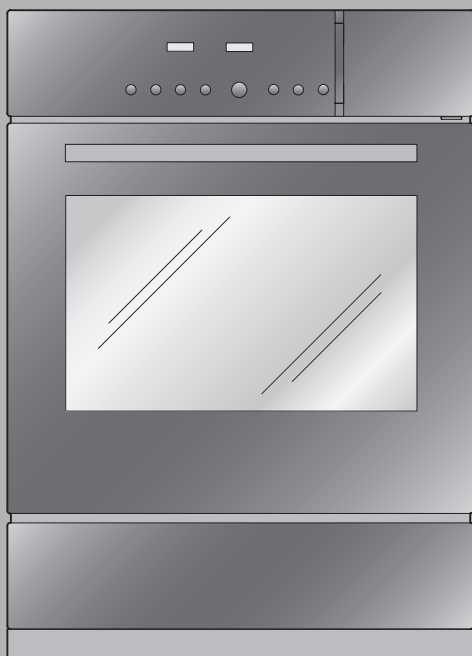


Combi-stoombakoven

Combair-Steam S



Bedieningshandleiding

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

Volg de veiligheidsvoorschriften op.

Wijzigingen

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

Gebruikte symbolen



Geeft de voorschriften aan die voor de veiligheid belangrijk zijn. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot verwondingen, schade aan het toestel of aan de installatie!

- ▶ Geeft de stappen aan die u in de aangegeven volgorde moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op de uitgevoerde stap.
- Duidt op een opsomming.



Duidt op nuttige gebruikersaanwijzingen.

Geldigheidsbereik

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

Type	Modelnr.	Maatsysteem
CS-SZ	768	55-600/55-762
CS-SZ	771	60-600/60-762

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen zijn in de tekst vermeld.

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	6
Voor de eerste ingebruikneming	6
Reglementair gebruik	7
Bij kinderen in de huishouding	8
Gebruik	8
Beschrijving van het toestel	11
Opbouw	11
Bedienings- en display-elementen	12
Kookruimte	13
Toebehoren	14
Bediening	19
Eerste ingebruikneming	20
Voorbeeld	21
Waterreservoir vullen	21
Gebruikswijze kiezen	22
Gebruikswijze wijzigen	22
Kookruimtetemperatuur kiezen	23
Kookruimtetemperatuur controleren/wijzigen	23
Uitschakelen	23
Waterreservoir leegmaken	24
Persoonlijke instellingen	25
Kinderbeveiliging	27
Tijd-display	28
Geluidssignaal	28
Verlichting	28
Waterhardheid	29
Temperatuureenheid	29
Tijdnotatie	29
Fabrieksinstellingen	29

Klokfuncties	30
Klok instellen en wijzigen	30
Timer	31
Inschakeltijdsduur	32
Uitgestelde start	33
Gebruikswijzen	36
Snel opwarmen	42
Kernthermometer	43
Kerntemperatuur	44
Malsgaren	46
Tips en trucs	49
Energie sparen	53
Optie	54
Verwarmingslade	54
Verzorging en onderhoud	55
Buitenkant reinigen	55
Toesteldeur reinigen	56
Draagrooster uitnemen	57
Deurpakking vervangen	57
Toebehoren reinigen	57
Kookruimte reinigen	58
Ontkalken	59
Gloeilampen vervangen	61
Storingen zelf verhelpen	62
Wat te doen als	62
Na een stroomonderbreking	68
Toebehoren en vervangingsonderdelen	69

Technische gegevens	72
Verwerking	74
Notities	75
Overzicht van de trefwoorden	76
Reparatieservice	79
Korte handleiding	80

Veiligheidsvoorschriften



Het toestel voldoet aan de erkende technische regels en de desbetreffende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongevallen te vermijden moet het toestel evenwel op deskundige wijze worden gebruikt. Neem de aanwijzingen in deze bedieningshandleiding in acht.

In overeenstemming met IEC 60335-1 geldt als voorschrift:

- Personen (inclusief kinderen) die wegens hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of wegens hun onervarenheid of onkunde niet in staat zijn het toestel op een veilige manier te gebruiken, mogen dit toestel slechts gebruiken onder toezicht of met de hulp van een persoon die voor de veiligheid verantwoordelijk is.

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.
- Verwerk het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften.
- Voordat u het pas geïnstalleerde toestel voor de eerste keer gebruikt, dient u kennis te nemen van de instructies onder 'Eerste ingebruikneming'.
- Stel de gewenste persoonlijke instellingen in.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor de bereiding van gerechten thuis. In de kookruimte mag in geen geval geflammeerd of met veel vet gebakken worden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde behandeling bestaat er geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.
- Gebruik het toestel nooit voor het drogen van dieren, textiel en papier!
- Niet gebruiken om een ruimte te verwarmen of te bevochtigen.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C ingebouwd en gebruikt worden. Bij vorstgevaar kan het restwater in de pompen aanvriezen en deze beschadigen.
- Uitsluitend de bij dit toestel meegeleverde kernthermometer mag worden gebruikt.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, de klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting, alsook tot gebruiksstoringen. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reparatieservice' in acht. Wendt u zich indien nodig tot onze klantendienst.
- Er mogen uitsluitend originele vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de bedieningshandleiding zorgvuldig, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. Geef deze handleiding, alsook de installatiehandleiding, samen met het toestel door wanneer u het verkoopt of aan derden afstaat. De nieuwe eigenaar kan zich zo van de juiste bediening van het toestel en van de betreffende aanwijzingen op de hoogte stellen.

Bij kinderen in de huishouding

- Verpakkingsonderdelen bijv. folie en piepschuim kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsonderdelen uit de buurt van kinderen.
- Het toestel is bedoeld voor gebruik door volwassenen die kennis hebben van de inhoud van deze bedieningshandleiding. Kinderen herkennen vaak de gevaren niet die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het toestel spelen – ze zouden zich kunnen verwonden.
- Gebruik de mogelijkheid van de kinderbeveiliging.

Gebruik

- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, neem het dan niet in gebruik en wendt u zich tot onze klantendienst.
- Zodra er een functiestoring wordt ontdekt, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Zorg ervoor dat aansluitkabels van andere elektrische apparaten niet tussen de toesteldeur ingeklemd raken. De elektrische isolatie kan worden beschadigd.
- Als de aansluitleiding van het toestel is beschadigd, moet deze door de klantendienst worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Kijk voor het sluiten van de toesteldeur na of er zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de kookruimte bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen in de kookruimte die bij onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Bewaar geen levensmiddelen en geen hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen, bv. reinigingsmiddelen, bakovensprays, etc. in de kookruimte of in de toestel-/verwarmingslade.
- 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: verbrandingsgevaar!

- Het toestel wordt bij gebruik zeer heet.
- Bij garen en bakken ontstaat hitte. De toesteldeur, met name het glas, kan heet worden. Verbrandingsgevaar: niet aanraken, houd kinderen op afstand!
- Bij het openen van de toesteldeur kan stoom uit de kookruimte ontsnappen. Als zich stoom in de kookruimte bevindt, reik er dan niet met de handen in.
- Het verhitte toestel blijft na het uitschakelen nog langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht totdat het toestel is afgekoeld voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de kookruimte voor het aanbraden van vlees is gevaarlijk en niet toegestaan. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Ontploffingsgevaar!
Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever, etc.) worden overgoten. Ontploffingsgevaar!
- Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer u kruiden, brood, paddenstoelen, etc. droogt. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar.
- Houd de toesteldeur gesloten en onderbreek de stroomtoevoer wanneer u rook door een vermoedelijke brand in het toestel of in de kookruimte waarneemt.
- Toebehoren worden in de kookruimte heet. Gebruik beschermingshandschoenen of pannenlappen.

Voorzichtig: verwondingsgevaar!

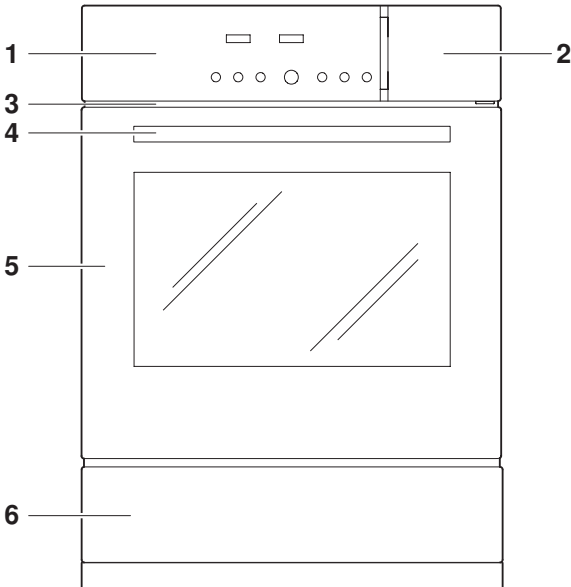
- Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Er bestaat verwondingsgevaar bij het bewegen van de toesteldeur. Wees met name voorzichtig in de aanwezigheid van kinderen.
- Laat de toesteldeur in geopende stand staan. Bij geopende toesteldeur bestaat struikel- en beknellingsgevaar! Niet op de toesteldeur zitten of steunen en de toesteldeur niet als platform gebruiken.

