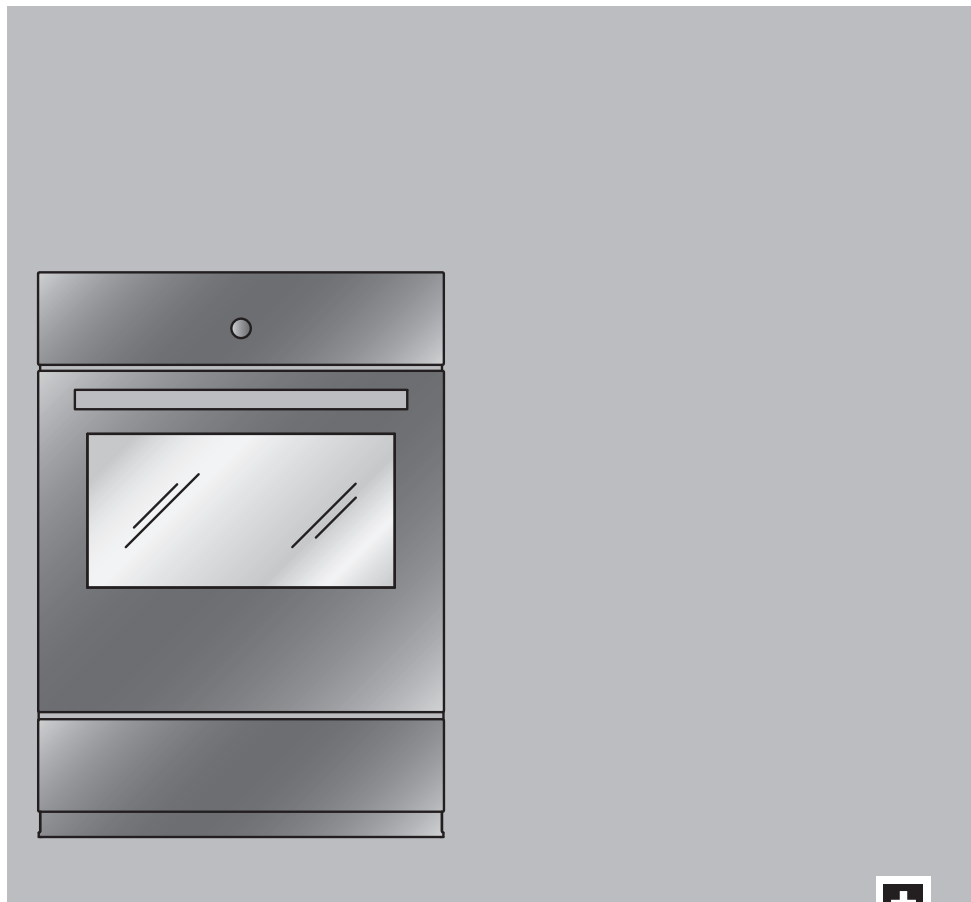




Bedieningshandleiding

Combair SE | SEP

Bakoven

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 SE 60	21016	BCSEZ60c	60-600
Combair SE 60	21016	BCSEZ60g	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60c	60-600
Combair SEP 60	21019	BCSEPZ60g	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	6.1	Receptenboek	22
1.1	Gebruikte symbolen	5	6.2	Eigen recepten	23
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	5	6.3	SlowCooking.....	26
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5	6.4	Warmhouden *	28
1.4	Gebruiksaanwijzingen.....	7	7	EasyCook	28
2	Eerste ingebruikneming	9	7.1	Overzicht levensmiddelengroepen.....	28
3	Beschrijving van het toestel	10	7.2	Levensmiddelen kiezen en starten.....	28
3.1	Opbouw.....	10	8	Favorieten	29
3.2	Bedienings- en display-elementen	10	8.1	Favorieten instellen.....	29
3.3	Kookruimte.....	11	8.2	Favorieten kiezen en starten	29
3.4	Toebehoren.....	12	8.3	Favorieten wijzigen	29
3.5	Bordverwarming.....	12	8.4	Favorieten verwijderen.....	30
4	Gebruikswijzen	13	9	Tips en trucs	30
4.1	Overzicht gebruikswijzen.....	13	9.1	Garingsresultaat onbevredigend... ..	30
4.2	Boven-/onderhitte	13	9.2	Energie besparen	31
4.3	Hete lucht	13	10	Persoonlijke instellingen	31
4.4	PizzaPlus	14	10.1	Overzicht persoonlijke instellingen.....	31
4.5	Grill	14	10.2	Persoonlijke instellingen aanpassen.....	31
4.6	Grill-circulatielucht	14	10.3	Taal.....	32
4.7	Boven-/onderhitte vochtig.....	15	10.4	Display	32
4.8	Hete lucht vochtig.....	15	10.5	Datum	32
4.9	Onderhitte	15	10.6	Klok	32
4.10	Snel opwarmen	16	10.7	Meldingen.....	33
5	Bediening	16	10.8	Toestel pyrolytisch reinigen	33
5.1	Gebruikswijze kiezen en starten	17	10.9	Geluidssterkte	33
5.2	Instellingen controleren en wijzigen.....	17	10.10	Ondersteunende functies	33
5.3	Tijdsduur instellen.....	17	10.11	Temperatuur	34
5.4	Uitgestelde start/einde instellen	18	10.12	Kinderbeveiliging	34
5.5	Kerntemperatuur	18	10.13	Toestelgegevens.....	34
5.6	Bedrijfsmodus annuleren/voortijdig beëindigen.. 19		10.14	Demo-modus	34
5.7	Gebruikswijze wijzigen.....	19	10.15	Fabrieksinstellingen.....	34
5.8	Timer	20	11	Verzorging en onderhoud	35
5.9	Einde bedrijf.....	21	11.1	Buitenkant reinigen.....	35
5.10	Toestel uitschakelen	21	11.2	Kookruimte reinigen.....	35
6	GourmetGuide	22	11.3	Toesteldeur reinigen	35
			11.4	Deurafdichting reinigen	36

