

Bedieningshandleiding

Miwell-Combi XSL

Magnetron

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

De productfamilie (het modelnummer) komt overeen met de eerste cijfers op het typeplaatje. Deze bedieningshandleiding geldt voor:

Type	Productfamilie	Maatsysteem
MWCXSL60	24009	60-450

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Een bedieningshandleiding in kleur kan via internet onder www.vzug.com worden gedownload.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	5
1.1	Gebruikte symbolen	5
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	6
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	7
1.4	Gebruiksaanwijzingen	9
1.5	Toebehoren	13
2	Verwijderen	15
3	Eerste ingebruikneming	16
4	Beschrijving van het toestel	17
4.1	Opbouw	17
4.2	Bedienings- en display-elementen	17
4.3	Kookruimte	18
4.4	Toebehoren	19
4.5	Ventilatie	21
4.6	Inbouw	21
5	Gebruikswijzen	22
5.1	Overzicht gebruikswijzen	22
5.2	Favoriet	22
5.3	Magnetron	23
5.4	CombiCrunch	25
5.5	Hete lucht	26
5.6	Combigebruik hete lucht	26
5.7	Snel opwarmen	27
5.8	Grill	27
5.9	Combigebruik grill	28
5.10	Grill-circulatielucht	29
5.11	Gecombineerd gebruik grill-circulatielucht	30
6	Bediening	31
6.1	Gebruikswijze kiezen en starten	31
6.2	Magnetronvermogen/temperatuur wijzigen	33
6.3	Gebruikswijze wijzigen	33
6.4	Duur wijzigen	33
6.5	Timer	34
6.6	Onderbreken	35
6.7	Voortzetten	35

6.8	Bedrijf annuleren.....	35
6.9	Einde van het bedrijf.....	36
6.10	Toestel uitschakelen.....	37
7	AutomaticPlus	38
7.1	Overzicht.....	38
7.2	Automatisch programma kiezen en starten.....	42
8	Tips en trucs	43
8.1	Resultaat van het garen onbevredigend.....	43
8.2	Energie besparen.....	44
9	Persoonlijke instellingen	45
9.1	Selectie persoonlijke instellingen.....	45
9.2	Persoonlijke instellingen aanpassen.....	45
9.3	Taal.....	45
9.4	Kinderbeveiliging.....	46
9.5	Klokfuncties.....	46
9.6	Verlichting.....	47
9.7	Geluidssignaal.....	47
9.8	Temperatuureenheid.....	47
9.9	Tijdnotatie.....	48
9.10	Contrast.....	48
9.11	Fabrieksinstellingen.....	48
10	Verzorging en onderhoud	49
10.1	Reiniging van de buitenkant.....	49
10.2	Toesteldeur reinigen.....	49
10.3	Deurafdichting reinigen.....	50
10.4	Kookruimte reinigen.....	50
10.5	Toebehoren reinigen.....	51
10.6	Halogeenlamp vervangen.....	51
11	Storingen zelf verhelpen	52
11.1	Wat te doen als... ..	52
11.2	Na een stroomonderbreking.....	53
12	Toebehoren en vervangende onderdelen	54
13	Technische gegevens	56
13.1	Temperatuurmeting.....	56
13.2	Automatische standby-spaarfunctie.....	56
14	Trefwoordenlijst	57
15	Service & Support	59

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen. Negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over het afvoer en verwerking na afdanking.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Markeert arbeidsstappen die u achtereenvolgens moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw arbeidsstap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas na het lezen van de bedieningshandleiding in gebruik.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingssysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
- WAARSCHUWING: Wanneer de toesteldeur, de deurafdichtingen of de binnenruimte beschadigd zijn, mag het toestel niet worden gebruikt tot het door een daarvoor opgeleide persoon gerepareerd is.
- WAARSCHUWING: Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die tegen straling door microgolven beschermt, mogen uitsluitend door hiervoor opgeleide personen worden uitgevoerd.
- WAARSCHUWING: Verwarm nooit levensmiddelen of vloeistoffen in gesloten verpakkingen zoals conservenblikken of flessen. Deze kunnen exploderen door de overdruk die hierdoor ontstaat. Open de bakjes altijd eerst, voordat deze in de kookruimte worden gezet.
- WAARSCHUWING: Als het toestel in gecombineerd gebruik wordt ingezet, mogen kinderen het toestel vanwege de tot stand komende temperaturen uitsluitend onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijk gebruik, zoals: door personeel in keukens van winkels, kantoren en andere industriële sectoren; in landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen; in ontbijtpensions.
- Het toestel is bedoeld voor het opwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van gerechten of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slossen, sponzen, vochtige poetsdoeken en dergelijke kan tot letsels, ontstekingen of vuur leiden.

- Als er rook wordt geconstateerd, moet het toestel worden uitgeschakeld of van het net worden gescheiden. Laat de deur dicht om eventuele vlammen te verstikken.
- Er mag alleen vaatwerk worden gebruikt dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
- Het opwarmen van dranken met behulp van een magnetron kan er vertraagd toe leiden dat de vloeistof begint te koken (kookvertraging). Verbrandingsgevaar! Wees voorzichtig met de bak!
- De inhoud van flesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet vóór gebruik worden gecontroleerd om verbrandingen te voorkomen.
- Eieren in de schil of hele hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd, omdat zij exploderen kunnen, zelfs als de magnetron met opwarmen is gestopt.
- Houd het toestel en de deurafdichting schoon. Verwijder verontreinigingen zo spoedig mogelijk. Anders kunnen het apparaat resp. de deurafdichting beschadigd raken en de levensduur worden verkort, hetgeen tot gevaarlijke situaties kan leiden. Kijk voor meer informatie over reiniging van de deurafdichtingen, de kookruimte en aangrenzende delen in hoofdstuk «Verzorging en onderhoud».
- Gebruik geen scherpe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metaalschaven voor de reiniging van het glas van de toesteldeur, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen. Hierdoor kan het glas worden vernietigd.
- Gebruik voor het schoonmaken nooit een stoomreiniger.

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Voor de eerste ingebruikneming

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de netstroom worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten in het huishouden. In de kookruimte mag in geen geval worden geflambeerd of met veel vet worden gebakken! Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde behandeling stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade.
- Gebruik het toestel nooit voor het drogen van dieren, textielwaren, papier enz.!
- Niet gebruiken om een ruimte te verwarmen.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C worden ingebouwd en gebruikt.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan spanningvoerende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, de klantendienst van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen tot zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsook tot bedrijfsstoringen leiden. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk «Service & Support». in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantenservice.
- Er mogen uitsluitend originele vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de bedieningshandleiding zorgvuldig, zodat u deze steeds kunt raadplegen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze bedieningshandleiding in acht.

Over het gebruik

- Gebruik de mogelijkheden van de kinderbeveiliging.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient u contact met onze klantendienst op te nemen.
- Zodra er een functiestoring wordt ontdekt, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Controleer voor het sluiten van de toesteldeur of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de kookruimte bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen in de kookruimte en de warmtelade die bij onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Bewaar geen levensmiddelen evenals temperatuurgevoelige of brandgevaarlijke materialen, bijv. reinigingsmiddelen, bakovensprays, enz. in de kookruimte of in de warmtelade.
- Bij toestellen met grill: houd bij het grillen de toesteldeur gesloten. Door de hitte kan anders schade aan bedienings- en display-elementen of aan de zich daarboven bevindende inbouwkast ontstaan.
- Schakel de magnetron pas in wanneer zich levensmiddelen in de kookruimte bevinden.
- Verwijder kunststofverpakkingen en papieren verpakkingen die niet geschikt zijn voor de magnetron van de levensmiddelen, voordat deze worden ge-gaard of ontdood. Ontbrandingsgevaar!
- Laat het toestel bij het opwarmen van gerechten in kunststoffen of papieren bakjes niet zonder toezicht. Ontbrandingsgevaar!
- Open gesloten bakjes altijd eerst, voordat deze in de kookruimte worden gezet. Explosiegevaar door overdruk!

Voorzichtig: gevaar voor verbranding!

- Het toestel wordt bij gebruik zeer heet. Ook de toesteldeur wordt opgewarmd.
- Bij het openen van de toesteldeur kan stoom en/of hete lucht uit de kookruimte ontsnappen.
- Het verhitte toestel blijft na het uitschakelen nog gedurende langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht tot het toestel is afgekoeld voordat u bijvoorbeeld begint met de reinigingswerkzaamheden.

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de kookruimte voor het aanbraden van vlees is gevaarlijk en niet toegestaan. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever enz.) worden overgegoten. Explosiegevaar!
- Laat het toestel niet onbewaakt achter als u kruiden, brood, paddenstoelen enz. droogt. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar.
- Houd de toesteldeur gesloten en onderbreek de stroomtoevoer wanneer u rook door een vermoedelijke brand in het toestel of in de kookruimte waarneemt.
- Het toebehoren in de kookruimte wordt heet. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen.
- Warm geen alcoholhoudende dranken op!
- Plaats bij het opwarmen van vloeistoffen met behulp van een magnetron een koffielepel in het servies om kookvertraging te vermijden. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat de karakteristieke stoombellen opstijgen. Reeds bij de geringste schok van onafgedekt servies etc. kan de vloeistof in het rond spuiten. Gebruik geen servies met een nauwe uitgietopening.