Schade aan het toestel vermijden

- Sla de toesteldeur niet dicht.
- Plaats bakvormen, gaarplaten, etc. niet direct op de bodem van de kookruimte.
- Leg geen beschermende folie of aluminiumfolie op de bodem van de kookruimte. Dit leidt tot schade aan het toestel.
- Snijden niet met messen of snijwielletjes in de roestvrijstalen plaat, in geëmailleerde koekplaten in gaarplaten en op de stoominzet. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- Gebruik de originele koekplaat niet bij het stomen.
- Schuif bij het stomen de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde roestvrijstalen plaat of het rooster, om stukken voedsel en condensaat op te vangen.
- Gebruik geen voorwerpen in de kookruimte die kunnen roesten.
- Laat de kookruimte drogen en de toesteldeur in geopende stand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.
- Zorg er bij het reinigen voor dat er geen water in het toestel dringt. Gebruik een ietwat vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten met water af. Gebruik geen stoomreiniger. Binnendringend water veroorzaakt schade.

Beschrijving van het toestel

Opbouw











- 1 Bedienings- en display-elementen
- 2 Deur voor waterreservoir (incl. aanwijzingen)
- 3 Ventilatieopening
- 4 Deurgreep
- 5 Toestel deur
- 6 Toestel-/verwarmingslade *

* modelafhankelijk

Bedienings- en display-elementen



Toetsen








	Verwarmingslade *		Instelknop
	Verlichting		Timer
	Kookruimte-/ kerntemperatuur		Klok, inschakeltijdsduur, uitschakeltijd
	Gebruikswijze		Uit

Displays

20.0°C Temperatuur

14:25 Klok, inschakeltijdsduur, uitschakeltijd, timer

Symbolen

	Verwarmingslade *		Inschakeltijdsduur
	Kookruimtetemperatuur		Uitschakeltijd
	Kerntemperatuur		Klok
	Timer		

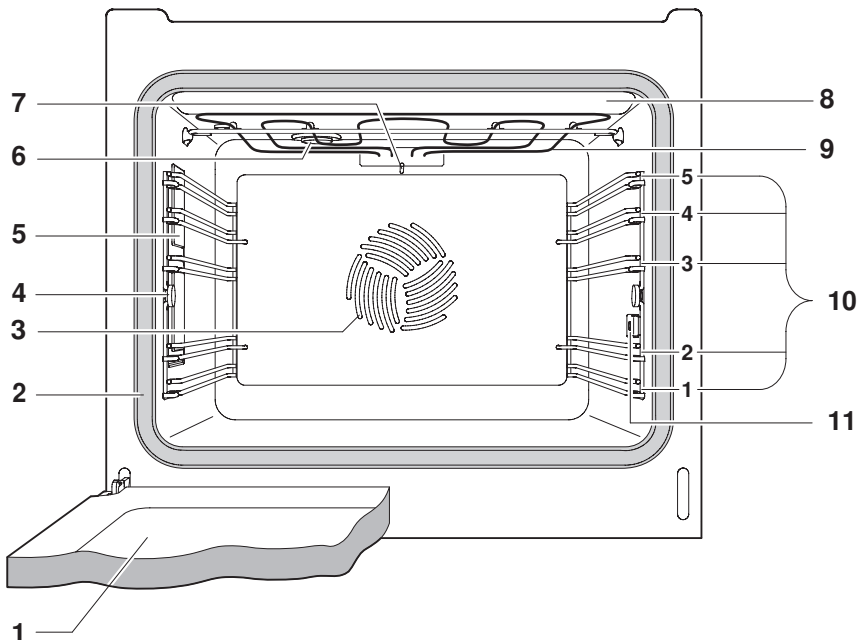
 Gebruikswijzen

* modelafhankelijk

Kookruimte



Er mag geen beschermingsinzetstuk of aluminiumfolie op de bodem van de kookruimte worden gelegd.



- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 Toesteldeur | 7 Kookruimtetemperatuursensor |
| 2 Deurpakking | 8 Contactbescherming grill/bovenhitte |
| 3 Heteluchtventilator | 9 Grill/Bovenhitte |
| 4 Schroefmoer | 10 Niveaus met indicatie |
| 5 Verlichting | 11 Stekkerbus voor kernthermometer |
| 6 Kookruimteventilatie | |



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.



Toebehoren

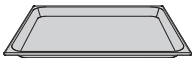
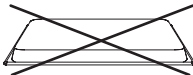


Snijd niet met messen of snijwieltjes in de roestvrijstalen plaat, in geëmailleerde koekplaten in gaarplaten en op de stoominzet. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.








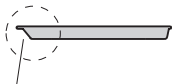
Roestvrijstalen plaat

- Bakvorm voor apérogebak en brood.
- Dient als opvangschaal in combinatie met het rooster of de geperforeerde roestvrijstalen plaat.
- Het bij het bakken niet ten dele bedekken van de roestvrijstalen plaat kan leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijk vorm terugkeren.
- Niet geschikt voor de gebruikswijzen  en .
- ▶ Gebruik de roestvrijstalen plaat uitsluitend in de normale gebruiksstand en niet ondersteboven.



Originele koekplaat

- Bakvorm voor plaatkoek en koekjes.
- Het bij het bakken niet ten dele bedekken van de originele koekplaat kan leiden tot vervormingen. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijk vorm terugkeren.
- ▶ Schuif de «afschuining» **1** van de originele koekplaat altijd volledig tot de achterwand van de kookruimte.
- Niet geschikt voor de gebruikswijzen , ,  en  + .
- ▶ Gebruik de originele koekplaat uitsluitend in de normale gebruiksstand en niet ondersteboven.



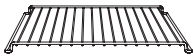
1





Rooster

- Niveau voor braadgerei en bakvormen.
- Niveau voor vlees, diepvriespizza, etc.
- Voor het afkoelen van gebak





Bij het bereiden van diepvriesbroodjes en quiche:

- ▶ bakpapier op het rooster leggen of een ronde koekplaat gebruiken.



Roestvrijstalen plaat geperforeerd

- Voor het garen van verse of diepgevroren groente, vlees en vis
- Als niveau voor flanvormpjes, steriliseerglazen, etc.
- Voor het verwijderen van sap uit bessen, vruchten, etc.
- Niet geschikt voor de gebruikswijzen  en .

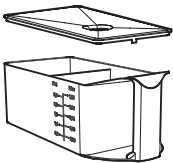
- ▶ Schuif bij het stomen de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde roestvrijstalen plaat, om stukken voedsel en condensaat op te vangen.



Kernthermometer met rechte handgreep

De kernthermometer is geschikt voor de meting van temperaturen in levensmiddelen in een bereik van 30 °C tot 99 °C.

- Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, schakelt het toestel automatisch uit. Geschikte kerntemperaturen worden in de 'Instel tips' beschreven.
- De kernthermometer kan ook alleen worden gebruikt voor het meten van de kerntemperatuur. De gebruikswijze moet in dit geval handmatig worden uitgeschakeld.
- Deze kan bij alle gebruikswijzen worden gebruikt.



Waterreservoir met deksel






- Vul uitsluitend met vers, koud drinkwater.
- Er mag geen gedemineraliseerd (gefilterd) of gedestilleerd water worden gebruikt.



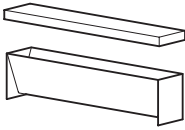
De volgende toebehoren worden niet meegeleverd.



Ronde koekplaat met TopClean

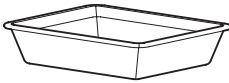
- Bakvormen voor plaatkoek en quiche
- Niet geschikt voor de gebruikswijzen , ,  en  + .

Verkrijgbaar in 3 verschillende grootten



Terrinevormen met deksel

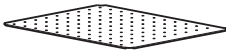
- Voor het bereiden van groente-, vis- en vleesterrines
 - Voor roomijs, parfait en andere zoete gerechten
- Verkrijgbaar in 2 verschillende uitvoeringen



Porseleinen vormen

- Voor het bereiden van verschillende gerechten, zoals lasagne, aardappelgratin, etc.
- Voor het grillen van braadvlees, kip, etc.
- Voor het stomen en aansluitend warmhouden van gerechten

Verkrijgbaar in 3 verschillende grootten



Stoominzet roestvrij staal

- Voor het stomen en aansluitend warmhouden van groenten, aardappelen, etc. in combinatie met de porseleinen vorm.