11.5	Deurpakking vervangen	36
11.6	Deurpakking vervangen bij pyrolysetoestellen 37	
11.7	Halogeenlamp vervangen	37
11.8	Toebehoren en draagrooster reinigen.....	38
11.9	Pyrolytische zelfreiniging	39
12	Storingen zelf verhelpen	40
12.1	Wat te doen als.....	40
12.2	Na een stroomonderbreking	42
13	Toebehoren en vervangingsonderdelen 43	
13.1	Toebehoren.....	43
13.2	Speciaal toebehoren	44
13.3	Vervangingsonderdelen	44
14	Technische gegevens	44
14.1	Aanwijzing voor testinstituten	45
14.2	Temperatuurmeting	45
14.3	Gegevens van het product	45
14.4	EcoStandby.....	46
14.5	«Open source» licentie-verwijzing	46
15	Afvoer	46
16	Trefwoordenlijst	47
17	Notities	50
18	Service & Support	51

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 VEILIGHEIDS-AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOORNEMEN EN BEWAREN VOOR LATER GEBRUIK
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen 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 vernietigen.
- Bij toestellen met pyrolytische zelfreiniging: Overmatige vervuiling alsmede alle toebehoren (vaatwerk, koekplaten, uitschuifbare delen, draagroosters) 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.
- 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 re-

paraties 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.



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

Versie 2 *

* Afhankelijk van softwareversie

- ▶ Tijd instellen (zie pagina 32).

Eerste inbedrijfstelling afsluiten

- ▶ Lege kookruimte (zonder rooster, platen enz.) met gebruikswijze  bij 230 °C ca. 30 minuten verwarmen.



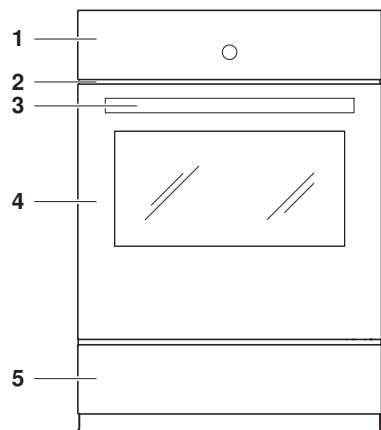
Omdat daarbij geuren vrijkomen en rook kan ontstaan, moet de ruimte gedurende deze tijd goed worden geventileerd.



Alle vermelde temperaturen in deze handleiding staan vermeld in graden Celsius. Bij de instelling «Graden Fahrenheit» (zie pagina 34) geldt de navenante omrekening.

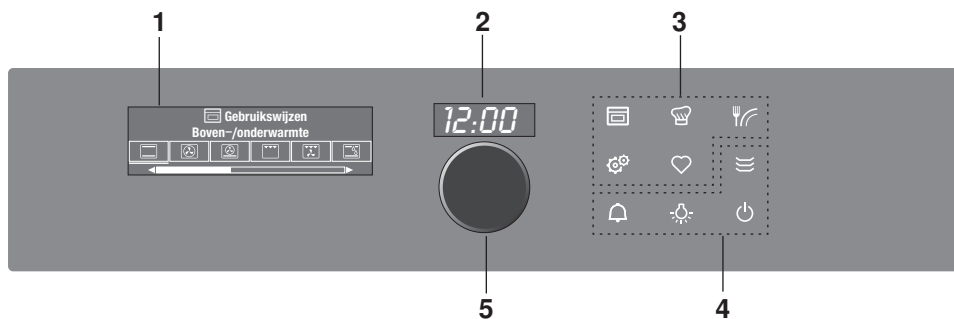
3 Beschrijving van het toestel

3.1 Opbouw



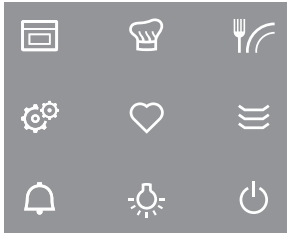
- 1 Bedienings- en display-elementen
 - 2 Ventilatieopening
 - 3 Deurgreep
 - 4 Toesteldeur
 - 5 Warmtelade *
- * modelafhankelijk

