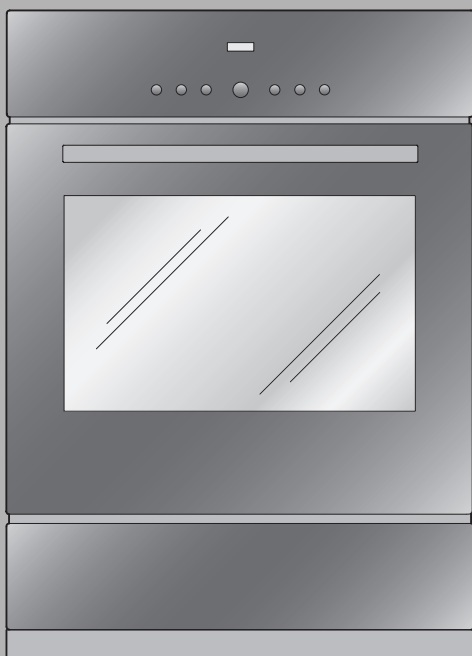


**Bakoven**

# **Combair SE**



**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:

<b>Type</b>	<b>Modelnr.</b>	<b>Maatsysteem</b>
BC-SEZ	726	55-600/55-762
BC-SEZ	747	60-600/60-762

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen zijn in de tekst vermeld.

# Inhoud

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>5</b>
Voor de eerste ingebruikneming	5
Reglementair gebruik	6
Bij kinderen in de huishouding	6
Gebruik	7
<b>Beschrijving van het toestel</b>	<b>10</b>
Opbouw	10
Bedienings- en display-elementen	11
Kookruimte	12
Toebehoren	13
<b>Bediening</b>	<b>15</b>
Eerste ingebruikneming	16
Voorbeeld	16
Gebruikswijze kiezen	17
Gebruikswijze wijzigen	17
Kookruimtetemperatuur kiezen	17
Kookruimtetemperatuur controleren/wijzigen	17
Uitschakelen	18
<b>Persoonlijke instellingen</b>	<b>19</b>
Kinderbeveiliging	21
Tijd-display	21
Geluidssignaal	22
Temperatuureenheid	22
Tijdnotatie	22
Fabrieksinstellingen	22
<b>Klokfuncties</b>	<b>23</b>
Klok instellen en wijzigen	23
Timer	24
Inschakeltijdsduur	25
Uitgestelde start	27

<b>Gebruikswijzen</b>	<b>30</b>
Snel opwarmen .....	34
<b>Insteltips</b>	<b>35</b>
Optimaal gebruik .....	35
Garings-/baktabelen .....	36
<b>Tips en trucs</b>	<b>51</b>
Energie sparen .....	52
<b>Optie</b>	<b>53</b>
Verwarmingslade .....	53
<b>Verzorging en onderhoud</b>	<b>54</b>
Buitenkant reinigen .....	54
Toesteldeur reinigen .....	55
Draagroosters uitnemen .....	56
Deurpakking vervangen .....	57
Toebehoren reinigen .....	58
Geëmailleerde kookruimte reinigen .....	58
Gloeilamp vervangen .....	59
<b>Storingen zelf verhelpen</b>	<b>60</b>
Wat te doen als ... ..	60
Na een stroomonderbreking .....	63
<b>Toebehoren en vervangingsonderdelen</b>	<b>64</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>66</b>
<b>Verwerking</b>	<b>67</b>
<b>Overzicht van de trefwoorden</b>	<b>68</b>
<b>Reparatieservice</b>	<b>71</b>
<b>Korte handleiding</b>	<b>72</b>

# 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 geflambeerd 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.
- 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 damp uit het toestel ontsnappen. Als zich damp 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!**

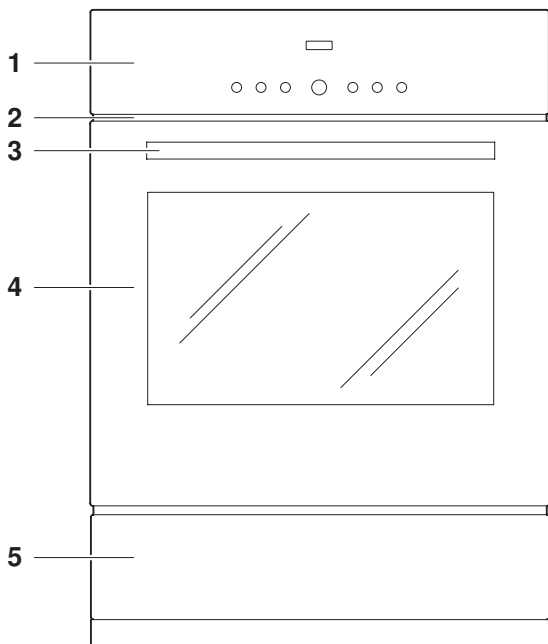
- Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Er bestaat verwondingsgevaar bij het bewegen van de toesteldeur. Wees met name voorzichtig in de aanwezigheid van kinderen.
- Laat de toesteldeur in geopende stand staan. Bij geopende toesteldeur bestaat struikel- en beknellingsgevaar! 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. bij de gebruikswijzen , ,  en  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.
- Gebruik geen voorwerpen in de kookruimte die kunnen roesten.
- Het snijden met messen of snijwieltjes in de originele koekplaat veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- Laat 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

