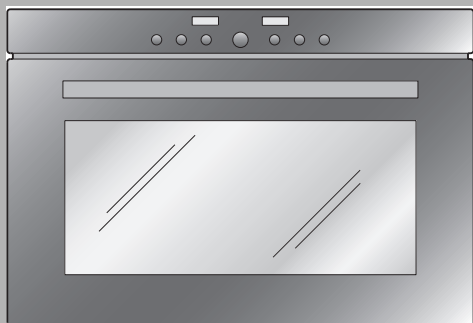


Oven

# Comhair HSE



**Bedieningshandleiding**

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

### **Volg de veiligheidsvoorschriften op.**

### **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**

Het modelnummer komt overeen met de eerste 3 cijfers op het typeplaatje. Deze bedieningshandleiding geldt voor de modellen:

<b>Type</b>	<b>Modelnr.</b>	<b>Maatsysteem</b>
BCHSE	29A	55-381
BCHSE60	30A	60-381

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen zijn in de tekst vermeld.

# Inhoud

<b>1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>5</b>
1.1	Gebruikte symbolen	5
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	6
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	7
1.4	Gebruiksaanwijzingen	10
<b>2</b>	<b>Afdanken</b>	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>Beschrijving van het toestel</b>	<b>14</b>
3.1	Opbouw	14
3.2	Bedienings- en display-elementen	15
3.3	Kookruimte	17
3.4	Toebehoren	18
<b>4</b>	<b>Bediening</b>	<b>20</b>
4.1	Eerste ingebruikneming	21
4.2	Gebruikswijze kiezen	22
4.3	Kookruimtetemperatuur kiezen	22
4.4	Kookruimtetemperatuur controleren en wijzigen	23
4.5	Gebruikswijze wijzigen	23
4.6	Uitschakelen	23
<b>5</b>	<b>Persoonlijke instellingen</b>	<b>24</b>
5.1	Kinderbeveiliging	26
5.2	Uurtijddisplay	26
5.3	Geluidssignaal	27
5.4	Temperatuureenheid	27
5.5	Tijdnotatie	27
5.6	Netsynchronisatie	27
5.7	Fabrieksinstellingen	27
<b>6</b>	<b>Klokfuncties</b>	<b>28</b>
6.1	Klok instellen en wijzigen	28
6.2	Timer	29
6.3	Inschakelduur	30
6.4	Uitgestelde start	32

<b>7</b>	<b>Gebruikswijzen</b>	<b>35</b>
7.1	Boven-/onderhitte	35
7.2	Boven-/onderhitte vochtig	36
7.3	Onderhitte	36
7.4	Hete lucht	37
7.5	Hete lucht vochtig	37
7.6	PizzaPlus	38
7.7	Grill	38
7.8	Snel opwarmen	39
<b>8</b>	<b>Kernthermometer</b>	<b>40</b>
8.1	Kerntemperatuur	41
<b>9</b>	<b>Malsgaren</b>	<b>43</b>
<b>10</b>	<b>Tips en trucs</b>	<b>46</b>
10.1	Gebak of braadvlees	46
10.2	Gebak	46
10.3	Verschil in bruining	47
10.4	Energie besparen	48
<b>11</b>	<b>Verzorging en onderhoud</b>	<b>49</b>
11.1	Externe reiniging	49
11.2	Deurpakking reinigen	49
11.3	Toesteldeur reinigen	50
11.4	Toebehoren en draagrooster reinigen	51
11.5	Kookruimte reinigen	51
11.6	Halogeenvlamp vervangen	52
<b>12</b>	<b>Storingen zelf verhelpen</b>	<b>53</b>
12.1	Wat te doen als...	53
12.2	Na een stroomonderbreking	56
<b>13</b>	<b>Toebehoren en vervangende onderdelen</b>	<b>57</b>
<b>14</b>	<b>Technische gegevens</b>	<b>58</b>
<b>15</b>	<b>Notities</b>	<b>59</b>
<b>16</b>	<b>Inhoud</b>	<b>61</b>
<b>17</b>	<b>Reparatieservice</b>	<b>63</b>

# 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 afdanken.



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!



- Dit toestel is er niet voor bestemd om te worden gebruikt door personen (incl. kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of hun aanwijzingen heeft gegeven, hoe zij het toestel moeten gebruiken.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het toestel spelen.
- 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



- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen te vermijden.
- Houd kinderen onder 8 jaar op afstand, tenzij zij continu onder toezicht staan.
- 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 gebruikersonderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metaalschaaf voor de reiniging van het glas van de bakovendeur, omdat zij het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan het glas vernielen.
- Een verwarmingslade en haar inhoud worden heet.
- Bij apparaten met pyrolytische zelfreiniging: overmatige vervuilingen en toebehoren moeten voorafgaand aan de pyrolytische zelfreiniging worden verwijderd.
- Gebruik voor deze bakoven alleen de aanbevolen kernthermometer.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Om een elektrische schok te voorkomen, dient u zich ervan te verzekeren dat het toestel uitgeschakeld en van het net gescheiden is, voordat de lamp vervangen wordt.



- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlammen voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Leg vanwege het brandgevaar nooit voorwerpen op het kookveld.

### 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, textiel en papier!
- Gebruik het toestel niet om een ruimte te verwarmen.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C ingebouwd en gebruikt worden. Bij vorstgevaar kan het restwater in de pompen aanvriezen en de pompen beschadigen.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting, alsook tot gebruiksstoringen. Volg bij een storing aan het toestel of bij een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk **REPARATIESERVICE** op. 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 apparaat voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de toepasselijke 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.

## **Het gebruik**

- Gebruik de mogelijkheden van de kinderbeveiliging.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, neem het dan niet in gebruik en wendt u zich tot onze klantendienst.
- 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 verwarmingslade die bij onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Bewaar geen levensmiddelen of hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen, bijv. reinigingsmiddelen, bakovensprays, etc. in de kookruimte.
- Bij apparaten 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 inbouwkasten ontstaan.

## **Voorzichtig: verbrandingsgevaar!**

- Het toestel wordt bij gebruik zeer heet. Ook de toesteldeur wordt opgewarmd.
- Bij het openen van de toesteldeur kan er damp uit de kookruimte ontsnappen.
- Het verhitte toestel blijft na het uitschakelen nog langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht totdat het toestel is afgekoeld voordat u bijvoorbeeld begint met het reinigen.
- 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. Ontploffingsgevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever, etc.) worden overgoten. Ontploffingsgevaar!
- Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer u kruiden, brood, paddenstoelen, etc. 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.

- Toebehoren in de kookruimte wordt heet. Gebruik beschermingshandschoenen of pannenlappen.

### **Voorzichtig: verwondingsgevaar!**

- Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Bij het bewegen van de toesteldeur bestaat anders verwondingsgevaar. 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 kinderkachelbescherming worden aangebracht. Deze is bij de speciaalzaak verkrijgbaar.