Voorzichtig: risico op letsel!

- Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Bij het bewegen van de toesteldeur bestaat anders risico op letsel. Wees met name voorzichtig in de aanwezigheid van kinderen.
- Laat de toesteldeur in de kierstand staan. Bij geopende toesteldeur bestaat een risico op struikelen en beknelling! Ga niet op de toesteldeur zitten of steunen en gebruik de toesteldeur niet als platform.
- Bij fornuizen: ter bescherming van kleine kinderen kan er een kinder-kachelbescherming worden aangebracht. Deze is bij de speciaalzaak verkrijgbaar.

Voorzichtig: levensgevaar!

- Verstikkingsgevaar! Delen van de verpakking, bijv. folie en geëxpandeerd polystyreen, moeten op afstand van kinderen gehouden worden. Delen van de verpakking kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn.

Schade aan het toestel vermijden

- Sla de toesteldeur niet dicht.
- Bij toestellen met zichtbare onderhitte: zet voorwerpen niet direct op de onderhitte.
- Bij toestellen zonder zichtbare onderhitte (verwarmingselement) mag geen aluminiumfolie als beschermlaag worden gebruikt.
- Gebruik in de kookruimte geen voorwerpen die kunnen roesten.
- Het snijden met messen of snijwieltjes in de bakplaat veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- Laat de toesteldeur in de kierstand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.
- Let er bij het reinigen op dat geen water in het toestel binnendringt. Gebruik een ietwat vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten met water af. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- U mag niets veranderen aan de constructie van het toestel. Gebruik geen kracht op de toesteldeur en aan de controle- en veiligheidsinrichtingen. Manipuleer in geen geval de toesteldeur en de controle- en veiligheidsinrichtingen. De verlichting mag uitsluitend door onze klantendienst worden vervangen.
- Vermijd beschadigingen aan de toesteldeur, het deurframe en de deurscharnieren.
- Klem niets tussen de toesteldeur en het frame.
- Schakel de magnetron pas in wanneer zich levensmiddelen in de kookruimte bevinden.

1.5 Toebehoren



Gevaar voor verbranding! Het toebehoren wordt tijdens het gebruik erg heet. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen.

Draaiplateau en glazen draaibord

- Gebruik het toestel altijd en uitsluitend met het meegeleverde draaiplateau en het glazen draaibord.
- Plaats nooit andere voorwerpen dan het glazen draaibord op het draaiplateau.
- Laat het glazen draaibord eerst afkoelen voordat het wordt gereinigd resp. met water wordt afgespoeld.
- Bereid gerechten nooit direct op het glazen draaibord.
- Plaats geen hete gerechten of heet servies op het koude glazen draaibord.
- Plaats geen bevroren gerechten of bevroren servies op het hete glazen draaibord.

CombiCrunch-plaat

- Gebruik de CombiCrunch-plaat alleen tijdens CombiCrunch- en heteluchtbedrijf.
- Gebruik de CombiCrunch-plaat tijdens het CombiCrunch-bedrijf nooit samen met het rooster.
- Gebruik de CombiCrunch-plaat nooit als onderzetter voor ander servies.

Rooster

- Plaats het rooster altijd in het midden van het glazen draaibord.
- Leg bij gecombineerd gebruik nooit metalen servies op het rooster. Anders kunnen er vonken ontstaan die het toestel beschadigen.
- Gebruik het rooster nooit voor de gebruikswijze Favoriet, Magnetron of CombiCrunch. Anders kunnen er vonken ontstaan die het toestel beschadigen.

Afdekschaal

- De afdekschaal mag alleen in de bedrijfsmodi «Magnetron» en «Automat. opwarmfunctie» worden gebruikt. Anders kan de afdekschaal smelten.

Bakplaat

- De bakplaat mag alleen in de bedrijfsmodus «Hete lucht» worden gebruikt. Anders kunnen er vonken ontstaan die het toestel beschadigen.

Servies

- Zorg ervoor dat het servies bij het draaien niet tegen de wanden van de kookruimte stoot.
- Gebruik uitsluitend voor de magnetron geschikt hittebestendig servies zoals glas, keramiek, porselein of hittebestendig kunststof. De elektromagnetische golven kunnen door deze materialen heendringen. Bij metalen servies kunnen de elektromagnetische golven niet of maar ten dele door het materiaal dringen. In dat geval blijven de gerechten koud. Als er metalen servies wordt gebruikt, kunnen er vonken ontstaan die het toestel beschadigen.
- Gebruik servies dat met metaal is versierd, zoals een vergulde rand, of ook gerechten in aluminium schalen uitsluitend als de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron. Dit geldt ook voor producten van recycling-papier.
- Gebruik geen kernthermometer. Bij magnetrongebruik kunnen door de aard van de kernthermometer vonken ontstaan, die het toestel beschadigen.
- Servies van porselein, keramiek en aardewerk kan holle ruimtes bevatten die zich met water kunnen vullen. Hierdoor kan het servies barsten. Neem de gegevens van de fabrikant in acht.

2 Verwijderen

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststof folie PE en piepschuim EPS) is van een aanduiding voorzien en moet indien mogelijk worden gerecycled en op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd.

De-installatie

- Het apparaat loshalen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd apparaat moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan!

Veiligheid

- Om ongevallen door ondeskundig gebruik, met name door spelende kinderen, te voorkomen moet het apparaat onbruikbaar worden gemaakt.
- Stekker uit het stopcontact trekken, resp. aansluiting door een elektricien laten demonteren. Vervolgens het netsnoer van het apparaat eraf snijden.

Verwijderen

- Het oude apparaat is geen waardeloos afval. Door een juiste verwijdering kunnen de grondstoffen worden hergebruikt.



- Op het typeplaatje van het apparaat is het symbool  afgebeeld. Hiermee wordt erop gewezen dat het apparaat niet samen met het gewone huishoudelijke vuil mag worden verwijderd.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking worden verwijderd. Voor meer informatie over de behandeling, verwerking en recycling van het product kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke instanties van uw gemeentebestuur, het plaatselijke recyclingcentrum voor huishoudelijk afval of de handelaar bij wie u het apparaat hebt gekocht.

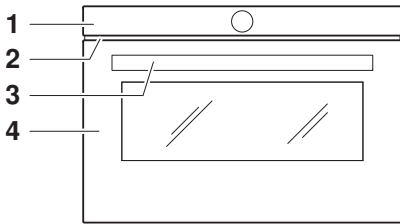
3 Eerste ingebruikneming

Voordat het geïnstalleerde toestel voor de eerste keer wordt gebruikt, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

- ▶ Verwijder het verpakkings- en transportmateriaal en, indien voorhanden, de blauwe beschermfolie uit de kookruimte.
- ▶ Tijd instellen (zie pagina 46).
- ▶ Schakel evt. de kinderbeveiliging in.
- ▶ Reinig de kookruimte en het toebehoren met een mild reinigingsmiddel en droog af met een zachte doek.

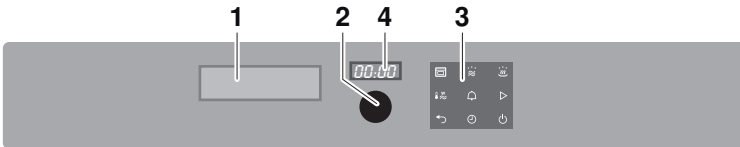
4 Beschrijving van het toestel

4.1 Opbouw



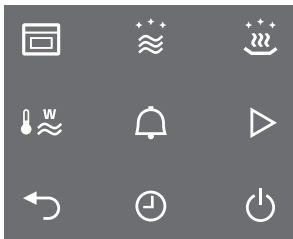
- 1 Bedienings- en display-elementen
- 2 Ventilatieopening
- 3 Deurgreep
- 4 Toesteldeur










4.2 Bedienings- en display-elementen



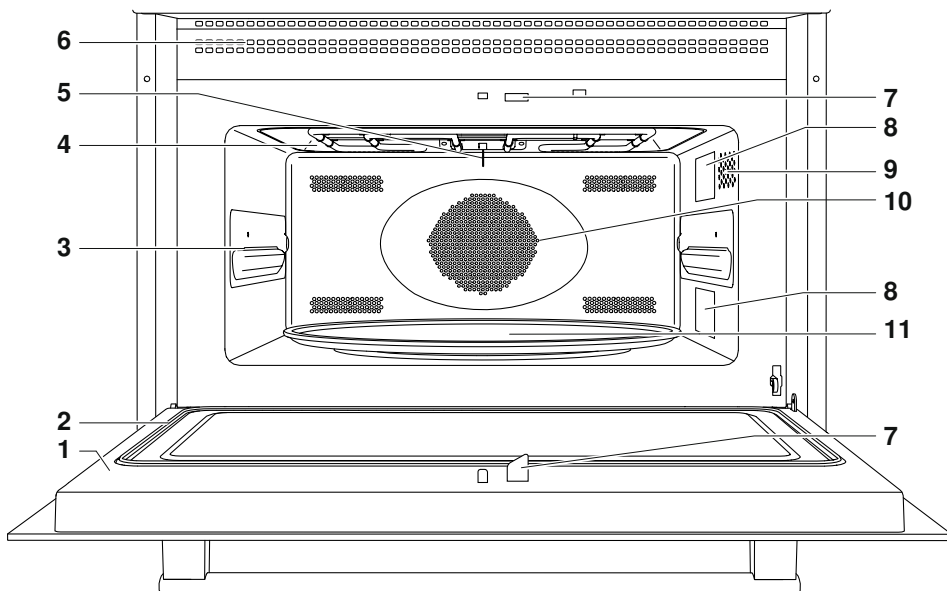
- 1 Display
- 2 Instelknop
- 3 Sensortoetsen
- 4 Digitaal display (uurtijd/timer)

