

Bakoven

Combair SLP



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
BC-SLPZ	729	55-600/55-762
BC-SLPZ	764	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	7
Gebruik	8
 Beschrijving van het toestel	 11
Opbouw	11
Bedienings- en display-elementen	12
Kookruimte	13
Toebehoren	14
 Bediening	 17
Eerste ingebruikneming	19
Voorbeeld	19
Gebruikswijze kiezen	20
Gebruikswijze wijzigen	20
Kookruimtetemperatuur kiezen	20
Kookruimtetemperatuur controleren/wijzigen	21
Uitschakelen	21
 Persoonlijke instellingen	 22
Taal	24
Kinderbeveiliging	24
Tijd-display	25
Geluidssignaal	25
Verlichting	25
Temperatuureenheid	26
Contrast	26
Tijdnotatie	26
Fabrieksinstellingen	26

Klokfuncties	27
Klok instellen en wijzigen	27
Timer	28
Inschakeltijdsduur	29
Uitgestelde start	31
Gebruikswijzen	34
Snel opwarmen	38
Kernthermometer	39
Kerntemperatuur	40
Malsgaren	42
Draaispies en braadkorf	46
Draaispies	46
Braadkorf	48
AutoBraad	49
Bruineringsgraad	49
Garings-/bakduur	49
AutoBraad selecteren en starten	51
Recepten	53
Recepten selecteren en starten	54
Eigen recepten	56
Eigen recepten vervaardigen	56
Warmhouden	59
Tips en trucs	60
Energie sparen	61
Opties	62
Verwarmingslade	62
Bordverwarming	62

Verzorging en onderhoud	63
Buitenkant reinigen	63
Toesteldeur reinigen	64
Draagroosters uitnemen	65
Deurpakking vervangen	66
Toebehoren reinigen	66
Kookruimte reinigen	67
Pyrolytische zelfreiniging	67
Halogeengloeilamp vervangen	71
Storingen zelf verhelpen	72
Wat te doen als...	72
Na een stroomonderbreking	75
Toebehoren en vervangingsonderdelen	76
Technische gegevens	78
Afdanken	79
Overzicht van de trefwoorden	80
Reparatieservice	83
Korte handleiding	84

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.
- 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 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 alsook bij pyrolytische zelfreiniging 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.
- Zorg er voor aanvang van de pyrolytische zelfreiniging voor dat zich geen toebehoren, servies of andere voorwerpen in de kookruimte bevinden. Neem grotere vet- en olieresten af met een papieren doekje.
- 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!

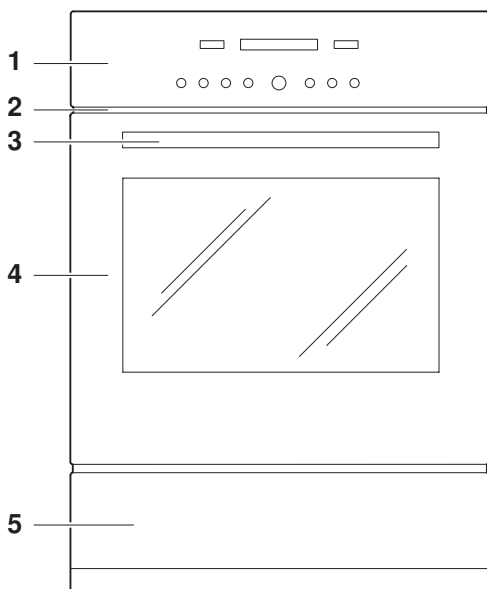
- Zorg ervoor dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Er bestaat verwondingsgevaar bij het bewegen van de toesteldeur. Wees met name voorzichtig in de aanwezigheid van kinderen.
- Laat de toesteldeur in geopende stand staan. Bij geopende toesteldeur bestaat struikel- en beknellingsgevaar! 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