3.2 Bedienings- en display-elementen



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

Overzicht sensortoetsen



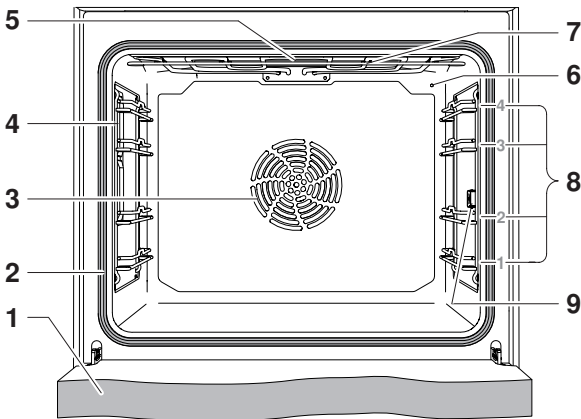
-  Gebruikswijzen
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Persoonlijke instellingen
-  Favorieten
-  warmtelade/bord verwarmen *
- * modelafhankelijk
-  Timer
-  Verlichting van de kookruimte
-  Uitschakelen

3.3 Kookruimte



Toestelschade door beschermingsinzetstuk of aluminiumfolie.

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



- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Toesteldeur | 6 Temperatuursensor |
| 2 Deurpakking | 7 Grill/bovenhitte |
| 3 Heteluchtventilator | 8 Niveaus met indicatie |
| 4 Verlichting van de kookruimte | 9 Stekkerbus voor kernthermometer |
| 5 Kookruimteventilatie | |



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.

3.4 Toebehoren



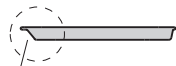
Beschadiging door foutieve behandeling!

Snijd niet met een mes of snijwielkje in de toebehoren.

Bakplaat met TopClean

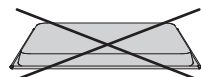


- Bakvorm voor plaatkoek en koekjes
- Opvangbak in combinatie met het rooster
- Wordt deze bij het bakken slechts ten dele bedekt, dan kan dat leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.



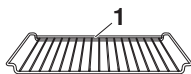
1

- ▶ Zorg ervoor dat «afschuining» 1 van de bakplaat in de kookruimte naar achteren wijst.

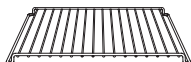


- ▶ Alleen in de normale gebruikspositie gebruiken – niet ondersteboven.

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 kernthermometer 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.
- ▶ 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 Gebruikswijzen

4.1 Overzicht gebruikswijzen

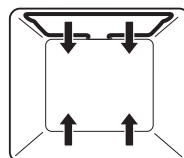
Hierna worden alle bedrijfsmodi en snel opwarmen beschreven.

 Neem de aanwijzingen onder «Tips en trucs» (zie pagina 30) en in «EasyCook» in acht.

4.2 Boven-/onderhitte



Temperatuurbereik	30–280 °C
Temperatuurbereik pyrolysetoestel	30–300 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2 (of 1)



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.

4.3 Hete lucht



Temperatuurbereik	30–250 °C
Temperatuurbereik pyrolysetoestel	30–280 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	1 + 3 of 2 (of 1 + 3 + 2)



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

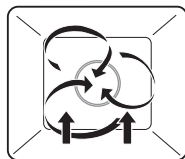


Kies de temperatuur ca. 20 °C lager dan bij , omdat de warmteoverdracht dan efficiënter is.

4.4 PizzaPlus



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2 (of 1)



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

Toepassing

- Pizza
- Plaatkoeken en quiches

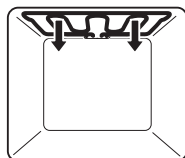


Gebruik voor een bijzonder knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal zonder bakpapier.

4.5 Grill



Temperatuurbereik	5 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.

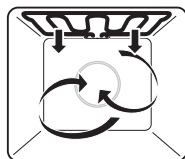


Voor een optimaal resultaat de kookruimte 3 minuten voorverwarmen, alvorens het gerecht erin te schuiven.

4.6 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.

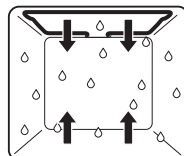
Toepassing

- 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.

4.7 Boven-/onderhitte vochtig



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2 (of 1)



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.

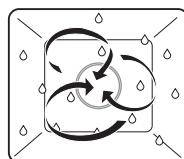
Toepassing

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

4.8 Hete lucht vochtig



Temperatuurbereik	30–250 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	1 + 3 of 2 (of 1 + 3 + 2)



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

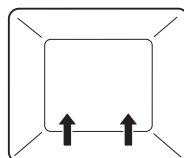


Kies de temperatuur ca. 20 °C lager dan bij , omdat de warmteoverdracht dan efficiënter is.

4.9 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.

4.10 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:

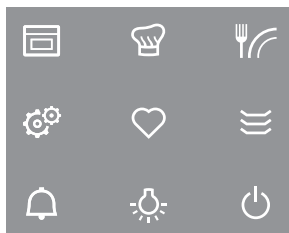
- nu kan het gerecht in de oven worden geschoven.

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:



	Gebruikswijzen
	GourmetGuide
	EasyCook
	Persoonlijke instellingen
	Favorieten
	warmtelade/bord verwarmen *
	* modelafhankelijk
	Timer
	Verlichting van de 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 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.