Sensortoetsen



-  Gebruikswijzen
-  AutomaticPlus
-  Autom. opwarmfunctie
-  temperatuur/magnetronvermogen
-  Timer
-  Start
-  Terug
-  Uurtijd
-  Uitschakelen

4.3 Kookruimte



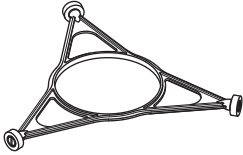
- | | | | |
|----------|----------------------|-----------|----------------------------------|
| 1 | Toesteldeur | 7 | Sluitinrichting voor toesteldeur |
| 2 | Deurafdichting | 8 | Opening magnetron |
| 3 | Plaatsteun | 9 | Verlichting |
| 4 | Grill | 10 | Heteluchtventilator |
| 5 | Vochtsensor | 11 | Glazen draaibord |
| 6 | Ventilatie-openingen | | |

4.4 Toebehoren

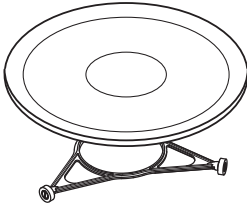
Draaiplateau en glazen draibord



Gebruik altijd het draaiplateau en het glazen draibord, ook in combinatie met het overige toebehoren.



- ▶ Plaats het draaiplateau in de hiervoor bestemde uitsparing in de bodem van de kookruimte.



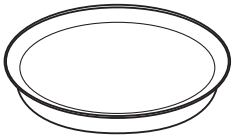
- ▶ Leg het glazen draibord zo op het draaiplateau dat de voetriempjes aan de onderkant van het glazen draibord in de betreffende uitsparingen van de draai-bord aandrijving in de bodem van de kookruimte grijpen. Het glazen draibord kan links- en rechtsom draaien.
- ▶ Gebruik het glazen draibord bij alle gebruikswijzen als plaat, ook voor toebehoren. Het bord vangt vleesnat en kruimels op en verhindert zo onnodige vervuiling van de bodem van de kookruimte.

CombiCrunch-plaat



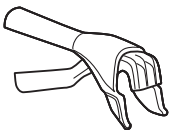
Gebruik de CombiCrunch-plaat niet als de magnetronfunctie of de grill wordt gebruikt.

Snijd niet met messen of snijwielletjes op de CombiCrunch-plaat. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.



- Zorgt ervoor dat de gerechten knapperig bruin worden.
- ▶ Plaats de gerechten direct op de CombiCrunch-plaat.

CombiCrunch-handgreep

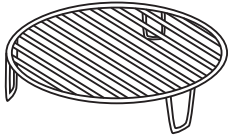


- ▶ Gebruik de CombiCrunch-handgreep om de CombiCrunch-plaat uit de kookruimte te verwijderen.

Rooster laag/hog



Leg bij gecombineerd gebruik nooit metalen servies op het rooster. Anders kunnen er vonken ontstaan die het toestel beschadigen.

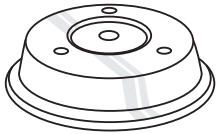


- ▶ Leg bij het grillen het gerecht direct op het rooster. Dek niet toe.

Afdekschaal



Gebruik de afdekschaal alleen in de bedrijfsmodi «Magnetron» en «Autom. opwarmfunctie». Anders kan de afdekschaal smelten.



- Voorkomt dat het gerecht uitdroogt
- Voorkomt dat de kookruimte vies wordt.
- Zorgt voor een kortere gaartijd.
- Opwarmen op meerdere niveaus:
 - ▶ Plaats een bord op het glazen draaibord en dek het bord af met de afdekschaal.
 - ▶ Plaats een tweede bord op de afdekschaal en dek het bord af met een tweede afdekschaal.

Bakplaat



Gebruik de bakplaat alleen bij heteluchtbedrijf. Bij magnetrongebruik en gecombineerd gebruik mag geen bakplaat worden gebruikt. Snijd niet met messen of snijwielletjes in de bakplaat. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.

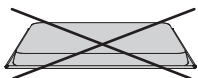


- Bakvorm vooral voor klein gebak
- Wordt deze bij het bakken slechts ten dele bedekt, dan kan dat leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.



1

- ▶ Let erop dat «afschuining» **1** van de bakplaat in de richting van de toesteldeur wijst. Hierdoor gaat het eruit trekken beter en veiliger.



- ▶ Gebruik alleen in de normale stand – niet ondersteboven.

4.5 Ventilatie

De ventilatie gaat tijdens het gebruik automatisch aan. Deze kan aan het einde van het gebruik nog doorlopen om de elektronische componenten af te koelen.

Tijdens de naloop van de ventilatie kan de toesteldeur worden geopend om de levensmiddelen eruit te nemen. De ventilatie gaat automatisch uit.

4.6 Inbouw



De ventilatie-openingen mogen nooit worden afgedekt.

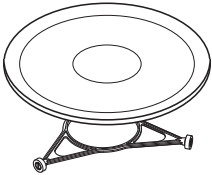
Om het toestel correct te laten functioneren is voldoende luchtcirculatie vereist. Neem hiertoe de installatiehandleiding in acht en volg de gedetailleerde inbouwvoorschriften op.

Het toestel mag alleen met de passende en toegestane inbouw-set worden gebruikt. Andere manieren van opstellen en inbouwen zijn niet toegestaan. Voor de inbouw van het toestel is een speciale montagerail beschikbaar. Het toestel kan worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van +10 °C tot +35 °C.

5 Gebruikswijzen



Gebruik altijd het draaiplateau en het glazen draai bord, ook in combinatie met het overige toebehoren.



5.1 Overzicht gebruikswijzen

Hierna worden alle gebruikswijzen en snel opwarmen beschreven.





Neem de aanwijzingen onder Tips en trucs (zie pagina 43) en in de aparte «insteltips» in acht.




5.2 Favoriet

Mocht u een bepaalde bedrijfsmodus, duur en een bepaald magnetronvermogen vaak gebruiken, bijv. om melk op te warmen, dan kunt u deze instellingen als Favoriet opslaan.

Favorieten instellen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Voer de instellingen uit en bevestig.
 - Op het display verschijnt de samenvatting van de bedrijfsmodus.
- ▶ Houd de instelknop gedurende 2 seconden ingedrukt.
 - De instellingen worden opgeslagen.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Het bedrijf start.

Favorieten starten

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Selecteer .
- In het display verschijnt de samenvatting van de bedrijfsmodus.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Het bedrijf start.

5.3 Magnetron



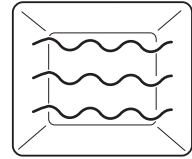
Vermogensbereik

Voorgestelde waarde

Toebehoren

50–900 W

650 W/5 min.



Gerechten en vloeistof worden door elektromagnetische golven opgewarmd.

Toepassing

- Voorgekookte gerechten
- Diepvries- en kant-en-klaar-producten
- Vloeistoffen

Bereiding van eieren:

- ▶ Vóór het garen moeten de eieren worden geklopt en geroerd.
- ▶ Bij spiegeleieren: Vóór het garen moet de eidooier worden aangeprikt



- ▶ Het is het beste als het gerecht na de helft van de gaartijd wordt omgedraaid of gemengd.



Prik met een vork in levensmiddelen met vel of schaal, zoals aardappelen, tomaten, worsten, schaaldieren of dergelijke.

Anders kan de zich ontwikkelende stoom niet ontwijken en kunnen de levensmiddelen openbarsten.

Aanwijzingen betreffende de toepassing



Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Servies van porselein, keramiek en aardewerk met holle ruimten die zich met water kunnen vullen, kan barsten. Neem de informatie van de fabrikant in acht.



Geschikt voor magnetrongebruik en gecombineerd gebruik



Niet geschikt voor magnetrongebruik en gecombineerd gebruik

Goed geschikt voor magnetrongebruik en gecombineerd gebruik

- Glas
- Porselein
- Voor magnetron geschikte kunststof
- Siliconenvormen

Goedgekeurd voor magnetrongebruik

- Aluminium verpakkingen van kant-en-klaar-producten
- ▶ Neem de informatie van de fabrikant in acht

Verboden voor magnetrongebruik

- Pannen van gietijzer
- Blikken vormen
- Aluminiumfolie
- Bakplaten
- Servies met gouden rand of metalen versieringen
- Kernthermometer

Tips bij magnetrongebruik



Schakel de magnetron pas in wanneer zich levensmiddelen in de kookruimte bevinden.