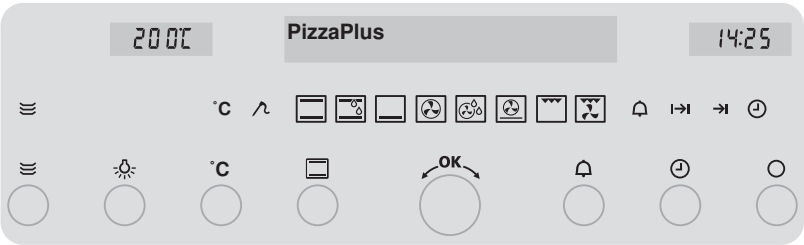
Opbouw



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

* modelafhankelijk

Bedienings- en display-elementen



Toetsen

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

Displays

- | | | | |
|---|--|---|--------------|
|  | Temperatuur |  | Tekstdisplay |
|  | Klok, inschakeltijdsduur,
uitschakeltijd, timer | | |

Symbolen

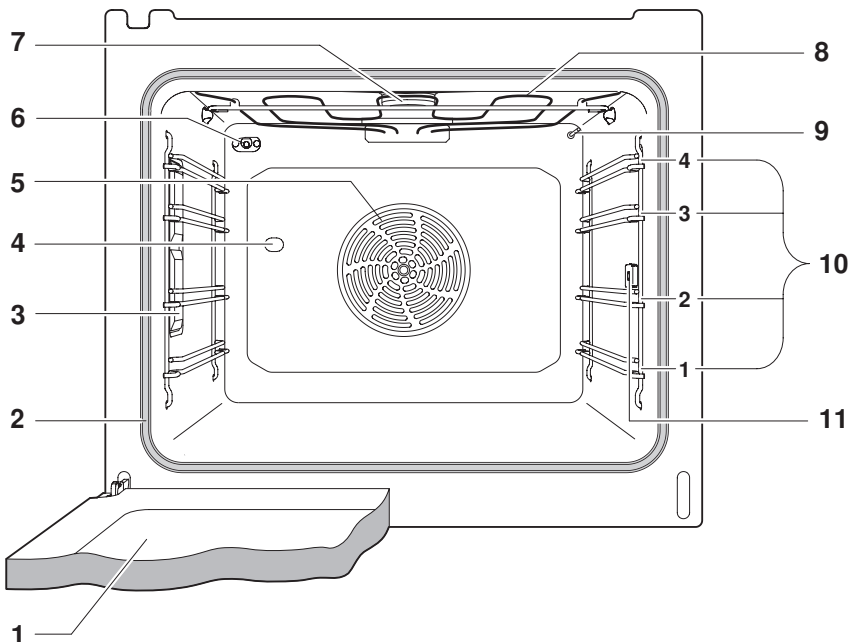
- | | | | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------|
|  | Verwarmingslade/
Bordverwarming * |  | Inschakeltijdsduur |
|  | Kookruimtetemperatuur |  | Uitschakeltijd |
|  | Kerntemperatuur |  | Klok |
|  | Timer | | |
|  | Gebruikswijzen | | |

* modelafhankelijk

Kookruimte



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



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Toesteldeur | 6 Klimaatsensor |
| 2 Deurpakking | 7 Kookruimteventilatie |
| 3 Verlichting | 8 Grill/Bovenhitte |
| 4 Aandrijving voor draaispies/
Braadkorf | 9 Kookruimtetemperatuursensor |
| 5 Heteluchtventilator | 10 Niveaus met indicatie |
| | 11 Stekkerbus voor kernthermometer |



De onderhitte bevindt zich onder de bodem van de kookruimte.

Toebehoren

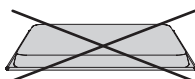
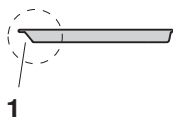


Snijd niet met messen of snijwielletjes in de geëmailleerde koekplaten. Dit veroorzaakt zichtbare beschadigingen.



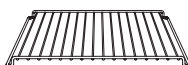
Originele koekplaat met TopClean

- 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.



Kernthermometer met hoekgreep

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 'Insteltips' 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 en bij het gebruik van draaispies en braadkorf worden ingezet.



Draaispies

- Voor het bereiden van braadvlees en kip.



Draagframe

- Dient als niveau voor de draaispies en de braadkorf.



De volgende toebehoren worden niet meegeleverd.



Braadkorf

- Voor het bereiden van braadvlees, lamsbout, etc.



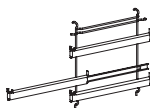
Ronde koekplaat met TopClean

- 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

Door middel van toetsen

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.

Bediening via de tekstdisplay

De instelknop  wordt bij uitgeschakeld toestel gebruikt voor het oproepen van de tekstdisplay, voor het bladeren door de verschillende keuzemogelijkheden en voor het bevestigen.

