

Bedieningshandleiding

Combi-Steam SL

Combi-stoomoven

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

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

Modelnaam	Modelnummer	Type	Maatsysteem
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

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	5.9	Timer	23
1.1	Gebruikte symbolen	5	5.10	Einde bedrijf.....	24
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	5	5.11	Toestel uitschakelen.....	25
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	6	5.12	Waterreservoir leegmaken	26
1.4	Gebruiksaanwijzingen.....	7	6	GourmetGuide	26
2	Eerste ingebruikneming	10	6.1	Receptenboek	26
3	Beschrijving van het toestel	11	6.2	Eigen recepten	28
3.1	Opbouw.....	11	6.3	Vacuisine *	30
3.2	Bedienings- en display-elementen	11	6.4	AutoBraad	32
3.3	Kookruimte.....	12	6.5	Profi-bakken.....	33
3.4	Toebehoren.....	12	6.6	SlowCooking.....	34
3.5	Bordverwarming.....	14	6.7	RegeneratieAutomaat	36
4	Modi	14	6.8	Wellness *	37
4.1	Overzicht gebruikswijzen.....	14	6.9	Hygiëne *	38
4.2	Stomen	14	6.10	Warmhouden *	38
4.3	Boven-/onderhitte	15	7	EasyCook	39
4.4	Hete lucht.....	15	7.1	Overzicht levensmiddelengroepen	39
4.5	Hete lucht & Stoom	15	7.2	Levensmiddelen kiezen en starten	39
4.6	Regenereren.....	16	8	Favorieten	40
4.7	PizzaPlus	16	8.1	Favorieten instellen.....	40
4.8	Grill	17	8.2	Favorieten kiezen en starten	40
4.9	Grill-circulatielucht	17	8.3	Favorieten wijzigen	40
4.10	Boven-/onderhitte vochtig.....	17	8.4	Favorieten verwijderen.....	40
4.11	Hete lucht vochtig.....	18	9	Tips en trucs	41
4.12	Onderhitte	18	9.1	Garingsresultaat onbevredigend... ..	41
4.13	Snel opwarmen	18	9.2	Algemene tips	41
5	Bediening	19	9.3	Energie besparen	42
5.1	Waterreservoir vullen	19	10	Persoonlijke instellingen	42
5.2	Gebruikswijze kiezen en starten	20	10.1	Overzicht persoonlijke instellingen.....	42
5.3	Instellingen controleren en wijzigen.....	20	10.2	Persoonlijke instellingen aanpassen.....	42
5.4	Tijdsduur instellen.....	21	10.3	Taal.....	43
5.5	Uitgestelde start/einde instellen	21	10.4	Display	43
5.6	Kerntemperatuur	22	10.5	Datum	43
5.7	Bedrijfsmodus annuleren/voortijdig beëindigen.. 22		10.6	Klok	43
5.8	Gebruikswijze wijzigen.....	23	10.7	Meldingen.....	44
			10.8	Toestel ontkalken.....	44

10.9	Waterhardheid.....	44
10.10	Geluidssterkte	44
10.11	Ondersteunende functies.....	45
10.12	Temperatuur	45
10.13	Kinderbeveiliging	46
10.14	Toestelgegevens.....	46
10.15	Demo-modus	46
10.16	Aansluiting controleren *	46
10.17	Fabrieksinstellingen.....	46
11	Verzorging en onderhoud	46
11.1	Buitenkant reinigen.....	47
11.2	Kookruimte reinigen.....	47
11.3	Toesteldeur reinigen	47
11.4	Deurafdichting reinigen	48
11.5	Deurafdichting vervangen.....	48
11.6	Halogeenlamp vervangen	48
11.7	Toebehoren en draagrooster reinigen.....	48
11.8	Ontkalken	49
12	Storingen zelf verhelpen	51
12.1	Wat te doen als.....	51
12.2	Na een stroomonderbreking	54
13	Toebehoren en vervangingsonderdelen	55
13.1	Toebehoren.....	55
13.2	Speciaal toebehoren.....	56
13.3	Onderdelen	56
14	Technische gegevens	57
14.1	Aanwijzing voor testinstituten	57
14.2	Temperatuurmeting	57
14.3	Gegevens van het product	57
14.4	EcoStandby.....	58
14.5	«Open source» licentie-verwijzing	58
15	Afvoer	58
16	Trefwoordenlijst	59
17	Notities	62
18	Service & Support	63

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen.

Het 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 afvoer en verwerking aan het einde van de levensduur



Informatie over de bedieningshandleiding

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

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



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



- 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 ge-

bruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de 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 VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOORNEMEN EN BEWAREN VOOR LATER GEBRUIK**
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhitte elementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht op hen wordt gehouden.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand van het toestel.
- Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen, zoals: door personeel in keukens van winkels, kantoren en andere commerciële sectoren; in landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen; in B&B.
- Een warmtelade en de inhoud daarvan worden heet.
- Geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe schraapijzers voor de reiniging van het glas van de bakovendeur gebruiken, omdat er daardoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan. Dit kan het glas vernielen.
- Bij toestellen met pyrolytische zelfreiniging: Overmatige vervuiling alsmede alle toebehoren (vaatwerk, koekplaten, uitschuifbare delen, draaggroeters) moeten voor de pyrolytische zelfreiniging worden verwijderd.
- Gebruik voor deze bakoven alleen de aanbevolen kernthermometer.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Om elektrische schokken te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat het toestel is uitgeschakeld en losgekoppeld van de netvoeding voordat u de lamp vervangt.
- Het toestel mag niet achter een decorateur worden ingebouwd, om oververhitting te voorkomen.
- Het toestel is niet bedoeld voor het gebruik in voertuigen of aan boord van schepen of vliegtuigen of in ruimten waar

bijzondere omstandigheden, zoals corrosieve of explosieve atmosfeer (stof, damp of gas) of condenserende vochtigheid heersen.

- **WAARSCHUWING:** Verwarm nooit levensmiddelen of vloeistoffen in gesloten verpakkingen zoals conservenblikken of flessen. Deze kunnen exploderen door de overdruk die hierdoor ontstaat.
- Het correcte gebruik van de inschuifelementen komt in het hoofdstuk 'Toebehoren' aan de orde.

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. Bij vorstgevaar kan het resterende water in de pompen bevriezen en de pompen beschadigen.
- 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.

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.

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 bescherm laag 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.

2 Eerste ingebruikneming

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

- ▶ Verwijder verpakkings- en transportmaterialen en, indien aanwezig, de blauwe beschermende folie uit de kookruimte.
- ▶ Reinig kookruimte en toebehoren.
- ▶ Druk op de inschakelknop.
 - Het toestel schakelt zich in.

Uitvoering 1 *

* Afhankelijk van softwareversie

- In het display verschijnen achtereenvolgens verschillende persoonlijke instellingen zoals taal, tijd en temperatuureenheid die voor de werking nodig zijn.
- ▶ Voer de instellingen uit en bevestig.
- ▶ Vul het waterreservoir met vers, koud water en schuif het in het daarvoor bestemde vak.




Taal en uurtijd moeten absoluut worden ingesteld om het toestel te kunnen gebruiken.

Versie 2 *

* Afhankelijk van softwareversie

- ▶ Tijd instellen (zie pagina 43).
- ▶ Eventueel moet de waterhardheid in de persoonlijke instellingen worden aangepast (zie pagina 44).
- ▶ Vul het waterreservoir met vers, koud water en schuif het in het daarvoor bestemde vak.

Eerste inbedrijfstelling afsluiten

- ▶ Lege kookruimte (zonder rooster, platen enz.) met gebruikswijze  bij 180 °C ca. 30 minuten verwarmen.



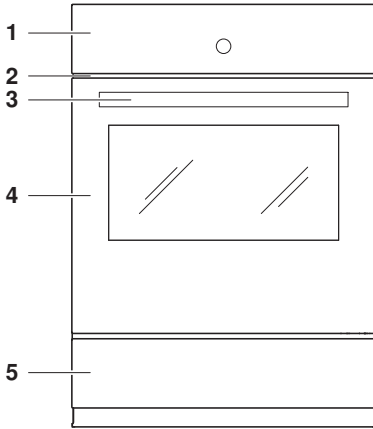
Omdat daarbij geuren vrijkomen en rook kan ontstaan, moet de ruimte gedurende deze tijd goed worden geventileerd.



Alle vermelde temperaturen in deze handleiding staan vermeld in graden Celsius. Bij de instelling «Graden Fahrenheit» (zie pagina 45) geldt de navenante omrekening.

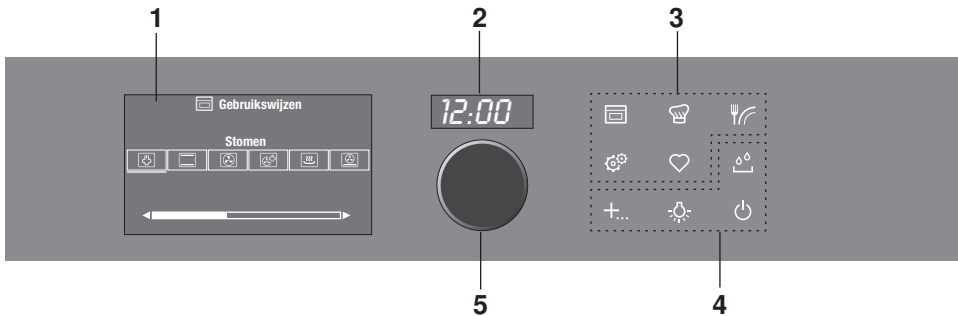
3 Beschrijving van het toestel

3.1 Opbouw



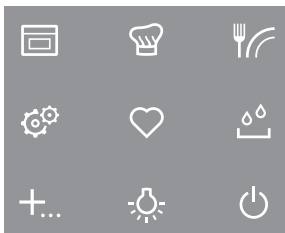
- 1 Bedienings- en display-elementen
 - 2 Ventilatieopening
 - 3 Deurgreep
 - 4 Toesteldeur
 - 5 Warmtelade *
- * modelafhankelijk

3.2 Bedienings- en display-elementen



- 1 Display
- 2 Digitaal display (tijdsduur/timer/tijd)
- 3 Menutoetsen
- 4 Actietoetsen
- 5 Instelknop/toestel inschakelen

Overzicht sensortoetsen



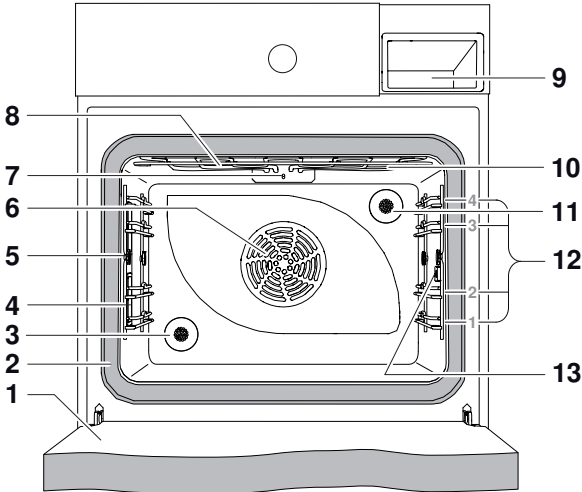
- Modi
- GourmetGuide
- EasyCook
- Persoonlijke instellingen
- Favorieten
- Waterreservoir
- Extra functies
- Verlichting kookruimte
- Uitschakelen

3.3 Kookruimte



Toestelschade door beschermingsinzetstuk of aluminiumfolie.

Leg geen beschermingsinzetstuk of aluminiumfolie op de bodem van de kookruimte.



- | | | | |
|---|------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Toesteldeur | 8 | Kookruimteventilatie |
| 2 | Deurafdichting | 9 | Vak voor waterreservoir |
| 3 | Klimaatsensor | 10 | Bovenhitte |
| 4 | Verlichting kookruimte | 11 | Stoomopening |
| 5 | Kartelmoer | 12 | Niveaus met opschrift |
| 6 | Heteluchtventilator | 13 | Stekkerbus voor kernthermometer |
| 7 | Temperatuursensor | | |



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.

3.4 Toebehoren








Beschadiging door foutieve behandeling!

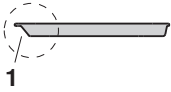
Snijdt niet met een mes of snijwieltje in de toebehoren.

Bakplaat met DualEmail

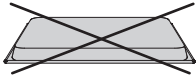


- Bakvorm, bijv. voor plaatkoek en koekjes
- Opvangschaal in combinatie met het rooster
- Wordt deze bij het bakken slechts ten dele bedekt, dan kan dat leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.

- Niet geschikt voor de modi  en voor  en .
- ▶ Gebruik in deze gevallen een roestvrijstalen plaat.
- Minder geschikt voor de bedrijfsmodi  en  indien de temperatuur lager wordt ingesteld als 150 °C. Bij frequent gebruik kan de optiek van het oppervlak veranderen. Dit heeft echter geen invloed op de functionaliteit.







- ▶ Let erop dat de «afschuining» **1** van de bakplaat in de kookruimte naar achteren wijst.

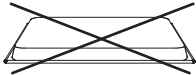


- ▶ Gebruik deze alleen in de normale stand – niet ondersteboven.

Roestvrijstalen plaat



- Opvangschaal in combinatie met het rooster en de geperforeerde gaarplaat
- Bakvorm, bijv. voor amuses und guetzli
- 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.
- Minder geschikt voor de bedrijfsmodi  en  indien de temperatuur hoger wordt ingesteld als 150 °C.
- Niet geschikt voor de modi  en .



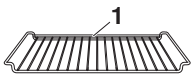
- ▶ Gebruik deze alleen in de normale stand – niet ondersteboven.

Gaarplaat geperforeerd

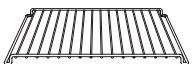


- Garen van verse of diepgevroren groenten, vlees en vis
- Ondergrond voor flanvormpjes, steriliseerpotten etc.
- Ontsappen van bessen, vruchten, etc.