### **Voorzichtig: levensgevaar!**

- Delen van de verpakking, bijv. folie, geëxpandeerd polystyreen, kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsdelen buiten bereik van kinderen.

### **Schade aan het toestel vermijden**

- Sla de toesteldeur niet dicht.
- 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 originele koekplaat veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- Laat de toesteldeur in de kierstand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.
- Zorg er bij het reinigen voor dat er geen water in het toestel dringt. Gebruik een ietwat vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten met water af. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- Laat gietijzeren kookplaten niet zonder kookgerei langere tijd met hoog vermogen ingeschakeld. Daardoor vergloeien de platen.

## 2 Afdanken

### Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, plasticfolie PE en piepschuim EPS) is gemerkt en moet zo mogelijk gerecycled worden en op een milieuvriendelijke manier verwijderd worden.

### Deïnstallatie

- Koppel het toestel los van de netstroom. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan!

### Veiligheid

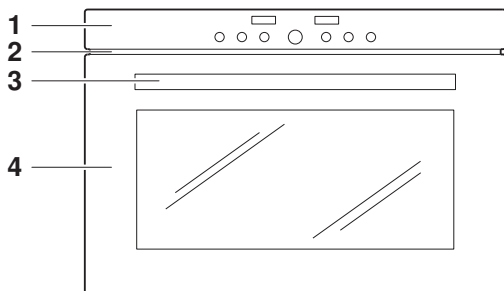
- Om ongevallen door ondeskundig gebruik te vermijden, met name door spelende kinderen, dient het toestel onbruikbaar te worden gemaakt.
- Trek de stekker uit het stopcontact, c.q. laat de aansluiting door een elektricien demonteren. Snijd vervolgens het netsnoer van het toestel.

### Afdanken

- Het oude toestel is geen waardeloos afval. Door een juiste verwijdering kunnen de grondstoffen worden hergebruikt.
- Op het typeplaatje van het toestel is het symbool  afgebeeld. Het wijst er op dat afdanken met het normale huishoudelijke afval niet toegelaten is.
- De afvoer moet volgens de plaatselijke voorschriften voor de afvalverwerking plaatsvinden. Voor meer informatie over de behandeling, verwerking en recycling van het product kunt u zich wenden tot de verantwoordelijke instanties van uw gemeentebestuur, tot het plaatselijke recyclingcentrum voor huishoudelijk afval, of tot de handelaar bij wie u het toestel hebt gekocht.

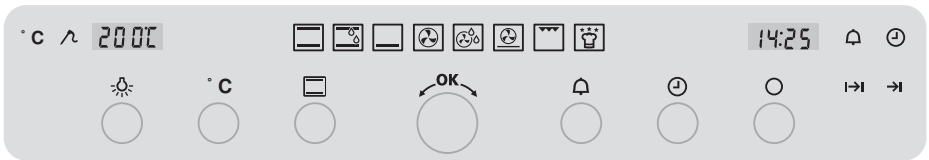
## 3 Beschrijving van het toestel

### 3.1 Opbouw



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

## 3.2 Bedienings- en display-elementen











### Digitale displays







**200°C** Temperatuur

**14:25** Klok  
 Inschakelduur  
 Uitschakeltijd  
 Timer








### Symbolen gebruikswijzen

	Boven-/onderhitte		Hete lucht vochtig
	Boven-/onderhitte vochtig		PizzaPlus
	Onderhitte		Grill
	Hete lucht		Malsgaren

#### Symbolen

	Kookruimtetemperatuur		Inschakelduur
	Kerntemperatuur		Uitschakeltijd
	Timer		Klok

#### Toetsen

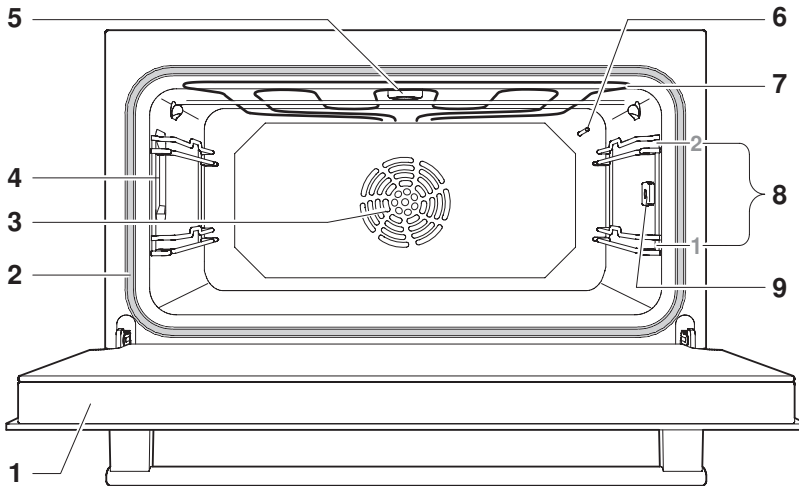
	Verlichting		Timer
	Kookruimte-/ kerntemperatuur		Klok Inschakelduur Uitschakeltijd
	Gebruikswijze		Uit
	Instelknop		



### 3.3 Kookruimte



**Toestelschade door beschermende inlegger of aluminiumfolie. Leg geen beschermende inlegger of aluminiumfolie op de bodem van de kookruimte.**



- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>1</b> Toesteldeur          | <b>6</b> Kookruimtetemperatuursensor     |
| <b>2</b> Deurpakking          | <b>7</b> Grill/bovenhitte                |
| <b>3</b> Heteluchtventilator  | <b>8</b> Niveaus met indicatie           |
| <b>4</b> Verlichting          | <b>9</b> Stekkerbus voor kernthermometer |
| <b>5</b> Kookruimteventilatie |  |



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.

## 3.4 Toebehoren



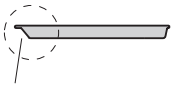
**Beschadiging door foute behandeling!**

**Snij niet met een mes of snijwieltje in het toebehoren.**

### Originele koekplaat met TopClean

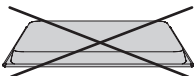


- Bakvorm voor plaatkoek en koekjes
- Opvangschaal in combinatie met het rooster
- Wordt deze bij het bakken slechts ten dele bedekt, dan kan dat leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.



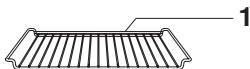
- Schuif de originele koekplaat met «afschuiving» **1** naar achteren in de kookruimte.

**1**

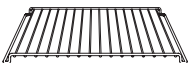


- Alleen in de normale gebruikspositie gebruiken - niet ondersteboven.

### Rooster



- Niveau voor braadgerei en bakvormen
- Niveau voor vlees, diepvriespizza, etc.
- Schuif de dwarsversteving **1** naar achteren in de kookruimte. Zodoende kan het gerecht veilig uit de kookruimte worden getrokken.



- Afkoelen van gebak

### Kernthermometer



- Meting van temperaturen in levensmiddelen in een bereik van 30 °C tot 99 °C.



Voorgestelde waarden voor de kerntemperaturen zijn beschreven in de aparte **INSELTIPS**.