- Door op de instelknop  te drukken wordt de tekstdisplay geactiveerd.
- Door aan de instelknop  te draaien kan er door de keuzemogelijkheden worden gebladerd.
- Door nogmaals op de instelknop  te drukken wordt de keuze bevestigd.
- Door de toets  in te drukken wordt de tekstdisplay donker.



Door «terugzetten» te selecteren en op de instelknop  te drukken kunt u steeds terugkeren naar het bovenliggende bedieningsniveau. Het symbool  geeft specifieke informatie weer.



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 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 pannenlappen. Houd kinderen uit de buurt.

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

			°C		 min.		
Cake	A14		165-175	ja	50-65	2	

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

Gebruikswijze kiezen

- ▶ Kies gebruikswijze .
- In de tekstdisplay staat «Boven-/onderhitte» « Niveau 2».
- In de linker digitale display knippert 200°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 170°C.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Boven-/onderhitte» « Voorverwarming toestel».
 - Het symbool °C licht op.
 - Zodra de kookruimte is verwarmd, klinkt een geluidssignaal en staat in de tekstdisplay «Boven-/onderhitte» « Niveau 2».



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 tekstdisplay staat «Kookruimtetemperatuur».
 - In de linker 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 °C en  worden donker.
 - Zolang de kookruimtetemperatuur meer dan 80 °C bedraagt, staat in de tekstdisplay «Restwarmte».



Het toestel is uitgeschakeld als er geen symbolen meer oplichten en de tekstdisplay donker is.

De koelingsventilator kan verder draaien.

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

Persoonlijke instellingen

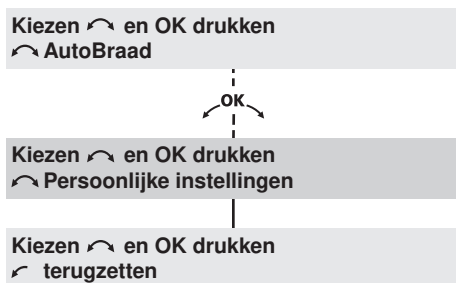
U kunt de instellingen aanpassen.

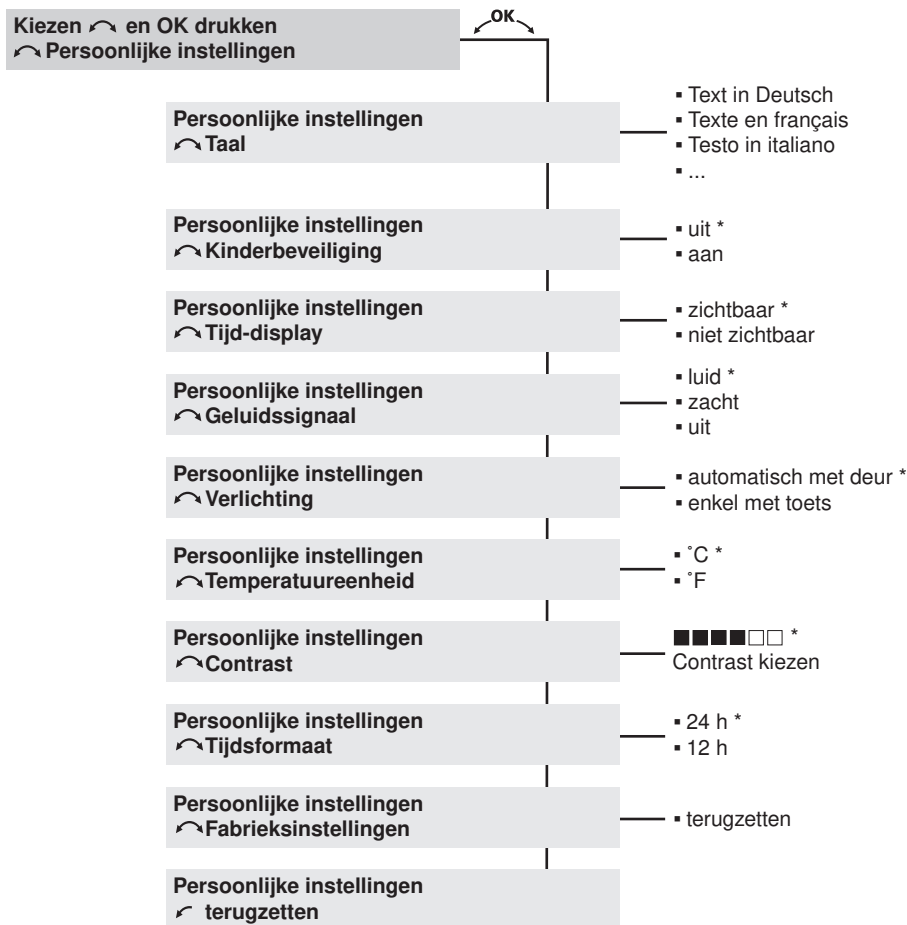
- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er «Persoonlijke instellingen» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Persoonlijke instellingen» «Taal».
- ▶ Door aan de instelknop  te draaien worden de beschikbare mogelijkheden getoond.
- ▶ Selecteer de instelling en bevestig door op de instelknop  te drukken.
- ▶ U kunt deze modus verlaten door toets  in te drukken.