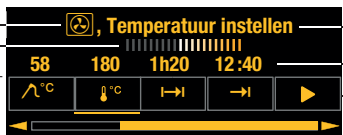
U kunt de duur van Tip and go aanpassen (zie pagina 33) in de persoonlijke instellingen of u kunt Tip and go deactiveren.

- ▶ 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.

Overzicht display

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

5.2 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.

5.3 Tijdsduur instellen

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

- ▶ Kies de gewenste bedrijfsmodus.
- ▶ Selecteer  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 21)

5.4 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 → 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 17) 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.

5.5 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 $\text{^{\circ}C}$.
- ▶ 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 17) de instellingen.
 - Tijdens het garingsproces wordt de actuele kerntemperatuur in het bovenste deel van de display aangegeven.
 - De ingestelde doeltemperatuur wordt boven $\text{^{\circ}C}$ aangegeven.
 - Na bereiken van de doeltemperatuur wordt het bedrijf automatisch beëindigd, zie ook Einde bedrijf (zie pagina 21).



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.

5.6 Bedrijfsmodus annuleren/voortijdig beëindigen

- ▶ Kies in de instellingen van de bedrijfsmodus ■ of raak de sensortoets ⏻ 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.

5.7 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.

5.8 Timer

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

Timer instellen en starten

- ▶ Tip de sensortoets  aan.
 - 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

- ▶ Tip de sensortoets  aan.
 - 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

- ▶ Tip de sensortoets  aan.
 - 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.

5.9 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 32).

- 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

Gerecht uitnemen



Risico op verbranding!

Bij het openen van de apparaatdeur kan 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.
- ▶ 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.

5.10 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

- ▶ 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.

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



Warmhouden *



SlowCooking

* 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. Om de functie «Receptenboek» te kunnen gebruiken, met behulp waarvan u recepten kunt bereiden, moet u eerst het receptenboek bestellen (tegen betaling), voordat u deze in het toestel kunt vrijgeven.

Voor uw toestel zijn de volgende receptenboeken verkrijgbaar:

-  Bi Veelzijdig bakken

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.
- ▶ 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, 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.
- ▶ 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 SlowCooking

Werkingswijze

Met  malsgaren 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.

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Haal het vlees ½ à 1 uur vóór het malsgaren uit de koelkast.
- Gewicht van het vlees: 500–2.000 g
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: mager, hoogwaardig vlees

Tabel voor «SlowCooking na aanbraden»

Stuk vlees	Gaarheid	Voorgestelde waarde doeltemperatuur °C
Kalfsfilet	saignant	58
	à point	62
Kalfslende, kalfsnierstuk	à point	63
Kalfsschouder	à point	72
Kalfsnek	à point	78
Runderfilet	saignant	53
	à point	57
Entrecôte, rosbief	saignant	53
	à point	57
Runderlende	à point	63
Rib-eye van rund	à point	68
Runderschouder	à point	72
Varkenslende, varkensnierstuk	à point	65
Varkensnek	à point	80
Lamsbout	saignant	63
	à point	67
Vrije vleeskeuze	–	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 27).

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, als ook 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.

6.4 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:



vruchten en fruit



vis en zeevruchten



paddenstoelen



hartige taart en pizza



aardappelen



bakwaren



vlees



ovenschotels en gratins



gevogelte

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  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
▪ Gebak of gebrad ziet er van buiten goed uit. Het midden is echter deegachtig of niet gaar.	▶ Stel de temperatuur de volgende keer lager in en verleng de duur.
▪ Het gebak zakt in.	▶ 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 biscuitdeeg het 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
▪ Het bakgoed vertoont een verschillende bruining.	▶ Stel de temperatuur de volgende keer lager in en pas de tijdsduur aan. ▶ Controleer bij  ,  , en  of de gekozen niveaus overeenstemmen met de «EasyCook». ▶ Plaats bakvormen of hoog bakgoed niet direct voor de achterwand van de kookruimte.
▪ Het bakgoed is op de ene plaat lichter van kleur dan op de andere.	▶ Vergelijk de instellingen met de «EasyCook».



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

9.2 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		Ondersteunende functies
	Display		Temperatuur
	Datum		Kinderbeveiliging
	Klok		Toestelgegevens
	Meldingen		Demo-modus
	Pyrolytische zelfreiniging (modelafhankelijk)		Fabrieksinstellingen
	Geluidssterkte		

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

Contrast

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

Helderheid

De helderheid van het display kan gewijzigd worden.

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 Eco-Standby 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 pyrolytisch reinigen

Met deze functie kan de kookruimte met een pyrolytische reiniging worden gereinigd. Zie Pyrolytische zelfreiniging (zie pagina 39).

10.9 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).

10.10 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 of
 - als de werking voortijdig wordt beëindigd, d.w.z. afgebroken (via ■ of sensortoets .
- Afhankelijk van het model schakelt de verlichting ook in bij het openen van de apparaatdeur.



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.

Snel opwarmen

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

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.

10.11 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 doeltemperatuur, 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 rundersnau «à point» automatisch gaar gemaakt bij een doeltemperatuur van 59 °C in plaats van 57 °C.

10.12 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.