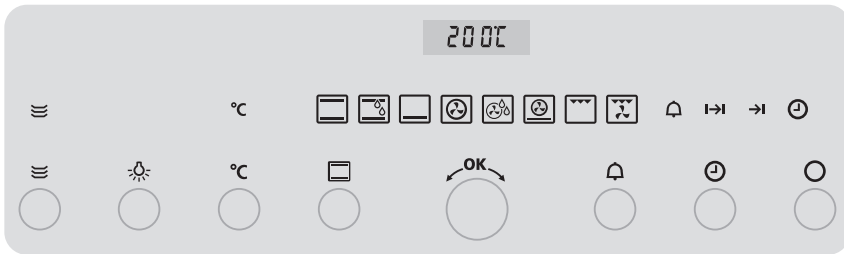
## Opbouw



- 1 Bedienings- en display-elementen
- 2 Ventilatieopening
- 3 Deurgreep
- 4 Toesteldeur
- 5 Toestel-/verwarmingslade \*

\* modelafhankelijk

## Bedienings- en display-elementen



### Toesten







	Verwarmingslade *		Instelknop
	Verlichting		Timer
	Kookruimtetemperatuur		Klok, inschakeltijdsduur, uitschakeltijd
	Gebruikswijze		Uit

### Displays

20.0°C Temperatuur

14:25 Klok, inschakeltijdsduur, uitschakeltijd, timer

### Symbolen

	Verwarmingslade *		Inschakeltijdsduur
	Kookruimtetemperatuur		Uitschakeltijd
	Timer		Klok

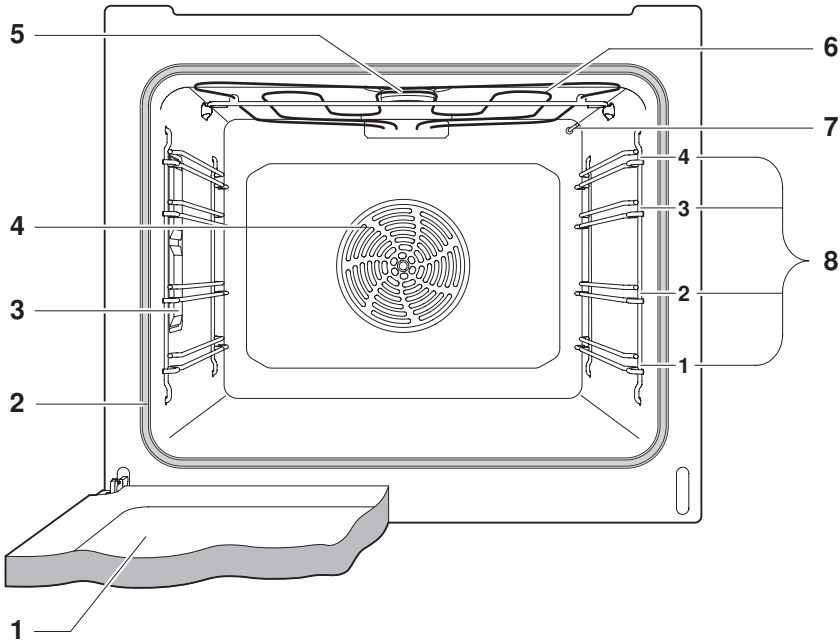
 Gebruikswijzen

\* modelafhankelijk

## Kookruimte



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



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



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.

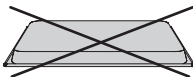
## Toebehoren



**Snijd niet met messen of snijwielletjes in de geëmailleerde koekplaten. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.**



**1**

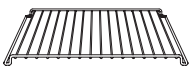


### Originele koekplaat met TopClean

- Bakvorm voor plaatkoek en koekjes
- Opvangschaal in combinatie met het rooster
- 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.

- ▶ Gebruik de originele koekplaat uitsluitend in de normale gebruiksstand en niet ondersteboven.

### Rooster



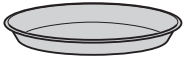
- Niveau voor braadgerei en bakvormen
- Niveau voor vlees, diepvriespizza, etc.
- Voor het afkoelen van gebak

Bij het bereiden van diepvriesbroodjes en quiche

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



De volgende toebehoren worden niet meegeleverd.