Rooster



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



- Afkoelen van gebak

Kernthermometer



- Het meten van temperaturen in levensmiddelen



Voorgestelde waarden voor de kerntemperaturen staan beschreven in de «Easy-Cook».

 Niet geschikt voor temperaturen boven 230 °C. De afstand tussen de kernthermo-
meter en de bovenkant van de kookruimte moet minstens 5 cm zijn.


Speciaal toebehoren

 **Plaats toebehoren dat niet is meegeleverd op het rooster.**

▶ Speciaal toebehoren vindt u onder www.vzug.com

3.5 Bordverwarming

- ▶ Indien het toestel uitgeschakeld is: druk eerst de instelknop in.
- ▶ Schuif het rooster op niveau 1 en plaats het serviesgoed op het rooster.
- ▶ Raak de sensortoets **+**... aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Stel de gewenste tijdsduur in.


 Kies een tijdsduur van minmaal 1 uur.

- ▶ Stel indien gewenst het einde in.
- ▶ Kies  om de optie «Bordverwarming» in te schakelen.
 - Na afloop van de ingestelde tijdsduur gaat de optie «Bordverwarming» automatisch uit.

4 Modi

4.1 Overzicht gebruikswijzen

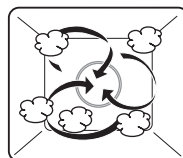
Hierna worden alle bedrijfsmodi en snel opwarmen beschreven.

 Neem de aanwijzingen onder «Tips en trucs» (zie pagina 41) en in «EasyCook» in acht.

4.2 Stomen




Temperatuurbereik	30–100 °C
Voorgestelde waarde	100 °C
Niveau	1 tot 4



De kookruimte wordt gelijktijdig verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt door stoom verhit resp. gegaard.

Toepassing

- Garen van groenten, rijst, graanproducten, peulvruchten en eiergerechten
- Pocheren van vlees, gevogelte en vis
- Ontsappen van vruchten en bessen
- Yoghurt maken
- Inmaken

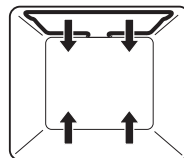
 Gelijktijdig garen op meerdere niveaus is mogelijk.

- ▶ Schuif de roestrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat.

4.3 Boven-/onderhitte



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2



De verwarming vindt plaats via de bovenste en onderste verwarmingselementen.

Toepassing

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



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

4.4 Hete lucht



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	2 of 1 + 3




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

Toepassing

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

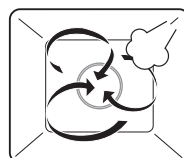


Kies de temperatuur ca. 20 °C lager dan bij , omdat de warmteoverdracht dan efficiënter is.

4.5 Hete lucht & Stoom



Temperatuurbereik	80–230 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	2 of 1 + 3



De lucht in de kookruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de kookruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd. Door de condenserende stoom wordt de energie efficiënter aan het gerecht overgedragen dan bij het garen met hete lucht, waardoor het kookproces wordt bespoedigd.

Stoom van meer dan 100 °C is niet zichtbaar.





Toepassing

- Bladerdeeg en gebak met gist, brood, vlecht
- Ovenschotel, gratin
- Vlees
- Diepvries- en kant-en-klaar-producten



Bijzonder geschikt voor het vetarm garen van diepvriesproducten zoals ovenfrites of loempia's.

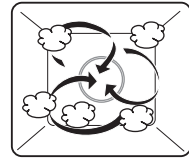
Het bevochtigen kan tijdens het gebruik worden uit- en weer ingeschakeld.

- ▶ Bedrijfsmodus starten.
- ▶ Om de stoomtoevoer uit te schakelen  «Bevochtigen uitschakelen» in de instellingen van de bedrijfsmodus kiezen.
 - Het symbool  gaat uit.
- ▶ Om de stoomtoevoer weer in te schakelen  «Bevochtigen inschakelen» kiezen.
 - Het symbool  brandt.

4.6 Regenereren



Temperatuurbereik	80–200 °C
Voorgestelde waarde	120 °C
Niveau	1 tot 4



De kookruimte wordt verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt behoedzaam opgewarmd en droogt niet uit.

Toepassing

- Opwarmen van voorgemaakte gerechten en kant-en-klaar producten

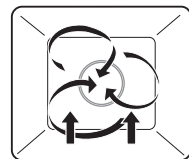


Gelijktijdig regenereren op meerdere niveaus mogelijk.

4.7 PizzaPlus



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2



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

Toepassing

- Pizza
- Plaatkoeken en quiches

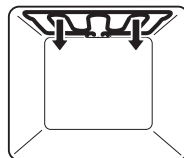


Gebruik voor een bijzonder knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal zonder bakpapier.

4.8 Grill



Temperatuurbereik	4 standen
Voorgestelde waarde	stand 3
Niveau	3 of 4



Het verwarmen vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill.

Toepassing

- Platte grillgerechten, bijv. steaks, koteletten, kipdelen, vis en worsten
- Gratineren
- Tosti
- ▶ Plaats het grillgerecht direct op het rooster.
- ▶ Bedek de bakplaat met aluminiumfolie en schuif deze onder het rooster.

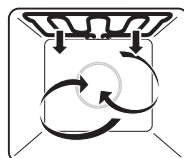


Voor een optimaal resultaat de kookruimte 3 minuten voorverwarmen, alvorens het gerecht erin te schuiven.

4.9 Grill-circulatielucht



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2 of 3



Het verwarmen vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill. De lucht in de kookruimte wordt door de heteluchtventilator gelijkmatig gecirculeerd.

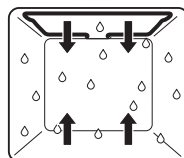
Toepassing

- geschikt voor hele braadkip
- hoge grillgerechten
- ▶ Leg het grillgerecht in een porseleinen of glazen vorm of rechtstreeks op het rooster.
- ▶ Bedek de bakplaat met aluminiumfolie en schuif deze onder het rooster.

4.10 Boven-/onderhitte vochtig



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2



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

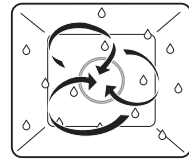
Toepassing

- Brood, vlecht, braadvlees en gratin op een niveau
- SlowCooking

4.11 Hete lucht vochtig



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	2 of 1 + 3




De lucht in de kookruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de kookruimte opgewarmd 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 twee niveaus tegelijk
- Gratin en ovenschotels

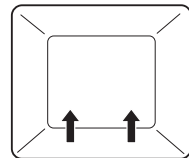


Kies de temperatuur ca. 20 °C lager dan bij , omdat de warmteoverdracht dan efficiënter is.

4.12 Onderhitte



Temperatuurbereik	6 standen
Voorgestelde waarde	stand 3
Niveau	2 (of 1)



De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen onder.




Toepassing




- Nabakken van plaatkoekbodems
- Inmaken



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

4.13 Snel opwarmen

Bij het snel opwarmen  wordt de kookruimte met hete lucht en onderhitte verwarmd, wat het voorverwarmen verkort. Snel opwarmen is mogelijk bij de volgende gebruikswijzen:  en .

- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus en breng de instellingen aan.
- ▶ Om de gebruikswijze te starten kiest u ▶.
- ▶ Kies in de instellingen van de gebruikswijze  «Snel opwarmen inschakelen».
 - Boven  brandt het symbool .

Er weerklinkt een geluidssignaal:

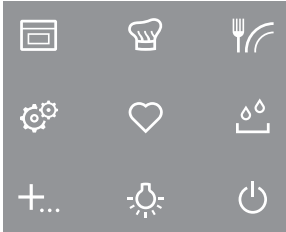
- nu kan het gerecht in de oven worden geschoven.










5 Bediening

De verschillende hoofdmenu's resp. functies kunnen gekozen worden door de betreffende sensortoets aan te tippen. Geselecteerde sensortoetsen en functies lichten wit op; andere selecteerbare functies lichten oranje op.

Instellingen en functies in de verschillende menu's die niet geselecteerd of gewijzigd kunnen worden, zijn grijs weergegeven.

De volgende sensortoetsen met de volgende hoofdmenu's resp. functies zijn beschikbaar:



	Modi
	GourmetGuide
	EasyCook
	Persoonlijke instellingen
	Favorieten
	Waterreservoir
	Extra functies
	Verlichting kookruimte
	Uitschakelen


Functies van de instelknop

- | | |
|-----------|--|
| Indrukken | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Het toestel inschakelen ▪ Een submenu, instelling etc. 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 |

5.1 Waterreservoir vullen



Gebruik geen gedemineraliseerd (gefilterd) of gedestilleerd water.

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Het waterreservoir wordt uitgestoten, indien geactiveerd.
- ▶ Trek het waterreservoir eruit om het te vullen.
- ▶ Vul het waterreservoir met vers, koud drinkwater en sluit het af met het deksel.
- ▶ Schuif het gevulde waterreservoir in het daarvoor bestemde vak.

Water bijvullen

De inhoud van het waterreservoir is normaliter voldoende voor één keer garen.

Indien op het display «Water bijvullen» staat:


- Het waterreservoir wordt uitgestoten, indien geactiveerd.
 - Een actieve bedrijfsmodus of toepassing wordt stopgezet, omdat er niet voldoende water beschikbaar is.
 - ▶ Waterreservoir vullen, er weer inschuiven
 - Toepassing wordt voortgezet
- Indien op het display «Vul water bij» staat:

- Het waterreservoir wordt niet uitgestoten.
- Een actieve bedrijfsmodus of toepassing blijft actief.
- ▶ Om de melding te sluiten kiest u ✓.

Als er water moet worden bijgevuld:

- ▶ Vul het waterreservoir maximaal met 0,5 l water, anders kan er aan het einde van het bedrijf water overlopen.

5.2 Gebruikswijze kiezen en starten

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Indien het apparaat zich in een ander menu bevindt: Raak de sensortoets  aan.
 - Op het display verschijnt het keuzemenu voor de bedrijfsmodi.
- ▶ Bedrijfsmodus selecteren
 - De instellingen van de bedrijfsmodus verschijnen op het display; boven de temperatuur staat een voorgestelde waarde.
- ▶ Naar behoefte waarden voor tijdsduur, einde, temperatuur resp. temperatuurstand en doelt temperatuur instellen en bevestigen.

Tip and go

Zodra alle voor de bedrijfsmodus benodigde instellingen zijn aangebracht, is op het display gedurende 20 seconden een aflopende balk te zien. Als er in deze tijd geen verdere instellingen worden aangebracht, wordt de werking automatisch gestart. Als er een instelling gewijzigd wordt, dan gaat Tip and go opnieuw van start.



U kunt de duur van Tip and go aanpassen (zie pagina 45) in de persoonlijke instellingen of u kunt Tip and go deactiveren.

- ▶ Om de werking direct te starten, d. w. z. zonder Tip and go, kiest u ▶.
 - Indien ingesteld, vermeldt het display en het digitale display de aflopende restduur.



De ingestelde bedrijfsmodus kan na de start niet meer worden gewijzigd.



Bij toestellen zonder greep: de greep blijft zowel tijdens het bedrijf als na einde bedrijf naar buiten geschoven. Deze wordt pas naar binnen geschoven als het toestel voldoende is afgekoeld.

Overzicht display



The screenshot shows a black display with yellow and white text and icons. At the top, it says 'Hete lucht' with a warning icon. Below that is a progress bar. The main section is titled 'Temperatuur instellen' and shows four data points: '58', '180', '1h20', and '12:40'. At the bottom, there are several icons: a fan, a temperature symbol, a double arrow, a single arrow, and a play button. A yellow bar is at the very bottom.

- 1 Instellingen van de gebruikswijze
- 2 Huidige positie van de instelknop/ geselecteerde instelling
- 3 Tip and go
- 4 Gebruikswijze met symbool
- 5 Ingestelde waarden/voorgestelde waarden
- 6 Symbolen voor instellingen

5.3 Instellingen controleren en wijzigen

- ▶ Symbool voor gewenste instelling kiezen.
- ▶ Om de waarde te wijzigen: draai de instelknop naar rechts of links.
- ▶ Bevestig de instelling door op de instelknop te drukken.
 - In het display verschijnen de instellingen van de gebruikswijze.

- Boven het betreffende symbool is de gewijzigde waarde zichtbaar.



Het einde kan alleen gedurende de eerste 60 seconden van het bedrijf worden gewijzigd.

5.4 Tijdsduur instellen

Zodra de ingestelde tijdsduur is afgelopen, wordt de gekozen gebruikswijze automatisch beëindigd.

- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Selecteer **I→I** in de instellingen voor de modus.
- ▶ Stel de gewenste tijdsduur – max. 9h 59min – in en bevestig.
 - In de instellingen van de gebruikswijze is de tijdsduur aangegeven en het daaruit berekende einde bedrijf.
 - Einde bedrijf / tijdsduur afgelopen (zie pagina 24)

5.5 Uitgestelde start/einde instellen

De uitgestelde start is actief als bij de gekozen gebruikswijze naast de tijdsduur ook het einde ingesteld is.

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 «EasyCook». Het toestel schakelt met uitstel in en – als de ingestelde doeltemperatuur bereikt is – weer uit. Afhankelijk van de geschatte tijdsduur kan dit iets vroeger of later dan het ingestelde einde zijn.




Laat snel bederfelijke levensmiddelen niet ongekoeld.


Voor het instellen van de uitgestelde start

- ▶ Zet het gerecht in de kookruimte.
- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Stel de temperatuur in.
- ▶ Stel de tijdsduur in.

Uitgestelde start instellen

- ▶ Selecteer **→I** in de instellingen voor de modus.
 - Het momentane, uit de duur berekende einde, wordt aangegeven.
- ▶ Stel het gewenste einde in en bevestig.
 - Het display vermeldt de resterende duur tot de bedrijfsstart.
 - Na 3 minuten verdwijnt het display en de sensortoets  licht wit op. Door op de instelknop te drukken, kan het display echter te allen tijde weer worden opgeroepen.
 - Het toestel blijft tot 3 minuten voor de automatische bedrijfsstart uitgeschakeld.
- ▶ Controleer en wijzig (zie pagina 20) de instellingen.