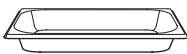
Verkrijgbaar in 3 verschillende grootten



Gaarplaat geperforeerd

- Voor het garen van verse of diepgevroren groente, vlees en vis

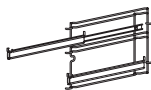
Verkrijgbaar in verschillende grootten en hoogten



Gaarplaat ongeperforeerd

- Voor het garen van vlees, vis, zuurkool, rijst, gierst, graanproducten, ingeweekte peulvruchten, kikkererwten, etc.

Verkrijgbaar in verschillende grootten en hoogten





Rolschuif

- Voor het veilig verwijderen van een of meer koekplaat of roosters, bv. voor het overgieten van braadvlees of het verwijderen van bakvormen


Bediening

De gebruikswijze, de kookruimte- en kerntemperatuur, de inschakeltijdsduur, de uitschakeltijd en verschillende andere functies kunnen worden geselecteerd door de betreffende toets eenmalig of meermaals in te drukken.


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

Eerste ingebruikneming


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


- ▶ Verwijder verpakkings- en transportmaterialen uit de kookruimte.
- ▶ Als in de rechter digitale display **12:00** knippert, draai dan aan de instelknop  en stel de klok in.



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

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

Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd.








- ▶ Reinig de kookruimte en de toebehoren.
- ▶ Pas eventueel de waterhardheid aan in de persoonlijke instellingen.
- ▶ Verwarm de lege kookruimte (zonder rooster, platen, etc.) met gebruikswijze  bij 210 °C ca. 30 minuten.

Voorbeeld



Bij bakken en garen ontstaat hitte. Verbrandingsgevaar! Gebruik beschermingshandschoenen of pannenlappen. Houd kinderen uit de buurt.

De symbolen worden in de 'Instel tips' verklaard. In de tabellen van de 'Instel tips' staat:

		°C		 min.		
Brood		200-210	nee	40-50	2	

- ▶ Leg het gevormde brooddeeg op de met bakpapier bedekte roestvrijstalen plaat en laat het nog even rijzen.
- ▶ Schuif de roestvrijstalen plaat op niveau 2 in de koude kookruimte.
- ▶ Voer de verdere bediening uit zoals beschreven op de volgende pagina's.

Waterreservoir vullen



Vul het waterreservoir uitsluitend met vers, koud drinkwater. Er mag geen gedemineraliseerd (gefilterd) of gedestilleerd water worden gebruikt.

- ▶ Vul het waterreservoir tot aan de markering «1,25» «liter» met vers, koud drinkwater en schuif het in het hiervoor bedoelde vak.
- Bij de gebruikswijzen , ,  en  +  moet het gevulde waterreservoir zich in het hiervoor bedoelde vak bevinden.
- Bij de gebruikswijzen , , ,  + ,  en  kan het reservoir in het vak blijven zonder dat hierdoor het resultaat wordt beïnvloed.



Bijvullen van water

De inhoud van het waterreservoir is normaal voldoende voor een keer garen.

Als water moet worden bijgevuld:

- ▶ Vul het waterreservoir met maximaal 0,5 l water, zodat bij het terugpompen het water niet overloopt.

Gebruikswijze kiezen



- ▶ Kies gebruikswijze .
- In de linker digitale display knippert de voorgestelde temperatuur.
- De symbolen  en °C knipperen.





De voorgestelde temperatuur betreft de temperatuur in de hetelucht-fase. De temperatuur van de stoomfase is vooraf ingesteld.

Gebruikswijze wijzigen

De ingestelde gebruikswijze kan tijdens het gebruik niet worden gewijzigd.

- ▶ Druk toets  in.
 - De ingestelde gebruikswijze wordt beëindigd.
- ▶ Kies een nieuwe gebruikswijze door de toets  in te drukken.

Kookruimtetemperatuur kiezen


- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de gewenste temperatuur in.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.





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

Kookruimtetemperatuur controleren/wijzigen

- ▶ Druk toets **°C** in.
 - In de linker digitale display knippert de ingestelde kookruimtetemperatuur.
 - Het symbool **°C** knippert.

Door aan de instelknop  te draaien kan de kookruimtetemperatuur worden gewijzigd.

Uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.
 - De symbolen **°C** en  worden donker.
 - Bij alle gebruikswijzen met stoom kan aan het einde stoom worden afgebouwd.
 - Tijdens de stoomafbouw wordt er gedurende ca. 1 minuut gedoseerd stoom uit de kookruimte aan de omgeving afgegeven. Hierdoor wordt voorkomen dat er veel stoom ontsnapt bij het openen van de toesteldeur.
 - De koelingsventilator kan verder draaien.



Het toestel is uitgeschakeld als er geen symbolen meer oplichten.

Gerecht uitnemen



Bij het openen van de toesteldeur kan hete stoom resp. hete lucht uit de kookruimte ontsnappen. Verbrandingsgevaar!

Het toebehoren is heet. Verbrandingsgevaar! Gebruik beschermingshandschoenen of pannenlappen.

- ▶ Neem het gebakken brood uit de kookruimte.
- ▶ Leg het op het rooster voor het afkoelen.
- ▶ Condensaat en stukken voedsel in de kookruimte moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig gedroogd c. q. verwijderd worden.
- ▶ Laat de toesteldeur in geopende stand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.

Waterreservoir leegmaken



Het water in het waterreservoir kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Het restwater wordt na het uitschakelen van het toestel in het waterreservoir teruggepompt.








- ▶ Verwijder, ledig en droog het waterreservoir na het terugpompen van het water.



Als in de digitale display **H** **i** knippert, heeft het restwater een temperatuur van meer dan 80 °C. Uit veiligheidsoverwegingen wordt het restwater pas afgepompt wanneer het onder 80 °C is gedaald. Het is altijd mogelijk een gebruikswijze opnieuw te starten.

Persoonlijke instellingen

U kunt de instellingen aanpassen.

- ▶ Houd bij uitgeschakeld toestel de instelknop  5 seconden ingedrukt.
 - In de digitale display staat **EEEE**.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de digitale display staat **E -: 0** voor «Kinderbeveiliging uit».
- ▶ Kies de instelling door aan de instelknop  te draaien.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de digitale display knippert bv. **Eh: 1** voor «Tijd-display zichtbaar».
- ▶ Door aan de instelknop  te draaien wisselt de digitale display naar **Eh: 0** voor «Tijd-display niet zichtbaar».
- ▶ Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd.
- ▶ Door op de toets  te drukken wordt de instelling beëindigd.



Na een stroomonderbreking blijven de instellingen behouden.

Mogelijke instellingen

Kinderbeveiliging	<ul style="list-style-type: none">E -: 0 uit *E -: 1 aan
Tijd-display	<ul style="list-style-type: none">Eh: 1 zichtbaar *Eh: 0 niet zichtbaar
Geluidssignaal	<ul style="list-style-type: none">ES: 2 luid *ES: 1 zachtES: 0 uit
Verlichting	<ul style="list-style-type: none">EL: 0 automatisch met deur *EL: 1 enkel met toets
Waterhardheid	<ul style="list-style-type: none">E°: 50 36–50 °fH *E°: 35 16–35 °fHE°: 15 1–15 °fH
Temperatuureenheid	<ul style="list-style-type: none">E t: C °C *E t: F °F
Tijdsformaat	<ul style="list-style-type: none">EH: 24 24 h *EH: 12 12 h
Fabrieksinstellingen	<ul style="list-style-type: none">Er: 0 geen wijzigingEr: 1 terugzetten

* Fabrieksinstelling


Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.




Indien u een gebruikswijze probeert te kiezen

- klinkt er een dubbel geluidssignaal
- het indrukken van de toets blijft zonder werking en
- In de digitale display staat - - - - .

Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Druk toets  en kies gelijktijdig een gebruikswijze.
 - De kinderbeveiliging is tijdelijk uitgeschakeld. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk verlopen.
 - 10 minuten na het uitschakelen wordt de kinderbeveiliging automatisch weer geactiveerd.



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

Tijd-display

In de instelling «niet zichtbaar» blijven de displays bij uitgeschakeld toestel donker. Hierdoor wordt het stroomverbruik tot een minimum beperkt. Bij ingeschakeld toestel is de klok zichtbaar.



De absolute laagste waarde van het stroomverbruik kan door het kiezen van de persoonlijke instelling $Eh: \square$, «Tijd-display niet zichtbaar», worden bereikt. Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief. Als het garingsproces is beëindigd, worden alle displays donker.

Geluidssignaal

Het signaal kan op twee verschillende geluidsterkten ingesteld of uitgeschakeld worden.