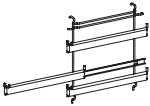
### **Ronde koekplaat met TopClean**

- Bakvormen voor plaatkoek en quiche  
Verkrijgbaar in 3 verschillende grootten



### **Porseleinen vormen**

- Voor het bereiden van verschillende gerechten, zoals lasagne, aardappelgratin, etc.
- Voor het grillen van braadvlees, kip, etc.
- Voor het warmhouden van gerechten  
Verkrijgbaar in 3 verschillende grootten






### **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 kookruimtetemperatuur, de inschakeltijdsduur, de uitschakeltijd en verschillende andere functies kunnen worden geselecteerd door de betreffende toets bij uitgeschakeld toestel eenmalig of meermaals in te drukken.


- Het symbool van de geselecteerde functie brandt of knippert.
- In de 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 digitale display **12:00** knippert, draai dan aan de instelknop  en stel de tijd 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.
- ▶ Verwarm de lege kookruimte (zonder rooster, platen, etc.) met gebruikswijze  en maximale kookruimtetemperatuur gedurende ca. 1 uur. Zorg gedurende deze tijd voor goede ventilatie van de ruimte. Er kan zich geur- en rookontwikkeling voordoen.

## Voorbeeld



**Bij bakken en braden ontstaat hitte. Verbrandingsgevaar! Gebruik beschermingshandschoenen of pannelappen. Houd kinderen uit de buurt.**

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

		°C			 min.	
Cake		165-175	ja	2	50-65	


- ▶ Schuif het rooster op niveau 2.
- ▶ Voer de verdere bediening uit zoals beschreven op de volgende pagina's.





## Gebruikswijze kiezen

- ▶ Kies gebruikswijze .
- In de digitale display knippert **20.0°C**.
- De symbolen **°C** en  knipperen.

## Gebruikswijze wijzigen

- ▶ Druk de toets  zo vaak in, totdat de gewenste gebruikswijze wordt aangegeven.

## Kookruimtetemperatuur kiezen

- ▶ Druk toets **°C** in.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de kookruimtetemperatuur in op **17.0°C**.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
  - Het symbool **°C** licht op.
  - Zodra de kookruimte is verwarmd, klinkt er een geluidssignaal.




Het verdient aanbeveling om de gemiddelde in de 'Insteltips' voorgestelde kookruimtetemperatuur in te stellen.

- ▶ Plaats de cakevorm op het rooster.

## Kookruimtetemperatuur controleren/wijzigen

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

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

## Gerecht uitnemen



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

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

- ▶ Neem de gebakken cake uit de kookruimte.

## Uitschakelen

- ▶ Druk toets  in.
  - De symbolen  en  worden donker.










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

- ▶ Laat de toesteldeur in geopende stand staan totdat de kookruimte is afgekoeld, om corrosie te vermijden.

# 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"><li>E -: 0 uit *</li><li>E -: 1 aan</li></ul>
Tijd-display	<ul style="list-style-type: none"><li>Eh: 1 zichtbaar *</li><li>Eh: 0 niet zichtbaar</li></ul>
Geluidssignaal	<ul style="list-style-type: none"><li>ES: 2 luid *</li><li>ES: 1 zacht</li><li>ES: 0 uit</li></ul>
Temperatuureenheid	<ul style="list-style-type: none"><li>Et: C °C *</li><li>Et: F °F</li></ul>
Tijdsformaat	<ul style="list-style-type: none"><li>EH:24 24 h *</li><li>EH:12 12 h</li></ul>
Fabrieksinstellingen	<ul style="list-style-type: none"><li>Er: 0 geen wijziging</li><li>Er: 1 terugzetten</li></ul>

\* Fabrieksinstelling





## Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.




Als bij geactiveerde kinderbeveiliging de toets  /  of  wordt ingedrukt

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

### Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Houd toets  ingedrukt en druk toets  /  of  in.
  - De kinderbeveiliging is 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:** , «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 geluidsstrekte ingesteld of uitgeschakeld worden.

■ luid	maximale geluidsstrekte
■ zacht	verminderde geluidsstrekte
■ uit	geluidssignaal is uitgeschakeld



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

## 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 toestel in gebruik is of een uitgestelde start is ingesteld.




- ▶ Druk toets  in.
  - In de 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 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 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 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 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 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 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 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 ingestelde tijdsduur

- schakelt het toestel automatisch uit
- klinkt gedurende 1 minuut een lang, onderbroken geluidssignaal
- knippert in de digitale display  ' 
- knippert het symbool |→|
- blijven de instellingen 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 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 in en weer uit op het gewenste tijdstip.






Laat bederfelijke levensmiddelen niet ongekoeld.

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

## Inschakeltijdsduur instellen



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




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

- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
  - In de digitale display staat de tijd.
  - Het symbool  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 ingestelde tijdsduur

- schakelt het toestel automatisch uit
- klinkt gedurende 1 minuut een lang, onderbroken geluidssignaal
- knippert in de digitale display  '00
- knippert het symbool 
- blijven de instellingen gedurende 3 minuten behouden.