### Speciaal toebehoren






**Zet het toebehoren dat niet meegeleverd werd, op het rooster.**

- Speciaal toebehoren vindt u onder: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 4 Bediening

### Door middel van toetsen

De gebruikswijze, de kookruimte- en kerntemperatuur, de inschakelduur, de uitschakeltijd en diverse andere functies kunnen door eenmalig of meermaals indrukken van de betreffende toets worden geselecteerd.


- Het symbool van de geselecteerde functie brandt of knippert.
- In het betreffende digitale display knippert een voorstel.
- Door aan de instelknop  te draaien wordt de instelling gewijzigd.
- Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd of het toestel neemt de instelling automatisch over na 10 seconden.
- Verdere instellingen of wijzigingen kunnen te allen tijde worden uitgevoerd.
- Door de toets  in te drukken wordt het toestel uitgeschakeld.

## 4.1 Eerste ingebruikneming


Voor het eerste gebruik van het pas geïnstalleerde toestel moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:


- Verwijder verpakkings- en transportmaterialen uit de kookruimte.
- Als in het digitale display  knippert, draai aan de instelknop  en stel de klok in.



Door op de instelknop  te drukken kan van uren naar minuten worden gesprongen.

Door te draaien kunnen de uren of de minuten worden ingesteld.



Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd.

- Reinig de kookruimte en het toebehoren.
- Verhit de lege kookruimte (zonder rooster, bakplaten enz.) met gebruikswijze  en maximale kookruimtetemperatuur gedurende ca. 1 uur.












Zorg gedurende deze tijd voor goede ventilatie van de ruimte. Er kan zich geur- en rookontwikkeling voordoen.



## 4.2 Gebruikswijze kiezen

- ▶ Druk de toets  een of meerdere keren in tot de gewenste gebruikswijze knippert.
  - In het display knippert de voorgestelde temperatuur.
  - Het symbool voor de gebruikswijze en  knipperen.

### Gebruikswijzen

Toets  indrukken	Gebruikswijze	
1×		Boven-/onderhitte
2×		Boven-/onderhitte vochtig
3×		Onderhitte
4×		Hete lucht
5×		Hete lucht vochtig
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Malsgaren


## 4.3 Kookruimtetemperatuur kiezen

- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de gewenste temperatuur in.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - Het toestel start.




Bij de gebruikswijzen , , , ,  en  klinkt bij het bereiken van de ingestelde kookruimtetemperatuur een enkel geluidssignaal.


## 4.4 Kookruimtetemperatuur controleren en wijzigen

- Druk de toets °C in.
  - In het display knippert de ingestelde kookruimtetemperatuur.
  - Het symbool °C knippert.
- Wijzig de kookruimtetemperatuur door aan instelknop  te draaien.

## 4.5 Gebruikswijze wijzigen

- Druk de toets  een of meerdere keren in tot de gewenste gebruikswijze wordt aangegeven.

## 4.6 Uitschakelen

- Druk de toets  in.
  - Er weerklinkt een kort geluidssignaal.
  - Het symbool voor de gebruikswijze en °C gaan uit.



Het toestel is uitgeschakeld als er geen symbolen meer oplichten.  
De koelingsventilator kan verder draaien.

### Gerecht uitnemen



#### **Verbrandingsgevaar!**







**Bij het openen van de toesteldeur kan hete lucht uit de kookruimte ontsnappen.**

**Het toebehoren is heet. Gebruik beschermingshandschoenen of pannenlappen.**

- Neem het gereedgekomen gerecht uit de kookruimte.
- Leg het gebak op het rooster om af te koelen.
- Laat de toesteldeur in de kierstand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.

## 5 Persoonlijke instellingen

U kunt de instellingen aanpassen.

- ▶ Houd bij uitgeschakeld toestel de instelknop  ingedrukt tot
  - in het display **EEEE** verschijnt.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - In het display staat **E -: 0** voor «Kinderbeveiliging uit».
- ▶ Selecteer de instelling door aan de instelknop  te draaien.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - In het digitale display knippert bijv. **Eh: 1** voor «Uurtijdweergave zichtbaar».
- ▶ Door aan de instelknop  te draaien, wisselt het display naar **Eh: 0** voor «Uurtijdweergave niet zichtbaar».
- ▶ Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd.
- ▶ Door op de toets  te drukken wordt de instelling beëindigd.



Na een stroomonderbreking blijven de instellingen behouden.



**Mogelijke instellingen**

Kinderbeveiliging	E-: 0 uit *
	E-: 1 aan
Uurtijddisplay	Eh: 1 zichtbaar *
	Eh: 0 niet zichtbaar
Geluidssignaal	ES: 2 luid *
	ES: 1 zacht
	ES: 0 uit
Temperatuureenheid	Et: C °C *
	Et: F °F
Tijdnotatie	EH:24 24 h *
	EH:12 12 h
Netsynchronisatie	En: 0 uit
	En: 1 aan *
Fabrieksinstellingen	Er: 0 herstellen
	Er: 1 geen wijziging

\* Fabrieksinstelling



## 5.1 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.




Als bij geactiveerde kinderbeveiliging de toets  wordt ingedrukt,

- klinkt er een dubbel geluidssignaal,
- blijft het indrukken van de toets zonder werking.

### Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- Houd toets  ingedrukt en druk bovendien toets  in.
  - De kinderbeveiliging is tijdelijk uitgeschakeld.
  - De verdere bediening kan zoals gewoonlijk verlopen.
  - 10 minuten na uitschakeling wordt de kinderbeveiliging automatisch weer geactiveerd.



De toetsen ,  en  kunnen onafhankelijk van de kinderbeveiliging direct worden gebruikt.

## 5.2 Uurtijddisplay

In de instelling «niet zichtbaar» blijven de displays bij uitgeschakeld toestel donker. Bij ingeschakeld toestel is de klok zichtbaar.



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

### 5.3 Geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op twee verschillende volumes ingesteld of uitgeschakeld worden.

• luid	maximale geluidssterkte
• zacht	verminderde geluidssterkte
• uit	geluidssignaal is uitgeschakeld



Bij een storing klinkt er een geluidssignaal, ook als de instelling op «uit» is ingesteld.

Bij uitschakeling van het toestel is een kort geluidssignaal te horen, ook wanneer de instelling «uit» ingesteld is (veiligheidsfunctie).

### 5.4 Temperatuureenheid

Voor de temperatuureenheid kan tussen «°C» en «°F» gekozen worden.

• °C	Graden Celsius
• °F	Graden Fahrenheit

### 5.5 Tijdnotatie

Bij de instelling «24 h» is de Europese tijdnotatie actief. Bij de instelling «12 h» is de Amerikaanse tijdnotatie (a.m./p.m.) actief.

### 5.6 Netsynchronisatie

De netsynchronisatie stemt de klok van het toestel op de stroomnetfrequentie af. Bij onregelmatige stroomnetfrequentie kan dit ertoe leiden dat de klok fout loopt.