Voorbeeld

- ▶ Kies gebruikswijze  en 180 °C.
- ▶ Stel om 8 uur een duur van 1 uur en 15 min. in.
- ▶ Stel het einde op 11.30 uur in.
 - Het toestel schakelt automatisch in om 10.15 uur en weer uit om 11.30 uur.

5.6 Kerntemperatuur



Gebruik alleen de meegeleverde kernthermometer.

Reinig de kernthermometer niet in de vaatwasmachine en houd de stekker altijd schoon.

Met behulp van de kernthermometer wordt de temperatuur binnen in het gerecht gemeten (de zogenaamde **kerntemperatuur**). Zodra het gerecht de gewenste **doeltemperatuur** (de kerntemperatuur, die het gerecht aan het eind moet hebben) heeft bereikt, wordt het bedrijf automatisch uitgeschakeld. De kerntemperatuur kan ook alleen gemeten worden, zonder dat het bedrijf uitgeschakeld wordt.



Voor een correcte meting van de kerntemperatuur moet de kernthermometer zo volledig mogelijk en centraal in het voedsel steken.

De optimale doeltemperatuur is afhankelijk van het stuk vlees en de gaarheid.

Neem de informatie over doeltemperaturen in de «EasyCook» in acht.

Instellen

- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en stel de temperatuur in.
- ▶ Kies in de instellingen van de bedrijfsmodus $\wedge^{\circ\text{C}}$.
- ▶ Stel de gewenste doeltemperatuur in en bevestig.
- ▶ Om de werking te starten kiest u ▶.



De werking kan alleen worden gestart, als de kernthermometer in het gerecht gestoken is.

- ▶ Controleer en wijzig (zie pagina 20) de instellingen.
 - Tijdens het garingsproces wordt de actuele kerntemperatuur in het bovenste deel van de display aangegeven.
 - De ingestelde doeltemperatuur wordt boven $\wedge^{\circ\text{C}}$ aangegeven.
 - Na bereiken van de doeltemperatuur wordt het bedrijf automatisch beëindigd, zie ook Einde bedrijf (zie pagina 24).





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

Kerntemperatuur alleen meten

Als u de kerntemperatuur alleen wilt meten, maar het bedrijf na het bereiken van de doeltemperatuur niet automatisch moet worden uitgeschakeld, gaat u als volgt te werk:



- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze, stel de temperatuur en, indien gewenst, de tijdsduur in.
- ▶ Plaats de kernthermometer.
- ▶ Start de gebruikswijze.
 - Tijdens het garingsproces wordt de actuele kerntemperatuur in het bovenste deel van het display aangegeven.

5.7 Bedrijfsmodus annuleren/voortijdig beëindigen

- ▶ Kies in de instellingen van de bedrijfsmodus ■ of raak de sensortoets \odot aan.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - De ingestelde bedrijfsmodus wordt geannuleerd.
 - In het display staat: « restwarmte» evenals bijv.: « hete lucht geannuleerd».


- Indien de kernthermometer is aangebracht, wordt de kerntemperatuur aangegeven. *

* Afhankelijk van softwareversie




- ▶ Indien een nieuwe bedrijfsmodus moet worden gestart: raak de sensortoets  aan.
- ▶ Indien het toestel moet worden uitgeschakeld: raak de sensortoets  aan.

5.8 Gebruikswijze wijzigen

Indien er geen gebruikswijze actief is:

- ▶ kies in de instellingen van de momentane gebruikswijze .
 - Het menu van de bedrijfsmodi wordt weergegeven.



Indien er al een gebruikswijze actief is:

- ▶ selecteer  of raak de sensortoets  aan.
 - De ingestelde bedrijfsmodus wordt geannuleerd.
- ▶ Tip de sensortoets  aan en selecteer de nieuwe gebruikswijze.

5.9 Timer

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


Timer instellen en starten

- ▶ Raak de sensortoets ... aan.
- ▶ Selecteer .
 - Het display toont de voorgestelde waarde «10min».
- ▶ Stel de gewenste tijdsduur in door aan de instelknop te draaien.
 - Het display toont de tijdsduur alsook het einde van de timer.



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.
- vanaf 10 uur in stappen van een uur, bijv. 18h.

De maximale timer-tijdsduur bedraagt 99h.

- ▶ Op de instelknop drukken om te bevestigen.
 - De timer wordt gestart.
 - Indien er geen gebruikswijze met ingestelde tijdsduur actief is, wordt de aflopende restduur van de timer in het digitale display getoond.
 - De sensortoets ... brandt wit.
 - Indien het toestel zich vóór het instellen van de timer in een ander menu bevond, bijv. gebruikswijzen: het menu resp. het daarin geselecteerde submenu wordt getoond, bijv. een actieve gebruikswijze.
 - Indien het toestel zich niet in een ander menu bevond: het display wordt zwart.

Controleren en wijzigen


- ▶ Raak de sensortoets ... aan.
- ▶ Selecteer .
 - In het display wordt de aflopende restduur aangegeven.
- ▶ Door aan de instelknop te draaien kan de tijdsduur verkort of verlengd worden.
- ▶ Bevestig de verkorting / verlenging.

Timer afgelopen

Na afloop van de ingestelde tijdsduur:

- klinkt er een geluidssignaal.
 - vermeldt de display «timer afgelopen».
- ▶ Om de melding te sluiten kiest u ✓.

Timer voortijdig uitschakelen

- ▶ Raak de sensortoets **+**... aan.
- ▶ Selecteer .
- In het display wordt de aflopende restduur aangegeven.
- ▶ Zet de timer op 0 door aan de instelknop te draaien en bevestig.

Of, indien de timer de enige actieve functie is:




- ▶ Raak de sensortoets  aan.

Of, indien het toestel moet worden uitgeschakeld:

- ▶ Raak de sensortoets  2 × aan.


5.10 Einde bedrijf

Na afloop van de ingestelde tijdsduur of, als de kernthermometer wordt gebruikt, bij bereiken van de ingestelde doeltemperatuur.

- wordt de geselecteerde bedrijfsmodus automatisch beëindigd.
 - klinkt een geluidssignaal.
 - zijn er in het display drie keuzemogelijkheden te zien:
- kies  om een nieuwe bedrijfsmodus te selecteren
 - kies  om de werking te verlengen
 - kies  om het toestel uit te schakelen.
 - wordt het toestel na 3 minuten zonder interactie automatisch uitgeschakeld.



U kunt de uitschakeltijd van het toestel naar wens aanpassen (zie pagina 43).


- Zo lang de temperatuur hoger is dan 80 °C staat op het display « restwarmte».
- Indien de kernthermometer is aangebracht, wordt de kerntemperatuur aangegeven. *



Met de restwarmte kunnen de gerechten nog een tijdje warm worden gehouden. Zodra de temperatuur tot onder 80 °C daalt, worden alle displays donker. Indien de kernthermometer op dat moment nog is aangebracht, worden de displays pas donker als de kernthermometer eruit wordt gehaald. *
De koelingsventilator kan blijven draaien.

* Afhankelijk van softwareversie



Bij toestellen zonder greep worden de displays en de sensortoetsen pas donker als de greep weer naar binnen kan worden geschoven. « restwarmte» wordt zo lang weergegeven, ook als de restwarmte onder de 80 °C is gezakt.

Bij alle modi met stoom kan aan het einde een stoomreductie plaatsvinden. Tijdens de stoomreductie wordt er gedurende ca. 1 minuut stoom gedoseerd uit de kookruimte en aan de omgeving afgegeven. Hierdoor wordt er voorkomen dat er veel stoom ontsnapt als de toesteldeur wordt geopend; de deur kan echter te allen tijde worden geopend.

Gerecht uitnemen





Risico op verbranding!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom resp. hete lucht uit de kookruimte ontsnappen.

Het toebehoren is heet. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen.


- ▶ Het gerecht als het klaar is uit de kookruimte nemen.
- ▶ Condensaat en bestanddelen van levensmiddelen in de kookruimte moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig verwijderd worden.
- ▶ Om roest- en geurvorming te voorkomen waterresten en vuil met een zachte doek wegvegen.
- ▶ De apparaatdeur in de kierstand laten staan totdat de kookruimte afgekoeld en droog is.

5.11 Toestel uitschakelen



- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - Een lopende bedrijfsmodus of toepassing wordt beëindigd; als timers, verlichting van de kookruimte of bord verwarmen zijn ingeschakeld, blijven ze actief.
 - In het display staat « restwarmte».
 - Indien de kernthermometer is aangebracht, wordt de kerntemperatuur aangegeven. *

* Afhankelijk van softwareversie


- Na alle modi met stoom staat er op het display: «Toestel wordt leeggemaakt. Waterreservoir niet verwijderen.»

- ▶ Raak de sensortoets  nogmaals aan.
 - Alle sensortoetsen worden donker.
 - Alle functies worden beëindigd en uitgeschakeld.

Of, bij bedrijfseinde:

- ▶ Selecteer optie  in het display.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - Een lopende bedrijfsmodus of toepassing wordt beëindigd; als timers, verlichting van de kookruimte of bord verwarmen zijn ingeschakeld, blijven ze actief.
 - In het display staat: « restwarmte».
 - Indien de kernthermometer is aangebracht, wordt de kerntemperatuur aangegeven. *

* Afhankelijk van softwareversie

- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Alle sensortoetsen worden donker.
 - Alle functies worden beëindigd en uitgeschakeld.



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

De koelingsventilator kan verder draaien.

5.12 Waterreservoir leegmaken



Verbrandingsgevaar!

Het water in het waterreservoir kan heet zijn. Indien op het display staat: «Waterreservoir niet verwijderen», is de temperatuur van het resterende water te hoog. Verwijder het waterreservoir niet!

Om veiligheidsredenen wordt het resterende water pas afgepompt wanneer het tot onder een bepaalde temperatuur afgekoeld is.

Het resterende water wordt na het uitschakelen van het toestel teruggepompt naar het waterreservoir.


Op het display staat: «Water wordt weggepompt». Na het terug pompen van het water:










- ▶ Raak de sensortoets  aan.
 - Het waterreservoir wordt uitgestoten, indien geactiveerd.
- ▶ Verwijder, ledig en droog het waterreservoir.
- ▶ Schuif het waterreservoir er weer in.



Het is altijd mogelijk een modus opnieuw te starten.

6 GourmetGuide

De  GourmetGuide bevat meerdere programma's die het bereiden van gerechten zo eenvoudig mogelijk maken. De volgende programma's kunnen worden opgeroepen:

 Recepten	 Vacuisine *
 AutoBraad	 Wellness *
 Profi-bakken	 Hygiëne *
 SlowCooking	 Warmhouden *
 RegeneratieAutomaat	

* Afhankelijk van softwareversie

6.1 Receptenboek

In een receptenboek zijn recepten te vinden die zijn afgestemd op het toestel. Ze zijn al in het toestel geprogrammeerd en worden na het aanzetten automatisch opgestart.

De levering omvat ook een receptenboek, dat al is vrijgegeven in het toestel.



Voor zover uw toestel over de benodigde gebruikswijzen beschikt, kunt u extra receptenboeken bestellen (tegen betaling) en vervolgens vrijgeven in het toestel.

Voor uw toestel zijn de volgende receptenboeken verkrijgbaar:

-  Bi Veelzijdig bakken
-  Si Overheerlijk stomen

Receptenboek vrijgeven

Met de koop van een receptenboek ontvangt u een wachtwoord om het receptenboek in het toestel te kunnen vrijgeven. Na het vrijgeven worden de recepten in het toestel getoond.





- ▶ Indien het toestel uitgeschakeld is: druk eerst de instelknop in.
- ▶ Tip de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .

- ▶ Kies het receptenboek dat vrijgegeven moet worden.
 - In het display staat: «Wilt u het receptenboek vrijgeven?»
- ▶ Kies «Ja».
- ▶ Voer het wachtwoord met het weergegeven toetsenveld in en bevestig met ✓.
 - Het receptenboek is nu vrijgegeven.

Recept starten



Bij recepten zonder voorverwarmen moet het gerecht in de koude kookruimte worden geschoven.

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Vul het waterreservoir met vers, koud water en schuif het in het daarvoor bestemde vak.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Kies het gewenste receptenboek of  «Eigen recepten».
- ▶ Om naar het overzicht van de recepten te gaan, kies .
- ▶ Selecteer het recept.
 - In het display verschijnen de instellingen van het recept.
- ▶ Indien gewenst, stel einde resp. uitgestelde start in.



Bij recepten uit receptenboeken is een uitgestelde start alleen mogelijk als de kookruimte niet hoeft te worden voorverwarmd en het gerecht tussendoor bijvoorbeeld niet omgeroerd of gekeerd moet worden.

- ▶ Om het recept te starten, kies .
 - Het recept wordt gestart.
 - In het display zijn de op dat moment geldende receptstap, de resterende duur van de stap, alsook de totale duur van het recept te zien.
 - In het digitale display is de resterende duur van de op dat moment geldende receptstap te zien.

Tijdens het verloop van het recept

Tijdens het verloop van het recept kan het noodzakelijk zijn de deur van het toestel te openen, bijvoorbeeld om het voedsel te keren of om er een topping over te gieten. In zo'n geval wordt er een pauze ingelast en in het display aangegeven, wat er nu gedaan moet worden.

Om verder te gaan met het recept gaat u als volgt te werk:

- ▶ Open de toesteldeur.
- ▶ Voer de handeling uit, bijvoorbeeld het voedsel keren.
- ▶ Sluit de toesteldeur en kies in het display ✓.
 - Het recept gaat verder.





Recept afbreken

- ▶ Kies in de instellingen van het recept .
 - In het display staat: «Wilt u het huidige recept afbreken?»
- ▶ Kies «Ja» om het recept af te breken.
 - Het recept wordt afgebroken.