### **Inschakeltijdsduur verlengen**





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

### **Uitschakelen**

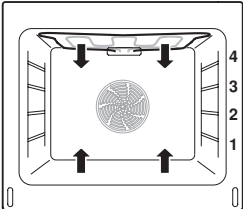
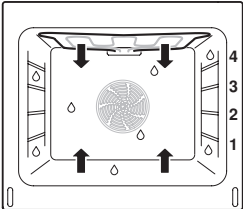
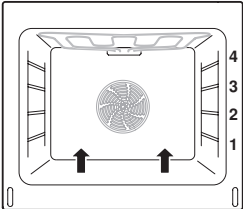

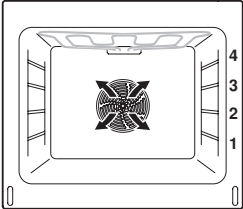
- ▶ Druk toets  in.
  - De instellingen zijn gewist.
  - In de digitale display staat de restwarmte.





## 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.

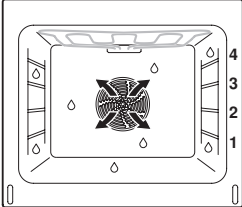
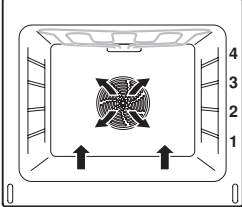
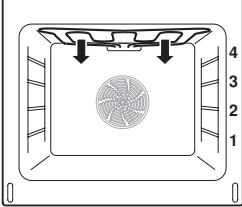
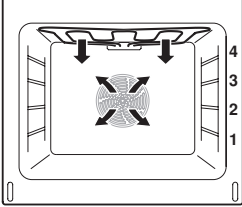
Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Boven-/onderhitte		30-280 °C	200 °C	2 (of 1)
Boven-/onderhitte vochtig		30-280 °C	200 °C	2 (of 1)
Onderhitte		30-250 °C	200 °C	2 (of 1)
Hete lucht		30-250 °C	180 °C	2 1 + 3 (of 1 + 2 + 3)

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


Gebruik	Verwarming
<p>Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees. 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 onderen.</p> 
<p>Voor gratin, ovenschotels, braadvlees, brood en gistgebak.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen boven en onderen. De stoom die ontstaat wordt minimaal uit de kookruimte geleid. De vochtigheid van het gerecht blijft behouden.</p> 
<p>Intensief bakken van gebaksbodems en steriliseren. Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen onder.</p> 
<p>Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees op 2 of 3 niveaus. 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
Hete lucht vochtig		30-250 °C	180 °C	2 1 + 3 (of 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30-250 °C	200 °C	2 (of 1)
Grill		30-280 °C	250 °C	3 of 4
Grill-circulatielucht		30-250 °C	200 °C	2 of 3



Gebruik	Verwarming
<p>Voor gratin, ovenschotels, brood en gistgebak op 2 of 3 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 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> 
<p>Hoge grillgerechten (kip of braadvlees in porseleinen of glazen vorm), gratin en ovenschotels.</p>	<p>De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill. De lucht in de kookruimte wordt door de heteluchtventilator gelijkmatig gecirculeerd.</p> 







## Snel opwarmen

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

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

# Insteltips

## Symboolverklaring

	Gebruikswijze
°C	Kookruimtetemperatuur
	Voorverwarmen totdat de kookruimtetemperatuur bereikt is
	Niveau
 <b>min.</b>	Tijdsduur in minuten
 <b>uur</b>	Tijdsduur in uren
	Toebehoren



















## Optimaal gebruik













In receptenboeken zijn de aanbevolen kookruimtetemperatuur deels te hoog en de aangegeven niveaus voor dit toestel niet optimaal. In de volgende tabel vindt u verschillende aanwijzingen voor optimaal gebruik.

## Garings-/baktabellen



















- Schuif de «afschuining» van de originele koekplaat altijd volledig tot de achterwand van de kookruimte.

### Gebak, cake






		°C	
Cake, tulbandcake (chocolade, wortel, marmer, noot, etc.)		165-175	ja
Taart (chocolade, wortel, noot, etc.)		170-180	ja
Biscuittaart		180-190	ja
Biscuitrollade		190-200	ja
		180-190	ja
Linzentaart		170-180	ja
Zandtaartdeeg blindgebakken		190-200	ja
Zandtaartdeeg met vruchten		180-190	ja
		170-180	ja
Rozentaart, gistkrans, Russische vlecht		180-200	5 min.
Peperkoek		170-180	ja
Plaatgebak		180-190	ja
Appeltaart		190-200	ja
Schuimpjesgebak		130-150	ja
Vliesdunne meringebodem		150-170	ja
		140-160	ja

	 min.		
2	50-65		
2	45-55		
2	30-40		
2	7-10		
1 + 3	8-12		
2	45-55		
2	20-25		
2	45-55		
2	45-55		
2	35-45	of	 
2	60-70		
2	20-30		
2	30-35		
3	25-35		
2	20-30		
1 + 3	20-30		of  