Bij uitgeschakelde netsynchronisatie wordt een toestelinterne pulsgever gebruikt.

### 5.7 Fabrieksinstellingen

Indien een of meerdere persoonlijke instellingen gewijzigd werden, kunnen deze weer naar de fabrieksinstelling gereset worden.

## 6 Klokfuncties

De volgende klokfuncties zijn beschikbaar:

- Klok
- Timer
- Inschakeltijdsduur – tijdgestuurd uitschakelen van het toestel
- Uitgestelde start – tijdgestuurd in- en uitschakelen van het toestel











Bij uitgeschakeld toestel wordt de helderheid van de tijd-display 's nachts van 24 tot 6 uur gereduceerd.

Als de tijdnotatie **EH: 12** is gekozen, wordt de helderheid niet gereduceerd.

### 6.1 Klok instellen en wijzigen




De klok kan niet worden gewijzigd als het toetsel in gebruik is of een uitgestelde start is ingesteld.

- Druk de toets  in.
  - In het digitale display knipperen de uren.
  - Het symbool  knippert.
- Draai aan de instelknop  en stel de uren in.
- Druk toets  in of druk op de instelknop .
- In het display knipperen de minuten.
- Het symbool  knippert.
- Draai aan de instelknop  en stel de minuten in.
- Bevestig de instellingen door op de instelknop  te drukken.



## 6.2 Timer

De timer functioneert als een eierklok. Deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.

### Instellen



- Druk de toets  in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- Draai aan de instelknop  en stel de tijdsduur in.

De instelling gebeurt



- tot 10 minuten in stappen van 10 seconden, bijv.  = 9min. 50sec.
- vanaf 10 minuten in stappen van minuten, bijv.  = 1 uur 12 min.

De maximale timer-tijdsduur bedraagt 9 uur 59 min.



Door de toets  1× in te drukken kan de tijdsduur naar  worden teruggezet.

### Starten


- Start de timer door op de instelknop  te drukken.
  - In het display is de aflopende restduur zichtbaar.
  - Het symbool  brandt.

### Ingestelde tijdsduur afgelopen





Na afloop van de ingestelde tijdsduur

- weerklinkt gedurende 1 minuut een herhaalde reeks van 5 korte geluidssignalen.
- knippert het symbool .
- Schakel het geluidssignaal uit door toets  in te drukken.

### Controleren en wijzigen

- ▶ Druk de toets  in.
  - In het digitale display knippert de aflopende restduur.
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Wijzig de timerduur door aan instelknop  te draaien.







### Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk de toets  2× in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.


## 6.3 Inschakelduur

Als de inschakelduur is afgelopen, schakelt de gekozen gebruikswijze automatisch uit.


### Instellen

- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Verwarm de kookruimte eventueel voor.
- ▶ Zet het gerecht in de kookruimte.
- ▶ Druk de toets  in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de inschakelduur – maximaal 9 uur 59 min. – in.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - In het display is de aflopende restduur te zien.
  - Het symbool  brandt.

### Controleren en wijzigen




- Druk de toets  in.
  - In het digitale display knippert de aflopende restduur.
  - Het symbool   knippert.
- Wijzig de inschakelduur door aan instelknop  te draaien.

### Voortijdig uitschakelen


- Druk de toets  in.

### Inschakeltijdsduur afgelopen


Na afloop van de ingestelde tijdsduur

- schakelt de geselecteerde gebruikswijze zich automatisch uit
- klinkt gedurende 1 minuut een lang, onderbroken geluidssignaal
- is in een display de kookruimtetemperatuur te zien
- knippert in het andere display 
- knippert het symbool  
- blijven de instellingen gedurende 3 minuten behouden.

### Inschakeltijdsduur verlengen

- Kies binnen 3 minuten de nieuwe tijdsduur door de instelknop  te draaien.

### Uitschakelen

- Druk de toets  in.
  - De instellingen zijn gewist.
  - In het display is de restwarmte te zien.

## 6.4 Uitgestelde start


De uitgestelde start is actief als bij de gekozen gebruikswijze zowel de inschakeltijdsduur als de uitschakeltijd zijn ingesteld.

Het toestel schakelt zich automatisch in en op het gewenste tijdstip ook weer uit.






Als de kernthermometer wordt gebruikt, moet een geschatte tijdsduur worden ingesteld. Richtwaarden vindt u in de aparte **INSTELTIPS**. Het toestel schakelt met uitstel in en, als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, weer uit. Afhankelijk van de geschatte duur kan dit iets vroeger of later dan de ingestelde uitschakeltijd zijn.







Laat snel bederfelijke levensmiddelen niet ongekoeld.

- ▶ Zet het gerecht in de kookruimte.
- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Druk niet op de instelknop  om te bevestigen.

### Inschakelduur instellen

- ▶ Druk de toets  in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de inschakeltijdsduur – maximaal 9 uur 59 min. – in.
- ▶ Druk niet op de instelknop  om te bevestigen.


### Uitschakeltijd instellen

- ▶ Druk de toets  nogmaals in.
  - In het display knippert bijv.  – Uitschakeltijd zonder uitstel.
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de uitschakeltijd in.






De uitschakeltijd kan met maximaal 23 uur 59 min. worden vertraagd. Als de tijdnootatie **EH: 12** is gekozen, dan bedraagt het uitstel maximaal 11 uur 59 min.

- Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - In het display is de uurtijd te zien.
  - Het symbool →I brandt.
  - De gekozen gebruikswijze blijft tot aan de automatische start uitgeschakeld.

### Voorbeeld

- Selecteer gebruikswijze  en 180 °C.
- Stel om 8 uur een inschakeltijdsduur van 1 uur en 15 min. in.
- Stel de uitschakeltijd in op 11 uur 30.
  - Het toestel schakelt automatisch in om 10 uur 15 en weer uit om 11 uur 30.


### Controleren en wijzigen

- Druk toets  1× in.
  - De inschakeltijdsduur is gedurende 3 seconden zichtbaar.
- Druk toets  2× in.
  - De uitschakeltijd knippert en kan worden gewijzigd.



De inschakeltijdsduur, de gebruikswijze en de kookruimtetemperatuur kunnen niet worden gewijzigd.

### Voortijdig uitschakelen


- Druk de toets  in.

### **Inschakeltijdsduur afgelopen**


Na afloop van de ingestelde tijdsduur

- schakelt de geselecteerde gebruikswijze zich automatisch uit
- klinkt gedurende 1 minuut een lang, onderbroken geluidssignaal
- is in een display de kookruimtetemperatuur te zien
- knippert in het andere display **0'00**
- knippert het symbool |→|
- blijven de instellingen gedurende 3 minuten behouden.

### **Inschakeltijdsduur verlengen**


- Kies binnen 3 minuten de nieuwe tijdsduur door de instelknop  te draaien.

### **Uitschakelen**

- Druk de toets  in.
  - De instellingen zijn gewist.
  - In het display is de restwarmte te zien.