10.13 Toestelgegevens

Onder  «Toestelgegevens» vindt u:

- het artikel- en serienummer (SN) van uw toestel
- de softwareversies van uw toestel en de momenteel gebruikte signaaltönen en achtergrondbeelden (afhankelijk van het model)

10.14 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.

10.15 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 met toebehoren afkoelen alvorens het te reinigen.

Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen, scherpe of krassende metalen schrapers, staalwol, schuursponsjes etc. Deze producten veroorzaken krassen op de oppervlakken. 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.

Schuur het oppervlak niet. Dit leidt tot beschadigingen.

- ▶ Reinig vuil indien mogelijk met een vochtige doek als de kookruimte nog handwarm is. Gebruik een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en wrijf na met een zachte doek.

Bij toestellen zonder pyrolyse:

- ▶ Gebruik een normale bakovenreiniger en neem de gegevens van de fabrikant in acht.



Reinig toestellen met pyrolyse nooit met bakovenreiniger.

Het oppervlak wordt daardoor beschadigd.

- ▶ Voer bij hardnekkige vervuiling pyrolyse uit (zie pagina 39).

11.3 Toesteldeur reinigen

- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek.
- ▶ Droog af met een zachte doek.

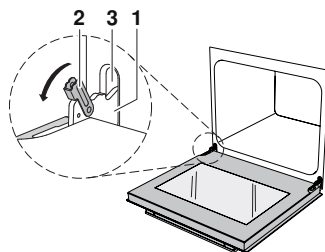
Toesteldeur verwijderen



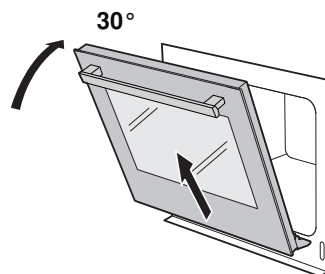
Risico op verwondingen door bewegende delen!

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 zijanten 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.

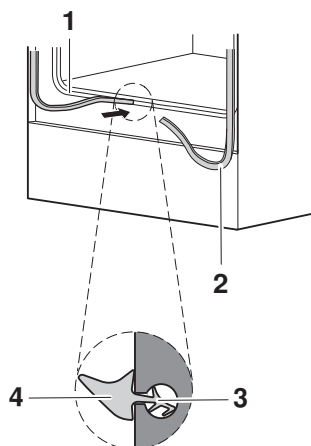
11.5 Deurpakking vervangen

- ▶ Verwijder de beschadigde deurpakking.
- ▶ Reinig de groef **1** met een licht vochtige doek.
- ▶ Druk de uiteinden van de nieuwe deurpakking **2** onder in het midden van het frame in de groef.

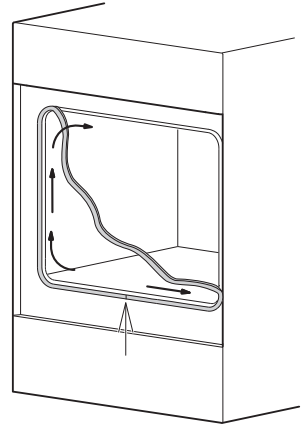


De uiteinden moeten elkaar aanraken, maar mogen niet over elkaar liggen.

- ▶ Zorg ervoor dat het dunne gedeelte **3** van de pakking in de groef wordt gedrukt. Het dikke gedeelte **4** mag zich niet in de groef bevinden.

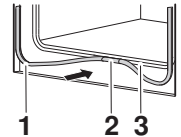


- Druk de pakking zodanig van onderaf in de groef dat deze gelijkmatig in de groef is verdeeld.

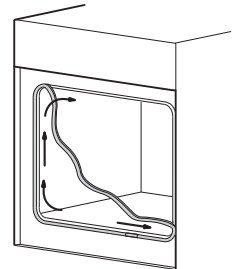
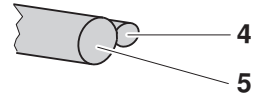


11.6 Deurpakking vervangen bij pyrolysetoestellen

- Verwijder de beschadigde deurafdichting.
- Reinig groef **3** met een licht vochtige doek.
- Druk de nieuwe deurafdichting **1** met de naad **2** onder niet in het midden van het frame in de groef.



- Zorg ervoor dat het dunne gedeelte **4** van de afdichting in de groef wordt gedrukt. Het dikke gedeelte **5** mag zich niet in de groef bevinden.
- Druk de afdichting zodanig van onderaf in de groef dat deze gelijkmatig in de groef is verdeeld.



11.7 Halogeenlamp vervangen



WAARSCHUWING voor een elektrische schok!

Onderbreek de stroomvoorziening, voordat u de halogeenlamp vervangt.

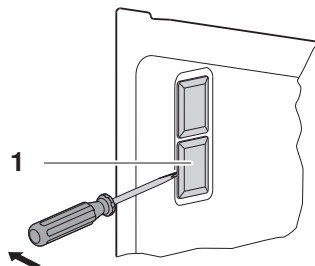
Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!

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



Het verdient aanbeveling om beide halogeenlampen tegelijk te vervangen, ook als de ene lamp nog functioneert.