## Taartjes












		°C	
Apérogebak		190-200	ja
		180-190	ja
Bladerdeeggebak gevuld (ham-/notencroissants, etc.)		170-190	ja
Gisttaartjes		170-190	ja
Tompoezen, ovenkoekjes		160-180	ja
Makronen		160-180	ja
Brownies, kaneelsterren		160-180	ja
		150-170	ja
Kerstkoekjes, jamkoekjes		160-170	ja
		150-160	ja
Basler Lächerli		170-180	ja
Anijsgebak, anijskoekjes		130-140	ja
		120-130	ja
Meringues *		100-110	nee
Bruschetta, knoflookbrood		200-210	ja
Tosti Hawaii		200-220	ja

\* Na het bakken 's nachts laten drogen.

	 min.		
2	7-15		
1 + 3	7-12		
2 1 + 3	15-25		
2	15-25		
2	25-35		
2	10-15		
2	8-12		
1 + 3	10-15		
2	10-15		
1 + 3	10-15		
2	15-20		
2	20-25		
1 + 3	20-25		
2	45-90		
2	5-10		
2	15-20		




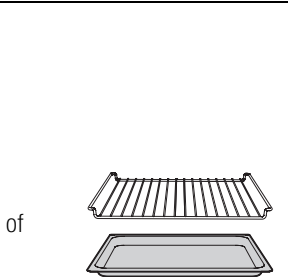
## Plaatkoek, pizza

- Bij diepvries- of verse vruchten die veel sap afgeven, kunt u het beste de topping pas na 15–20 minuten op de plaatkoek gieten.









		°C	
Vruchtenplaatkoek		200-210	ja
		170-190	ja
		180-190	ja
Pizza vers		200-220	ja
		200-220	ja
		190-200	ja
Pizza diepgevroren *	-	-	-
Pikante plaatkoek (kaas, groente, ui)		170-190	ja
		190-200	ja
		170-190	ja

\* Volgens de aanwijzingen van de fabrikant










	 min.	
2	40-50	
2	40-50	
1 + 3	40-50	
2	20-25	
2	20-25	
1 + 3	20-25	
-	-	
2	35-45	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

## Brood, vlecht





		°C	
Brood		200-210	5 min.
		190-200	5 min.
Broodjes		210-220	5 min.
		190-200	5 min.
Vlecht		190-200	5 min.
		170-190	5 min.





## Ovenschotel, gratin

		°C	
Ovenschotel zoet		190-200	ja
Gratin (groente, vis, aardappelen)		190-200	ja
Lasagne, moussaka		200-210	ja
Groente gratineren		220-230	ja
		230	5 min.















... Insteltips

---

	 min.	
2	40-50	
1 + 3	40-50	
2	25-30	
1 + 3	25-30	
2	30-40	
1 + 3	30-40	



















	 min.	
2	30-45	
2	30-45	
2	30-40	
2	5-10	
3	5-10	

**Vlees**







		°C	
Kalfsschouder		200-210	ja
Rosbief		200-220	ja
Runderschouder		180-190	ja
Varkensnek		200-210	ja
Varkensschouder gebraden		180-190	ja
Varkensschouder gesmoord		210-220	ja
Lamsbout		210-220	ja
Vleesbrood		190-210	ja
Leverkaas		160-170	ja
Filet in deeg		200-210	ja
Koteletten *		250	5 min.
Braadworsten *		250	5 min.

\* Na de halve tijdsduur omdraaien.

... Instel tips






	 min.		
2	60-90		
2 1	35-45	en	 
2	70-90		
2	60-90		
2 1	60-90	en	 
2	60-90		
2 1	100-120	en	 
2	50-80	of	 
2	45-60		
2	25-35		
4 3	12-16	en	
4 3	12-16		

## Gevogelte, vis






		°C	
Kip heel *		180-190	nee
Kip 4 helften *		220-230	5 min.
Kippenpoten *		250	5 min.
Vis heel (forel, dorade, etc.) *		200-220	ja

\* Na de halve tijdsduur omdraaien.




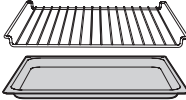

## Stoven

		°C	
Runderfilet		80-90	nee
Rosbief		80-90	nee
Varkensnierstuk		90-100	nee





## Garen in een aarden pot

		°C	
Kip		200-220	nee
Braadvlees		200-220	nee
Schnitzel (in eigen jus gesmoord)		200-220	nee

... Instel tips

	 min.	
2 1	60-80	en 
2 1	60-70	
3 2	25-35	
2	20-30	

	 uur	
2	2-3	
2	2½-3½	
2	3-4	

	 min.	
2	60-70	
2	80-90	
2	50-70	

## Drogen



**Houd het drogen in de gaten. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar!**

		°C	
Appelschijven of -ringen		70	nee
Paddenstoelen gesneden		50-60	nee
Kruiden		40-50	nee
Abrikozen		60-70	nee




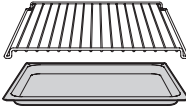
- ▶ Gebruik uitsluitend gezond, rijp fruit, verse paddenstoelen en kruiden.
- ▶ Reinig het fruit, paddenstoelen en kruiden en maak deze klein.
- ▶ Leg bakpapier of de originele koekplaat of het rooster, verdeel de levensmiddelen erop en schuif de originele koekplaat of het rooster op het juiste niveau.