- ▶ Dek levensmiddelen bij magnetrongebruik af zodat deze niet uitdrogen. Geschikt voor het afdekken zijn magnetrondeksels, glazen of porseleinen deksels evenals voor magnetron geschikte folie.

Tijdens het magnetrongebruik kan de kookruimte vochtig worden. Neem het volgende in acht om onaangename geurtjes en corrosie in de kookruimte te voorkomen:

- ▶ Dek vloeibare en dampende levensmiddelen af.
- ▶ Veeg de kookruimte na gebruik af met een vochtige doek.
- ▶ Laat de toestel deur na gebruik in de kierstand staan totdat de kookruimte is afgekoeld.

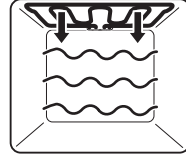
5.4 CombiCrunch



Voorgestelde duur

2 minuten

Toebehoren



Gebruik uitsluitend de CombiCrunch-plaat.

Gevaar voor verbranding! De kookruimte en de CombiCrunch-plaat worden erg heet.

Gebruik altijd de meegeleverde CombiCrunch-handgreep of een pan-nenlap om de CombiCrunch-plaat eruit te halen.

Zet de hete CombiCrunch-plaat nooit op hittegevoelige oppervlakken.

Bij de modus CombiCrunch wordt de kookruimte door een combinatie van grill en microgolven met een vastgelegd magnetronvermogen opgewarmd. Door de CombiCrunch-plaat worden de gerechten knapperig bruin.

► Plaats de gerechten direct op de CombiCrunch-plaat.

Toepassing

▪ Diepvriesproducten bijv. pizza, frietjes, vissticks, chicken nuggets



► Verwarm de CombiCrunch-plaat 3 minuten voor. Hierdoor worden de gerechten nog knapperiger.



Prik met een vork in levensmiddelen met vel of schaal, zoals aardappelen, tomaten, worsten, schaaldieren of dergelijke.

Anders kan de zich ontwikkelende stoom niet ontwijken en kunnen de levensmiddelen openbarsten.

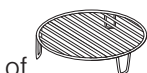
5.5 Hete lucht



Temperatuurbereik 50–250 °C
Voorgestelde waarde 180 °C/15 min.



Toebehoren



of met 



Alle vermelde temperaturen in deze handleiding staan vermeld in graden Celsius. Bij de instelling «Graden Fahrenheit» (zie pagina 47) geldt de navenante omrekening.

De lucht in de kookruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de kookruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd.

Toepassing

- Taarten, gebak en brood

5.6 Combigebruik hete lucht



Gevaar voor schade aan het toestel door vonken!

Gebruik alleen een schaal van glas, porselein of silicone, nooit van metaal.



Vermogensbereik 50–350 W
Temperatuurbereik 50–250 °C
Voorgestelde waarde 180 °C/350 W/15 min.



Toebehoren




Bij gecombineerd gebruik wordt aanvullend met microgolven gekookt, waardoor de gaartijd korter wordt.


Toepassing

- Snel garen van gebak, lasagne, ovenschotels enz.


5.7 Snel opwarmen



Het snel opwarmen mag alleen voor de lege kookruimte en voor de bedrijfsmodus  «Hete lucht» worden gebruikt!

Bij  «Snel opwarmen» wordt de kookruimte met hete lucht en grill opgewarmd, waardoor het voorverwarmen sneller gaat.

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en wordt het snelle opwarmen beëindigd.

- ▶ Selecteer de bedrijfsmodus .

5.8 Grill



Risico op schade aan het toestel!

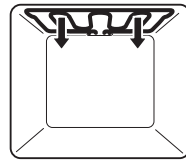
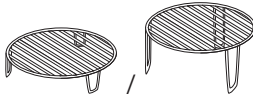
Gebruik geen silicone vormen.



Voorgestelde duur

15 minuten

Toebehoren



Het verwarmen vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill. Het gerecht krijgt boven snel een knapperige, bruine korst.

Grillniveaus

De volgende grillniveaus zijn mogelijk:

1	zwak	Mits niet anders ingesteld, wordt het gerecht op het hoogste grillniveau gegrild.
2	gemiddeld	
3	sterk	

Toepassing

- Gratineren
- Toasten
- ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.
- ▶ Plaats een bord onder het rooster om restjes en condensaat op te vangen.



Prik met een vork in levensmiddelen met vel of schaal, zoals aardappelen, tomaten, worsten, schaaldieren of dergelijke.

Anders kan de zich ontwikkelende stoom niet ontwijken en kunnen de levensmiddelen openbarsten.

5.9 Combigebruik grill



Risico op schade aan het toestel!

Gebruik alleen een schaal van glas of porselein, nooit van metaal of silicone.



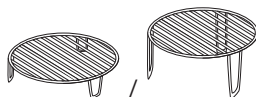
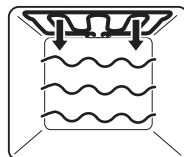
Vermogensbereik

50–650 W

Voorgestelde waarde

350 W/15 min.

Toebehoren



Bij gecombineerd gebruik wordt aanvullend met microgolven gekookt, waardoor de gaartijd korter wordt. In tegenstelling tot CombiCrunch kunnen het magnetronvermogen en het grillniveau zelf worden ingesteld.

Grillniveaus

De volgende grillniveaus zijn mogelijk:

1	zwak	Mits niet anders ingesteld, wordt het gerecht op het hoogste grillniveau gegrild.
2	gemiddeld	
3	sterk	

Toepassing

- Snel bruin bakken en gratineren, bijv. aardappels of groente



Prik met een vork in levensmiddelen met vel of schaal, zoals aardappelen, tomaten, worsten, schaaldieren of dergelijke.

Anders kan de zich ontwikkelende stoom niet ontwijken en kunnen de levensmiddelen openbarsten.

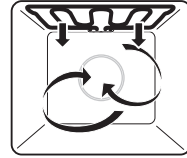
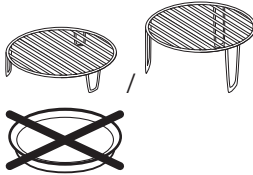
5.10 Grill-circulatielucht



Voorgestelde duur

15 minuten

Toebehoren



Grillniveaus

De volgende grillniveaus zijn mogelijk:

1	zwak	Mits niet anders ingesteld, wordt het gerecht op het hoogste grillniveau gegrild.
2	gemiddeld	
3	sterk	

De verhitte lucht wordt door de ventilator gelijkmatig in de kookruimte verdeeld en het gerecht gelijkmatiger gegrild.

Toepassing

- Gratineren en koken
- ▶ Plaats het gerecht direct op het rooster.
- ▶ Plaats een bord onder het rooster om restjes en condensaat op te vangen.



5.11 Gecombineerd gebruik grill-circulatielucht



Gevaar voor schade aan het toestel!

Gebruik alleen een schaal van glas of porselein, nooit van metaal of silicone.



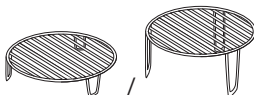
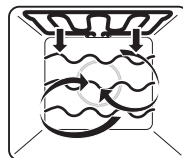
Vermogensbereik

50–650 W

Voorgestelde waarde

350 W/15 min.

Toebehoren



Bij gecombineerd gebruik wordt aanvullend met microgolven gekookt, waardoor de gaartijd korter wordt. De verhitte lucht wordt door de ventilator gelijkmatig in de kookruimte verdeeld, waardoor het gerecht gelijkmatiger gegrild wordt.

Grillniveaus

De volgende grillniveaus zijn mogelijk:

1	zwak	Mits niet anders ingesteld, wordt het gerecht op het hoogste grillniveau gegrild.
2	gemiddeld	
3	sterk	

Toepassing

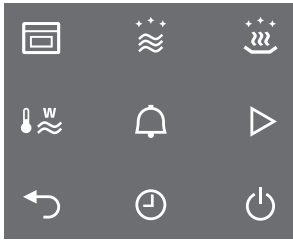
- Snel garen en bruin worden van bijv. vis of kippenborst
- ▶ Plaats het grillgerecht direct op het rooster.
- ▶ Plaats een bord onder het rooster om bestanddelen van levensmiddelen en condensaat op te vangen.



6 Bediening

De verschillende menu's worden geselecteerd met behulp van de betreffende sensortoets. Geselecteerde sensortoetsen en functies branden wit; alle andere sensortoetsen branden oranje.

Er zijn de volgende sensortoetsen met de volgende menu's:



	Gebruikswijzen
	AutomaticPlus
	Autom. opwarmfunctie
	temperatuur/magnetronvermogen
	Timer
	Start
	Terug
	Uurtijd
	Uitschakelen

Functies van de instelknop

- | | |
|-----------|---|
| Indrukken | <ul style="list-style-type: none">▪ Het toestel inschakelen▪ Een submenu, instelling enz. selecteren/openen▪ Een melding bevestigen/sluiten▪ Een persoonlijke instelling activeren/deactiveren |
| Draaien | <ul style="list-style-type: none">▪ Navigeren in de submenu's▪ Een waarde, een persoonlijke instelling wijzigen/instellen |



Met behulp van de sensortoets kan er te allen tijde worden teruggegaan naar het vorige niveau binnen de bediening.