Na een stroomonderbreking blijven de instellingen behouden.

Mogelijke instellingen





* Fabrieksinstelling

Taal

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

- ▶ Druk toets  en de instelknop  tegelijk in gedurende 10 seconden.
 - In de tekstdisplay staat «Taal».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat de gewenste taal verschijnt.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.

Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Als bij geactiveerde kinderbeveiliging de toets  /  of  wordt ingedrukt

- klinkt er een dubbel geluidssignaal
- staat in de tekstdisplay «Kinderbeveiliging» 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 «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 geluidsstrekten ingesteld of uitgeschakeld worden.

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



Bij een storing klint 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.

Temperatuureenheid

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

■ °C	Graden Celsius
■ °F	Graden Fahrenheit

Contrast

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

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 «12 h» is gekozen, dan 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 tekstdisplay staat «Klok: uren instellen» « Minuten: OK drukken».
 - 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 tekstdisplay staat «Klok: minuten instellen» « Bevestigen: OK drukken».
- 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 tekstdisplay staat «Timer: min./sec. instellen».
 - 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 tekstdisplay staat «Timer».
 - In de rechter digitale display is de aflopende restduur zichtbaar.
 - Het symbool  licht op.

Na afloop van de ingestelde tijdsduur

- klinkt er gedurende een minuut een herhaalde reeks van 5 korte geluidssignalen.
- In de tekstdisplay staat «Timer» «afgelopen».
- Het symbool  knippert.

Door de toets  in te drukken schakelt het geluidssignaal uit.

Controleren en wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de tekstdisplay staat «Timer: Min./sec. instellen» « 0'00: opnieuw drukken».
 - 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 tekstdisplay staat «Timer: min./sec. instellen».
 - In de rechter digitale display knippert  '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 tekstdisplay staat «Inschakeltijdsduur uur/min.» « Uitschakeltijd: Opnieuw drukken».
 - In de rechter digitale display knippert  h 15.
 - Het symbool  knippert.
- ▶ Draai aan de instelknop  en stel de tijdsduur – maximaal  h 59 – in.

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 tekstdisplay staat «Inschakeltijdsduur afgelopen» « Voortzetten: tijdsduur kiezen».
- In de linker digitale display staat de kookruimtetemperatuur.
- In de rechter digitale display knippert  '00.
- 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.



Als het toestel voor een programma Programm «AutoBraad»/ «Recepten», oder «Eigen recepten» moet worden voorverwarmd, is geen uitgestelde start mogelijk.

Laat bederfelijke levensmiddelen niet ongekoeld.

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

Inschakeltijdsduur instellen

- Druk toets  in.
 - In de tekstdisplay staat «Inschakeltijdsduur uur/min.» « Uitschakeltijd: Opnieuw drukken».
 - 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 tekstdisplay staat «Uitschakeltijd» « Tijdsduur: Opnieuw drukken».
 - In de rechter 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 «12 h» 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  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 tekstdisplay staat «Inschakeltijdsduur afgelopen» « Voortzetten: tijdsduur kiezen».
- In de linker digitale display staat de kookruimtetemperatuur.
- In de rechter digitale display knippert  '00.
- 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