6.2 Eigen recepten



Er kunnen maximaal 24 willekeurige recepten naar eigen idee worden gecreëerd en opgeslagen. Een recept kan uit meerdere stappen met willekeurige bedrijfsmodi (inclusief Profi-bakken), pauzes en wachttijden bestaan, die na de start automatisch worden afgewerkt. U kunt ook bestaande recepten wijzigen en opslaan.

Een eigen recept aanmaken

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Kies .
- ▶ Kies  om een recept aan te maken.
 - Op het display verschijnt het keuzemenu voor de bedrijfsmodi incl. Profi-bakken.
- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Doeltemperatuur, tijdsduur, temperatuur of temperatuurstand voor stap 1 instellen.






Als alleen de temperatuur wordt ingesteld, duurt deze stap net zo lang tot de kookruimte de temperatuur heeft bereikt.

- ▶ Kies  om de instellingen te bevestigen.
- ▶ Kies  om een nieuwe stap toe te voegen.
- ▶ Stel een bedrijfsmodus, pauze of stoptijd voor stap 2 in.



Bij tussenstap  → «Wachten» blijft de verwarming aan, terwijl de temperatuur in de kookruimte constant blijft. Bij de tussenstap  «Pauze» wordt er niet meer verwarmd en daalt de temperatuur.

Na een stop of pauze kan het voorverwarmen worden ingesteld.

- ▶ Kies  om de instellingen op te slaan.
 - In het display verschijnt het overzicht van de ingestelde stappen.
- ▶ Stel de volgende stappen op dezelfde wijze in. Een recept kan in totaal uit maximaal 9 stappen bestaan.
- ▶ Kies  om het recept op te slaan.
 - In het display verschijnt het overzicht van de beschikbare opslaglocaties.
- ▶ Selecteer de gewenste (lege) opslaglocatie en bevestig.
- ▶ Voer de naam van het recept in met behulp van het toetsenbord dat verschijnt en bevestig met .
 - Het recept is nu opgeslagen.
 - In het display staat: «Wilt u het recept uitvoeren?» Als u het recept niet wilt uitvoeren, komt u in het hoofdmenu van de recepten terecht.


Tijdsduur van een stap

De tijdsduur van een stap is afhankelijk van de vraag of waarden bij doeltemperatuur, tijdsduur, temperatuur of temperatuurstand zijn ingesteld. Als er meerdere waarden, bijv. tijdsduur en temperatuur, zijn ingesteld, is slechts één daarvan bepalend voor de tijdsduur van de stap.


De volgende tabel toont de prioriteiten in dalende volgorde:

	Instelling
1	Doeltemperatuur
2	Tijdsduur
3	Temperatuur / temperatuurstand

Invoer/wijziging van het recept annuleren

- ▶ Kies  in het overzicht van de ingestelde stappen.
 - In het display staat: «Wilt u het invoeren van het recept werkelijk annuleren?»
- ▶ Kies «Ja» om het invoeren van het recept te annuleren.
 - In het display verschijnt het menu met eigen recepten of, als een recept uit een receptenboek is gewijzigd, het menu van het receptenboek.



Stap voortijdig beëindigen

Is alleen mogelijk bij  «Eigen recepten». Als u bijv. tijdens de bereiding van het recept ontdekt dat uw gerecht of de kookruimte klaar is voor de volgende receptstap, hoewel de stap van dat moment nog niet is voltooid, kunt u de stap voortijdig beëindigen.


- ▶ In de instellingen van de bedrijfsmodus het symbool voor doeltemperatuur, tijdsduur, temperatuur of temperatuurstand kiezen. Let daarbij op de prioriteiten voor de tijdsduur van de stap, zoals beschreven onder «Tijdsduur van de stap».
- ▶ De aangegeven waarde op 0 instellen of net zo lang verkleinen tot deze lager is dan de op dat moment gemeten waarde.
- ▶ Op de instelknop drukken om te bevestigen.
 - De stap wordt beëindigd.
 - Als het de laatste stap was, wordt ook het recept beëindigd.
 - Als het niet de laatste stap was, wordt de volgende stap gestart.

Recept wijzigen



Elk recept – zowel uit het receptenboek als een eigen recept – kan worden gekopieerd en gewijzigd.

- ▶ Kies het gewenste receptenboek of .
- ▶ Kies .
- ▶ Selecteer het recept.
 - In het display verschijnt het overzicht van de receptstappen.


Stap wijzigen

- ▶ Selecteer de te veranderen stap.
- ▶ Breng de instellingen aan en bevestig met .


Stap toevoegen

- ▶ Kies .
- ▶ Breng de instellingen aan en bevestig met .

Stap verwijderen


- ▶ Kies .
 - In het display verschijnt het overzicht van de receptstappen.
- ▶ Selecteer de stap.
 - In het display staat: «Wilt u deze stap verwijderen?»
- ▶ Om de stap te verwijderen, kiest u «Ja».
 - De stap wordt verwijderd.

Gewijzigd recept opslaan

- ▶ Kies .
- ▶ Kies de opslaglocatie, voer de naam van het recept in en bevestig deze met .
- Het gewijzigde recept is nu opgeslagen.



Een reeds bezette opslaglocatie kan worden overschreven.

Recepten uit receptenboeken worden bij wijzigingen niet in het receptenboek maar onder  «Eigen recepten» opgeslagen. Het oorspronkelijke recept blijft in het desbetreffende receptenboek staan.


Eigen recept verwijderen

Elk recept onder  «Eigen recepten» kan worden verwijderd.

- ▶ Kies  «Eigen recepten».
- ▶ Kies .
- ▶ Selecteer het recept dat moet worden verwijderd.
 - In het display staat: «Wilt u dit recept verwijderen?»
- ▶ Kies «Ja» om het recept te verwijderen.
 - Het recept wordt verwijderd.

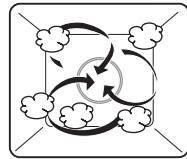
6.3 Vacuisine *

* Afhankelijk van softwareversie

Met  Vacuisine kan vlees, vis, groente en fruit sous-vide worden bereid. De gevacu-meerde levensmiddelen worden behoedzaam met stoom gegaard. Met de kernthermo-meter kan de kerntemperatuur worden bewaakt. Als kerntemperatuur geldt hierbij de in-gestelde kookruimtetemperatuur. Hierdoor bereiken de levensmiddelen altijd dezelfde mate van gaarheid.



Temperatuurbereik	30–95 °C
Voorgestelde waarde	60 °C
Niveau	1 tot 4
Aanbevolen maximale gaartijd	48 uur



De kookruimte wordt gelijktijdig verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt door stoom verhit resp. gegaard.

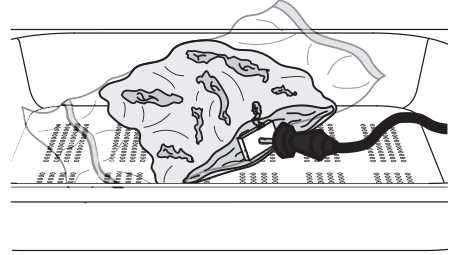
Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Gebruik alleen verse levensmiddelen. Dit geldt in het bijzonder voor vlees en vis. Levensmiddelen, die reeds vóór het vacumeren langere tijd zijn bewaard, vertonen een verhoogd kiemgehalte en zijn derhalve niet geschikt voor Vacuisine.
- Vleeskwiteit: U kunt zowel magere stukken vlees (bijv. filets), alsook doorregen stukken vlees met bindweefsel (bijv. ragout, varkensbuik) optimaal met Vacuisine berei-den.

Levensmiddelen voorbereiden

- Levensmiddelen vacumeren, zie aanwijzingen in de bedieningshandleiding van de va-cuümlade, de homepage of receptbrochure.
- Als u de kerntemperatuur van vlees met de kernthermometer wilt bewaken, moet de insteekpositie van de kernthermometer (in de vacuümszak) met een afdichtpad (zie pa-gina 56) worden afgedicht. Zo blijft het vacuüm in de diepvrieszak behouden.

- ▶ Plak het afdichtpad op een schone en droge zak van het gevaccineerde gerecht.
- ▶ Steek de kernthermometer door de afdichtpad en de zak heen in het vlees. Het meetpunt moet zich in het midden van het dikste gedeelte bevinden.



Kies Vacuisine en start

- ▶ Schuif de geperforeerde gaarplaat in en leg het gevaccineerde gerecht hierop.






Let erop dat de zakken naast elkaar en niet op elkaar liggen, zodat de stoom gelijkmatig op de levensmiddelen komt.



Het gevulde waterreservoir moet in het daarvoor bedoelde vak geplaatst zijn.



Als de gewenste gaartijd langer is dan 10 uur, schuif dan de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat.

- ▶ Breng desnoods een kernthermometer aan op het toestel.
- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Gewenste instellingen uitvoeren.
- ▶ Gebruik alleen de timer (zie pagina 23) om de gaartijd te controleren, als de gewenste gaartijd tussen 10 en 48 uur bedraagt. De toepassing "Vacuisine" loopt dan tot deze handmatig wordt gestopt. Met de timer kan de gaartijd worden bewaakt.
- ▶ Kies  om Vacuisine te starten.















Bij de toepassing "Vacuisine" wordt de kernthermometer alleen gebruikt om de kerntemperatuur te bewaken. De kerntemperatuur kan niet worden ingesteld. Als de kernthermometer ter bewaking is ingestoken, wordt akoestisch gemeld, wanneer de kern van het stuk vlees ongeveer dezelfde temperatuur heeft als de kookruimte.

Bewaking van de kerntemperatuur door middel van de kernthermometer

- ▶ Als de kerntemperatuur ongeveer gelijk is aan die in de kookruimte:
 - klinkt er een geluidssignaal.
 - staat op het display "Gerecht heeft kerntemperatuur bereikt".
 - is het vlees bereid. Het bedrijf wordt niet afgebroken.
 - Het vlees kan nog max. een uur langer in het toestel blijven.
- ▶ Als de gekozen instelduur (niet de timer!) per ongeluk te kort was ingesteld en afloopt voordat de kerntemperatuur is bereikt:
 - wordt de werking niet afgebroken.
 - klinkt er een geluidssignaal.
 - staat op het display "Gerecht heeft de kerntemperatuur nog niet bereikt. Modus wordt voortgezet".




6.4 AutoBraad


De **Ä** AutoBraad bestaat uit toepassingen voor verschillende levensmiddelengroepen. De grootte en vorm van het gerecht worden herkend en de tijdsduur en het klimaat in de kookruimte worden automatisch aangepast. De **Ä** AutoBraad kan voor de volgende gerechten en levensmiddelen worden gebruikt:

 Apérogebak vers	 * Pizza diepgevroren *
 Apérogebak diepgevroren *	 Plaatkoek
 Gratin	 brood
 Soufflé	 Vlecht
 Aardappelen gebakken	 Gistgebak gevuld
 Voorgefrituurde producten diepgevroren (TK) *	 Cake
 Vlees gesmoord	 Muffins/plaatgebak
 Pizza vers	

* Afhankelijk van softwareversie


Bruineringsgraad

Bij bepaalde groepen levensmiddelen kan de bruineringsgraad worden ingesteld met  «lichte bruining»,  «gemiddelde bruining» of  «sterke bruining».

 Bij toepassingen voor diepvriesproducten moet in plaats van de bruineringsgraad de geschatte tijdsduur worden gekozen die op de verpakking staat vermeld. Diepvriesproducten zijn verschillend vooraf behandeld.


Tijdsduur

De optimale tijdsduur wordt na de start door sensoren bepaald. De effectieve tijdsduur wordt na ca. 10–15 minuten aangegeven.

 Voor het bepalen van de optimale tijdsduur moet de kookruimte voor de start afgekoeld en droog zijn.

De toesteldeur mag niet worden geopend zolang de tijdsduur wordt bepaald.


Voorverwarmen



Bij de levensmiddelengroep  «Hartige taart» vindt na de start eerst een aparte voorverwarming plaats. Schuif het gerecht pas naar binnen, als de voorverwarming is voltooid.

AutoBraad kiezen en starten

 Het gevulde waterreservoir moet in het daarvoor bedoelde vak geplaatst zijn.

 Een uitgestelde start is alleen mogelijk bij de toepassingen zonder voorverwarmen en is alleen geschikt voor voedsel dat niet moet worden gekoeld of niet hoeft te rijzen.


- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies **Ä**.
- ▶ Kies de gewenste toepassing.


- ▶ Selecteer de bruiningsgraad of, bij diepvriesproducten, de passende informatie op de verpakking.
 - In het display verschijnen de instellingen van de modus AutoBraad.
- ▶ Stel indien nodig een einde resp. uitgestelde start in.
- ▶ Kies ► om AutoBraad te starten.
 - Afhankelijk van de applicatie wordt eerst de kookruimte voorverwarmd.
 - Er een geluidssignaal te horen is en op het display verschijnt: «Schuif het gerecht naar binnen. Kies ✓ om door te gaan.».
- ▶ Schuif het gerecht op het juiste niveau.
- ▶ Kies ✓ om de melding te bevestigen.
 - In het display staat «→ wordt bepaald.».
 - Het display en het digitale display tonen de aflopende restduur.







De toesteldeur mag niet worden geopend zolang de tijdsduur wordt bepaald. De optimale tijdsduur en temperatuur worden anders niet correct berekend.

6.5 Profi-bakken

Bij het  profi-bakken wordt de koude kookruimte door een stoomfase (ca. 10 minuten) en een automatisch volgende hete lucht-fase opgewarmd. Hierdoor zal gistdeeg en bladerdeeg luchtig rijzen en een mooie, glanzende korst krijgen. Met de toepassing «Laten rijzen» kunnen een hele deeg of reeds gevormde stukken deeg bij optimale temperatuur en vochtigheid rijzen.


 profi-bakken heeft de volgende toepassingsbereiken:

-  Brood
-  Vlecht
-  Bladerdeeg
-  Laten rijzen






Tijdens de stoomfase mag de toesteldeur niet worden geopend. Door het binnenstromen van koude lucht wordt de stoomfase verlengd en kan het brood van teveel stoom worden voorzien. Dit leidt tot een vlakke vorm.