6.1 Gebruikswijze kiezen en starten






Verbrandingsgevaar bij het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron!


Bij vloeistoffen zoals melk kan bij het opwarmen in een magnetron sprake zijn van een kookvertraging, waardoor de vloeistof reeds bij een geringe schok van het servies in het rond kan spuiten.

- ▶ Plaats vóór het opwarmen van vloeistoffen altijd een koffielepeltje in het servies om kookvertraging te vermijden. Roer de vloeistof op de helft van de duur om.

6 Bediening

- ▶ Indien het apparaat uitgeschakeld is: druk eerst op de instelknop.
 - Alle sensortoetsen branden.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Op het display verschijnt het keuzemenu voor de bedrijfsmodi.
- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
 - Op het display verschijnt de instelling voor het magnetronvermogen (Watt), de temperatuur en/of het grillniveau.
- ▶ Draai aan de instelknop om het gewenste magnetronvermogen, de temperatuur en/of het grillniveau in te stellen en druk op de knop om de instelling te bevestigen.
 - Op het display verschijnt de duur .
- ▶ Stel de gewenste duur in en bevestig.
 - Bedraagt de duur 20 min. of minder, dan verschijnt op het display de instelling van het einde . Hiermee kan een uitgestelde start worden ingesteld.



Geldt niet voor de bedrijfsmodus  «Hete lucht»; hier kan altijd een uitgestelde start worden ingesteld.






Bij een uitgestelde start, start het toestel met uitstel.

- ▶ Stel, indien gewenst, het einde in en bevestig.
 - Op het display staat de samenvatting van de instellingen, bijv.:

Op start drukken 

 500 W

 0h10,  18:00

- ▶ Raak de sensortoets  aan om de geselecteerde bedrijfsmodus te starten.
 - De bedrijfsmodus start.
 - Indien er een uitgestelde start is ingesteld, blijft het toestel tot aan de automatische start uitgeschakeld.




Bij een uitgestelde start blijft de samenvatting van de instellingen nog 3 minuten zichtbaar, dan gaat het display uit. De sensortoetsen  en  branden wit; de sensortoets  brandt oranje.

6.2 Magnetronvermogen/temperatuur wijzigen



Tijdens een automatisch programma kunnen het magnetronvermogen en de temperatuur niet worden gewijzigd.

Zo kunnen het magnetronvermogen en/of de temperatuur tijdens bedrijf worden gewijzigd:

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Afhankelijk van de bedrijfsmodus wordt op het display het grillniveau, de temperatuur en/of het magnetronvermogen weergegeven.
- ▶ Stel de gewenste waarde met de instelknop in en bevestig deze instelling.
 - Bij gecombineerd gebruik verschijnt nu de temperatuur en/of het magnetronvermogen. Wijzig de waarde (indien nodig) en/of bevestig de waarde.
 - Op het display verschijnt de samenvatting van de bedrijfsmodus.

6.3 Gebruikswijze wijzigen




De ingestelde bedrijfsmodus kan tijdens het gebruik niet worden gewijzigd.

Als nog geen bedrijfsmodus actief is:

- ▶ Raak de sensortoets  of  aan.
 - Het menu van de bedrijfsmodi wordt weergegeven.

Als er al een bedrijfsmodus actief is:

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - De ingestelde bedrijfsmodus wordt geannuleerd en het toestel wordt uitgeschakeld.
- ▶ Druk op de instelknop en kies een andere bedrijfsmodus.

6.4 Duur wijzigen



Bij het automatische programma kan de duur niet worden gewijzigd.


Om de duur tijdens een actieve bedrijfsmodus te wijzigen:

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - De resterende duur wordt weergegeven.

- ▶ Draai aan de instelknop om de duur te wijzigen en druk erop om te bevestigen.

- Op het display verschijnt de samenvatting van de actieve bedrijfsmodus.

Of:

- ▶ Raak de sensortoets  aan.

- Elke keer als de toets wordt aangeraakt, wordt de duur 30 seconden verlengd.

Of:

- ▶ Draai aan de instelknop.

- Op het display wordt de duur verlengd.




Na 5 seconden zonder verdere instellingen wordt de weergegeven waarde bevestigd en op het display verschijnt weer de samenvatting van de actieve bedrijfsmodus.

6.5 Timer

De timer werkt als een kookwekker. Als het toestel is ingeschakeld, kan deze altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.


Timer instellen en starten

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Draai aan de instelknop en stel de gewenste duur in.

De instelling gebeurt:

- tot 10 minuten in stappen van 10 seconden, bijv. 9min. 50sec.
- vanaf 10 minuten in stappen van een minuut, bijv. 1h 12min.

De maximale timer-duur bedraagt 9 uur 59 min.


- ▶ Druk op de instelknop om te bevestigen
 - De timer wordt gestart.
 - Op het digitale display is de aflopende resterende tijd zichtbaar.
 - De sensortoets  brandt wit.

Timer afgelopen



Na afloop van de ingestelde tijdsduur:

- klinkt er gedurende 1 minuut een geluidssignaal.
- vermeldt de display «timer afgelopen».
- ▶ Druk op de instelknop of raak een sensortoets aan om de melding te bevestigen en het geluidssignaal uit te schakelen.

Controleren en wijzigen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Op het digitale display staat de resterende tijd.
- ▶ Draai aan de instelknop om de timer-duur te wijzigen.
- ▶ Druk op de instelknop om te bevestigen.

Voortijdig uitschakelen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Op het digitale display staat de resterende tijd.
- ▶ Raak de sensortoets  opnieuw aan of draai aan de instelknop om de resterende tijd op 0 te zetten.
- ▶ Druk op de instelknop om te bevestigen.


6.6 Onderbreken

Alle gebruikswijzen kunnen door het openen van de toesteldeur worden onderbroken. De instellingen blijven 3 minuten lang van bewaard. Zo kunnen de gerechten worden gecontroleerd, omgedraaid of omgeroerd.


6.7 Voortzetten

- ▶ Sluit de toesteldeur.
- ▶ Raak de sensortoets  1 × aan.
Het bedrijf wordt voortgezet.



Als de sensortoets  meermaals wordt aangeraakt, wordt daarbij de gaartijd telkens 30 seconden verlengd (geldt niet voor automatische programma's).

6.8 Bedrijf annuleren

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - De bedrijfsmodus wordt geannuleerd en alle instellingen worden gewist.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - Het toestel wordt uitgeschakeld.
- ▶ Open de toesteldeur en haal het gerecht eruit.

6.9 Einde van het bedrijf

- Na afloop van de ingestelde tijdsduur:
 - wordt de bedrijfsmodus automatisch beëindigd.
 - klinkt een geluidssignaal.
 - staat er op het display bijv.:



- ▶ Druk op de instelknop of raak een sensortoets aan om de melding te bevestigen en het geluidssignaal uit te schakelen.
- ▶ Open de toesteldeur en haal het gerecht eruit.



Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de toesteldeur kan hete lucht uit de kookruimte ontsnappen.

- ▶ Laat de toesteldeur open totdat de kookruimte is afgekoeld, om schade aan het toestel te vermijden.



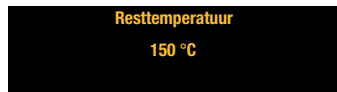
Het toebehoren is heet. Gebruik beschermende handschoenen of de CombiCrunch-handgreep.



Verbrandingsgevaar bij het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron!

- ▶ Laat vloeistoffen na het opwarmen even staan en roer ze vóór gebruik om.

Zo lang de resttemperatuur meer dan 80 °C bedraagt, staat op het display bijvoorbeeld:




Gedurende deze tijd kunnen gerechten met de restwarmte nog enige tijd warm worden gehouden.

Zodra de temperatuur tot onder 80 °C daalt, verdwijnt de tekst op het display.



De ventilatie kan gedurende een korte tijd doorlopen.




Bedrijf verlengen

- ▶ Raak binnen 3 minuten na het einde van het bedrijf de sensortoets  een keer of meerdere keren aan.
 - De bedrijfsmodus wordt steeds met 30 seconden verlengd.


Of:

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Op het display verschijnt de duur.
- ▶ Stel de gewenste duur in en bevestig.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.

Of:

- ▶ Raak de sensortoets   aan.
 - Afhankelijk van de bedrijfsmodus wordt op het display het grillniveau, de temperatuur en/of het magnetronvermogen weergegeven.
- ▶ Stel de gewenste waarde met de instelknop in en bevestig deze instelling.
 - Bij gecombineerd gebruik verschijnt nu de temperatuur en/of het magnetronvermogen. Wijzig de waarde (indien nodig) en/of bevestig de waarde.
- ▶ Stel de gewenste waarde in en bevestig.
- ▶ Stel de duur in en bevestig.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.