■ luid	maximale geluidsterkte
■ zacht	verminderde geluidsterkte
■ uit	geluidssignaal is uitgeschakelt





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

Verlichting

Bij de instelling «automatisch met deur» wordt bij het openen van de toesteldeur de verlichting ingeschakeld en bij het sluiten van de toesteldeur de verlichting uitgeschakeld.



De verlichting kan te allen tijde worden in- of uitgeschakeld door de toets  in te drukken.

Als de verlichting niet wordt uitgeschakeld door de toets  in te drukken, dan gaat deze 30 minuten na einde van het gebruik automatisch uit.

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]
■ zacht	1 tot 15	1 tot 8	1 tot 11
■ gemiddeld	16 tot 35	9 tot 20	12 tot 25
■ hard	36 tot 50	21 tot 28	26 tot 35

Temperatuureenheid

De temperatuureenheid kan op «°C» en «°F» worden ingesteld:

■ °C	Graden Celsius
■ °F	Graden Fahrenheit

Tijdnotatie

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

Fabrieksinstellingen

Als een of meer persoonlijke instellingen worden gewijzigd, kunnen deze weer op de fabrieksinstelling worden teruggezet.

Klokfuncties

De volgende klokfuncties zijn beschikbaar:

- Klok
- Timer – deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt
- Inschakeltijdsduur – tijdgestuurd uitschakelen van het toestel
- Uitgestelde start – tijdgestuurd in- en uitschakelen van het toestel










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


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

Klok instellen en wijzigen



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



- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knipperen de uren.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de uren in.
- ▶ Druk toets  in of druk op de instelknop .
- In de rechter digitale display knipperen de minuten.
- Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de minuten in.

Door op de instelknop  te drukken wordt de instelling bevestigd.

Timer

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

Instellen


- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert **0 '00**.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de tijdsduur in.



De instelling gebeurt

- tot 10 minuten in stappen van 10 seconden, bv. **9 '50** = 9 min. 50 sec.
- tot 10 minuten in stappen van minuten, bv. **1h 12** = 1 uur 12 min.


De maximale tijdsduur bedraagt 9 uur 59 min.




Door de toets  1× in te drukken kan de tijdsduur op **0 '00** worden teruggezet.



- ▶ Door op de instelknop  te drukken start de timer.
 - In de rechter digitale display is de aflopende restduur zichtbaar.
 - Het symbool  licht op.

Na afloop van de ingestelde tijdsduur

- klinkt er gedurende 1 minuut een herhaalde reeks van 5 korte geluidssignalen.
- Het symbool  knippert.




Door de toets  in te drukken schakelt het geluidssignaal uit.

Controleren en wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert de aflopende restduur.
 - Het symbool  knippert.

Door aan de instelknop  te draaien kan de tijdsduur worden gewijzigd.





Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  2× in.
 - In de rechter digitale display knippert **0 '00**.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.



Inschakeltijdsduur

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

Instellen

- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Verwarm de kookruimte eventueel voor.
- ▶ Plaats het gerecht in de kookruimte.
- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert **0h 15**.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de tijdsduur – maximaal **9h 59** – in.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.

Controleren en wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert de restduur.
 - Het symbool  knippert.

Door aan de instelknop  te draaien kan de tijdsduur worden gewijzigd.


Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.


Inschakeltijdsduur afgelopen

- Na afloop van de inschakeltijdsduur schakelt de gekozen gebruikswijze automatisch uit.
- Gedurende 1 minuut klinkt een lang, onderbroken geluidssignaal.
- In de linker digitale display staat de kookruimtetemperatuur.
- Het symbool |→| knippert.
- De instellingen blijven gedurende 3 minuten behouden.

Inschakeltijdsduur verlengen

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

Uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.
 - De instellingen zijn gewist.
 - In de linker digitale display staat de restwarmte.

Uitgestelde start

De uitgestelde start is actief als bij de gekozen gebruikswijze zowel de inschakeltijdsduur als de uitschakeltijd zijn ingesteld. Het toestel schakelt automatisch in en weer uit op het gewenste tijdstip.

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





Laat bederfelijke levensmiddelen niet ongekoeld.

- ▶ Plaats het gerecht in de kookruimte.
- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.

Inschakeltijdsduur instellen


- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert **0h 15**.
 - Het symbool **I→I** knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de tijdsduur – maximaal **9h 59** – in.

Uitschakeltijd instellen

- ▶ Druk toets  nogmaals in.
 - In de rechter digitale display knippert bv. **8:15** – Uitschakeltijd zonder uitstel.
 - Het symbool **→I** knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de uitschakeltijd in.



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

- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de rechter digitale display staat de tijd.
 - Het symbool **→I** licht op.
 - De gekozen gebruikswijze blijft tot aan de automatische start uitgeschakeld.

Voorbeeld: ▶ U kiest de gebruikswijze  en 180 °C.

- ▶ U stelt om 8 uur een inschakeltijdsduur van 1 uur en 15 min. in.
- ▶ De uitschakeltijd stelt u in op 11 uur 30.
 - Het toestel schakelt automatisch in om 10 uur 15 en weer uit om 11 uur 30.

Controleren en wijzigen

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




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


Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.


Inschakeltijdsduur afgelopen

- Na afloop van de inschakeltijdsduur schakelt de gekozen gebruikswijze automatisch uit.
- Gedurende 1 minuut klinkt een lang, onderbroken geluidssignaal.
- In de linker digitale display staat de kookruimtetemperatuur.
- Het symbool  knippert.
- De instellingen blijven gedurende 3 minuten behouden.


Inschakeltijdsduur verlengen




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

Uitschakelen

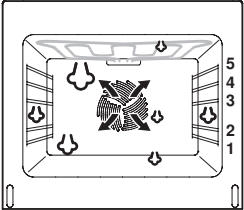
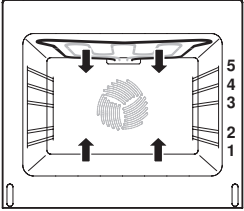

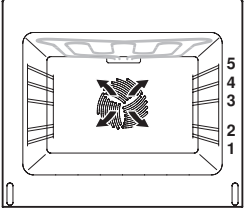
- ▶ Druk toets  in.
 - De instellingen zijn gewist.
 - In de linker digitale display staat de restwarmte.





Gebruikswijzen

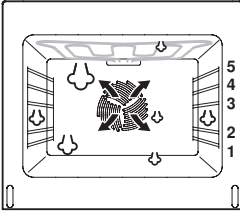
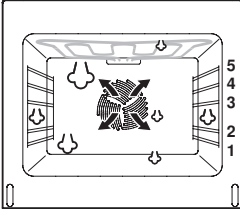
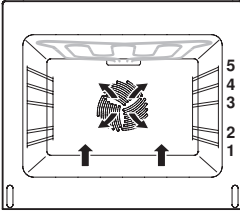
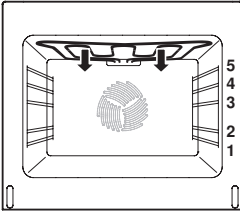
- ▶ Neem de instructies in de 'Insteltips' en onder 'Tips en trucs' in acht.
- ▶ Kies de gebruikswijze door de toets  eenmalig of meermaals in te drukken.






Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Stomen		30-100 °C	100 °C	1-5
Boven-/onderhitte		30-230 °C	200 °C	2
Hete lucht		30-230 °C	180 °C	2 2+4

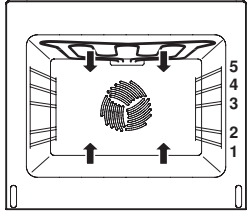
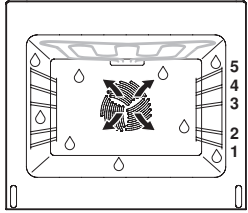


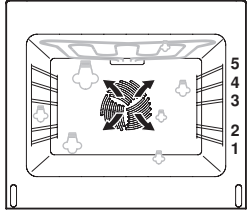
- ▶ Plaats de vormen op het rooster.
- ▶ Schuif de «afschuining» van de originele koekplaat altijd volledig tot de achterwand van de kookruimte.

