **Apparaat geblokkeerd** gaat uit.
. . . wanneer het apparaat niet kan worden bediend en op de display **Permanent geblokkeerd** staat?	Permanente vergrendeling resp. kinderslot actief (zie "Veiligheids-voorzieningen").	Om dit te deactiveren de velden en 6 seconden ingedrukt houden. **Permanent geblokkeerd** gaat uit.
. . . wanneer na het inschakelen van de verwarmingsmethode de melding **niet mogelijk** knippert op de display?	De oven is niet geheel afgekoeld, b.v. omdat deze lang in gebruik is geweest.	Wacht tot de oven is afgekoeld. Start dan de verwarmingsmodus opnieuw.
. . . wanneer het apparaat zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld en op de temperatuurdisplay 000 knippert?	Het apparaat heeft zichzelf uitgeschakeld ter bescherming tegen oververhitting (zie "Veiligheids-voorzieningen").	De oven kan verder worden gebruikt door aan de cilinder te draaien of door een andere verwarmingsmethode te kiezen.
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur.	
	Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd.	Inbouw controleren.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer u bij dezelfde instellingen terechtkomt nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld en opnieuw hebt ingeschakeld?	Memory-effect. Beveiliging tegen per ongeluk uitschakelen. Het apparaat slaat de laatste instelling op.	Schakel het apparaat uit. Wacht 7 seconden voordat u het apparaat weer inschakelt.
. . . wanneer de ovendeur niet kan worden verwijderd?	Geen schuine stand of greep te ver omhoog.	Controleer schuine stand en vasthouden van greep.
. . . wanneer de ovendeur niet kan worden bevestigd?	Dwarsstang onder de oven naar voren verschoven.	Duw de dwarsstang in de achterste ruststand.
		
	Ovendeur steunt niet op de rusthaak van de dwarsstang.	Controleer schuine stand.
	Greep te ver omhoog geduwd.	Controleer vasthouden van greep.

Notities

9000 034 817
Printed in Germany 0706 Es.