6.10 Toestel uitschakelen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - Het display evenals alle sensortoetsen gaan uit.

Bij bedrijfsmodi met hete lucht:

- Op het display wordt de resttemperatuur weergegeven, zolang deze meer dan 80 °C bedraagt.




Gedurende deze tijd kunnen gerechten met de restwarmte nog enige tijd warm worden gehouden.



Het toestel is uitgeschakeld als er geen sensortoetsen meer branden en het display donker is.

De koelingsventilator kan verder draaien.

7 AutomaticPlus










Met  «AutomaticPlus» kunnen levensmiddelen en gerechten eenvoudig en snel worden bereid. Afhankelijk van de gewenste toebereiding worden de duur, bereidingswijze en eventueel toebehoren automatisch voorgesteld.



Noch een duur noch een uitgestelde start kunnen worden ingesteld. Tijdens het bedrijf kunnen er geen instellingen worden gewijzigd. Neem de instructies in de Insteltips in acht.




7.1 Overzicht

Automatische programma's

 **	PerfectDefrost		Bakken
	Autom. opwarmfunctie		Smelten
	Warmhouden		Zacht maken
	Krokant bakken		Bord verwarmen
	Garen		

Toebehoren

Evt. benodigd toebehoren wordt vóór de start van een automatisch programma bij de samenvatting van de instellingen op het display weergegeven:






	Afdekschaal
	CombiCrunch-plaat
	Bakplaat

Verhogen van het gerecht


	Gerecht resp. gaarplaat op glazen draaibord of laag rooster plaatsen
	Gerecht resp. gaarplaat op hoog rooster plaatsen of bakplaat gebruiken





PerfectDefrost

** «PerfectDefrost» wordt gebruikt voor het ontdooien van gerechten. Er kan een keuze worden gemaakt uit de volgende groepen:

Symbol	Levensmiddelengroep	Gewicht	Toebehoren
	Vlees	100–2000 g	–
	Kip	100–2500 g	
	Vis	100–2000 g	
	Groente	100–2000 g	
	Brood	100–1000 g	


Autom. opwarmfunctie

In de bedrijfsmodus  «Autom. opwarmfunctie» worden gerechten met microgolven opgewarmd. Hierbij kan een keuze worden gemaakt uit de volgende soorten gerechten:

Symbol	Soort gerecht	Gewicht	Toebehoren
	Bordgerecht	250–600 g	
	Soep	200–800 g	
	Drank	100–500 g	–



Bij bordgerechten kunnen zowel bevroren als "normale" gerechten worden opgewarmd. Een sensor meet de vochtigheid in de kookruimte, waarna het toestel de optimale opwarmtijd berekent - het is niet nodig om een gewicht aan te geven.


De kookruimte moet afgekoeld en droog zijn, anders kan de vereiste opwarmtijd niet correct worden berekend. Tijdens de bedrijfsmodus  «Autom. opwarmfunctie» mag de toesteldeur niet worden geopend.

Voor zover niet anders ingesteld, wordt op gemiddelde warmte opgewarmd.

Zo kan het opwarmniveau worden gewijzigd:

- Draai de instelknop naar rechts of naar links en bevestig de instelling.

Warmhouden

Met  «Warmhouden» kunnen bereide gerechten gedurende korte tijd warm worden gehouden.

- ▶ Dek de gerechten af met aluminiumfolie of met een hittebestendig deksel.
- ▶ Gebruik geen kunststof folie of afdekschaal.



Als de kookruimte reeds heet is, laat deze dan voor aanvang van het «Warmhouden»

3 tot 4 minuten bij open toesteldeur afkoelen, zodat de gerechten tijdens het warmhouden niet te gaar worden.

Selecteer een duur van maximaal 1 uur, zodat de gerechten de gewenste gaarheid behouden en niet uitdrogen.








Krokant bakken

Met het automatische programma  «Knapperig bakken» kunnen de volgende gerechten worden bereid:

Symbol	Soort gerecht	Gewicht	Toebehoren
	Patates frites	200–500 g	
	Country fries	200–500 g	
	Pizza	300–800 g	
	Kippenvleugels/ Chicken nuggets	200–600 g	
	Quiche	200–800 g	

Koken

Met het automatische programma  «Koken» kunnen levensmiddelen automatisch worden gekookt evenals popcorn worden bereid. Er kan een keuze worden gemaakt uit de volgende soorten:

Symbol	Soort gerecht	Gewicht	Toebehoren
	Gebakken aardappelen	200–1000 g	
	Groente vers	200–800 g	
	Groente bevroren	200–800 g	
	Groente uit blik	200–600 g	
	Popcorn	90–100 g	-



Risico op schade aan het toestel door vonken! Plaats geen conservenblikken in de kookruimte!

Doe groente uit conservenblikken altijd eerst op een bord of in een kom voordat het in de kookruimte wordt gesteld.

Bakken

Met het automatische programma «Bakken» kunnen de volgende soorten gebak worden bereid:

Symbol	Soort gebak	Gewicht	Toebehoren
	Croissants	-	
	Brood	400–800 g	
	Cake	500–1000 g	
	Soufflé	-	
	Muffins	-	
	Koekjes	-	
	Meringues	-	

Smelten

Met «Smelten» kunnen 50–250 g boter/margarine of chocolade worden gesmolten.

- ▶ Snijd boter in kleine stukken en leg deze op een bord. Keer na de helft van de tijd om of roer om.
- ▶ Breek de chocolade in stukjes en leg deze op een bord. Keer na de helft van de tijd om of roer om.

Zacht maken

Met «Zacht maken» kunnen 50–250 g boter/margarine of 250–1000 g glacé zacht worden gemaakt, bijv. voor de verdere verwerking in gebak of desserts.

- ▶ Keer na de helft van de tijd om of roer om.

Bord verwarmen



Met «Bord verwarmen» kunnen 2–8 platte borden worden opgewarmd. Gerechten koelen minder snel af als deze op reeds opgewarmde borden worden geserveerd.

- ▶ Plaats het lage rooster in de kookruimte en plaats de borden op het rooster.

7.2 Automatisch programma kiezen en starten



De kookruimte moet zijn afgekoeld, anders kan de vereiste gaartijd niet correct worden berekend.

- ▶ Indien het apparaat uitgeschakeld is: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Selecteer het gewenste automatische programma.
- ▶ Selecteer, indien nodig, de levensmiddelengroep.
- ▶ Geef, indien nodig, het gewicht of de hoeveelheid aan.
 - Op het display verschijnt de samenvatting van de bedrijfsmodus en evt. het toebehoren dat moet worden gebruikt.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.

Bij enkele automatische programma's klinkt er tijdens het bedrijf een geluidssignaal en verschijnt er een melding dat het gerecht moet worden gemengd of omgedraaid. De tijd loopt niet door.

- ▶ Open de toesteldeur, neem het gerecht eruit en meng of draai het.
- ▶ Sluit de toesteldeur.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.



Wordt de toesteldeur binnen 2 minuten na het verschijnen van de melding niet geopend, dan wordt het bedrijf geannuleerd en gaat het toestel uit.

8 Tips en trucs

8.1 Resultaat van het garen onbevredigend ...




Gebak of braadvlees

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ Gebak of gebrad ziet er van buiten goed uit. Het midden is echter deeg-achtig of niet gaar.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stel de temperatuur de volgende keer lager in en verleng de duur.▶ Vergelijk de instellingen met de «Insteltips».

Gebak

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">▪ Het gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none">▶ Vergelijk de instellingen met de aparte «insteltips».▶ Stel de temperatuur de volgende keer lager in en verleng de duur.▶ Roer het roerdeeg voldoende lang en bak het direct nadat het gereed is.▶ Klop bij biscuitdeeg het eigeel/eiwit langer schuimig, meng het voorzichtig onder de massa en bak het direct nadat het gereed is.▶ Neem de aanwijzingen voor de hoeveelheid bakpoeder in acht.

Verschil in bruining

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het gerecht/gebak vertoont een verschil in bruining. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de temperatuur de volgende keer lager in en pas de duur aan. ▶ Controleer bij ,  en  of de gekozen deklagen en het toebehoren overeenstemmen met de individuele «insteltips». ▶ Plaats bakvormen of hoge gerechten/gebak niet direct voor de achterwand van de kookruimte.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebak is erg licht. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vergelijk de instellingen met de aparte «insteltips».



Een verschil in bruining is normaal. De bruining wordt gelijkmatiger als u de temperatuur lager instelt.

8.2 Energie besparen

- ▶ Zorg ervoor dat de toesteldeur niet te vaak wordt geopend.
- ▶ Maak bij gratins gebruik van restwarmte: schakel vanaf een duur van 30 minuten het toestel 5–10 minuten voor het einde van het bakken uit.
- ▶ Verwarm zo kort mogelijk voor.
- ▶ Verwarm de kookruimte alleen voor als het bakresultaat ervan afhankelijk is.










De laagste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt door bij de persoonlijke instelling «Uurtijdweergave» te kiezen voor «Niet zichtbaar». Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief.