# 7 Gebruikswijzen

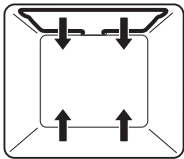
Hierna worden alle gebruikswijzen en het snelle opwarmen beschreven.

- Zet de vormen op het rooster.
- Schuif de originele koekplaat met «afschuining» naar achteren in de kookruimte.
- Kies de gebruikswijze door de toets  een of meerdere keren in te drukken.



Neem de instructies onder **TIPS EN TRUCS** en in de aparte **INSTELTIPS** in acht.

## 7.1 Boven-/onderhitte



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	190 °C
Niveau	1

De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen boven en onder.

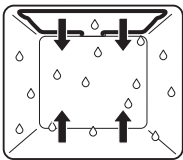
### Toepassing

- Klassieke gebruikswijze voor bakken en garen op 1 niveau
- Koek, koekjes, brood en braadvlees



- Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.

## 7.2 Boven-/onderhitte vochtig



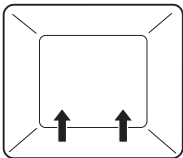
Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	190 °C
Niveau	1

De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen boven en onder. De stoom die ontstaat, wordt minimaal uit de kookruimte afgevoerd. Het vocht van het gerecht blijft behouden.

### Toepassing

- Brood, gistgebak, braadvlees en gratin op 1 niveau
- Stoven

## 7.3 Onderhitte



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	1

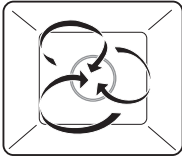
De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen beneden.

### Toepassing

- Intensief nabakken van plaatkoekbodems
  - Steriliseren
- Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.



## 7.4 Hete lucht



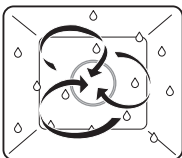
Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	1 of 1 + 2

De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd.

### Toepassing

- Bijzonder geschikt om klein gebak op 2 niveaus tegelijk te bakken
- Koek, brood en braadvlees

## 7.5 Hete lucht vochtig



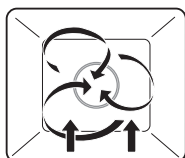
Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	1 of 1 + 2

De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd. De stoom die ontstaat, wordt minimaal uit de kookruimte afgevoerd. Het vocht van het gerecht blijft behouden.

### Toepassing

- Klein gebak op 2 niveaus tegelijk
- Gistgebak en brood op 1 niveau
- Gratin en ovenschotels op 1 niveau

### 7.6 PizzaPlus



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	1

De verwarming vindt plaats via de hete lucht en onderhitte. De bodem van het bakgoed wordt intensiever gebakken.

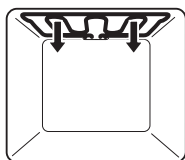
#### Toepassing

- Pizza
- Plaatkoeken en quiches



- Gebruik voor een bijzonder knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal zonder bakpapier.

### 7.7 Grill



Temperatuurbereik	30–280 °C
Voorgestelde waarde	250 °C
Niveau	2

De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill.






#### Toepassing



- Platte grillgerechten, bijv. steaks, koteletten, kipdelen, vis en worsten
- Gratinen
- Tosti



- Plaats het grillgerecht direct op het rooster.
- Bedek de originele koekplaat met aluminiumfolie en schuif deze onder het rooster.

## 7.8 Snel opwarmen

Met snel opwarmen kan het voorverwarmen worden verkort. Snel opwarmen is mogelijk bij de gebruikswijzen , , ,  en .

- Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- Houd de instelknop  ingedrukt tot
  - een enkel geluidssignaal weerklinkt
  - in het display  knippert.

Zodra de kookruimtetemperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

## 8 Kernthermometer



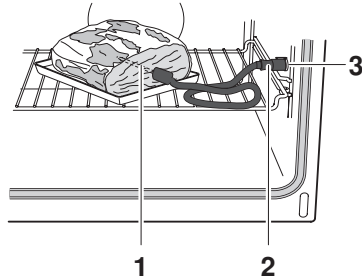
**Gebruik alleen de meegeleverde kernthermometer.**

**Reinig de kernthermometer niet in de afwasmachine en houd de stekker altijd schoon.**

### Kernthermometer plaatsen

- Plaats de kernthermometer **1** zodanig in het vlees dat de punt zich in het midden van het dikste gedeelte bevindt.

Voor een correcte meting moet de kernthermometer **1** zo mogelijk volledig door het gerecht zijn bedekt.



Betrouwbare metingen zijn uitsluitend mogelijk voor stevige, compacte stukken, bind daarom het vlees eventueel samen.

De kernthermometer mag niet in aanraking komen met beenderen en niet in het vetweefsel steken.

Plaats de kernthermometer bij gevogelte in de binnenzijde van de poten.

De contactbus **3** voor de kernthermometer bevindt zich aan de rechter wand van de kookruimte. De stekker en de contactbus zijn stroomloos.

- Klap de afdekking omhoog en steek de stekker **2** in de contactbus **3**.







## 8.1 Kerntemperatuur



De kerntemperatuur kan pas worden ingesteld als de kernthermometer is geplaatst.

De kerntemperatuur is afhankelijk van het stuk vlees en de gaarheid. Neem de informatie over kerntemperaturen in acht in de separate **INSTELTIPS**.



### Instellen

- Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- Druk toets °C 1× in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- Stel de kerntemperatuur in door aan de instelknop  te draaien.
- Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - Tijdens het garingsproces wordt de actuele kerntemperatuur aangegeven.

Zolang de kerntemperatuur lager is dan 30 °C,




- is in het display  te zien.

### Controleren en wijzigen

- Druk de toets °C 2× in.
  - In het display knippert de ingestelde kerntemperatuur.
  - Het symbool  knippert.
- Wijzig de kerntemperatuur door aan de instelknop  te draaien.

### Einde van het garingsproces





Na bereiken van de ingestelde kerntemperatuur

- schakelt het toestel automatisch uit
- klinkt gedurende 1 minuut een geluidssignaal
- staat in het display de actuele kerntemperatuur, bijv. 
- knippert het symbool 
- ▶ Druk toets  in om uit te schakelen.



Als het vlees na het uitschakelen in de kookruimte wordt gelaten, stijgt de kerntemperatuur door de restwarmte nog verder.

### Kerntemperatuur alleen meten


- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Druk toets  1× in.
  - In het display knippert .
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - Tijdens het garingsproces wordt de actuele kerntemperatuur aangegeven.

Zolang de kerntemperatuur lager is dan 30 °C,

- is in het display  te zien.



De gebruikswijze moet handmatig uitgeschakeld worden.

- ▶ Druk toets  in of stel de inschakelduur in.

## 9 Malsgaren

Met «Malsgaren» worden hoogwaardige stukken vlees uiterst voorzichtig bereid. Het einde van het garingsproces kan nauwkeurig worden gekozen, onafhankelijk van het gewicht en de dikte van het vlees. De gaartijd kan tussen 2½ en 4½ uur worden ingesteld. De kookruimtetemperatuur wordt automatisch geregeld.

### Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Gewicht van het vlees: 500–2000 g
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: mager, hoogwaardig vlees met weinig bindweefsel

### Vlees voorbereiden

- Kruid of marineer het vlees.



Verwijder marinades met kruiden, mosterd, etc. voor het aanbraden.

Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.

- Zout het vlees pas net voor het aanbraden.
- Braad het vlees rondom kort en intens aan. De aanbraadduur van 5 minuten mag hierbij niet worden overschreden.
- Leg vervolgens het vlees in een glazen of porseleinen vorm.

### Kernthermometer plaatsen

- Plaats de kernthermometer zodanig in het vlees dat de punt zich in het midden van het dikste gedeelte bevindt.



Voor een correcte meting moet de kernthermometer zo mogelijk volledig door het gerecht zijn bedekt.

De temperatuur die de kernthermometer in het vlees meet, speelt een belangrijke rol om ervoor te zorgen dat het vlees bij het einde van het garingsproces optimaal gaar is.

- Schuif het rooster op niveau 1 en plaats de vorm op het rooster.
- Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.





### Malsgaren selecteren



Hoe langer de gaartijd, des te malser en sappiger het vlees. Dit geldt in het bijzonder voor dikkere stukken vlees.

Neem de informatie over kerntemperaturen in acht in de aparte **INSTELTIPS**.




Na de start kunnen de waarden niet meer worden gewijzigd.

- ▶ Druk toets  8x in.
  - De symbolen ,  en  lichten op.
  - In het ene display knippert de voorgestelde kerntemperatuur.
  - In het andere display staat de voorgestelde inschakeltijdsduur.





### Kerntemperatuur wijzigen

- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de kerntemperatuur.




### Inschakeltijdsduur wijzigen

- ▶ Druk de toets  in.
  - In het display knippert de vooringestelde inschakelduur.
  - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de inschakelduur.

### Malsgaren starten

- ▶ Bevestig door op de instelknop  te drukken.
  - Het malsgaren start.
  - In het ene display staat de actuele kerntemperatuur.
  - In het andere digitale display staat de aflopende inschakeltijdsduur.
  - De symbolen ,  en  lichten op.

**Per ongeluk onderbreken**

- Als de toets  wordt ingedrukt, wordt het proces gepauzeerd.
  - In het display knippert .
- Zet het proces voort door de instelknop  in te drukken.

**Voortijdig uitschakelen**

- Druk de toets  2× in.

## 10 Tips en trucs





### 10.1 Gebak of braadvlees

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"><li>• Het gebak of het braadvlees ziet er van buiten goed uit. Het midden is echter deegachtig of niet gaar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en verleng de tijdsduur.</li></ul>

### 10.2 Gebak

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"><li>• Het gebak zakt in.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Vergelijk de instellingen met de individuele <b>INSTELTIPS</b>.</li><li>➤ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en verleng de tijdsduur.</li><li>➤ Roer het roerdeeg voldoende lang en bak het direct nadat het gereed is.</li><li>➤ Klop bij biscuitdeeg het eigeel/eiwit langer schuimig, breng het voorzichtig onder de massa en bak het direct nadat het gereed is.</li><li>➤ Neem de aanwijzingen voor de hoeveelheid bakpoeder in acht.</li></ul>





### 10.3 Verschil in bruining

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>Het bakgoed vertoont een verschillende bruining.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en pas de tijdsduur aan.</li> <li>➤ Controleer bij ,  en  of de gekozen niveaus overeenstemmen met de individuele <b>INSELTIPS</b>.</li> <li>➤ Kies bij bakken op één niveau .</li> <li>➤ Plaats bakvormen of hoog bakgoed niet direct voor de achterwand van de kookruimte.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Het bakgoed is op de ene plaat lichter van kleur dan op de andere.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vergelijk de instellingen met de individuele <b>INSELTIPS</b>.</li> </ul>




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

## 10.4 Energie besparen

De gebruikswijzen  en  hebben minder energie nodig dan de gebruikswijzen  en .

- ▶ Vermijd het de toesteldeur vaak te openen.
- ▶ Schakel de verlichting alleen bij behoefte in.
- ▶ Gebruik de restwarmte: schakel vanaf een duur van 30 minuten het toestel 5-10 minuten voor afloop van de baktijd uit, behalve bij soufflé, biscuit, soesjes en bladerdeeggebak.
- ▶ Verwarm zo kort mogelijk voor.
- ▶ Verwarm de kookruimte alleen voor, als het bakresultaat ervan afhankelijk is.



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



## 11 Verzorging en onderhoud



**Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!**

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

**Toestelbeschadiging door foute behandeling!**

**Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen, scherpe of krassende metalen schaven, staalwol, schuursponzen etc. Deze producten bekrassen het oppervlak. Bekraste glasplaten kunnen barsten.**

**Reinig het toestel nooit met een stoomreiniger.**

### 11.1 Externe reiniging

- Verwijder vuil of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek – bij metalen oppervlakken in slijprichting. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

### 11.2 Deurpakking reinigen

- Reinig de deurpakking met een zachte, met water bevochtigde doek, gebruik geen reinigingsmiddel. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

#### **Deurpakking verwijderen**

- Trek de pakking bij de hoeken iets naar buiten en hang de haken uit.

## 11.3 Toesteldeur reinigen

- Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

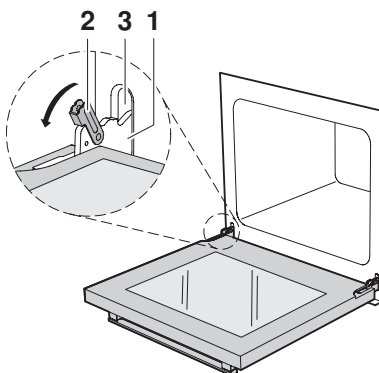
### Toesteldeur verwijderen



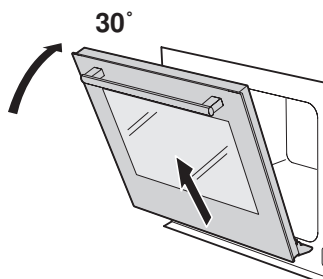
**Risico op verwondingen door bewegende delen!**

**Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Houd de toesteldeur bij verwijdering en terugplaatsing met beide handen aan de zijkanten vast. De toesteldeur is zwaar.**

- Open de toesteldeur volledig.
- Klap aan beide scharnieren **1** de beugels **2** helemaal naar voren.



- Sluit de toesteldeur volledig tot aan de aanslag (ca. 30°).
- Trek de toesteldeur er schuin naar boven uit.



### Toesteldeur plaatsen

- Schuif beide scharnieren **1** van voren in de opening **3**.
- Open de toesteldeur volledig en sluit de beugels **2** naar achteren.