Gebruik	Verwarming
<p>Gaar maken van groente, rijst, graanproducten, peulvruchten en eiergerechten.</p> <p>Pocheren van vlees, gevogelte en vis. Verwijderen van sap uit vruchten en bessen.</p> <p>Voor het bereiden van yoghurt en voor steriliseren.</p> <p>Schuif de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde roestvrijstalen plaat.</p>	<p>De kookruimte wordt gelijktijdig verhit met stoom en hete lucht.</p> <p>Het gerecht wordt door stoom verhit c.q. gaar gemaakt.</p> 
<p>Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees.</p> <p>Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen boven en onder.</p> 
<p>Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees op 1 of 2 niveaus.</p> <p>Kies een temperatuur die ca. 20 °C lager is dan bij .</p>	<p>De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd.</p> 

Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Regenereren		100-150 °C	120 °C	1-5
Profi-bakken		100-230 °C	210 °C	2 2 + 4
PizzaPlus		30-230 °C	200 °C	2
Grill		30-230 °C	230 °C	4 of 5



Gebruik	Verwarming
<p>Opwarmen van voorgekookte gerechten, diepvriesproducten, convenienceproducten en volledige kant-en-klaargerechten. Gelijktijdig regenereren op meerdere niveaus.</p>	<p>De kookruimte wordt verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt behoedzaam opgewarmd en droogt niet uit.</p> 
<p>Brood, gistgebak, bladerdeeggebak (vers en diepgevroren) op 1 of 2 niveaus. Schuif het bakgoed in de koude kookruimte.</p>	<p>De kookruimte wordt door een stoomfase en een automatisch volgende heteluchtfase opgewarmd.</p> 
<p>Voor pizza, plaatkoek en quiche. Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via hete lucht en onderhitte. De bodem van het bakgoed wordt intensiever gebakken.</p> 
<p>Platte grillgerechten (steaks, koteletten, delen van de kip, vis, worst), gratineren van ovenschotels en tosti's. Plaats het grillgerecht direct op het rooster. Bedek de originele koekplaat met aluminiumfolie en schuif deze onder het rooster.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill.</p> 

Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Malsgaren		Kerntemperatuur 50-90 °C Tijdsduur 2 uur 30 min. tot 4 uur 30 min.	Kerntemperatuur 70 °C Tijdsduur 3 uur 30 min.	2
Hete lucht vochtig	 + 	30-230 °C	180 °C	2 2 + 4
Hete lucht + bevochtigen	 + 	30-230 °C	180 °C	2 2 + 4

Gebruik	Verwarming
<p>Hoogwaardige stukken vlees in de gewenste tijdsduur op het gewenste tijdstip perfect malsgaren.</p>	<p>Gepatenteerd procedé</p> 
<p>Voor gratin, ovenschotels, gistgebak en brood op 1 of 2 niveaus.</p>	<p>De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd. De stoom die ontstaat wordt minimaal uit de kookruimte geleid. De vochtigheid van het gerecht blijft behouden.</p> 
<p>Voor gratin, ovenschotels, vlees, diepvriesproducten, kastanjes, bladerdeeg- en gistgebak, brood en convenienceproducten op 1 of 2 niveaus. Schakel de stoomtoevoer in of uit door op  te drukken. Als de stoomtoevoer is geactiveerd, licht het symbool  op.</p>	<p>De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd. De stoomtoevoer kan de energieoverdracht op het gerecht verbeteren. Stoom van meer dan 100 °C is niet zichtbaar.</p> 

Snel opwarmen

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

- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Houd de instelknop  2 seconden ingedrukt.
 - Er klinkt een enkel geluidssignaal.
 - In de linker digitale display knippert .
 - Zodra de kookruimtetemperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

Kernthermometer



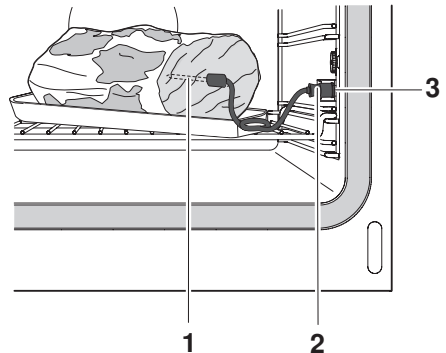
Alleen de bijgeleverde kernthermometer mag worden gebruikt. De kernthermometer mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Houd de stekker altijd schoon.

Kernthermometer plaatsen

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

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



Betrouwbare metingen zijn uitsluitend mogelijk voor stevige, compacte stukken, d.w.z. het vlees eventueel vastbinden.

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

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

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


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

Kerntemperatuur




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

Instellen

- ▶ Kies de gewenste gebruikswijze en kookruimtetemperatuur.
- ▶ Druk toets °C 1× in.
 - In de linker digitale display staat - - $\bar{\bar{C}}$.
 - Het symbool \wedge knippert.
- ▶ U kunt de kerntemperatuur instellen door aan de instelknop  te draaien. Deze is afhankelijk van het stuk vlees en de gaarheid. Zie 'Insteltips'.




Kies - - $\bar{\bar{C}}$ als alleen de kerntemperatuur moet worden gemeten.



- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Tijdens het garingsproces staat de actuele kerntemperatuur aangegeven.
 - Zolang de kerntemperatuur lager is dan 30 °C, wordt in de linker digitale display - - $\bar{\bar{C}}$ weergegeven.

Controleren en wijzigen

- ▶ Druk toets °C 2× in.
 - In de linker digitale display knippert de ingestelde kerntemperatuur.
 - Het symbool \wedge knippert.

Door aan de instelknop  te draaien kan de kerntemperatuur worden gewijzigd.

Einde van het garingsproces

- Na het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur schakelt het toestel automatisch uit.
- Er klinkt gedurende een minuut een geluidssignaal.
- In de linker digitale display staat de actuele kerntemperatuur, bv. 70°C.
- Het symbool  knippert.
- ▶ Druk toets  in om uit te schakelen.



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

Malsgaren

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

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

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

Vlees voorbereiden

- ▶ Vlees kruiden of marinieren.



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

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

Kernthermometer plaatsen

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



De kernthermometer moet zomogelijk volledig door het gerecht zijn bedekt.

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

- ▶ Schuif het rooster op niveau 2 en plaats de vorm op het rooster.
- ▶ Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.

Malsgaren selecteren en starten







Het selecteren en starten wordt getoond aan de hand van het voorbeeld «Malsgaren» «Lamsbout saignant».





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

Na de start kunnen de waarden niet meer worden gewijzigd.

Neem de instructies in de 'Insteltips' in acht.

- ▶ Druk toets  8x in.
 - De symbolen  /  en |→| lichten op.
 - In de linker digitale display staat de vooringestelde kerntemperatuur van **70°C**.
 - In de rechter digitale display staat **3h:30** voor een inschakeltijdsduur van 3½ uur.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het malsgaren start.
 - In de linker digitale display staat de actuele kerntemperatuur.
 - In de rechter digitale display staat de actuele inschakeltijdsduur.
 - De symbolen  /  en |→| lichten op.



Kerntemperatuur wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de linker digitale display knippert de voorgestelde kerntemperatuur **70°C**.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de kerntemperatuur.


Inschakeltijdsduur wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert **3h:30**.
 - Het symbool **|→|** knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de inschakeltijdsduur.

Per ongeluk onderbreken

- ▶ Als de toets  wordt ingedrukt, wordt het proces gepauzeerd.
 - In de linker digitale display knippert **H 5**.
- ▶ Door op de instelknop  te drukken wordt het proces voortgezet.

Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  2× in.

Tips en trucs

Stomen

- Bij stomen kunnen meerdere gerechten tegelijk worden gaar gemaakt. Zo kunnen bv. rijst of peulvruchten tegelijk met groente met vergelijkbare garingsduur worden bereid. Dit bespaart energie en servies.
- Graan (bv. rijst of gierst) en peulvruchten (bv. linzen) kunnen met de passende hoeveelheid nat in geschikte serveerschalen direct worden gaar gemaakt.

Levensmiddel	Gewicht levensmiddel	Toe te voegen nat (bij benadering) (afhankelijk van de gewenste consistentie)
Rijst	100 g	1 ½ dl zout water, bouillon, etc.
Risotto	100 g	2 ½ dl water, evt. wijn
Maïsgriesmeel (polenta)	100 g	3 dl water-/melkmengsel
Griesmeel	100 g	2-3 dl water
Linzen	100 g	2-3 dl water
Ebly	100 g	1-1 ½ dl water
Gierst	100 g	1 ½-2 dl water
Kikkererwten ingeweekt	100 g	½-1 dl water

- Schuif bij het stomen altijd de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde roestvrijstalen plaat en het rooster, om stukken voedsel en condensaat op te vangen.
- Plaats serveerschalen direct op de roestvrijstalen plaat of op het rooster.










Het verdient aanbeveling om de groente pas na het stomen te kruiden.

Vochtige, warme doekjes

Vochtige, warme doekjes worden gebruikt voor het op aangename wijze reinigen van de handen na het eten.

- ▶ Leg schone, vochtige badstoffen doekjes zomogelijk uitgelegd op de geperforeerde roestvrijstalen plaat.
- ▶ Kies de volgende instellingen:

	°C		 min.		
	80	nee	ca. 5	2	

Hete lucht

Gebak of braadvlees

Resultaat	Oplossing
■ Het gebak of het braadvlees ziet er van buiten goed uit. Het midden is echter deegachtig of niet gaar.	▶ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en verleng de tijdsduur.