9 Persoonlijke instellingen

9.1 Selectie persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen worden gewijzigd:



	Taal	°C/°F	Temperatuureenheid
	Kinderbeveiliging	12/24	Tijdnotatie
	Tijdweergave		Contrast
	Verlichting		Fabrieksinstellingen
	Geluidssignaal		

9.2 Persoonlijke instellingen aanpassen

De persoonlijke instellingen kunnen worden aangepast:

- ▶ Houd bij uitgeschakeld toestel de instelknop gedurende 5 seconden ingedrukt.

Of:

- ▶ Raak bij een ingeschakeld toestel de sensortoets  zo lang aan tot het display zwart wordt. Houd de instelknop gedurende 5 seconden ingedrukt.
 - Op het display verschijnt het menu van de persoonlijke instellingen.
- ▶ Selecteer de gewenste persoonlijke instelling, voer de instelling uit en bevestig.
 - Op het display verschijnt het menu van de persoonlijke instellingen.
- ▶ Raak de sensortoets  aan om de persoonlijke instellingen te verlaten.
 - Het toestel wordt uitgeschakeld.



Na een onderbreking van de energievoorziening blijven de persoonlijke instellingen behouden.

9.3 Taal

De taal in het display kan worden gewijzigd. U heeft de keuze uit verschillende talen.

9.4 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging zorgt ervoor dat een bedrijfsmodus niet per ongeluk kan worden gestart. Bij de poging om een bedrijfsmodus te starten, klinkt er een signaal en verschijnt er op het display «Kinderbeveiliging».

De kinderbeveiliging wordt geactiveerd:

- bij het inschakelen van het toestel,
- 1 minuut na het sluiten van de toesteldeur, indien er geen bedrijfsmodus wordt gestart of sensortoets wordt aangeraakt of de instelknop wordt bediend,
- 4 minuten na het einde van het bedrijf.

Alle sensortoetsen behalve ► kunnen altijd worden bediend.

Kinderbeveiliging opheffen:

- Open de toesteldeur en maak weer dicht.

Melding «Kinderbeveiliging» resetten

- Raak een willekeurige sensortoets aan of druk op de instelknop.

9.5 Klokfuncties



De tijd kan niet worden gewijzigd als er een bedrijfsmodus actief is of een uitgestelde start is ingesteld.

De tijd wordt niet weergegeven als er een timer is ingesteld of de persoonlijke instelling «Tijdweergave» «Niet zichtbaar» is ingesteld.

Uurtijd instellen

- Indien het apparaat uitgeschakeld is: druk eerst op de instelknop.
- Raak de sensortoets ⌚ aan.
 - Op het display verschijnt de actuele tijd. De uren knipperen.
- Stel de uren in en/of bevestig.
 - Op het display knipperen de minuten.
- Stel de minuten in en/of bevestig.
 - Op het digitale display wordt de tijd weergegeven.
 - Op het display verschijnt het menu van de bedrijfsmodi.



De instellingen worden niet opgeslagen als tijdens het instellen de sensortoetsen ⏻ of ↶ worden aangeraakt.

Na een stroomonderbreking



Na een stroomonderbreking moet eerst de tijd worden ingesteld, voordat het toestel weer normaal kan worden bediend.

- De sensortoets \ominus brandt wit.
- In het digitale display knippert **12:00**.

► Stel de tijd in en bevestig.

Uurtijdweergave

Bij de instelling «Zichtbaar» (fabrieksinstelling) wordt de tijd tussen 00:00 uur en 06:00 uur (24-uursnotatie) respectievelijk tussen 12:00 am en 06:00 am (12-uursnotatie) met geringe helderheid weergegeven.

In de instelling «Niet zichtbaar» wordt de tijd nooit weergegeven.



De laagste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt door bij persoonlijke instellingen te kiezen voor «Niet zichtbaar». Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief.

9.6 Verlichting

Er zijn 3 mogelijke instellingen:

A	«Met toesteldeur»	De verlichting wordt bij het openen resp. sluiten van de toesteldeur in- resp. uitgeschakeld.
B	«Met toesteldeur en tijdens bedrijf»	Tijdens bedrijf evenals bij het openen van de toesteldeur wordt de verlichting ingeschakeld. Drie minuten na het einde van een bedrijfsmodus resp. na het openen van de toesteldeur gaat de verlichting automatisch uit.
C	«Geen verlichting»	De verlichting blijft altijd uitgeschakeld.

9.7 Geluidssignaal

Het geluidssignaal kan worden in- of uitgeschakeld.



Bij een storing evenals bij het uitschakelen van het toestel is het geluidssignaal te horen, ook wanneer de instelling «Uit» ingesteld is (veiligheidsfunctie).

9.8 Temperatuureenheid

De temperatuur kan in «°C» of «°F» worden weergegeven.

- °C: graden Celsius
- °F: graden Fahrenheit

9.9 Tijdnotatie

De uurtijd kan in het Europese 24-uurs of het Amerikaanse 12-uurs-formaat (am/pm) worden weergegeven.

9.10 Contrast

Met deze functie kan de leesbaarheid van het display aan de inbouwsituatie van het toestel worden aangepast.

9.11 Fabrieksinstellingen

Indien een of meerdere persoonlijke instellingen zijn gewijzigd, kunnen deze weer worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

10 Verzorging en onderhoud



Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!

Laat het toestel en het toebehoren afkoelen voordat u deze reinigt.

Gevaar door uittredende elektromagnetische golven!

Controleer regelmatig de toesteldeur, de deurafdichting en de vergrendeling van de deur. Zijn deze onderdelen beschadigd, dan mag het toestel niet meer worden gebruikt.

Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen, scherpe of krasende metalen schrapers, staalwol, schuursponsjes etc. Deze producten leiden tot krassen op de oppervlakken. Bekraste glasplaten kunnen barsten.

Reinig het toestel nooit met een stoomreiniger.

10.1 Reiniging van de buitenkant

- ▶ Verwijder verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek – bij metalen oppervlakken in slijprichting.
- ▶ Wrijf de oppervlakken droog met een zachte doek.

10.2 Toesteldeur reinigen



De toesteldeur mag in geen geval worden verwijderd! Anders is een bescherming tegen vrijkomende elektromagnetische golven niet meer gewaarborgd.

Schuurmiddelen en hulpmiddelen zoals staalwol, messen, glaskrabber, scheermesjes enz. mogen nooit voor de reiniging van het glas worden gebruikt. Bekrast glas kan breken.

- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek.
- ▶ Wrijf droog met een zachte doek.



Verwijder reinigingsmiddel aan de deurafdichting en randbescherming direct.

Risico op materiële schade aan de kunststof. Bescherming tegen elektromagnetische golven is bij beschadigde pakkingen niet meer gewaarborgd.

10.3 Deurafdichting reinigen

- ▶ Reinig de deurafdichting met een zachte, met water bevochtigde doek, gebruik geen reinigingsmiddel.
- ▶ Droog de deurafdichting af met een zachte doek.

10.4 Kookruimte reinigen



Breng het draaibord en het glazen draaibord na het reinigen absoluut weer aan.

Gebruik geen bakovenreiniger en andere schurende reinigingsmiddelen. Krassende schuurponsjes, metalen sponzen enz. mogen niet worden gebruikt. Deze producten beschadigen het oppervlak.

- ▶ Verwijder vóór het reinigen alle toebehoren uit de kookruimte.
- ▶ Reinig de kookruimte regelmatig, vooral wanneer gerechten zijn overgelopen. Veeg vet of resten direct op.
- ▶ Veeg verontreinigingen indien mogelijk bij een nog handwarme kookruimte vochtig weg. Gebruik een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en wrijf na met een zachte doek.
- ▶ Is er sprake van hardnekkig vuil, verwarm dan een glas water gedurende 2–3 minuten op vol magnetronvermogen. Door de damp die ontstaat wordt het vuil losgeweekt.
- ▶ Verhit voor het bestrijden van onaangename geuren een glas water met citroensap gedurende 2–3 minuten op vol magnetronvermogen.

10.5 Toebehoren reinigen



Laat het glazen draaibord en de CombiCrunch-plaat afkoelen voordat deze worden schoongemaakt. Dompel nooit een nog hete CombiCrunch-plaat in afwaswater en koel deze ook nooit af onder stromend water. De plaat wordt door snel afkoelen beschadigd. Gebruik geen krassende schuursponsjes, metalen sponzen enz.; anders wordt het oppervlak beschadigd.

Het volgende toebehoren kan in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- Draaiplateau
- Glazen draaibord
- Afdekschaal
- CombiCrunch-handgreep
- Rooster



De CombiCrunch-plaat mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd. De coating kan beschadigd worden.

- ▶ Reinig de CombiCrunch-plaat met een mild reinigingsmiddel, water en een spons.



De bakplaat kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, de anti-aanbakwerking wordt hierdoor echter wel gereduceerd.

- ▶ Reinig de bakplaat met een mild reinigingsmiddel, water en een spons.

10.6 Halogeenlamp vervangen

Om veiligheidstechnische redenen moet de halogeenlamp door onze klantendienst worden vervangen.