## 11.4 Toebehoren en draagrooster reinigen



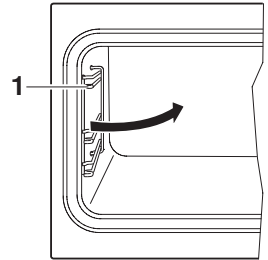
**Beschadiging door foute behandeling!**

**Reinig de kernthermometer niet in de afwasmachine.**

- Het rooster en het draagrooster kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- De originele koekplaat kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar de TopClean anti-aanbakwerking wordt hierdoor wel gereduceerd.
- Reinig de kernthermometer met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek.

### Draagrooster uitnemen en weer terugplaatsen

- Zwenk het draagrooster **1** voor tegen het midden van de kookruimte.
- Trek het draagrooster achter uit de opening.
- Inbouw in omgekeerde volgorde.



## 11.5 Kookruimte reinigen



**Toestelbeschadiging door foute behandeling!**

**Verbuig niet de temperatuursensor of de verwarmingselementen. Schuur niet op het oppervlak. Dit beschadigt de TopClean-anti-aanhechtlaag.**

- Reinig vuil indien mogelijk met een vochtige doek als de kookruimte nog handwarm is. Gebruik een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en wrijf na met een zachte doek.
- Gebruik een normale bakovenreiniger en neem de gegevens van de fabrikant in acht.

## 11.6 Halogeenlamp vervangen



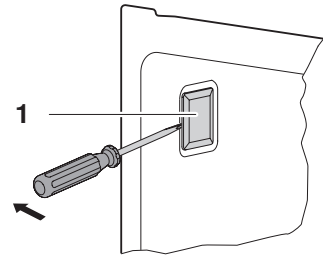
**WAARSCHUWING voor een elektrische schok!**

**Onderbreek de stroomvoorziening, voordat u de halogeenlamp vervangt.**

**Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!**

**Laat de halogeenlamp en het toestel afkoelen, voordat u de halogeenlamp vervangt.**

- Verwijder het linker draagrooster.
- Plaats de schroevendraaier in het midden van de glasrand en verwijder het lampglas **1** voorzichtig uit de houder.
- Verwijder de defecte halogeenlamp.
- Plaats de nieuwe halogeenlamp voorzichtig.



Pak de halogeenlamp niet met blote handen vast. Gebruik een dunne, droge en vetvrije doek.

- Druk het lampglas **1** in de houder.
- Bevestig het draagrooster.
- Schakel de stroomtoevoer weer in.

## 12 Storingen zelf verhelpen

Hierna worden storingen behandeld die eenvoudig zelf verholpen kunnen worden. Als het om een andere storing gaat of als een storing niet verholpen kan worden, bel dan de service.

Voordat u de service belt:

- Noteer het FN-nummer (zie typeplaatje onder **TECHNISCHE GEGEVENS**) en de volledige storingsmelding bijv. **F xx** of **E xx**.

### 12.1 Wat te doen als...

#### ... het toestel niet functioneert en alle displays donker zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zekering van de huisinstallatie heeft gereageerd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Vervang de zekering.</li><li>► Schakel de automatische zekering weer in.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zekering blijft reageren.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Bel de service.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Onderbreking in de stroomtoevoer.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Controleer de stroomtoevoer.</li></ul>

#### ... alleen de verlichting niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"><li>• Halogeenlamp defect.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>► Vervang de halogeenlamp.</li></ul>

**... bij het grillen sterke rookontwikkeling optreedt**

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerechten bevinden zich te dicht bij de verwarmingselementen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het gekozen niveau met de specifieke <b>INSTELTIPS</b> overeenkomt.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kookruimtetemperatuur is te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel de kookruimtetemperatuur lager in.</li> </ul>

**... in het display staat**



Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>De kinderbeveiliging is geactiveerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem de bediening met kinderbeveiliging in acht, zie hoofdstuk <b>PERSOONLIJKE INSTELLINGEN</b>.</li> <li>Schakel de kinderbeveiliging uit.</li> </ul>


**... in het display knippert**



Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>De kernthermometer is niet geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steek de kernthermometer in de contactbus.</li> </ul>

**... in het display knippert**



Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>Het malsgaren is onderbroken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om het proces te hervatten, bevestig door op de instelknop  te drukken.</li> <li>Druk toets  in om af te breken.</li> </ul>

**... volgende displays afwisselend knippen**

F xx en E xx

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschillende situaties kunnen tot een storingsmelding leiden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Druk de toets ○ in om de storingsaanwijzing te verlaten.</li> <li>➤ Onderbreek de stroomtoevoer voor ca. 1 minuut.</li> <li>➤ Schakel de stroomtoevoer weer in.</li> <li>➤ Indien de storing opnieuw optreedt, noteer de volledige storingsmelding en het FN-nummer (zie typeplaatje).</li> <li>➤ Onderbreek de stroomtoevoer.</li> <li>➤ Bel de service.</li> </ul>

**... volgende displays afwisselend knippen**

U xx en E xx

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storing in de stroomtoevoer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Druk de toets ○ in om de storingsaanwijzing te bevestigen.</li> <li>➤ Onderbreek de stroomtoevoer voor ca. 1 minuut.</li> <li>➤ Schakel de stroomtoevoer weer in.</li> <li>➤ Indien de storing opnieuw optreedt, noteer de volledige storingsmelding en het FN-nummer (zie typeplaatje).</li> <li>➤ Onderbreek de stroomtoevoer.</li> <li>➤ Bel de service.</li> </ul>

### ... de klok fout loopt



Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"><li>• Onregelmatige stroomnetfrequentie.</li></ul>	➤ Netsynchronisatie uitschakelen.
Bij uitgeschakelde netsyn-chronisatie: <ul style="list-style-type: none"><li>• interne pulsgever onnauwkeurig.</li></ul>	➤ Bel de service.

## 12.2 Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking

– knippert in het display 

– knippert het symbool 

- Draai aan de instelknop  en stel de uren in.
- Bevestig door op de instelknop  te drukken.
- Draai aan de instelknop  en stel de minuten in.
- Bevestig door op de instelknop  te drukken.



De persoonlijke instellingen blijven behouden.



## 13 Toebehoren en vervangende onderdelen

Bij bestellingen het modelnummer van het toestel en een nauwkeurige omschrijving van de toebehoren of het reserveonderdeel aangeven.

### Toebehoren

Originele koekplaat  
met TopClean



Rooster



Kernthermometer  
met rechte handgreep



Insteltips



### Speciaal toebehoren

Informatie onder:

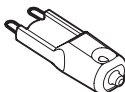
[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

### Vervangingsonderdelen

Draagrooster  
links/rechts



Halogeengloeilamp



De halogeenvlamp is ook verkrijgbaar in speciaalzaken.