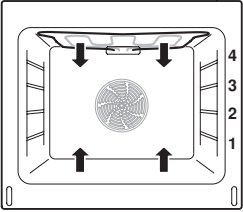
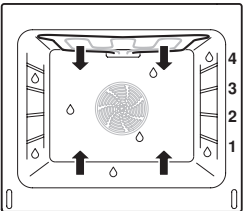
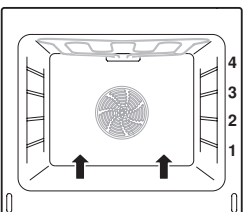
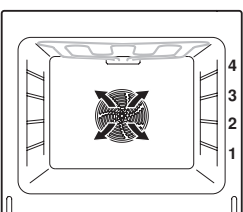
- Druk toets  in.
- De instellingen zijn gewist.
 - In de linker digitale display staat de restwarmte.

Gebruikswijzen

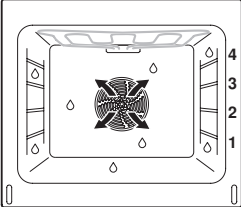
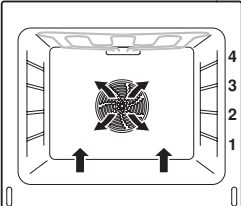
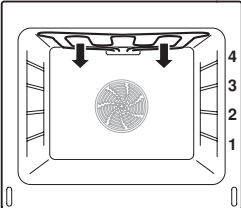
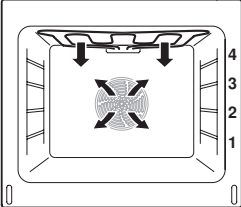
- Neem de instructies in de 'Insteltips' en onder 'Tips en trucs' in acht.
- Kies de gebruikswijze door de toets  eenmalig of meermaals in te drukken.

Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Boven-/onderhitte		30–300 °C	200 °C	2 (of 1)
Boven-/onderhitte vochtig		30–300 °C	200 °C	2 (of 1)
Onderhitte		30–250 °C	200 °C	2 (of 1)
Hete lucht		30–280 °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
Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees. Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.	De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen boven en onderen. 
Voor gratin, ovenschotels, braadvlees, brood en gistgebak.	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. 
Intensief bakken van gebaksbodems en steriliseren. Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.	De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen onder. 
Voor gebak, koekjes, brood en braadvlees op 2 of 3 niveaus. Kies een temperatuur die ca. 20 °C lager is dan bij .	De lucht in de kookruimte wordt door de verwarmingselementen achter de achterwand van de kookruimte verwarmd en gelijkmatig gecirculeerd. 

Gebruikswijze	Symbool	Bereik	Voorgestelde waarde	Niveau
Hete lucht vochtig		30-280 °C	180 °C	2 1 + 3 (of 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30-280 °C	200 °C	2 (of 1)
Grill		30-300 °C	250 °C	3 of 4
Grill-circulatielucht		30-280 °C	200 °C	2 of 3

Gebruik	Verwarming
Voor gratin, ovenschotels, brood en gistgebak op 2 of 3 niveaus.	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. 
Voor pizza, plaatkoek en quiche. Gebruik voor een knapperig resultaat een donker geëmailleerde plaat of een vorm van dun plaatstaal.	De verwarming vindt plaats via hete lucht en onderhitte. De bodem van het bakgoed wordt intensiever gebakken. 
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.	De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill. 
Hoge grillgerechten (kip of braadvlees in porseleinen of glazen vorm), gratin en ovenschotels.	De verwarming vindt plaats via de verwarmingselementen van de grill. De lucht in de kookruimte wordt door de heteluchtventilator gelijkmatig gecirculeerd. 

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 tekstdisplay staat bv. «Boven-/onderhitte» «Snel opwarmen».
 - In de linker digitale display knippert .
 - Zodra de kookruimtetemperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

Kernthermometer



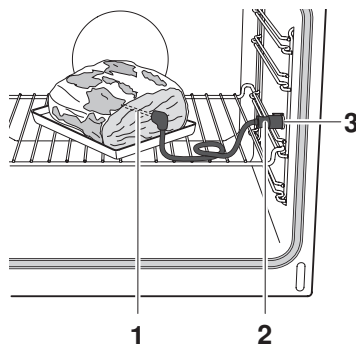
Alleen de bijgeleverde kernthermometer mag worden gebruikt. De kernthermometer mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

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. dat het vlees eventueel moet worden opgebonden.