Tips

- Laat brood, broodjes of ander gistgebak na het vormen nog ca. 15 minuten rijzen. Schuif vervolgens op een met bakpapier beklede roestvrijstalen plaat in de koude kookruimte en bak af.
- De instelbare temperatuur komt overeen met die van de hete lucht-fase. De temperatuur van de stoomfase is vastgelegd.
- Voor een mooie, knapperige korst geldt: hoe kleiner het gebak, des te hoger de temperatuur. De optimale temperatuur is bij broodjes meestal hoger dan bij een enkel brood.
- Bij de toepassing  «Vlecht» wordt geadviseerd om het bakproduct eerst met ei te bestrijken.

Profi-bakken selecteren en starten

- ▶ Doe het gerecht erin.
- ▶ Indien het apparaat uitgeschakeld is: Druk eerst de instelknop in.
- ▶ Tip op de sensortoets .
- ▶ Kies .


- ▶ Kies de gewenste toepassing.
 - Op het display verschijnen de instellingen van de modus.
- ▶ Stel temperatuur, duur en, indien nodig, einde resp. uitgestelde start in en bevestig.
- ▶ Kies ► om het profi-bakken  te starten.





Het gevulde waterreservoir moet in het daarvoor bedoelde vak geplaatst zijn.

6.6 SlowCooking

Werkingswijze

Met  malsegaren kunnen hoogwaardige stukken vlees op behoedzame wijze worden bereid. Het einde van de bereiding kan nauwkeurig worden gekozen, ongeacht het gewicht en de dikte van het vlees. De temperatuur wordt automatisch geregeld.

De gaartijd kan worden ingesteld tussen 2½ en 4½ uur voor  «SlowCooking na aanbraden» of tussen 1½ en 2½ uur voor  «SlowCooking met stoom».

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Haal het vlees ½ à 1 uur vóór het malsegaren uit de koelkast.
- Gewicht van het vlees:
 - SlowCooking na aanbraden: 500–2000 g
 - SlowCooking met stoom: 500–1500 g
- Kerntemperatuur van het vlees: tot maximaal 90 °C
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: mager, hoogwaardig vlees

Tabel malsegaren voor «Malsegaren met stoom» en «Malsegaren aangebraden»

Stuk vlees	Gaarheid	Voorgestelde waarden doeltemperatuur °C	
		Met stoom	aangebraden
Kalfsfilet	saignant	54	58
	à point	58	62
Kalfslende, kalfsnierstuk	à point	59	63
Runderfilet	saignant	49	53
	à point	53	57
Entrecôte, rosbeef	saignant	49	53
	à point	53	57
Runderlende	à point	59	63
Varkenslende, varkensnierstuk	à point	61	65
Lamsbout	saignant	59	63
	à point	63	67
Vrije vleeskeuze	–	60	70

«SlowCooking na aanbraden»

- ▶ Kruid of marineer het vlees.



Verwijder marinades met kruiden, mosterd, etc. voor het aanbraden. Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.

- ▶ Zout het vlees pas kort voor het aanbraden.
- ▶ Braad het vlees kort max. 5 minuten rondom sterk aan.
- ▶ Leg vervolgens het vlees in een glazen of porseleinen vorm.




Als u het vlees pas na het SlowCooking wilt aanbraden, verlaag dan de voorgestelde doeltemperatuur met ongeveer 3–4 °C.

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



Voor een correcte meting van de kerntemperatuur moet de kernthermometer zo volledig mogelijk en centraal in het voedsel steken. De temperatuur binnenin het vlees is belangrijk voor een optimaal eindresultaat.

- ▶ Schuif het rooster op niveau 2 en plaats de vorm er bovenop.
- ▶ Steek de stekker van de kernthermometer in de aansluitbus.
- ▶  «SlowCooking na aanbraden» starten (zie pagina 35).

«SlowCooking met stoom»

Bij  «SlowCooking met stoom» wordt het vlees behoedzaam met stoom gegaard. Door de betere energieoverdracht van de stoom is een kortere gaartijd en daardoor energiebesparing mogelijk. Omdat door de stoom condens ontstaat, blijft er na het garen in de kookruimte meer water over dan bij «SlowCooking na aanbraden».

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




Voor een correcte meting van de kerntemperatuur moet de kernthermometer zo volledig mogelijk en centraal in het voedsel steken. De temperatuur in het binnenste van het vlees is belangrijk voor een optimaal resultaat aan het einde van het bedrijf.

- ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat op niveau 1 en de geperforeerde gaarplaat met het vlees op niveau 2.



Door de geperforeerde gaarplaat kan het condenswater weggelopen en wordt voorkomen dat het vlees te gaar wordt.

Tip: Als u het vlees nog iets wilt aromatiseren, leg het dan op een bed van verse kruiden of hooi.

- ▶ Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.
- ▶  «SlowCooking met stoom» starten (zie pagina 35).
- ▶ Braad het vlees na het SlowCooking gedurende in totaal 4–6 minuten behoedzaam rondom aan.
- ▶ Wikkel het gehele stuk vlees na het aanbraden in aluminiumfolie en laat ca. 5 minuten afgedekt staan.
- ▶ Snijd het vlees en serveer het meteen.





Omdat het vlees om optische redenen pas na het SlowCooking wordt aangebraden, liggen de voorgestelde waarden van de doeltemperatuur 4 °C lager dan bij «SlowCooking na aanbraden».

SlowCooking kiezen en starten



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

Na de start kan de doeltemperatuur niet meer worden gewijzigd.

- ▶ Indien het toestel uitgeschakeld is: druk eerst de instelknop in.
- ▶ Tip de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Selecteer de gewenste SlowCookingmethode.
- ▶ Selecteer het soort dier.
- ▶ Selecteer het soort vlees.



▶ Als het gewenste soort dier of vlees niet als keuzemogelijkheid beschikbaar is, kies dan  «Vrije vleeskeuze».

- ▶ Mate van gaarheid selecteren (niet mogelijk bij  «Vrije vleeskeuze»).
- In het display verschijnen de instellingen van de gebruikswijze.
- Boven doeltemperatuur staat een voorgestelde waarde.
- ▶ Pas, indien nodig, de voorgestelde waarde aan en stel desgewenst een uitgestelde start in.
- ▶ Kies  om het SlowCooking te starten.




De kernthermometer moet erin zijn gestoken.

- Het SlowCooking start.
- Het display toont de ingestelde doeltemperatuur, de actuele kerntemperatuur, alsook de aflopende restduur.
- Het digitale display toont de aflopende restduur.







Tijdens het bedrijf moet de deur van het toestel gesloten zijn. Als de deur van het toestel tijdens het SlowCooking wordt geopend, wordt het bedrijf onderbroken en korte tijd daarna afgebroken.


Per ongeluk onderbreken

- ▶ Als tijdens het SlowCooking de sensortoets  wordt aangeraakt, wordt het bedrijf gepauzeerd.
- In het display staat: «Wilt u dat  wordt afgebroken?».
- ▶ Als u het SlowCooking wilt voortzetten, kiest u «Nee».
- Het bedrijf wordt voortgezet.

Malsgaren afbreken/voortijdig uitschakelen


- ▶ Kies in de instellingen van het SlowCooking  of sensortoets .
- In het display staat: «Wilt u dat  wordt afgebroken?».
- ▶ Kies «Ja».
- Het bedrijf wordt afgebroken.
- ▶ Om het toestel uit te schakelen, tip de sensortoets  aan.



Mocht u per ongeluk «Ja» hebben gekozen of het stuk vlees toch gaar wilt laten worden, dan moet u sensortoets  aantippen en een gebruikswijze kiezen. Het «SlowCooking» kan niet worden gebruikt voor vlees dat al is gegaard.

6.7 RegeneratieAutomaat

Werkwijze

Met de  RegeneratieAutomaat kunnen levensmiddelen zonder het instellen van een modus, temperatuur en duur worden verwarmd. De hoeveelheid en vorm van het voedsel wordt herkend en de duur van het regenereren en het klimaat van de kookruimte worden individueel en automatisch aan het voedsel aangepast.

Vochtigheidsgraad

Bij de RegeneratieAutomaat kan een keuze worden gemaakt tussen δ^δ «Regenereren vochtig» en ☞ «Regenereren knapperig».

Vochtigheidsgraad	Toepassing
δ^δ	Levensmiddelen die niet mogen uitdrogen bijv. groenten, vlees, deegproducten
☞	Levensmiddelen die na het regenereren knapperig moeten zijn bijv. pizza, plaatkoek, apérogebak

Regeneratieduur

Sensoren herkennen, wanneer het product heet is.

De geschatte duur bij de meest frequente toepassingen bedraagt:

- δ^δ «Regenereren vochtig»: 10–14 minuten
- ☞ «Regenereren knapperig»: 14–18 minuten

RegeneratieAutomaat kiezen en starten



Om de optimale duur te kunnen bepalen, moet de kookruimte vóór de start afgekoeld en droog zijn.

De toesteldeur mag tijdens het bedrijf niet worden geopend.



Het gevulde waterreservoir moet in het daarvoor bedoelde vak geplaatst zijn.

- ▶ Leg de levensmiddelen in/op hittebestendig serviesgoed, zet dit op een rooster en schuif het in de koude kookruimte.
- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets ☞ aan.
- ▶ Kies ☞ .
- ▶ Selecteer de regeneratiegraad δ^δ «Vochtig» of ☞ «Knapperig».
- ▶ Stel indien nodig een einde resp. uitgestelde start in.



Voor de berekening van de uitgestelde start wordt een geschatte, gemiddelde duur voor het regenereren toegepast. Het regenereren kan derhalve ook eerder of later zijn afgerond.

- ▶ Selecteer \blacktriangleright om te starten.
 - Het bedrijf wordt gestart.
 - In het display staat: $\leftarrow \rightarrow$ wordt bepaald».
 - Vervolgens staat op het display de aflopende resterende duur.



Het bedrijf kan na het einde van het regenereren niet worden verlengd.

6.8 Wellness *

* Afhankelijk van softwareversie

Met ☞ «Wellness» kunnen de volgende hulpmiddelen voor het persoonlijke welzijn worden voorbereid:

- Verfrissende doekjes
- Hete wikkels
- Hot stones voor massage
- Kersenpit-/druivenpitzakjes



Voorzichtig: heet!

Voel de temperatuur van de verwarmde voorwerpen eerst met de hand, voordat u ze op andere lichaamsdelen legt.

Verfrissende doekjes

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ Bevochtig de doekjes en wring deze uit.
- ▶ Plaats de doekjes open op de geperforeerde gaarplaat of:
- ▶ Rol de doekjes tot de gewenste maat samen en plaats deze op de geperforeerde gaarplaat.

Hete wikkels

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ Plaats voorbereide doekjes zo uitgespreid mogelijk op de geperforeerde gaarplaat.

Hot Stones

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ Doe de schone, gladde stenen in een geschikte bak en zet deze rechtstreeks op de bodem van de kookruimte.

Kersenpit-/druivenpitzakjes

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ Doe de kersenpit- of druivenpitzakjes in een geschikte bak en zet deze rechtstreeks op de bodem van de kookruimte.

6.9 Hygiëne *

* Afhankelijk van softwareversie

Met  «Hygiëne» kunnen bakken worden gesteriliseerd. De volgende toepassingen staan ter beschikking:

- «Babyflesjes ontsmetten» vervangt het uitkoken in water.
- «Jampotten voorbereiden» vervangt de voorbehandeling van lege glazen door uitspoelen met heet water.
- «Jam nasteriliseren» verbetert de houdbaarheid van jam.

Babyflesjes

Vóór de start van de toepassing:

- ▶ Reinig de flessen.
- ▶ Haal de flessen uit elkaar en leg alle onderdelen op de geperforeerde gaarplaat.

Na het einde van de toepassing:

- ▶ Plaats de flessen ondersteboven op een schone theedoek en laat ze helemaal drogen.

6.10 Warmhouden *

* Afhankelijk van softwareversie

Door middel van  «Warmhouden» kunnen bereide gerechten warm worden gehouden.



Is de kookruimte reeds heet, laat deze dan vóór de start van «Warmhouden» 3 tot 4 minuten met geopende toesteldeur afkoelen zodat de gerechten tijdens het warmhouden niet te gaar worden.

Hoe langer de gerechten warm worden gehouden, des te sterker kan de consistentie van de gerechten veranderen.

7 EasyCook

Met behulp van EasyCook kunnen allerlei soorten gerechten eenvoudig en gemakkelijk worden bereid. Na de keuze van de levensmiddelengroep en het levensmiddel stelt het apparaat de daarbij behorende bedrijfsmodi of GourmetGuide-toepassingen inclusief instellingen en toebehoren voor.



De gelijknamige brochure die u samen met de bedieningshandleiding hebt gekregen, bevat dezelfde instelhelp in papieren vorm.

De aangegeven waarden voor temperatuur resp. temperatuurstanden en tijdsduur zijn richtwaarden. Afhankelijk van het soort en de grootte van het gerecht en persoonlijke voorkeur kunnen deze afwijken.

7.1 Overzicht levensmiddelengroepen

De levensmiddelen zijn tot verschillende groepen samengevat; een levensmiddel kan in meerdere groepen voorkomen.

De volgende levensmiddelengroepen kunnen worden geselecteerd:

 groente	 vis en zeevruchten
 vruchten en fruit	 hartige taart en pizza
 kruiden	 bakwaren
 paddenstoelen	 ovenschotels en gratins
 peulvruchten	 bijgerechten
 graan	 dessert
 aardappelen	 zuivelproducten
 vlees	 vlees
 gevogelte	 kastanjes

7.2 Levensmiddelen kiezen en starten



Een uitgestelde start is alleen mogelijk bij de toepassingen zonder voorverwarmen en is alleen geschikt voor voedsel dat niet moet worden gekoeld of niet hoeft te rijzen.

- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets EasyCook aan.
 - In het display verschijnt het overzicht van de levensmiddelengroepen.
- ▶ Selecteer de levensmiddelengroep.
- ▶ Selecteer het gewenste levensmiddel.
- ▶ Indien nodig: selecteer de vorm van het levensmiddel (geheel, in stukken enz.).
- ▶ Indien nodig: selecteer de bereidingswijze (garen, bakken enz.).
- In het display wordt diverse informatie gegeven over:
 - Temperatuur

- Duur
- voorverwarmen nodig/niet nodig
- benodigde toebehoren
- Niveau
- eventuele tips
- ▶ Kies ✓.
- ▶ Op het display verschijnt de samenvatting van de bedrijfsmodus.
- ▶ Om de werking te starten kiest u ▶.



U kunt de ingestelde waarden binnen bepaalde grenzen wijzigen.

8 Favorieten

Er kunnen maximaal 24 bedrijfsmodi, GourmetGuide- en EasyCook-toepassingen samen met de aangebrachte instellingen als favorieten worden opgeslagen.

8.1 Favorieten instellen

- ▶ Bedrijfsmodus, GourmetGuide- of EasyCook-toepassing kiezen.
- ▶ Instellingen aanbrengen.
- ▶ Sensortoets ♥ aanraken.
 - Het favorietenmenu wordt geopend.
- ▶ Opslaglocatie kiezen en bevestigen.
- ▶ Naam van de favoriet invoeren met behulp van het weergegeven toetsenbord en bevestigen.
 - De favoriet wordt opgeslagen.

8.2 Favorieten kiezen en starten

- ▶ Tip de sensortoets ♥ aan.
- ▶ Selecteer de gewenste favoriet en kies «Ja».
- ▶ Om de favoriet te starten kiest u ▶.
 - De favoriet wordt gestart.

8.3 Favorieten wijzigen

- ▶ Selecteer de gewenste favoriet.
- ▶ Pas de instellingen naar wens aan.
- ▶ Raak de sensortoets ♥ aan.
- ▶ Selecteer de opslaglocatie of selecteer de favoriet, die overschreven moet worden.
- ▶ Voer de naam van de favoriet in resp. bevestig het overschrijven.
 - De gewijzigde favoriet wordt opgeslagen.

8.4 Favorieten verwijderen





- ▶ Indien het toestel zich in een ander menu bevindt: tip de sensortoets ♥ aan.
- ▶ Kies ☰.
- ▶ Selecteer de te verwijderen favoriet.
 - In het display staat: «Wilt u deze favoriet verwijderen?»
- ▶ Om de favoriet te verwijderen, kiest u «Ja».
 - De favoriet wordt verwijderd.

9 Tips en trucs

9.1 Garingsresultaat onbevredigend...

... bij gebak of braadvlees



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

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> Het bakgoed vertoont een verschillende 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 geselecteerde niveaus met de «EasyCook» overeenstemmen. Plaats bakvormen of hoog bakgoed niet direct voor de achterwand van de kookruimte.
<ul style="list-style-type: none"> Het bakgoed is op de ene plaats lichter van kleur dan op de andere. 	<ul style="list-style-type: none"> Vergelijk de instellingen met de «EasyCook».



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

... bij geregenereerde gerechten

Resultaat	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> Het geregenereerde gerecht is uitgedroogd. 	<ul style="list-style-type: none"> Stel de temperatuur de volgende keer lager in en reduceer de duur. Gebruik  «RegeneratieAutomaat vochtig».
<ul style="list-style-type: none"> Teveel condensaat op of rond een geregenereerd gerecht. 	<ul style="list-style-type: none"> Stel de temperatuur de volgende keer hoger in en verleng de tijdsduur. Gebruik  «RegeneratieAutomaat knapperig».

9.2 Algemene tips

- Meerdere gerechten kunnen tegelijkertijd op energiebesparende wijze gaar gemaakt worden, bijv. rijst of peulvruchten samen met groenten met een vergelijkbare gaartijd.

- Kook graan, bijv. rijst of gierst en peulvruchten, bijv. linzen, direct met de passende hoeveelheid vocht in geschikte serveerschalen.
- Plaats serveerschalen direct op de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

9.3 Energie besparen

De gebruikswijzen  en  verbruiken minder energie dan de gebruikswijzen  en .
















- ▶ Frequent openen van de apparaatdeur vermijden.
- ▶ Schakel de verlichting alleen bij behoefte in.
- ▶ Bij gratins restwarmte gebruiken: vanaf een tijdsduur van 30 minuten het apparaat 5–10 minuten vóór het einde van het bakken uitschakelen.
- ▶ Niet langer dan nodig voorverwarmen.
- ▶ Kookruimte alleen voorverwarmen als het kook- of bakresultaat ervan afhankelijk is.



De laagste waarde van het stroomverbruik bereikt u door de persoonlijke instelling «Tijdweergave onzichtbaar maken» te kiezen. Ondanks de EcoStandby blijven de veiligheidsfuncties actief.

10 Persoonlijke instellingen

10.1 Overzicht persoonlijke instellingen

	Taal		Hulpfuncties
	Display		Temperatuur
	Datum		Kinderbeveiliging
	Klok		Toestelinformatie
	Meldingen		Demo-modus
	Toestel ontkalken		Aansluiting controleren
	Waterhardheid		Fabrieksinstellingen
	Volume		

10.2 Persoonlijke instellingen aanpassen

- ▶ Indien het toestel uitgeschakeld is: druk eerst de instelknop in.
- ▶ Tip de sensortoets  aan.

- In het display verschijnt het hoofdmenu van de persoonlijke instellingen:



- ▶ Kies de gewenste persoonlijke instelling resp. het gewenste submenu.
- ▶ Breng de gewenste persoonlijke instelling aan en bevestig door op de instelknop te drukken.
 - In het display verschijnt ofwel het hoofdmenu van de persoonlijke instellingen, ofwel het betreffende submenu.

- ▶ Om een submenu te verlaten en naar het hoofdmenu van de persoonlijke instellingen te gaan, kiest u ↩.
- ▶ Om de persoonlijke instellingen te verlaten, tikt u een andere sensortoets of sensortoets ⏻ aan.



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

10.3 Taal

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

10.4 Display

Helderheid

De helderheid van het display kan gewijzigd worden.

Achtergrondbeelden

De weergave van achtergrondbeelden kan in- en uitgeschakeld worden. Bij geactiveerde achtergrondbeelden worden, al naar gelang het menu, verschillende achtergrondbeelden weergegeven.

Startscherm *

* Afhankelijk van softwareversie

Met deze persoonlijke instelling kan het menu worden vastgelegd dat bij het starten van het toestel op het display te zien is. De volgende menu's kunnen worden gekozen:

- Bedrijfsmodi (af fabriek ingesteld)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favorieten

Uitschakeltijd van het toestel

Als er geen gebruikswijze actief is, maar het toestel toch is ingeschakeld, wordt het na een bepaalde tijd zonder toedoen van de gebruiker automatisch uitgeschakeld. Voorbeeld: na afloop van een gebruikswijze.

De uitschakeltijd van het toestel kan tussen 3 en 30 minuten worden ingesteld; de fabrieksinstelling is 15 minuten.

10.5 Datum

De datum kan worden opgevraagd en gewijzigd.

10.6 Klok

De volgende klokfuncties zijn beschikbaar:

- ⌚ tijd
- 12/24 tijdnotatie
- 🕒 tijdweergave
- 🌐 netsynchronisatie

Tijdnotatie

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

Tijdweergave

Bij de instelling «Tijdweergave zichtbaar maken» (fabrieksinstelling) wordt de tijd tussen 00:00 uur en 06:00 uur (24-uursnotatie) resp. tussen 12:00 a. m. en 06:00 a. m. (12-uursnotatie) met een lagere helderheid aangeduid.

Bij de instelling «Tijdweergave onzichtbaar maken» blijft de display donker als het toestel uitgeschakeld is.



De laagste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt door het kiezen van de persoonlijke instelling «Tijdweergave onzichtbaar maken». Ondanks de EcoStandby blijven de veiligheidsfuncties actief.

Netsynchronisatie

De netsynchronisatie stemt de klok van het toestel op de netstroomfrequentie af. Bij onregelmatige netstroomfrequentie kan dit ertoe leiden dat de klok fout loopt. Bij uitgeschakelde netsynchronisatie wordt een interne klokschakeling gebruikt.

10.7 Meldingen

Signaaltonen en aanwijzingen kunnen uitgeschakeld resp. onderdrukt worden. Belangrijke geluidssignalen (zoals bijv. timer, einde werking en toestel uitschakelen) kunnen niet worden uitgeschakeld of onderdrukt.

10.8 Toestel ontkalken

Met deze functie kan het toestel worden ontkalkt of de resterende tijd tot de volgende ontkalking worden opgevraagd.

Zie Ontkalken (zie pagina 49).

10.9 Waterhardheid

Het toestel beschikt over een systeem dat automatisch het juiste tijdstip voor het ontkalken aangeeft. Dit systeem kan voor huishoudens met zacht water (ook met een onthardingsinstallatie) en gemiddelde waterhardheid nog worden geoptimaliseerd door het passende bereik van de waterhardheid in te stellen in de persoonlijke instellingen.

Er zijn drie instelbereiken voor de waterhardheid:

Bereik	Waterhardheid [°fH]	Waterhardheid [°dH]	Waterhardheid [°eH]
▪ hard	36 tot 50	21 tot 28	26 tot 35
▪ gemiddeld	16 tot 35	9 tot 20	12 tot 25
▪ zacht	1 tot 15	1 tot 8	1 tot 11

10.10 Geluidssterkte

De signaaltoon kan in twee verschillende geluidssterktes ingesteld of helemaal uitgeschakeld worden.




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

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


10.11 Ondersteunende functies

Verlichting

Bij de instelling «Automatisch» wordt de verlichting van de kookruimte ingeschakeld:

- 3 minuten vóór het einde van een gaarproces, bijv. bij een automatisch programma of een bedrijfsmodus met ingestelde tijdsduur;
- als de werking voortijdig wordt beëindigd, d.w.z. afgebroken (via ■ of sensortoets );
- als de apparaatdeur wordt geopend.



De verlichting kan te allen tijde door aanraken van de sensortoets  in- of uitgeschakeld worden.

Wordt de verlichting niet uitgeschakeld, dan gaat deze uiterlijk na 5 minuten uit om stroom te sparen.

Deurgreep-automatiek

Geldt alleen voor toestellen zonder greep.

Bij ingeschakelde deurgreep-automatiek (fabrieksinstelling) wordt de deurgreep automatisch naar buiten geschoven, bijv. bij het instellen of beëindigen van een gebruikswijze.

Daarna wordt deze weer naar binnen geschoven.

Bij uitgeschakelde deurgreep-automatiek blijft de deurgreep altijd naar buiten geschoven.


Snel opwarmen


Bij de instelling «automatisch» wordt het snel opwarmen waar mogelijk automatisch extra ingeschakeld.


Waterreservoir

Bij de instelling «automatisch» wordt het waterreservoir automatisch uitgeschoven als het leeg is.

Tip and go

 «Tip and go» is de tijdsduur na afloop waarvan een bedrijfsmodus/programma automatisch wordt gestart, voor zover alle benodigde instellingen beschikbaar zijn of aangebracht zijn. Elke keer na het uitvoeren van instellingen wordt de countdown opnieuw gestart.

 «Tip and go» kan in- of uitgeschakeld worden.

Bij een geactiveerde  «Tip and go» zijn waarden tussen 10 seconden en 1 minuut mogelijk; de fabrieksinstelling is 20 seconden.

10.12 Temperatuur

Temperatuureenheid

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

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

Vooraf ingestelde waarde voor SlowCooking

De vooraf ingestelde waarde is de doelt temperatuur, die bij het SlowCooking automatisch wordt ingesteld. Met deze persoonlijke instelling kan hij maximaal 4 °C worden verhoogd of verlaagd; de instelling geldt voor alle stukken vlees.

Voorbeeld: Bij «SlowCooking na aanbraden» en een verhoging van de vooraf ingestelde waarde van 2 °C wordt een runderfilet «à point» automatisch gaar gemaakt bij een doelt temperatuur van 59 °C in plaats van 57 °C.

10.13 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging dient ervoor om het toevallig inschakelen van het toestel door kinderen te voorkomen.

Als de kinderbeveiliging is ingeschakeld, kan het toestel alleen na invoer van een code bediend worden. De code wordt tijdens het ontgrendelen in omgekeerde volgorde weergegeven.



De kinderbeveiliging wordt telkens 3 minuten na het uitschakelen van het toestel geactiveerd.

10.14 Toestelgegevens

Onder  «Toestelgegevens» vindt u:

- het artikel- en serienummer (SN) van uw toestel
- de softwareversies van uw toestel en de momenteel gebruikte signaaltonen en achtergrondbeelden (afhankelijk van het model)
- de bedrijfsgegevens:
 - Aantal reeds uitgevoerde ontkalkingen
 - Datum en tijdstip van de laatste ontkalking
 - de bedrijfsduur tot nu toe met stoom

10.15 Demo-modus

In de demo-modus beschikt u over bijna alle toestelfuncties – maar u kunt niet met het toestel koken. Bij productdemonstraties en advies kan op deze wijze de veiligheid bij de bediening worden gegarandeerd.

Het in- en uitschakelen van de demo-modus is uitsluitend met een veiligheidscode mogelijk.

10.16 Aansluiting controleren *

* Afhankelijk van softwareversie

Deze functie wordt door test- en certificeringsorganisaties gebruikt om te controleren of voor het toestel het vereiste aansluitingsvermogen beschikbaar is.

10.17 Fabrieksinstellingen

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

11 Verzorging en onderhoud



Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!

Laat het toestel en toebehoren vóór de reiniging afkoelen.

Grijp niet in het vak van het waterreservoir, zolang op het display staat: «Waterreservoir niet verwijderen.»

Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

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

Reinig het toestel nooit met een stoomreiniger.