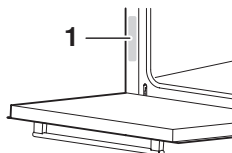
## 14 Technische gegevens

### Buitenafmetingen



- Zie installatiehandleiding

### Elektrische aansluiting

- Zie typeplaatje 1



### Aanwijzing voor testinstituten

De energie-efficiëntieklasse volgens EN 50304/EN 60350 wordt met de gebruikswijzen  en  bepaald. Het aanbrengen van thermo-elementen tussen de toesteldeur en de pakking kan ertoe leiden dat de deur niet meer sluit en dat foute metingen ontstaan.

Het bepalen van het gebruiksvolume volgens EN 50304/EN 60350 vindt plaats met gedemonteerde draagroosters.


### Temperatuurmeting kookruimte

De kookruimtetemperatuur 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.

### Automatische standby-spaarfunctie

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



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

## 15 Notities



## 16 Inhoud

### A

Afdanken . . . . . 13

### B

Bediening . . . . . 20

Bedieningselementen . . . . . 15

Beschrijving van het toestel . . . . . 14

Boven-/onderhitte . . . . . 35

Boven-/onderhitte vochtig . . . . . 36

Buitenafmetingen . . . . . 58

### D

Deïnstallatie . . . . . 13

Deurpakking

Reinigen . . . . . 49

Verwijderen . . . . . 49

Digitale displays . . . . . 15

Display-elementen . . . . . 15

Draagrooster

Reinigen . . . . . 51

Uitnemen . . . . . 51

### E

Eerste ingebruikneming . . . . . 21

Elektrische aansluiting . . . . . 58

Energie besparen . . . . . 48

Externe reiniging . . . . . 49

### F

F- en E-meldingen . . . . . 55

Fabrieksinstellingen . . . . . 25, 27

### G

Gebruiksaanwijzingen . . . . . 10

Gebruikswijzen . . . . . 15, 35

Kiezen . . . . . 22

Wijzigen . . . . . 23

Geldigheidsbereik . . . . . 2

Geluidssignaal . . . . . 25, 27

Gerecht uitnemen . . . . . 23

Grill . . . . . 38

### H

Halogeenlamp . . . . . 52

Hete lucht . . . . . 37

Hete lucht vochtig . . . . . 37

H-meldingen . . . . . 54

### I

Ingebruikneming . . . . . 10, 21

Inschakelduur . . . . . 30

Insteltips . . . . . 57

### K

Kerntemperatuur . . . . . 41

Alleen meten . . . . . 42

Kernthermometer . . . . . 19, 40

Plaatsen . . . . . 40

Reinigen . . . . . 51

Kinderbeveiliging . . . . . 25, 26

Display . . . . . 54

Klok instellen . . . . . 28

Klokfuncties . . . . . 28

Kookruimte

Reinigen . . . . . 51

Temperatuurmeting . . . . . 58

Kookruimtetemperatuur

Controleren en wijzigen . . . . . 23

Kiezen . . . . . 22

Korte handleiding . . . . . 64

### M

Malsgaren . . . . . 43

Inschakeltijdsduur wijzigen . . . . . 44

Kerntemperatuur wijzigen . . . . . 44

Kernthermometer plaatsen . . . . . 43

Selecteren . . . . . 44

Starten . . . . . 44

Vlees voorbereiden . . . . . 43

Modelnr. . . . . 2

<b>N</b>	
Netsynchronisatie . . . . .	27
Niveaus . . . . .	17
<b>O</b>	
Onderhitte . . . . .	17, 36
Onderhoud . . . . .	49
Opbouw . . . . .	14
Originele koekplaat . . . . .	18
<b>P</b>	
Persoonlijke instellingen . . . . .	24
PizzaPlus . . . . .	38
<b>R</b>	
Reiniging . . . . .	49
Reparatieservice . . . . .	63
Rooster . . . . .	18
<b>S</b>	
Snel opwarmen . . . . .	39
Speciaal toebehoren . . . . .	19, 57
Standby . . . . .	58
Stekkerbus . . . . .	17
Storingen zelf verhelpen . . . . .	53
Stroomonderbreking . . . . .	56
Symbolen . . . . .	5, 16
<b>T</b>	
Technische gegevens . . . . .	58
Temperatuureenheid . . . . .	25, 27
Temperatuursensor . . . . .	17
Testinstituten . . . . .	58
Tijd instellen . . . . .	28
Tijdnotatie . . . . .	25, 27
Timer . . . . .	29
Tips en trucs . . . . .	46
<b>U</b>	
Toebehoren . . . . .	18, 57
Reinigen . . . . .	51
Toestel uitschakelen . . . . .	20, 23
Toesteldeur	
Verwijderen . . . . .	50
Toetsen . . . . .	16, 20
Type . . . . .	2
Typeplaatje . . . . .	58
<b>U</b>	
U- en E-meldingen . . . . .	55
Uitgestelde start . . . . .	32
Uitschakelen . . . . .	20, 23, 31, 34
Uitschakeltijd . . . . .	32
Instellen . . . . .	32
Uurtijddisplay . . . . .	25, 26
<b>V</b>	
Veiligheid . . . . .	13
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene . . . . .	6
Reglementair gebruik . . . . .	10, 11
Toestelspecifieke . . . . .	7
Voor de eerste	
ingebruikneming . . . . .	10
Verlichting . . . . .	53
Verpakking . . . . .	13
Verschil in bruining . . . . .	47
Vervangingsonderdelen . . . . .	57
Verzorging . . . . .	49
Voor de eerste ingebruikneming . . . . .	10
Voortijdig uitschakelen . . . . .	45
Voorverwarmen . . . . .	48

## 17 Reparatieservice



Met behulp van het hoofdstuk **STORINGEN ZELF VERHELPEN** kunt u kleine bedrijfsstoringen zelf verhelpen.

U bespaart zich het bestellen van een servicetechnicus en de daarbij onstaande kosten.

Wanneer u op grond van een bedrijfsstoring of een bestelling contact met ons opneemt, vermeld dan altijd het serienummer (FN) en de benaming van uw toestel. Schrijf deze gegevens hier op, alsmede op de bij het toestel geleverde servicesticker. Plak deze op een goed zichtbare plaats of in uw telefoonagenda.

FN

Toestel





Deze gegevens vindt u op het garanticertificaat, de originele rekening en op het serviceplaatje van uw toestel.

- Open de toesteldeur.
  - Het typeplaatje bevindt zich links aan de zijwand.



# Korte handleiding

**Lees eerst de veiligheidsvoorschriften in de bedieningshandleiding!**


## Klok instellen

- Druk de toets  in.
- Draai aan de instelknop  en stel de uren in.
- Druk de toets  nogmaals in.
- Draai aan de instelknop  en stel de minuten in.



## Gebruikswijze kiezen

- Druk toets  een of meerdere keren in tot de gewenste gebruikswijze verschijnt.
- Stel de kookruimtetemperatuur in door aan de instelknop  te draaien.

## Toestel uitschakelen

- Druk de toets  in.

## Timer instellen

- Druk de toets  in.
- Stel de tijdsduur in door aan de instelknop  te draaien.

**V-ZUG Ltd**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J29A.356-0