Er kunnen maximaal één rooster en twee originele koekplaten worden gebruikt.

- ▶ Klem een houten lepel tussen het bedieningspaneel en de toesteldeur, zodat er een kier van ca. 2 cm open blijft.
- ▶ Draai de levensmiddelen regelmatig om, zodat deze gelijkmatiger drogen.

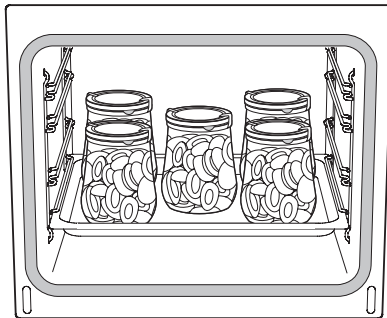




	 uur	
2 1+3 1+2+3	7-8	
2 1+3 1+2+3	5-8	of 
2 1+3 1+2+3	3-5	
2 1+3 1+2+3	14-16	

## Steriliseren, inmaken

Steriliseren in het huishouden betekent het houdbaar maken van levensmiddelen in glazen potten. In de kookruimte kunnen maximaal 5 glazen potten worden geplaatst.

- ▶ Gebruik uitsluitend volkomen onbeschadigde glazen potten met een maximale capaciteit van 1 liter.
- ▶ Schuif de originele koekplaat op niveau 1.
- ▶ Vul de levensmiddelen gelijkmatig in de glazen potten en sluit de glazen potten volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
- ▶ Zet de glazen potten volgens de afbeelding op de originele koekplaat. De glazen potten mogen geen contact met elkaar maken.



- ▶ Kies gebruikswijze  150 °C.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
  - Na ca. 60 tot 90 minuten stijgen in de vloeistof met korte tussenpozen kleine bellen op.
- ▶ Zet de kookruimtetemperatuur op 30 °C en laat de glazen potten gedurende 40 minuten in de kookruimte staan.
- ▶ Door indrukken van de toets  kunt u het toestel uitschakelen en de toesteldeur in geopende stand laten staan.
- ▶ Laat de glazen potten in de kookruimte volledig afkoelen.
- ▶ Neem de glazen potten uit het toestel en controleer of deze goed zijn afgesloten.

## Tips en trucs

### Hete lucht





#### Gebak of braadvlees

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

#### Gebak

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





## Verschil in bruining

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




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

## Energie sparen

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

- ▶ 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, 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 **E h:** , «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 schuursponsjes, staalwol, etc. mogen niet worden gebruikt. Deze producten beschadigen de oppervlakken.**

### 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

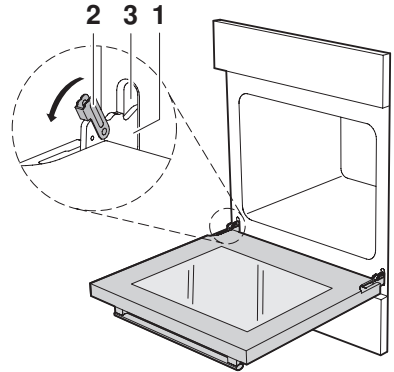
- ▶ Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

## Toesteldeur verwijderen

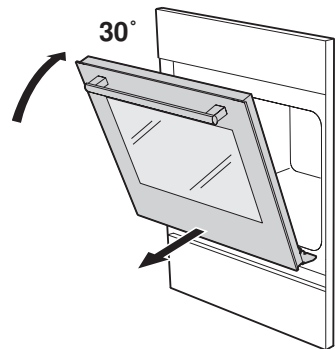


**Wees voorzichtig bij het verwijderen en plaatsen van de toesteldeur. Deze weegt ca. 9 kg. Verwondingsgevaar!**

- ▶ 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.

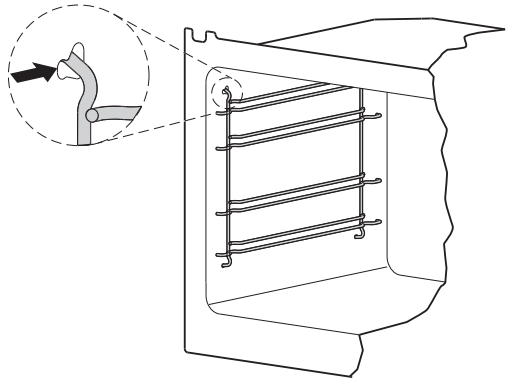


## Toesteldeur plaatsen

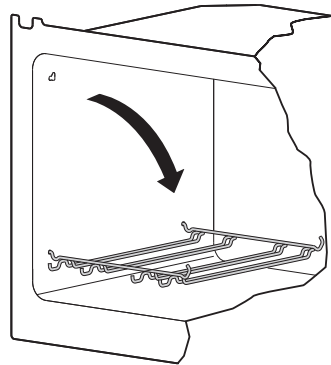
- ▶ Schuif beide scharnieren **1** van voren in de opening **3**.
- ▶ Open de toesteldeur volledig en sluit de beugels **2** naar achteren.