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



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

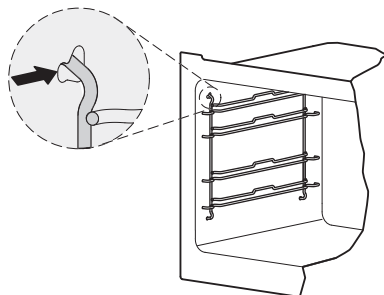
- ▶ Druk het lampglas **1** in de houder.
- ▶ Herhaal deze procedure voor het vervangen van de andere halogeenlamp.
- ▶ Bevestig het draagrooster.
- ▶ Schakel de stroomtoevoer weer in.

11.8 Toebehoren en draagrooster reinigen

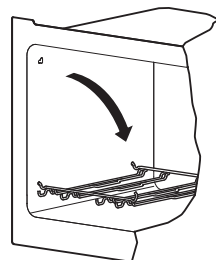
- Het rooster en het draagrooster kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- De bakplaat kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar de anti-aanbakwerking wordt hierdoor wel gereduceerd.

Draagrooster uitnemen en weer terugplaatsen

- ▶ Druk het draagrooster boven naar achteren en trek het uit de opening.



- ▶ Zwenk het draagrooster tegen het midden van de kookruimte en til het onder uit de opening.
- ▶ Inbouw in omgekeerde volgorde.



11.9 Pyrolytische zelfreiniging



Explosiegevaar door resten en reinigingsmiddelen!

Verwijder de vet- en olieresten. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen. Achterblijvende resten kunnen leiden tot chemische reacties en beschadiging van het emaille. Er kunnen giftige dampen vrijkomen.

Blijf in de buurt van het toestel.

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken! Het toestelfront wordt heter dan tijdens het normale gebruik.

Een kortdurende rookontwikkeling is mogelijk; ventileer de ruimte tijdens de pyrolyse.

Bij de pyrolytische zelfreiniging wordt vuil bij hoge temperatuur verbrand.

Mogelijke instellingen

- | | | |
|--|-----------------------|------------------------|
| ▪  | Lichte vervuiling | Reinigingsduur 1½ uur. |
| ▪  | Gemiddelde vervuiling | Reinigingsduur 2 uur |
| ▪  | Sterke vervuiling | Reinigingsduur 2½ uur |



De pyrolytische zelfreiniging – inclusief het afkoelen – duurt ca. 4–5 uur.

Zo lang de temperatuur hoger is dan 300 °C, wordt de verlichting uitgeschakeld en kan niet worden ingeschakeld.

De kookruimte kan bij een oplopende totale gebruiksduur mat worden. Resten van fruit- en vetzuren kunnen vlekken achterlaten. Dit beïnvloedt noch de gaar- en bakeigenschap, noch de kwaliteit van het toestel als zodanig.

Pyrolytische zelfreiniging selecteren en starten



Beschadiging van toebehoren door de zelfreiniging!

Verwijder toebehoren, draagroosters, volledige schuivers, kookgerei of andere voorwerpen uit de kookruimte. Anders kunnen deze verkleuren en kunnen de oppervlakken ruw worden. De roleigenschappen van volledige schuiven worden slechter.

- ▶ Sluit de toesteldeur.
- ▶ Indien het toestel is uitgeschakeld: druk eerst op de instelknop.
- ▶ Raak de sensortoets  aan.
- ▶ Kies .
- ▶ Selecteer de vervuilingsgraad.
 - In het display staat boven → het berekende einde van de pyrolytische zelfreiniging.
- ▶ Om de pyrolytische zelfreiniging te starten, kiest u ▶.
 - De toesteldeur wordt vergrendeld.

Uitgestelde start

De start van de pyrolytische zelfreiniging kan worden verschoven, bijv. om een lager stroomtarief te kunnen gebruiken.

- ▶ Kies voor de start → .
- ▶ Stel het gewenste einde in.
- ▶ Kies ▶.
 - Het toestel blijft tot de berekende, automatische start uitgeschakeld.

Annuleren

- ▶ Kies in het display ■.
 - De pyrolytische zelfreiniging wordt geannuleerd.
- ▶ In het display wordt de restwarmte aangegeven.
- ▶ De toesteldeur blijft vergrendeld, totdat de temperatuur onder de 300 °C is gedaald.

Einde

De toesteldeur kan pas worden geopend als de temperatuur lager is dan 300 °C.

- ▶ Veeg resten pas weg bij een handwarme toesteltemperatuur met een zachte, met water bevochtigde doek, gebruik geen reinigingsmiddel.

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
▪ Zekering van de huisinstallatie heeft gereageerd.	▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de automatische zekering weer in.
▪ Zekering blijft reageren.	▶ Bel de service.
▪ Onderbreking in de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.
▪ De demo-modus is ingeschakeld.	De demo-modus kan alleen met een veiligheidscode worden uitgeschakeld. ▶ Bel de service.
▪ Toestel is defect.	▶ Bel de service.

...de toesteldeur niet kan worden geopend

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ De kookruimtetemperatuur is hoger dan 300°C.	▶ Wacht het afkoelen af. De toesteldeur kan pas worden geopend als de kookruimtetemperatuur tot onder 300 °C is gedaald.
▪ De pyrolytische zelfreiniging loopt.	▶ Wacht het einde van de pyrolytische zelfreiniging af.