Regenereren

Resultaat	Oplossing
■ Het geregenereerde gerecht is uitgedroogd.	▶ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en verkort de tijdsduur.
■ Te veel condensaat op c. q. rondom het geregenereerde gerecht.	▶ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer hoger in en verleng de tijdsduur.





Profi-bakken

- Laat brood, broodjes of ander bakgoed met gist na het vormen nog even rijzen. Meestal zijn 10 minuten voldoende. Schuif het deeg vervolgens op de met bakpapier bedekte roestvrijstalen plaat in de koude kookruimte en bak het met .
- Door het profi-bakken vormt zich een mooie glanzende korst. Bestrijk bakgoed van gistdeeg of bladerdeeg niet met eigeel of room.
- De toesteldeur mag tijdens de stoomfase niet worden geopend. Door het binnenstromen van koude lucht wordt de stoomfase verlengd, zodat het brood van boven met stoom kan worden behandeld. Dit leidt tot een meer vlakke vorm.
- Om een mooie, knapperige korst te verkrijgen, geldt: hoe kleiner het bakgoed, hoe hoger de temperatuurinstelling in de heteluchtfase. De optimale temperatuurinstelling bij broodjes is meestal hoger dan bij een enkel brood.

Hete lucht + bevochtigen +

Door de condenserende stoom werkt de energieoverdracht op het gerecht efficiënter dan bij bakken met hete lucht. Hierdoor wordt het garingsproces bespoedigd. Het eigen vocht van het gerecht blijft behouden. Kwetsbare plaatsen verbranden minder snel.








Deze gebruikswijze is bijzonder geschikt voor gerechten met knapperige oppervlakken, bv. gratin, smoorvlees, kant-en-klare diepvriesproducten zoals loempia's, aardappelproducten, etc.

- ▶ Schakel de stoomtoevoer uit door op de toets  te drukken.
 - Het symbool  dooft.
- ▶ Schakel de stoomtoevoer in door op de toets  te drukken.
 - Het symbool  licht op.

Gebak

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




Verskil in bruining

Resultaat	Oplossing
■ Het bakgoed vertoont een verschillende bruining.	<ul style="list-style-type: none">▶ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en pas de tijdsduur aan.▶ Controleer bij , , ,  +  en  +  of de gekozen niveaus overeenstemmen met de 'Insteltips'.▶ Plaats bakvormen of hoog bakgoed niet direct voor de achterwand van de kookruimte.
■ Het bakgoed is op de ene koekplaat lichter van kleur dan op de andere.	<ul style="list-style-type: none">▶ Vergelijk de instellingen met de 'Insteltips'.



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

Energie sparen

De gebruikswijze  +  heeft verhoudingsgewijs minder energie nodig dan de gebruikswijze .

- ▶ Vermijd de toesteldeur vaak te openen.
- ▶ Schakel de verlichting uitsluitend indien nodig in.
- ▶ Restwarmte gebruiken: Schakel vanaf een tijdsduur van 30 minuten het toestel 5–10 minuten voor het einde van het bakken uit – behalve bij soufflés, biscuits, gebak van nat deeg en bladerdeeg.
- ▶ Verwarm zo kort mogelijk voor.
- ▶ Verwarm de kookruimte uitsluitend voor als het bakresultaat ervan afhankelijk is.



De absolute laagste waarde van het stroomverbruik kan door het kiezen van de persoonlijke instelling **Eh: 0**, «Tijd-display niet zichtbaar», worden bereikt. Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief. Als het garingsproces is beëindigd, worden alle displays donker.


Optie

Verwarmingslade



Bewaar geen levensmiddelen en geen hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen in de verwarmingslade!

Met de verwarmingslade is het mogelijk servies te verwarmen of afgedekte gerechten kortstondig warm te houden.

- ▶ Schakel de verwarmingslade in of uit door de toets  in te drukken.
- ▶ Verwarm het servies ca. 1 uur voor.



De verwarmingslade schakelt automatisch uit na 12 uur.

Verzorging en onderhoud



Laat voor de reiniging het toestel en de toebehoren afkoelen. Gebruik in geen geval schurende of sterk zure reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Krassende schuurponsjes, staalwol, etc. mogen niet worden gebruikt. Deze producten beschadigen het oppervlak. Reik niet in het vak van het waterreservoir zolang in de digitale display H ! knippert. Verbrandingsgevaar!

Buitenkant reinigen

- ▶ Vuil of resten van reinigingsmiddelen moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- ▶ Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en wrijf na met een zachte doek – bij metaaloppervlakken in slijprichting. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.
- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

Toestel-/verwarmingslade

Voor reiniging kan de lade uit het toestel worden genomen.

- ▶ Trek de lade tot aan de aanslag naar buiten, til de lade iets op en trek deze naar voren uit het toestel.

Toesteldeur reinigen

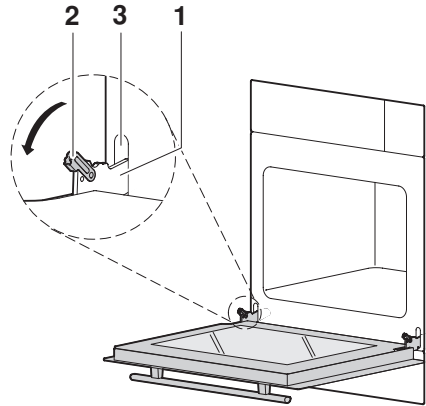
- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

Toesteldeur verwijderen

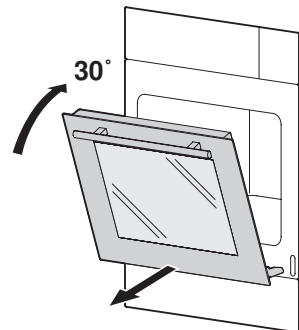


Wees voorzichtig bij het verwijderen en plaatsen van de toesteldeur. Deze weegt ca. 9 kg. Verwondingsgevaar!

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



- ▶ Sluit de toesteldeur volledig tot aan de aanslag (ca. 30°).
- ▶ Trek de toesteldeur naar voren uit het toestel.

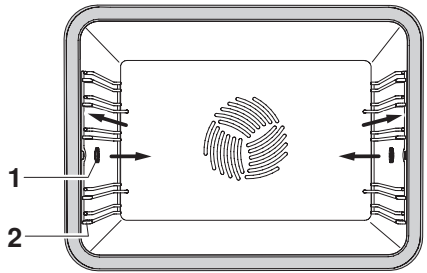


Toesteldeur plaatsen

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

Draagrooster uitnemen

- ▶ Draai de schroefmoer **1** vooraan aan het draagrooster tegen de klok in los.
- ▶ Trek het draagrooster **2** iets naar de kant 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 schroefmoer met de klok mee tot de aanslag op de schroef.

Deurpakking vervangen

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

Toebehoren reinigen



De kernthermometer mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.


- De roestvrijstalen plaat, de geperforeerde roestvrijstalen plaat, het rooster en het draagrooster kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- De originele koekplaat kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, maar de anti-aanbakwerking wordt hierdoor wel gereduceerd.
- Waterafzetting in het waterreservoir kan met een gewoon ontkalkingsmiddel worden verwijderd.
- ▶ Als het ventiel van het waterreservoir druppelt, moet het ventiel worden ontkalkt.

Kookruimte reinigen



Verbuig de temperatuursensor niet bij het reinigen.

Gebruik in geen geval schurende reinigingsmiddelen. Krassende schuursponsjes, staalwol, etc. mogen niet worden gebruikt. Deze producten beschadigen het oppervlak.

- ▶ Condensaat en stukken voedsel moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig gedroogd c. q. verwijderd worden.
- ▶ Reinig vuil indien mogelijk met vocht als de kookruimte nog handwarm is. Gebruik een zachte, met spoelwater bevochtigde doek en wrijf na met een zachte doek.
- ▶ Ingedroogd vuil kan gemakkelijker worden verwijderd als het toestel voor het reinigen voor korte tijd (zo'n 30 minuten) met de gebruikswijze  en een temperatuur van 80 °C wordt ingeschakeld. Het vuil wordt zodoende wat losgeweekt.



In de kookruimte kunnen met een toenemende gebruiksduur glanzende regenboogkleuren ontstaan of kan het oppervlak ietwat mat worden. Dit beïnvloedt noch de gaar- en bakeigenschappen, noch de kwaliteit van het toestel als zodanig.

Deze veranderingen kunnen met geschikte reinigingsmiddelen worden verwijderd. Hiervoor zijn alle niet-schurende reinigingsmiddelen voor roestvrij staal geschikt die in de handel verkrijgbaar zijn.