11.1 Buitenkant reinigen


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

11.2 Kookruimte reinigen



Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Verbuig nooit de temperatuursensor en de verwarmingselementen.

- ▶ Condens en bestanddelen van levensmiddelen moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig worden verwijderd.
- ▶ Om condens en bestanddelen van levensmiddelen tijdens het garen op te vangen, de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster schuiven.
- ▶ Verontreinigingen indien mogelijk met een vochtige doek uit de kookruimte verwijderen als die nog handwarm is. Een zachte, met afwaswater bevochtigde doek gebruiken en nadrogen met een zachte doek.
- ▶ Ingedroogd vuil kan gemakkelijker worden verwijderd als het apparaat vóór het reinigen gedurende ca. 30 minuten met de bedrijfsmodus  en een temperatuur van 80 °C wordt gebruikt. Op deze manier worden de verontreinigingen losgeweekt.
- ▶ Bij hardnekkige verontreinigingen, bijv. door kip, de kookruimte reinigen met een vetoplossende spray of crèmereiniger volgens de voorschriften van de fabrikant.

11.3 Toesteldeur reinigen

- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek.
- ▶ Let er op dat er bij toestellen zonder greep geen spoelwater in de greepopeningen loopt.
- ▶ Droog af met een zachte doek.

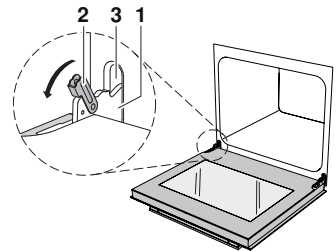
Toesteldeur verwijderen



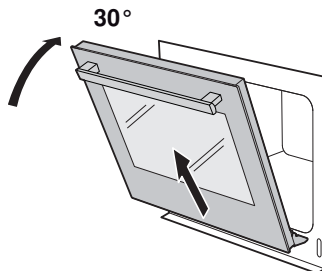
Risico op verwondingen door bewegende delen!

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

- ▶ 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 Deurafdichting reinigen

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

11.5 Deurafdichting vervangen

Om veiligheidstechnische redenen moet de deurafdichting door onze klantenservice worden vervangen.

11.6 Halogeenlamp vervangen

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

11.7 Toebehoren en draagrooster reinigen



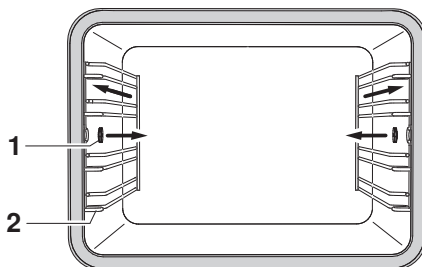
Beschadiging door foutieve behandeling!

Reinig de kernthermometer en het waterreservoir niet in de vaatwasmachine.

- De roestvrijstalen plaat, de geperforeerde gaarplaat, het rooster en het draagrooster kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Waterresten in het waterreservoir kunnen met een normaal verkrijgbaar ontkalkingsmiddel (niet afwasmiddel) worden verwijderd.
- ▶ Reinig de kernthermometer met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek.
- ▶ Als het ventiel van het waterreservoir druppelt, moet het ventiel worden ontkalkt.

Draagroosters eruit nemen

- ▶ Draai de kartelmoer **1** vooraan aan het draagrooster linksom los.
- ▶ Trek het draagrooster **2** iets zijdelings weg van de schroef en neem het er naar voren toe uit.



Draagrooster plaatsen


- ▶ Plaats het draagrooster in de openingen van de achterwand van de kookruimte en leg het op de schroef. Draai de kartelmoer rechtsom tot de aanslag op de schroef.

11.8 Ontkalken

Werkwijze

Bij iedere stoomvorming zet zich, afhankelijk van de plaatselijke waterhardheid (d.w.z. van het kalkgehalte van het water), kalk in de stoomgenerator af.

Een systeem in het toestel herkent automatisch wanneer er moet worden ontkalkt en geeft dit aan.

- Nadat de sensortoets  is aangeraakt en na afloop van een gaarproces staat op het display:

Wilt u het toestel nu ontkalken?
Dit proces moet worden begeleid.



Wij adviseren u het ontkalken meteen uit te voeren als deze melding verschijnt. Wordt het toestel langere tijd niet ontkalkt, dan kunnen functies van het toestel of het toestel zelf worden beschadigd. Het gehele ontkalkingsproces duurt ca. 45 minuten.

Ontkalkingsinterval

Het ontkalkingsinterval is afhankelijk van de waterhardheid en de regelmaat van het gebruik. Bij 4x 30 minuten stomen per week moet afhankelijk van de waterhardheid als volgt worden ontkalkt:

Waterhardheid	Ontkalken na ca.
hard	5 maanden
gemiddeld	8 maanden
zacht	12 maanden

Resterende gebruiksduur opvragen

De resterende gebruiksduur met stoom tot de volgende ontkalking kan in de persoonlijke instellingen onder «Ontkalken» worden opgevraagd.

Ontkalkingsmiddel

Durgol Swiss Steamer



Schade aan het toestel door fout ontkalkingsmiddel!

Gebruik voor het ontkalken uitsluitend «Durgol Swiss Steamer». Het ontkalkingsmiddel bevat zeer effectieve zuren. Verwijder eventuele spatten onmiddellijk met water. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.



Contactgegevens voor aankoop onder «Toebehoren en onderdelen».



«Durgol Swiss Steamer» is speciaal voor dit toestel ontwikkeld.

Gewone ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat deze schuim vormende bestanddelen bevatten of niet effectief genoeg zijn.

Als er een ander ontkalkingsmiddel wordt gebruikt, kan dit

- in de binnenruimte voor overmatig schuim zorgen
- de verdampers onvoldoende ontkalken
- in het uiterste geval het toestel beschadigen

Ontkalken starten



Vóór het ontkalken moet het apparaat zijn afgekoeld.

Verwijder het toebehoren, het kookgerei of andere voorwerpen uit de kookruimte. Blijf in de buurt van het toestel: tijdens het ontkalken moeten er ontkalkingsmiddelen in worden gedaan en het waterreservoir worden leeggemaakt. Tijdens het ontkalken moet u de toesteldeur gesloten houden.

Als de weergave «Wilt u het toestel nu ontkalken? U dient dit proces te begeleiden.» op het display verschijnt:

- ▶ «Ja» kiezen.
- ▶ In het display staat: «Toestel wordt voor ontkalken voorbereid.»



Wanneer er een geluidssignaal klinkt en er op het display staat «Restwarmte te hoog», is het toestel niet voldoende afgekoeld en kan het ontkalken niet worden gestart.

- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zodra de betreffende melding op het display verschijnt: 0,5 l ontkalkingsmiddel onverduld in het waterreservoir gieten, waterreservoir erin schuiven en ▶ kiezen.
 - Het ontkalken wordt gestart.
 - In het display staat: «Toestel wordt ontkalkt.»



Na de start kan het ontkalken om veiligheidsredenen niet worden gestopt.

Spoelvoelstof vervangen

- ▶ Zodra de betreffende melding op het display verschijnt: Haal het waterreservoir eruit, giet de spoelvoelstof weg en giet er 1 l warm water in..
- ▶ Schuif het waterreservoir er weer in.
 - De spoelfase start automatisch.
 - Op het display staat: «Toestel wordt gespoeld.»
- ▶ Herhaal de procedure zo vaak als nodig.







Bij de laatste spoelgang wordt het water verhit, waardoor de toesteldeur kan beslaan.

Ontkalken beëindigen

- ▶ Zodra de betreffende melding verschijnt: Verwijder, ledig en droog het waterreservoir.
- ▶ Als zich vloeistof op de bodem van de kookruimte heeft verzameld, verwijder die dan met een zachte doek.

- ▶ Selecteer ✓ om de melding te bevestigen.
 - Op het display staat: «Toestel is succesvol ontkalkt.»
- ▶ Selecteer ✓ om de melding te bevestigen.
 - Het toestel is weer klaar voor gebruik.



Als na het ontkalken de gebruikswijzen , ,  of  worden gebruikt, kan het water in het waterreservoir na het einde van het garingsproces troebel zijn. Dit heeft noch invloed op de gaareigenschappen, noch op de kwaliteit van het gerecht.

12 Storingen zelf verhelpen

12.1 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.

Fxx/Exxx zie bedieningshandleiding
SNxxxxx xxxxxx.

... het toestel niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zekering van de huisinstallatie heeft gereageerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de automatische zekering weer in.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zekering blijft reageren. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onderbreking in de stroomtoevoer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de stroomtoevoer.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De demo-modus is ingeschakeld. 	<p>De demo-modus kan alleen met een veiligheidscode worden uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toestel is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.

... alleen de verlichting functioneert niet

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Halogeenlamp defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.

... de gaartijd ongewoon lang lijkt te zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het toestel is slechts enkelfasig aangesloten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het toestel tweefasig aan.


...bij het grillen sterke rookontwikkeling optreedt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerechten bevinden zich te dicht bij de verwarmingselementen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of het gekozen niveau met de «Easy-Cook» overeenkomt.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grillstand is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verlaag de grillstand.

... bij het stomen wordt geen stoom geproduceerd

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De temperatuur in de kookruimte bedraagt meer dan 100 °C. 	Niet nodig om te verhelpen: Stoom boven 100 °C is niet zichtbaar.

... de kerntemperatuur niet wordt aangegeven

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kernthermometer is niet juist geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de kernthermometer op de juiste wijze in de aansluitbus is gestoken. ▶ Controleer of de kernthermometer op de juiste wijze in het gerecht is gestoken: de punt moet zich in het midden van het dikste gedeelte bevinden.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kernthermometer kan niet worden gebruikt in het geselecteerde automatische programma; het symbool $\wedge^{\circ\text{C}}$ licht grijs op. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Indien de kernthermometer desondanks toch moet worden gebruikt: schakel over naar het menu van de gebruikswijzen  en stel een passende bedrijfsmodus in.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kernthermometer of de aansluitbus is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.

... het bedieningsveld beslaat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vrijkomende stoom bij modus met stoom. 	<p>Kortdurend beslaan is normaal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verzeker u ervan dat de deurafdichting aan alle kanten volledig aansluit, wanneer u de toesteldeur sluit. ▶ Bij intens en aanhoudend beslaan dient u contact op te nemen met de service.

... er tijdens bedrijf geluiden zijn te horen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens het gebruik altijd optreden (schakel- en pompgeluiden). 	Dit is een normaal verschijnsel.


... de klok fout loopt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onregelmatige netstroomfrequentie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schakel de netstroomsynchronisatie uit.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bij uitgeschakelde netstroomsynchronisatie is de interne klokschakeling onnauwkeurig. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bel de service.

... het display het volgende toont

FX/EXX zie bedieningshandleiding


SN XXX XXXXXX

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschillende situaties kunnen tot een storingsmelding leiden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sensortoets  aanraken om de storingsmelding te bevestigen. ▶ De stroomtoevoer gedurende ca. 1 minuut onderbreken. ▶ De stroomtoevoer weer inschakelen. ▶ Indien de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het SN-nummer (zie typeplaatje) noteren. ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Service bellen.

... op het display het volgende staat

UX/EXX zie bedieningshandleiding

SN XXX XXXXXX

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Storing in de stroomtoevoer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De toets  aanraken om de storingsmelding te bevestigen. ▶ De stroomtoevoer gedurende ca. 1 minuut onderbreken. ▶ De stroomtoevoer weer inschakelen. ▶ Indien de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het SN-nummer (zie typeplaatje) noteren. ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Service bellen.

... op het display staat

 restwarmte

Waterreserv. niet verwijderen.

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De watertemperatuur in de stoomgenerator is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht het afkoelen af (dit kan tot 30 minuten duren). <p>Water wordt om veiligheidsredenen pas weggepompt, wanneer een bepaalde minimumtemperatuur is bereikt.</p> <p>Het toestel kan desondanks worden gebruikt.</p>

... op het display staat

Ontkalken mislukt

Toestel is niet ontkalkt.

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ongeschikt ontkalkingsmiddel gebruikt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voer nogmaals een ontkalking uit met het voorgeschreven ontkalkingsmiddel.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ontkalken heeft niet correct plaatsgevonden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Als de melding na meerdere keren ontkalken niet verdwijnt, noteer dan het SN-nummer (zie typeplaatje) en de complete storingsmelding. ▶ Bel de service.

... op het display het volgende staat

Water vullen

Het waterreservoir wordt uitgestoten, indien geactiveerd, maar is nog gevuld.

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vulfout verdamper 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Waterreservoir er weer inschuiven, pompen afwachten ▶ Indien de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het SN-nummer (zie typeplaatje) noteren. ▶ Bel de service.

12.2 Na een stroomonderbreking



De persoonlijke instellingen blijven behouden.

Kortstondige stroomonderbreking tijdens het bedrijf

- De huidige werking van het toestel wordt afgebroken.
- Na het inschakelen van het toestel staat in het display: «Stroomuitval. Werking afgebroken».
- ▶ Kies ✓ om de melding te bevestigen.
 - In het display verschijnt het menu van de bedrijfsmodi.

Korte stroomonderbreking tijdens het ontkalken

- Het ontkalken wordt onderbroken.
- Na het inschakelen van het toestel staat op het display: «Stroomuitval Ontkalken wordt voortgezet.»
- ▶ Selecteer ✓ om de melding te resetten.
 - Het ontkalken wordt voortgezet.

Stroomonderbreking gedurende langere tijd

Uitvoering 1 *

* Afhankelijk van softwareversie

Na een stroomonderbreking gedurende langere tijd wordt een eerste inbedrijfstelling uitgevoerd. Het is echter zo dat alleen de taal en de tijd opnieuw moeten worden ingesteld om het toestel weer in werking te stellen; verder zijn er geen verplichte instellingen.

- Indien ontkalken actief was: Het ontkalken wordt voortgezet.