## Draagroosters uitnemen

- ▶ 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.





## Deurpakking vervangen

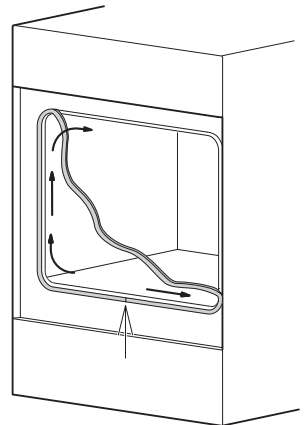
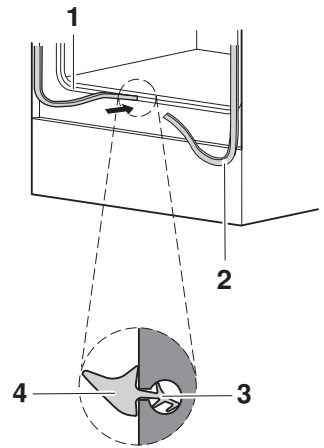
- ▶ Verwijder de oude deurpakking.
- ▶ Reinig de groef **1** met een iets vochtige doek.
- ▶ Druk de uiteinden van de nieuwe deurpakking **2** onder in het midden van het frame in de groef.



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 onderen in de groef dat deze gelijkmatig in de groef is verdeeld.



## Toebehoren reinigen

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

## Geëmailleerde kookruimte reinigen



**Verbuig temperatuursensoren en verwarmingselementen niet bij het reinigen.**

**Gebruik in geen geval schurende reinigingsmiddelen. Krassende schuursponsjes, staalwol, etc. mogen niet worden gebruikt. Deze producten beschadigen het oppervlak en de TopClean anti-aanbakwerking.**

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

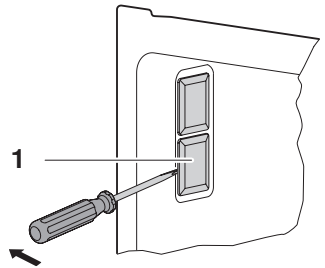
## Gloeilamp vervangen



**Koppel het toestel los van de netstroom. Draai de zekering eruit of schakel de automatische zekeringen uit.**

**De lamp en het toestel worden heet tijdens gebruik! Eerst laten afkoelen.**

- ▶ Verwijder het linker draagrooster.
- ▶ Plaats een schroevendraaier in het midden van de glaskant en verwijder het lampglas **1** voorzichtig uit de houder.
- ▶ Schroef de defecte gloeilamp uit.
- ▶ Schroef de nieuwe gloeilamp voorzichtig in.
- ▶ Druk het lampglas **1** in de houder.
- ▶ Bevestig het draagrooster.
- ▶ Koppel het toestel aan de netstroom. Draai de zekering erin of schakel de automatische zekeringen in.



## 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 functioneert en de display donker is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De zekering of de automatische zekering van de woning c. q. de huishoudelijke installatie is defect.	▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de automatische zekering weer in.
■ De zekering of de automatische zekering wordt meermaals actief.	▶ Bel de service.
■ Onderbreking in de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.

... Storingen zelf verhelpen

---

### ... de verlichting niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De zekering of de automatische zekering van de woning c. q. de huishoudelijke installatie is defect.	▶ Vervang de zekering. ▶ Schakel de automatische zekering weer in.
■ Onderbreking in de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.
■ Gloeilamp defect.	▶ Vervang de gloeilamp.

### ... 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.

... Storingen zelf verhelpen

---


...  $F_{xx}$  afwisselend met  $E_{xx}$  knippert





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

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

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

## Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking knipperen in de 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.

## Toebehoren en vervangingsonderdelen

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

### Toebehoren

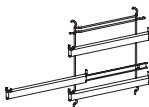
Originele koekplaat  
met TopClean \*



Rooster \*



Rolschuif



Ronde koekplaat  
met TopClean  
ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



\* Meegeleverd



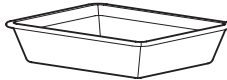
Breedte × Hoogte ×  
Diepte [mm]

Porseleinen vorm



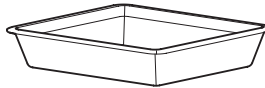
325 × 65 × 177

Porseleinen vorm



325 × 65 × 265

Porseleinen vorm



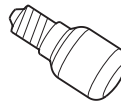
325 × 65 × 354

### Vervangingsonderdelen

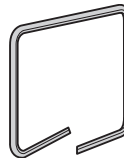
Draagrooster  
links/rechts



Gloeilamp



Deurpakking



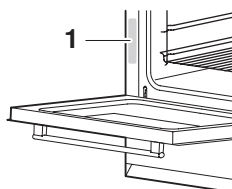
# Technische gegevens

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


## 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 **E h:** , «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.