- ▶ Reinig de kookruimte met een geschikt reinigingsmiddel en een zachte, vochtige doek. Vervolgens met water goed naspoelen en drogen.

Ontkalken

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.

- In de digitale display knippert **H 10**.

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

Waterhardheid	Ontkalken na ca.
■ zacht	18 maanden
■ gemiddeld	9 maanden
■ hard	6 maanden



Het gehele ontkalkingsproces duurt ca. 45 minuten.

Het verdient aanbeveling het ontkalken uit te voeren als de melding verschijnt.

Als het toestel niet wordt ontkalkt, moet met een verminderde functionaliteit of zelfs beschadiging van het toestel rekening worden gehouden.

Ontkalkingsmiddel Durgol Swiss Steamer



Het ontkalkingsmiddel bevat sterke zuren. Verwijder eventuele spatten onmiddellijk met water. Neem de gegevens van de fabrikant in acht.



Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de voor dit toestel ontwikkelde speciale ontkalker, die bij de drogisterij verkrijgbaar is. Met dit middel kunt u professioneel en behoedzaam ontkalken.

Gewone ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat deze schuimvormende bestanddelen bevatten of niet werkzaam genoeg zijn.

Als er een ander ontkalkingsmiddel wordt gebruikt, kan het schuim eventueel



- in de kookruimte overschuimen
- de verdamp(er) onvoldoende ontkalken
- in het uiterste geval het toestel beschadigen

Ontkalken uitvoeren



Het toestel moet uitgeschakeld zijn. Het ontkalken moet met gesloten toesteldeur worden uitgevoerd. Verbrandingsgevaar! Na de start kan het om veiligheidsredenen niet meer worden afgebroken.

- ▶ Druk de toetsen  en  tegelijk in.
 - In de digitale display knippert **CRPr**.
 - Vervolgens knippert in de digitale display **H 5**.
- ▶ Doe de complete inhoud van de speciale ontkalker onverdund in het waterreservoir.
- ▶ Schuif het waterreservoir in het hiervoor bedoelde vak.

- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de digitale display knippert **CA 1**.
 - De ontkalkingsfase van het toestel duurt ongeveer 30 minuten.
 - Vervolgens knippert in de digitale display **H 2**.
 - ▶ Verwijder het waterreservoir, verwijder de ontkalker en vul het reservoir met 1,2 l koud water.
 - ▶ Schuif het waterreservoir weer op zijn plaats.
 - In de digitale display staat **CA 2**.
 - Het toestel is nu in de spoelfase.
 - Vervolgens knippert in de digitale display **H 2**.
 - ▶ Verwijder het waterreservoir, verwijder het water en vul het reservoir nogmaals met 1,2 l koud water.
 - ▶ Schuif het waterreservoir weer op zijn plaats.
 - In de digitale display blijft **CA 2** staan resp. staat **CA 3**.
-  Afhankelijk van de vervuilingsgraad van de uitgepompte vloeistof moeten eventueel nog meer spoelbeurten worden uitgevoerd.
- In de digitale display staat **CA 2** resp. **CA 3**.
- ▶ Als in de digitale display **End** staat, verwijder, ledig en droog dan het waterreservoir.
 - De melding **End** verdwijnt en de tijd is weer zichtbaar.
 - ▶ Als zich wat vloeistof op de bodem van de kookruimte heeft verzameld, verwijder dit dan met een zachte doek.



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

Gloeilampen vervangen

Uit veiligheidsoverwegingen dient u bij een defecte gloeilamp contact op te nemen met onze klantendienst.

Storingen zelf verhelpen

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



Noteer, voordat u de service belt, het FN-nummer en de complete storingsmelding bv. F_{xx} / E_{xx} .

Wat te doen als ...

... het toestel niet werkt en alle units donker zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De stop of automatische zekering van de woning c. q. de huishoudelijke installatie is defect.	▶ Vervang de stop. ▶ Schakel de automatische zekering weer aan.
■ De stop of de automatische zekering brengt dit meermaals teweeg.	▶ Bel de service op.
■ Uitvallen van de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.

... de verlichting functioneert niet

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De gloeilamp is defect.	▶ Uit veiligheidsredenen dient u bij een defec-te gloeilamp contact op te nemen met onze klantendienst.

... Storingen zelf verhelpen

... bij het grillen sterke rookontwikkeling optreedt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De gerechten bevinden zich te dicht bij de verwarmingselementen.	▶ Controleer of het gekozen niveau met de 'insteltips' overeenkomt.
■ De kookruimtetemperatuur is te hoog.	▶ Stel de kookruimtetemperatuur lager.

... tijdens het gebruik geluiden te horen zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens het gebruik altijd optreden (schakel- en pompgeluiden).	U hoeft niets te ondernemen. Deze geluiden zijn normaal.

... aan het einde van het garingsproces gedurende langere tijd geen water wordt teruggepompt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het water in de stoomgenerator wordt om veiligheidsredenen pas weggepompt wanneer de temperatuur onder 80 °C komt.	Als zich nog voldoende water in het waterreservoir bevindt, wordt dit automatisch in de stoomgenerator gepompt. Hierdoor wordt het water in de stoomgenerator afgekoeld. Als zich niet voldoende water in het waterreservoir bevindt, moet u wachten totdat deze is afgekoeld (dit kan tot 30 minuten duren). Het toestel kan desondanks worden gebruikt.

... Storingen zelf verhelpen

... H 1 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het waterreservoir is niet geplaatst.	▶ Plaats het waterreservoir.

... H 2 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het waterreservoir bevat geen water.	▶ Vul het waterreservoir en schuif het in het hiervoor bedoelde vak.
■ Bij het ontkalken.	▶ Het water moet worden ververst.


... H 3 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De toesteldeur is open.	▶ Sluit de toesteldeur.



... H 4 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De kernthermometer is niet geplaatst.	▶ Steek de kernthermometer in de contactbus.

... H 5 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het ontkalken is gekozen, maar nog niet gestart.	<ul style="list-style-type: none">▶ Doe de inhoud van het speciale ontkalkingsmiddel onverdund in het waterreservoir en schuif het waterreservoir in het hiervoor bedoelde vak.▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.

... H 6 knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het malsgaren is onderbroken.	<ul style="list-style-type: none">▶ Om het proces te hervatten kunt u bevestigen door op de instelknop  te drukken.▶ Druk toets  in om af te breken.

... H 10 knippert


Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De verdamper in het toestel is verkalkt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Start het ontkalken.

... Storingen zelf verhelpen

... H III knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Ongeschikt ontkalkingsmiddel gebruikt.	▶ Voer nogmaals een ontkalking uit met het voorgeschreven ontkalkingsmiddel.
■ Het ontkalken is niet juist verlopen.	▶ Als de melding na meerdere keren ontkalken niet verdwijnt, noteer dan het FN-nummer en de complete storingsmelding. ▶ Bel de service.

... F x x afwisselend met E x x knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Verschillende situaties kunnen tot een storingsmelding leiden.	▶ Druk de toets  in om de storingsaanwijzing te verlaten. ▶ Onderbreek de stroomtoevoer voor ca. 1 minuut. ▶ Schakel de stroomtoevoer weer in. ▶ Indien de storing opnieuw verschijnt, noteer dan het FN-nummer en de complete storingsmelding. ▶ Onderbreek de stroomtoevoer. ▶ Bel de service.

... Storingen zelf verhelpen



... U_{xx} afwisselend met E_{xx} knippert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">■ Storing in de stroomtoevoer.	<ul style="list-style-type: none">▶ Druk de toets \bigcirc in om de storingsaanwijzing te verlaten.▶ Onderbreek de stroomtoevoer voor ca. 1 minuut.▶ Schakel de stroomtoevoer weer in.▶ Indien de storing opnieuw verschijnt, noteer dan het FN-nummer en de complete storingsmelding.▶ Onderbreek de stroomtoevoer.▶ Bel de service.

... CR_{xx} wordt weergegeven

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none">■ Verschillende situaties kunnen tot een «CA»-melding leiden.■ Deze treden op tijdens het ontkalken.	<p>Als $CR 1$ wordt weergegeven, bevindt het toestel zich in de ontkalkingsfase.</p> <p>Als $CR 2$ of $CR 3$ wordt weergegeven, bevindt het toestel zich in een spoelfase.</p>


... **EA** - wordt weergegeven





Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Tijdens het ontkalken is de toets  ingedrukt.	Het toestel schakelt na korte tijd automatisch over naar de spoelfases. ▶ Als er H  in het display staat, moet u het waterreservoir met vers water vullen. – De spoelfase wordt automatisch voortgezet.



Het ontkalken is in dit geval niet juist verlopen en moet nogmaals volledig worden uitgevoerd.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking knipperen in de rechter digitale display **12:00** en het symbool .

- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de uren in.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de minuten in.
- ▶ Door nogmaals op de instelknop  te drukken wordt de tijd bevestigd.



De persoonlijke instellingen blijven behouden.




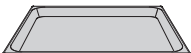
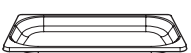
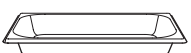



Indien de stroomonderbreking tijdens het «Malsgaren» plaatsvindt, wordt dit programma afgebroken. Het programma kan niet worden hervat.

Vindt de stroomonderbreking tijdens het ontkalken plaats, dan wordt het ontkalken automatisch na het instellen van de klok voortgezet.

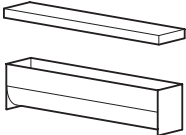
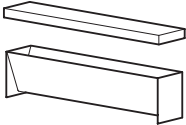
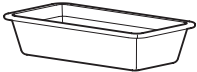

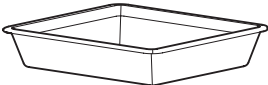
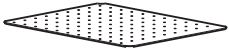
Toebehoren en vervangingsonderdelen

Geef bij bestellingen altijd het modelnummer en de juiste benaming aan.

Toebehoren

		Breedte × Hoogte × Diepte [mm]
Roestvrijstalen plaat *		370 × 25 × 429,5
Roestvrijstalen plaat geperforeerd *		370 × 25 × 429,5
Rooster *		370 × 25 × 429,5
Originele koekplaat *		370 × 25 × 429,5
Roestvrijstalen plaat, 1/3 GN		325 × 20 × 177
Gaarplaat ongeperforeerd, 1/3 GN		325 × 40 × 177
Gaarplaat geperforeerd, 1/3 GN		325 × 40 × 177
Rolschuif		
Ronde koekplaat met TopClean ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm		

* Meegeleverd

		Breedte × Hoogte × Diepte [mm]
Terrinevorm halfrond met deksel		60 × 60 × 300
Terrinevorm driehoekig met deksel		55 × 55 × 300
Porseleinen vorm, 1/3 GN		325 × 60 × 177
Porseleinen vorm, 1/2 GN		325 × 60 × 265
Porseleinen vorm, 2/3 GN		325 × 60 × 354
Stoominzet roestvrij staal		257 × 5 × 109 252 × 5 × 197 290 × 5 × 254

Receptenboek *

Instel tips *

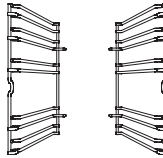


De afmetingen voldoen aan de gastronorm 1/3 GN, 1/2 GN c. q. 2/3 GN.

* Meegeleverd

Vervangingsonderdelen

Draagrooster
links/rechts



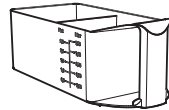
Schroefmoer



Deksel voor waterreservoir



Waterreservoir



Kernthermometer met
rechte handgreep



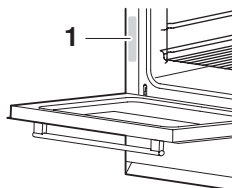
Technische gegevens

Buitenafmetingen




- ▶ Zie installatiehandleiding

Elektrische aansluiting

- ▶ Zie serviceplaatje 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.

Algemene aanwijzing

Maximale lading 3 kg

Kookruimtetemperatuurmeting

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

Automatische standby-spaarfunctie

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



De absolute laagste waarde van het stroomverbruik kan door het kiezen van de persoonlijke instelling **Eh: 0**, «Tijd-display niet zichtbaar», worden bereikt. Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief.

Verwerking

Verpakking

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

Deïnstallatie

- Koppel het toestel los van de netstroom. Bij een vast gemonteerd toestel moet dit door een erkend elektricien worden uitgevoerd!

Veiligheid

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

Afdanken

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

Notities

Overzicht van de trefwoorden

A		G	
Aanwijzingen.....	11	Gaarplaat.....	17
Afdanken.....	74	Gebruikswijzen.....	36
		Kiezen.....	22
B		Wijzigen.....	22
Bediening.....	19	Geldigheidsbereik.....	2
Voorbeeld.....	21	Geluidssignaal.....	26, 28
Bedieningselementen.....	12	Gerecht uitnemen.....	24
Beschrijving van het toestel.....	11	Gloeilampen vervangen.....	61
Bijvullen van water.....	22	Grill.....	13, 38
Boven-/onderhitte.....	36		
Bovenhitte.....	13	H	
Buitenafmetingen.....	72	Hete lucht.....	36, 50
Buitenkant reinigen.....	55	Hete lucht + bevochtigen....	40, 51
		Hete lucht vochtig.....	40
C		Heteluchtventilator.....	13
C-meldingen.....	67	H-meldingen.....	64
Contactbescherming.....	13		
		I	
D		Ingebruikneming.....	6
Deïnstallatie.....	74	Inschakeltijdsduur.....	32
Deurpakking.....	13	Insteltips.....	70
Vervangen.....	57		
Display-elementen.....	12	K	
Displays.....	12	Kerntemperatuur.....	44
Draagrooster.....	57	Kernthermometer.....	16, 43
		Plaatsen.....	43
E		Kinderbeveiliging.....	26, 27
Eerste ingebruikneming.....	20	Kinderen in de huishouding.....	8
Elektrische aansluiting.....	72	Klok instellen.....	30
Energie sparen.....	53	Klokk functies.....	30
		Koekplaat rond.....	16
F		Kookruimte	
F-/E-meldingen.....	66	Reinigen.....	58
Fabrieksinstellingen.....	26, 29	Temperatuurmeting.....	72
		Ventilatie.....	13
		Kookruimtetemperatuur	
		Controleren/wijzigen.....	23
		Kiezen.....	23
		Korte handleiding.....	80

L

Lading 72

M

Malsgaren..... 40, 46

Inschakeltijdsduur wijzigen 48

Kerntemperatuur wijzigen 47

Kernthermometer plaatsen 46

Selecteren en starten..... 47

Vlees voorbereiden 46

Modelnr..... 2

N

Niveaus 13

O

Onderhoud 55

Ontkalken 59

Uitvoeren 60

Ontkalkingsmiddel 60

Opbouw 11

Optie 54

Originele koekplaat..... 14

P

Persoonlijke instellingen 25

PizzaPlus..... 38

Porseleinen vormen..... 17

Profi-bakken 38, 51

R

Receptenboek 70

Regenereren 38, 50

Reiniging..... 55

Reparatieservice..... 79

Roestvrijstalen plaat 14

Roestvrijstalen plaat

geperforeerd 15

Rolschuif 18

Rooster..... 15

S

Schroefmoer 13

Serviceplaatje 72

Snel opwarmen 42

Standby 73

Stekkerbus 13

Stomen 36, 49

Stoomtoevoer

in-/uitschakelen..... 51

Storingen zelf verhelpen..... 62

Stroomonderbreking 68

Symbolen 2, 12

T

Technische gegevens..... 72

Temperatuureenheid 26, 29

Temperatuursensor 13

Terrinevormen 17

Testinstituten..... 72

Tijd instellen..... 30

Tijd-display 26, 28

Tijdnotatie 26, 29

Timer 31

Tips en trucs..... 49

Toebehoren 14, 69

Reinigen..... 57

Toesteldeur 13

Verwijderen..... 56

Toestellade 11

Reinigen..... 55

Toetsen..... 12

Type 2

U

U-/E-meldingen 67

Uitgestelde start..... 33

Uitschakelen 23, 33, 35

Uitschakeltijd 33

V

Veiligheid.....	74
Veiligheidsvoorschriften	
Bij kinderen in de huishouding.....	8
Gebruik.....	8
Reglementair gebruik.....	7
Voor de eerste ingebruikneming.....	6
Verlichting	13, 26, 28
Verpakking.....	74
Vershil in bruining	52
Vervangingsonderdelen	71
Verwarmingslade.....	11, 54
Reinigen.....	55

Verzorging	55
Vochtige, warme doekjes	50
Voor de eerste ingebruikneming.....	6
Voorverwarmen	53

W

Waterhardheid	26, 29
Waterreservoir.....	16
Leegmaken	24
Vullen	21

Reparatieservice



Met behulp van het hoofdstuk 'Storingen zelf verhelpen' kunt u kleine bedrijfsstoringen zelf verhelpen.

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

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

FN

Toestel





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

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



Korte handleiding

Lees eerst de veiligheidsvoorschriften in de bedieningshandleiding!

Klok instellen

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

Gebruikswijze kiezen

- ▶ Druk de toets  zo vaak in, totdat de gewenste gebruikswijze verschijnt.
- ▶ Stel de gewenste kookruimtetemperatuur in door aan de instelknop  te draaien.

Toestel uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.

Timer instellen

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

V-ZUG Ltd

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



J768.356-1