11 Storingen zelf verhelpen

11.1 Wat te doen als...

In dit hoofdstuk worden storingen behandeld die met behulp van de beschreven stappen eenvoudig zelf kunnen worden verholpen. Als het om een andere storing gaat of als de storing niet kan worden verholpen, bel dan de klantenservice.



Noteer, voordat u de service belt, de complete storingsmelding evenals het fabricagenummer (FN) van uw toestel.

Het fabricagenummer staat op het typeplaatje:

... het toestel niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Zekering van de huisinstallatie heeft gereageerd.	▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de automatische zekering weer in.
▪ Zekering blijft reageren.	▶ Bel de service.
▪ Onderbreking in de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.
▪ Het toestel is defect.	▶ Bel de service.

... het toestel zonder een gerecht is ingeschakeld

Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het toestel blijft onbeschadigd als het slechts gedurende korte tijd is ingeschakeld geweest. ▶ Schakel het toestel niet in zonder een gerecht.

... bij het inschakelen een krassend geluid te horen is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Bodem kookruimte en draaiplateau zijn vervuild.	▶ Reinig de bodem van de kookruimte en het draaiplateau regelmatig.

... het toestel televisie- of radiostoringen veroorzaakt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geen defect van het toestel. Bij het gebruik kunnen televisie- of radiostoringen optreden. Het betreft hierbij dezelfde storingen die door kleine elektrische apparaten (zoals mixers, stofzuigers, etc.) kunnen worden veroorzaakt. 	

... bij magnetrongebruik warme lucht uit het toestel stroomt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normale, functie-specifieke toestand. De hitte van het gerecht verwarmt de lucht in de kookruimte die naar buiten wordt geleid. Deze verwarmde lucht bevat geen elektromagnetische golven. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dek ventilatie-openingen absoluut nooit af.

... het toestel voortijdig uitgaat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het toestel is oververhit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de ventilatie-openingen. Deze moeten vrij toegankelijk zijn.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De ventilatie-openingen zijn afgedekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder alle voorwerpen van de ventilatie-openingen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht totdat het toestel is afgekoeld. ▶ Start het toestel opnieuw.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mocht het toestel nog steeds eerder uitgaan, bel dan de service.

11.2 Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking brandt de sensortoets  wit en op het digitale display knippert .

- ▶ Tijd instellen (zie pagina 46).

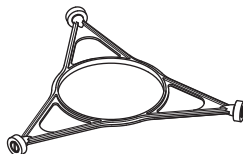


De persoonlijke instellingen blijven behouden.

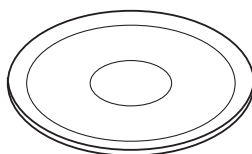
12 Toebehoren en vervangende onderdelen

Geef bij bestellingen het modelnummer van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het onderdeel aan.

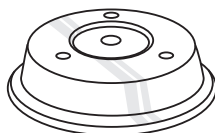
Draaiplateau



Glazen draaibord



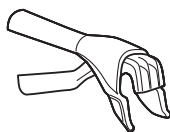
Afdekschaal



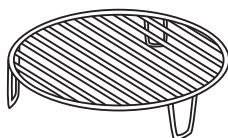
CombiCrunch-plaat



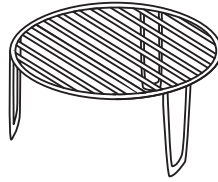
CombiCrunch-handgreep



Rooster



Rooster hoog



Bakplaat



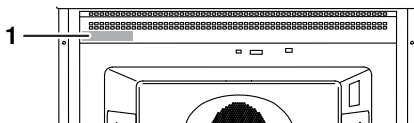
13 Technische gegevens

Buitenafmetingen

- ▶ Zie de installatiehandleiding

Elektrische aansluiting

- ▶ Zie het typeplaatje 1



13.1 Temperatuurmeting

De temperatuur binnen de kookruimte wordt volgens een internationaal geldende norm in de lege kookruimte gemeten. Eigen metingen kunnen onnauwkeurig zijn en zijn niet geschikt om de nauwkeurigheid van de temperatuur te controleren.

13.2 Automatische standby-spaarfunctie

Om onnodig energieverbruik te voorkomen, is het toestel uitgerust met een automatische standby-spaarfunctie .



De laagste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt door bij de persoonlijke instelling «Uurtijdweergave» te kiezen voor «Niet zichtbaar». Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief.

14 Trefwoordenlijst

A

Afdekschaal	13, 20, 54
Autom. opwarmfunctie	39
AutomaticPlus.....	38
Automatisch programma	
Starten	42
Automatische programma's.....	38

B

Bakken	41
Bakplaat.....	13, 20, 55
Bediening	31
Bedienings- en display-elementen.....	17
Bedrijf annuleren.....	35
Bedrijf verlengen	37
Bedrijfsmodi	
CombiCrunch.....	25
Grill.....	27
Hete lucht.....	26
Snel opwarmen	27
Wijzigen	33
Bedrijfsmodus kiezen.....	32
Bord verwarmen.....	41
Buitenafmetingen	56

C

CombiCrunch	
Handgreep.....	20, 54
Plaat.....	13, 19, 54
Contrast	48

D

De-installatie.....	15
Deurafdichting	
Reiniging	50
Draaiplateau.....	13, 19, 54
Duur.....	32
Duur wijzigen	33

E

Eerste ingebruikneming.....	16
Einde van het bedrijf	36
Elektrische aansluiting	56
Energie besparen	44

F

Fabrieksinstellingen.....	48
Favoriet	22
Instellen	22
Opslaan.....	22
Starten	22

G

Garantieverlenging	59
Gebruiksaanwijzingen	9
Gebruikswijzen	
Grill-circulatielucht.....	29
Gecombineerd gebruik	
Grill-circulatielucht	30
Hete lucht.....	26
Met grill.....	28
Geldigheidsbereik.....	2
Geluidssignaal.....	47
Glazen draaibord	13, 19, 54
Grill	27
Gecombineerd gebruik	28
Grill-circulatielucht.....	29
Gecombineerd gebruik	30

H

Halogeenlamp	51
Hete lucht	26

I

Inbouw.....	21
Ingebruikneming	9, 16

K

Kinderbeveiliging	46
Knapperig bakken	40
Koken.....	40
Kookruimte	
Temperatuurmeting.....	56
Krassend geluid	52

M		Tijdsformaat	48
Magnetron	23	Tijdweergave	47
aanwijzingen betreffende de		Timer	34
toepassing	23	Toebehoren	13, 19, 54
servies	23	Toesteldeur	49
Tips	24	Type	2
Modelnummer	2	Typeplaatje	56
O		U	
Omgevingstemperatuur	21	Uitgestelde start	32
Onderbreken	35	V	
Onderhoud	49	Veiligheid	15
Ontdoeien	39	Veiligheidsvoorschriften	
P		Algemene	6
PerfectDefrost	39	Reglementair gebruik	9
Persoonlijke instellingen	45	Toestelspecifieke	7
Aanpassen	45	Voor de eerste ingebruikneming	9
Selectie	45	Ventilatie	21
Productfamilie	2	Verlichting	47
R		Verpakking	15
Radiostoringen	53	Verschil in bruining	44
Reiniging		Vervangende onderdelen	54
Deurafdichting	50	Verwijderen	15
Kookruimte	50	Verzorging	49
Toebehoren	51	voor de eerste ingebruikneming	9
Toesteldeur	49	Voortzetten	35
Reiniging van de buitenkant	49	Voorverwarmen	44
Rooster	13, 20, 54	W	
S		Warmhouden	40
Sensortoetsen	17	Wijzigen	
Service & Support	59	Bedrijfsmodus	33
Servies	14	Duur	33
Smelten	41	Magnetronvermogen	33
Snel opwarmen	27	Temperatuurstelling	33
Stand-by	56	Z	
Storingen	52	Zacht maken	41
Stroomonderbreking	53		
Symbolen	5		
T			
Taal	45		
Technische gegevens	56		
Technische vragen	59		
Televisiestoringen	53		
Temperatuureenheid	47		
Tijd			
Instellen	46		

15 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen zelf verhelpen» krijgt u waardevolle informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en bespaart u op mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u bij een eventuele storing tijdens de garantieperiode van een uitstekende service. Voor de registratie hebt u het serienummer (FN) en de benaming van het toestel nodig. Deze informatie vindt u op het typeplaatje van het toestel.

Mijn toestel:

FN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

- ▶ Open de toesteldeur.
 - Het typeplaatje bevindt zich linksboven de kookruimte.

Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging


V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding



Lees eerst de veiligheidsvoorschriften in de handleiding!

- ▶ Indien het apparaat uitgeschakeld is: druk eerst de instelknop in.

Uurtijd instellen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Draai aan de instelknop om de uren in te stellen en druk om te bevestigen.
- ▶ Stel door middel van de instelknop de minuten in en bevestig.


Gebruikswijze kiezen en starten

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Selecteer een gebruikswijze en voer de instellingen uit.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.

Toestel uitschakelen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.

Timer instellen

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Stel uren en minuten in en bevestig.

J24009356-R05



400011043949