... alleen de verlichting niet werkt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Halogeenlamp defect.	▶ Schakel de bakoven uit. ▶ Koppel het toestel los van de netstroom. ▶ Vervang de halogeenlamp.

... de gaartijd ongewoon lang lijkt te zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Het toestel is slechts enkelfasig aangesloten.	▶ Sluit het toestel tweefasig aan.

...bij het grillen sterke rookontwikkeling optreedt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Gerechten bevinden zich te dicht bij de verwarmingselementen.	▶ Controleer of het gekozen niveau met de «Easy-Cook» overeenkomt.
▪ Grillstand is te hoog.	▶ Verlaag de grillstand.

... de kerntemperatuur niet wordt aangegeven

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ De kernthermometer is niet juist geplaatst.	▶ 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.
▪ De kernthermometer kan niet worden gebruikt in het geselecteerde automatische programma; het symbool $\Lambda^{\circ}\text{C}$ licht grijs op.	▶ Indien de kernthermometer desondanks toch moet worden gebruikt: schakel over naar het menu van de gebruikswijzen  en stel een passende bedrijfsmodus in.
▪ De kernthermometer of de aansluitbus is defect.	▶ Bel de service.



Tijdens het opwarmen wordt de kerntemperatuur nooit aangegeven.

... er tijdens bedrijf geluiden zijn te horen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens het gebruik altijd optreden (schakel- en pompgeluiden).	Dit is een normaal verschijnsel.

... de klok fout loopt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Onregelmatige netstroomfrequentie.	► Schakel de netstroomsynchronisatie uit.
▪ Bij uitgeschakelde netstroomsynchronisatie is de interne klokschakeling onnauwkeurig.	► Bel de service.

... het display het volgende toont

FX/EXX zie bedieningshandleiding

SN XXX XXXXXX

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Verschillende situaties kunnen tot een storingsmelding leiden.	► 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
▪ Storing in de stroomtoevoer.	► 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.

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.

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.

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.

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



Bakplaat met TopClean



Rooster



Kernthermometer met rechte handgreep



Brochure EasyCook



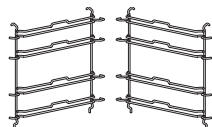
Receptenboek

13.2 Speciaal toebehoren

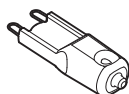
Informatie onder:

www.vzug.com

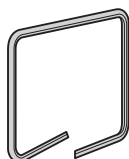
13.3 Vervangingsonderdelen



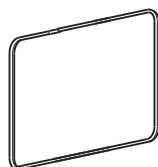
Draagrooster links / rechts



Halogeenlamp



Deurpakking



Deurpakking voor pyrolysetoestellen



De halogeenlamp is ook verkrijgbaar in speciaalzaken.

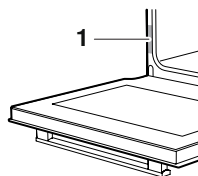
14 Technische gegevens

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.

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	–	Bakoven
Modelnaam	–	BCSE BCSE DV BCSEP BCSEP DV
Gewicht van het toestel	kg	48 48 52 54
Aantal kookruimtes	–	1
Warmtebron per kookruimte	–	Stroom
Volume per kookruimte	l	68
Energieverbruik in conventionele modus ¹⁾	kWh/cyclus	0,93 0,93 0,96 0,96
Energieverbruik in hete lucht-/luchtcirculatiemodus ²⁾	kWh/cyclus	0,79 0,79 0,79 0,79
Energie-efficiëntie-index per kookruimte ³⁾	–	94,5
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 recycleren 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

Aanwijzing	33
Afbreken	
Recepten	23
Afmetingen buitenkant	44
Afvoer	46
Annuleren	
Bedrijfsmodus	19
Een eigen recept aanmaken	24
Recept wijzigen	24
Automatisch uitschakelen	32

B

Bakplaat	12
Bediening	16
Bedienings- en display-elementen	10
Bedrijfsmodus	
Annuleren	19
Kiezen	17
Wijzigen	19
Bord verwarmen	12
Boven-/onderhitte	13
Boven-/onderhitte vochtig	15
Buitenkant reinigen	35

C

Contrast	32
----------------	----

D

Demo-modus	34
Deurafdichting	
Reiniging	36
Vervangen bij pyrolysetoestel	37
Deurpakking	
Vervangen	36
Doeltemperatuur	18
Draagrooster	
Reinigen	38
Uitnemen	38
Duur	17
Receptstap	24

E

EasyCook	28, 43
Levensmiddelengroepen	28
EcoStandby	46
Eerste inbedrijfstelling	9
Eigen recepten	23
Aanmaken	23
Verwijderen	25
Einde	18
Elektrische aansluiting	44

Energie besparen	31, 45
------------------------	--------

F

F- en E-meldingen	42
Fabrieksinstellingen	34
Favorieten	29
Aanmaken	29
Starten	29
Verwijderen	30
Wijzigen	29

G

Garantieverlenging	51
Gebruiksaanwijzingen	7
Geldigheidsbereik	2
Geluidssterkte	33
Grill	14
Grill-circulatielucht	14