## Overzicht van de trefwoorden

<b>A</b>		
Afdanken .....	67	
<b>B</b>		
Baktabellen .....	36	
Bediening .....	15	
Voorbeeld .....	16	
Bedieningselementen .....	11	
Beschrijving van het toestel.....	10	
Boven-/onderhitte .....	30	
Boven-/onderhitte vochtig.....	30	
Bovenhitte .....	12	
Brood .....	42	
Buitenafmetingen.....	66	
Buitenkant reinigen.....	54	
<b>C</b>		
Cake .....	36	
<b>D</b>		
Deïnstallatie .....	67	
Deurpakking .....	12	
Vervangen.....	57	
Display-elementen .....	11	
Displays .....	11	
Draagrooster.....	56	
Drogen.....	48	
<b>E</b>		
Eerste ingebruikneming.....	16	
Elektrische aansluiting .....	66	
Energie sparen.....	52	
<b>F</b>		
F-/E-meldingen .....	62	
Fabrieksinstellingen .....	20, 22	
<b>G</b>		
Garen in een aarden pot.....	46	
Garingstabellen .....	36	
Gebak.....	36	
Gebruik, optimaal.....	35	
Gebruikswijzen.....	30	
Kiezen .....	17	
Wijzigen .....	17	
Geldigheidsbereik.....	2	
Geluidssignaal .....	20, 22	
Gerecht uitnemen.....	18	
Gevogelte .....	46	
Gloeilamp .....	59	
Gratin .....	42	
Grill.....	12, 32	
Grill-circulatielucht.....	32	
<b>H</b>		
Hete lucht .....	30, 51	
Hete lucht vochtig .....	32	
Heteluchtventilator .....	12	
<b>I</b>		
Ingebruikneming.....	5, 16	
Inmaken .....	50	
Inschakeltijdsduur .....	25	
Insteltips .....	35	

## **K**

Kinderbeveiliging.....	20, 21
Kinderen in de huishouding.....	6
Klok instellen.....	23
Klokfuncties.....	23
Koekplaat rond.....	14
Kookruimte	
Reinigen.....	58
Temperatuurmeter.....	66
Ventilatie.....	12
Kookruimtetemperatuur	
Controleren/wijzigen.....	17
Kiezen.....	17
Korte handleiding.....	72

## **M**

Modelnr.....	2
--------------	---

## **N**

Niveaus.....	12
--------------	----

## **O**

Onderhitte.....	30
Onderhoud.....	54
Opbouw.....	10
Optie.....	53
Originele koekplaat.....	13
Ovenschotel.....	42

## **P**

Persoonlijke instellingen.....	19
Pizza.....	40
PizzaPlus.....	32
Plaatkoek.....	40
Porseleinen vormen.....	14

## **R**

Reinigen.....	54
Reparatieservice.....	71
Rolschuif.....	14
Rooster.....	13

## **S**

Serviceplaatje.....	66
Snel opwarmen.....	34
Standby.....	66
Steriliseren.....	50
Storingen zelf verhelpen.....	60
Stoven.....	46
Stroomonderbreking.....	63
Symbolen.....	2, 11
Symboolverklaring.....	35

## **T**

Taartjes.....	38
Technische gegevens.....	66
Temperatuureenheid.....	20, 22
Temperatuursensor.....	12
Testinstituten.....	66
Tijd instellen.....	23
Tijd-display.....	20, 21
Tijdnotatie.....	20, 22
Timer.....	24
Tips en trucs.....	51
Toebehoren.....	13, 64
Reinigen.....	58
Toesteldeur.....	12
Verwijderen.....	55
Toestellade.....	10
Reinigen.....	54
Toesten.....	11
Type.....	2

## **U**

U-/E-meldingen.....	62
Uitgestelde start.....	27
Uitschakelen.....	18, 26, 29
Uitschakeltijd.....	27
Instellen.....	28

<b>V</b>	
Veiligheid.....	67
Veiligheidsvoorschriften	
Bij kinderen in de	
huishouding.....	6
Gebruik.....	7
Reglementair gebruik.....	6
Voor de eerste	
ingebruikneming.....	5
Verlichting .....	12
Verpakking.....	67
Verschil in bruining .....	52
Vervangingsonderdelen .....	65
Verwarmingslade.....	10, 53
Reinigen .....	54
Verzorging .....	54
Vis .....	46
Vlecht.....	42
Vlees.....	44
Voor de eerste	
ingebruikneming.....	5
Voorverwarmen .....	52

## 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



J726.356-1