Uitvoering 2 *

* Afhankelijk van softwareversie

Na een stroomonderbreking gedurende langere tijd wordt een eerste inbedrijfstelling uitgevoerd. Het is echter zo dat alleen de tijd opnieuw hoeft te worden ingesteld om het toestel weer in werking te stellen; verder zijn er geen verplichte instellingen.

- Na het inschakelen van het toestel staat in het display: «Stroomuitval. Tijd instellen.»
- ▶ Kies ✓ om de melding te bevestigen.
 - In het display verschijnt het menu «Klok» van de persoonlijke instellingen.
- ▶ Kies ⏸, stel de tijd in en bevestig deze.
 - In het display verschijnt weer het menu «Klok».
- ▶ Kies ↶.
 - In het display staat: «Wilt u de inbedrijfstelling voortzetten?»
- ▶ Moeten er nog meer persoonlijke instellingen worden gewijzigd, kies dan «Ja».
 - In het display verschijnt het betreffende menu voor de persoonlijke instellingen.
- ▶ Hoeven er verder geen persoonlijke instellingen te worden gewijzigd, kies dan «Nee».
 - Het toestel is weer klaar voor gebruik.
 - Indien ontkalken actief was: Het ontkalken wordt voortgezet.

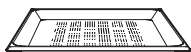
13 Toebehoren en vervangingsonderdelen

Het hier opgesomde toebehoren evenals reserveonderdelen kunnen naast de leveringsomvang van het toestel worden besteld. De bestelling is tegen betaling, behalve als er sprake is van garantie. Geef bij bestellingen de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het reserveonderdeel aan.

13.1 Toebehoren



Roestvrijstalen plaat



Gaarplaat geperforeerd



Rooster



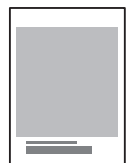
Bakplaat met DualEmail



Kernthermometer



Brochure EasyCook



Receptenboek

13.2 Speciaal toebehoren

Informatie onder: www.vzug.com

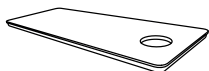
13.3 Onderdelen



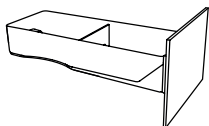
Draagrooster links / rechts



Kartelmoer



Deksel voor waterreservoir



Waterreservoir



Afdichtpad voor Vacuisine met kernthermometer



Ontkalkingsmiddel Durgol Swiss Steamer

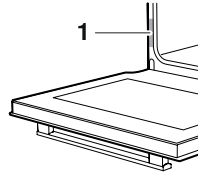


Het ontkalkingsmiddel kan ook in een speciaalzaak worden gekocht.

14 Technische gegevens

Afmetingen buitenkant

- Zie de installatiehandleiding



Elektrische aansluiting

- Zie het typeplaatje 1

14.1 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.

Het nominaal opgenomen vermogen volgens IEC 60335 wordt bepaald met ingebruikname van de functie «Persoonlijke instellingen/Aansluiting controleren».

Algemene aanwijzing

Maximale lading 3 kg

14.2 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.

14.3 Gegevens van het product

Volgens de EU-verordening nr.: 66/2014

Merk	–	V-ZUG Ltd
Toesteltype	–	Stoomkoker
Modelnaam	–	CSSL
Gewicht van het toestel	kg	40
Aantal kookruimtes	–	1
Warmtebron per kookruimte	–	Stroom
Volume per kookruimte	l	55
Energieverbruik in conventionele modus ¹⁾	kWh/cyclus	0,7
Energieverbruik in hete lucht-/ luchtcirculatiemodus ²⁾	kWh/cyclus	0,67
Energie-efficiëntie-index per kookruimte ³⁾	–	85,8
Toegepaste meet-/berekenningsmethode	–	IEC 60350

¹⁾ bij het verwarmen van een standaardbelading per kookruimte

²⁾ bij het verwarmen van een standaardbelading per kookruimte

³⁾ meetmethoden: zie EU-verordening nr. 66/2014, bijlage II, hfst. 1

Energie besparen bij het koken

De gebruikswijzen  en  verbruiken minder energie dan de gebruikswijzen  en .

- ▶ Frequent openen van de apparaatdeur vermijden.
- ▶ Bij gratins restwarmte gebruiken: vanaf een tijdsduur van 30 minuten het apparaat 5–10 minuten vóór het einde van het bakken uitschakelen.
- ▶ Niet langer dan nodig voorverwarmen.
- ▶ Kookruimte alleen voorverwarmen als het kook- of bakresultaat ervan afhankelijk is.

14.4 EcoStandby

Om onnodig energieverbruik te voorkomen is het toestel uitgerust spaarautomaat «EcoStandby» .



De laagste waarde van het stroomverbruik kan worden bereikt door het kiezen van de persoonlijke instelling «Tijdweergave onzichtbaar maken». Ondanks de EcoStandby blijven de veiligheidsfuncties actief.

14.5 «Open source» licentie-verwijzing

Uw toestel bevat de open source-software Newlib. Deze valt onder de licentievoorwaarden volgens hoofdstuk 4.1 (4.1.1–4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14–4.1.16) van het bijgevoegde open-source-software-licentiedocument.

15 Afvoer

15.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.


15.2 Veiligheid

Maak het apparaat onbruikbaar, zodat ongelukken kunnen worden voorkomen door on-eigenlijk gebruik (bijvoorbeeld door spelende kinderen):

- ▶ Koppel het apparaat los van het stroomnet. Bij een vast gemonteerd apparaat moet dit door een erkend elektricien worden uitgevoerd! Snij vervolgens het netsnoer bij het apparaat los.

15.3 Afvoer



-  Het symbool «doorgestreepte vuilnisbak» verplicht tot een gescheiden afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijk zijn en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze apparaten moeten worden ingeleverd bij een inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur en kunnen niet worden weggegooid in ongesorteerd huishoudelijk afval. Daarmee draagt u bij aan de bescherming van hulpbronnen en het milieu.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten.

16 Trefwoordenlijst

A	
Aansluiting controleren	46
Aanwijzing	44
Achtergrondbeelden.....	43
Afbreken	
Recepten	27
Afmetingen buitenkant	57
Afvoer	58
Annuleren	
Bedrijfsmodus	22
Een eigen recept aanmaken	29
Recept wijzigen	29
AutoBraad	32
Automatisch uitschakelen	43
B	
Bakplaat.....	12
Bediening	19
Bedienings- en display-elementen.....	11
Bedrijfsmodus	
Annuleren	22
Kiezen	20
Wijzigen	23
Bord verwarmen.....	14
Boven-/onderhitte	15
Boven-/onderhitte vochtig	17
Buitenkant reinigen.....	47
D	
Demo-modus	46
Deurafdichting	
Reiniging	48
vervangen.....	48
Deurgreep	45
Doeltemperatuur	22
Draagrooster.....	48
Reinigen	48
Duur.....	21
Receptstap.....	28
E	
EasyCook	39, 56
Levensmiddelengroepen.....	39
EcoStandby.....	58
Eerste inbedrijfstelling.....	10
Eigen recepten	28
Aanmaken	28
Verwijderen	30
Einde	21
Elektrische aansluiting	57
Energie besparen	42, 58
F	
F- en E-meldingen.....	53
Fabrieksinstellingen.....	46
Favorieten.....	40
Aanmaken	40
Starten	40
Verwijderen	40
Wijzigen	40
G	
gaarplaat.....	13
Garantieverlenging	63
Gebruiksaanwijzingen	7
Geldigheidsbereik.....	2
Geluidssterkte.....	44
Grill	17
Grill-circulatielucht.....	17
H	
Halogeenlamp	48
Helderheid.....	43
Hete lucht	15
Hete lucht & Stoom	15
Hete lucht met onderhitte.....	16
Hete lucht vochtig	18
Hygiëne.....	38
I	
Inbedrijfstelling	10
Ingebruikneming	7
Instellingen van de gebruikswijze	20
Controleren	20
Wijzigen	20
K	
Kerntemperatuur	22
Alleen meten.....	22
Kernthermometer	13, 22
Reinigen	48
Klok	43
Klok instellen	42
Kookruimte	
Reinigen	47
Temperatuurmeting	57
Korte handleiding.....	64
L	
lading	57
Lange gaartijd.....	51
M	
Modelnaam	2

Modelnummer 2, 46

N

Netsynchronisatie 44

Niveaus 12

Notities 62

O

Onderhitte..... 12, 18

onderhoud 46

Ontkalken 49

 mislukt..... 54

 spoelfase..... 50

 Starten..... 50

 Tijdsduur tot volgende ontkalken 46

Ontkalkingsmiddel..... 49

Opbouw 11

P

Pauze 28

Persoonlijke instellingen 42

 Aanpassen 42

 Overzicht 42

Profi-bakken 33

R

Recepten 26

 Actie vereist 27

 Afbreken 27

 Eigen recept aanmaken 28

 Kopiëren 29

 Stap voortijdig beëindigen 29

 Tijdsduur van een stap 28

 Wijzigen 29

receptenboek..... 26, 56

 Vrijgeven..... 26

RegeneratieAutomaat 36

regeneratieduur..... 37

Regenereren 16, 41

Reiniging..... 47

 Deurafdichting 48

 Draagrooster..... 48

 Kernthermometer 48

 Kookruimte..... 47

 Toebehoren..... 48

 Waterreservoir 48

Reserveonderdelen 55, 56

Roestvrijstalen plaat 13

Rooster 13

S

Sensortoetsen..... 11

Service & Support..... 63

Signaaltonen 44

SlowCooking..... 34

Kernthermometer plaatsen 35

 Met stoom 35

 Na aanbraden 34

 Starten..... 35

 Vooraf ingestelde waarde..... 45

 Voortijdig uitschakelen 36

SN 46

Snel opwarmen 18, 45

 Automatisch inschakelen 45

Softwareversies 46

Speciaal toebehoren 14, 56

Startscherm..... 43

Stekkerbus 12

stomen 14

Stoomtoevoer in-/uitschakelen..... 16

Stroomonderbreking 54

Stroomuitval 54

Symbolen..... 5

T

Taal..... 43

Technische gegevens 57

Technische vragen 63

Temperatuureenheid 45

Temperatuursensor 12

Testinstituten 57

Tijdsformaat 43

Tijdweergave..... 44

Timer 23

Tip and go..... 20, 45

Tips en trucs 41

Toebehoren..... 12, 55

 Reinigen 48

Toestel afvoeren..... 58

Toesteldeur

 Reinigen 47

 Verwijderen 47

Toestelgegevens..... 46

Type..... 2

Typeplaatje 57

U

U- en E-meldingen 53

Uitgestelde start 21

Uitschakeltijd van het toestel..... 43

V

Vacuisine 30

Veiligheidsaanwijzingen

 Algemene 5

Veiligheidsvoorschriften

 Reglementair gebruik..... 7

 Toestelspecifieke 6

 Voor de eerste ingebruikneming 7

Verlichting..... 45, 51

verschil in bruining.....	41
Verwijderen	
Eigen recept.....	30
Favorieten.....	40
verzorging.....	46
vochtigheidsgraad.....	37
voor de eerste ingebruikneming.....	7
Voortijdig uitschakelen.....	22
Voorverwarmen.....	42, 58
Vulfout verdamer.....	54

W

Wachten.....	28
Warmhouden.....	38
waterhardheid.....	44
waterreservoir.....	45
automatisch uitschuiven.....	45
leegmaken.....	26
Reinigen.....	48
vullen.....	19
Wellness.....	37
Werking verlengen.....	24

17 Notices

18 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u 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 in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

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

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

Uw reparatieopdracht

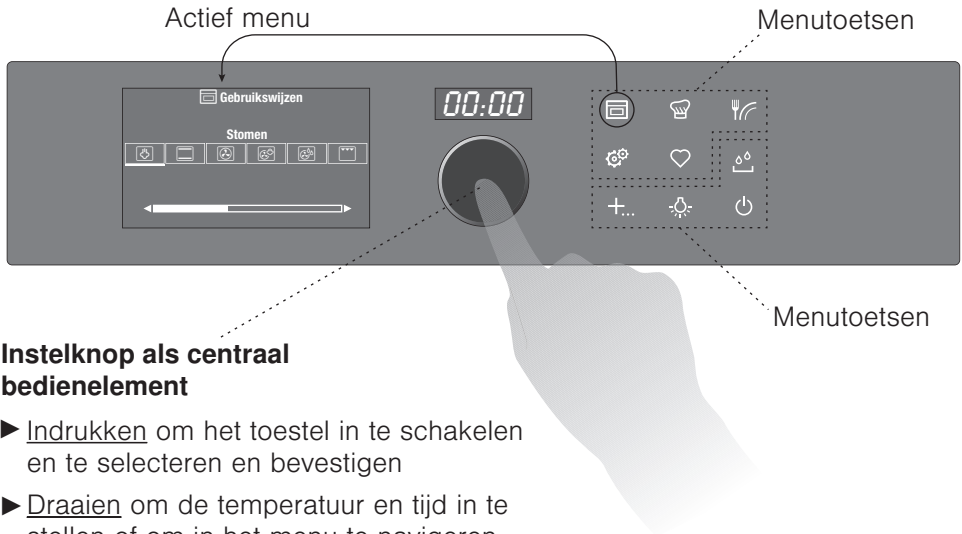
Onder www.vzug.com →Service →Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

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

Hier vindt u de belangrijkste informatie met betrekking tot de bediening overzichtelijk weergegeven.




Instelknop als centraal bedienelement

- ▶ Indrukken om het toestel in te schakelen en te selecteren en te bevestigen
- ▶ Draaien om de temperatuur en tijd in te stellen of om in het menu te navigeren

Menu- en actietoetsen

De menu-toetsen bevatten een selectie aan bereidingsopties en persoonlijke instellingen. Deze kunnen worden geselecteerd door de betreffende toets aan te tippen. Het actieve menu wordt weergegeven in de display. De instelknop dient voor het navigeren en bedienen van het menu; verder kunnen submenu's worden opgeroepen.

Met de functietoetsen heeft u directe toegang tot onafhankelijke functies zoals de verlichting of het uitschakelen van het toestel .



J23011356-R08