H

Halogeenlamp	37
Helderheid	32
Hete lucht	13
Hete lucht met onderhitte	14
Hete lucht vochtig	15

I

Inbedrijfstelling	9
Ingebruikneming	7
Instellingen van de bedrijfsmodus	17
Instellingen van de gebruikswijze	
Controleren	17
Wijzigen	17

K

Kerntemperatuur	18
Alleen meten	19
Kernthermometer	12, 18
Klok	32
Klok instellen	31
Kookruimte	
Reinigen	35
Temperatuurmeting	45
Korte handleiding	52

L

Lange gaartijd	41
----------------------	----

M

Modelnaam	2
Modelnummer	2, 34

N		Stroomonderbreking	42
Netsynchronisatie	33	Stroomuitval	42
Niveaus	11	Symbolen.....	5
Notities	50		
O		T	
Onderhitte.....	11, 15	Taal.....	32
Onderhoud	35	Technische gegevens	44
Opbouw	10	Technische vragen	51
		Temperatuureenheid	34
P		Temperatuursensor	11
Pauze	24	Testinstituten	45
Persoonlijke instellingen	31	Tijdsformaat	32
Aanpassen	31	Tijdweergave.....	32
Overzicht	31	Timer	20
Pyrolytische zelfreiniging	39	Tip and go	17, 33
Annuleren	40	Tips en trucs	30
Starten.....	39	Toebehoren.....	12, 43
		Reinigen	38
R		Toestel afvoeren.....	46
Recepten	22	Toesteldeur	
Actie vereist	23	Reinigen	35
Afbreken	23	Verwijderen	35
Eigen recept aanmaken	23	Toestelgegevens.....	34
Kopiëren	25	Type.....	2
Stap voortijdig beëindigen	25	Typeplaatje	44
Tijdsduur van een stap	24		
Wijzigen	25	U	
Receptenboek	22, 44	U- en E-meldingen	42
Vrijgeven.....	22	Uitgestelde start	18
Reiniging.....	35	Pyrolytische zelfreiniging	39
Deurafdichting	36	Uitschakeltijd van het toestel	32
Draagrooster.....	38		
Kookruimte.....	35	V	
Toebehoren.....	38	Veiligheidsaanwijzingen	
Reserveonderdelen	43	Algemene	5
Rooster	12	Veiligheidsvoorschriften	
		Reglementair gebruik.....	7
S		Toestelspecifieke	5
Sensortoetsen.....	11	Voor de eerste ingebruikneming	7
Service & Support.....	51	Verlichting.....	33, 41
Signaaltonen	33	Verschil in bruining	30
SlowCooking.....	26	Vervangingsonderdelen.....	44
Kernthermometer plaatsen	27	Verwijderen	
Na aanbraden	26	Eigen recept	25
Starten.....	27	Favorieten.....	30
Vooraf ingestelde waarde	34	voor de eerste ingebruikneming	7
Voortijdig uitschakelen	28	Voortijdig uitschakelen.....	19
SN	34	Voorverwarmen	31, 45
Snel opwarmen	16, 33		
Automatisch inschakelen	33	W	
Softwareversies	34	Wachten.....	24
Speciaal toebehoren	12, 44	Warmhouden	28
Startscherm.....	32	Werking verlengen.....	21
Stekkerbus	11		

Z

Zelfreiniging 39

Annuleren 40

Starten..... 39

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

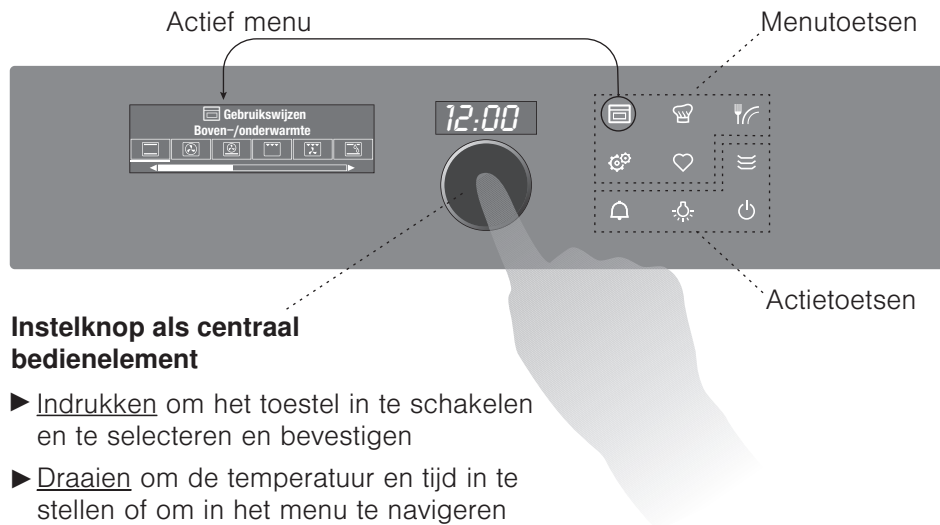
Onder www.vzug.com →Service →Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

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 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 direct toegang tot onafhankelijke functies zoals de timer  of kan het toestel worden uitgeschakeld .



J21015356-R08