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 - -**°C**.
 - Het symbool  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 - -**°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 - -**°C** weergegeven.

Controleren en wijzigen

- ▶ Druk toets **°C** 2× in.
 - In de linker digitale display knippert de ingestelde kerntemperatuur.
 - Het symbool  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 tekstdisplay staat «Kerntemperatuur bereikt».
 - 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 of niet 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 voor «Malsgaren aanbraden» worden ingesteld. De tijdsduur kan tussen 3½ en 4½ uur voor «Malsgaren met grill» 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



Voor «Malsgaren met grill» kunnen ook iets doorregen stukken tussen 1000 en 2000 g worden gebruikt.

«Malsgaren aangebraden»

Vlees voorbereiden

- Vlees kruiden of marineren.



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.

Vorbereiden «Malsgaren met grill»

- Kruid of marineer het vlees.



Bind compacte stukken vlees, zoals lamsbout zonder been, zo rond mogelijk vast, zodat deze onder de grill gelijkmatig bruin worden.

Verwijder marinades met kruiden, mosterd, etc. voor het «Malsgaren met grill». Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.

- Schuif een met aluminiumfolie bedekte originele koekplaat op niveau 1.
- Steek het vlees op de draaispies of leg het vlees in de braadkorf en schuif het met het draagframe op niveau 3.
- Bevestig de kernthermometer op het draagframe en steek de stekker in de contactbus.



Neem de instructies onder 'Draaispies en braadkorf' in acht.

Malsgaren selecteren en starten

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



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.

- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Kiezen  en OK drukken» «Malsgaren» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Malsgaren» «Kalfsfilet».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat in de tekstdisplay «Malsgaren» «Lamsbout» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Lamsbout» «aangebraden, saignant».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat in de tekstdisplay «Lamsbout» «Grill, gemiddelde bruining» staat.
- ▶ Draai eventueel aan de aan de instelknop , totdat de gewenste bruineringsgraad wordt getoond.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Lamsbout» «starten».
 - In de linker digitale display staat de vooringestelde kerntemperatuur van **67°C**.
 - In de rechter digitale display staat **4h00** voor een inschakeltijdsduur van 4 uur.
 - De symbolen  /  en  lichten op.

- ▶ 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 aflopende inschakeltijdsduur.
 - De symbolen  /  en  lichten op.

Kerntemperatuur wijzigen

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

Inschakeltijdsduur wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
 - In de rechter digitale display knippert .
 - 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 tekstdisplay staat «Lamsbout» «hervatten».
- ▶ Door op de instelknop  te drukken wordt het proces voortgezet.

Voortijdig uitschakelen

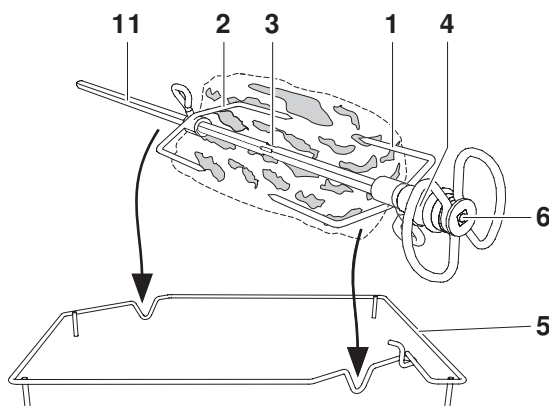
- ▶ Druk toets  in.

Draaispies en braadkorf

Het toestel is voorzien van een aandrijving voor de draaispies en de braadkorf. De aandrijving is bij de gebruikswijze  en «Malsgaren met grill» automatisch ingeschakeld. De draaispies en de braadkorf kunnen in combinatie met de kernthermometer worden gebruikt.

Draaispies

- Kruid het vlees en bind het vast.



- Plaats bij braadvlees de klem **1** zodanig dat het dikste gedeelte van het vlees zich – voor een correcte meting van de kerntemperatuur – bij de markegroef **3** bevindt.
- Druk het vlees met de tweede klem **2** samen en zet de klemmen met de schroeven vast.
- Schuif een met aluminiumfolie bedekte originele koekplaat op niveau 1.
- Schuif het draagframe met de draaispies op niveau 3 tot aan de achterwand van de kookruimte.

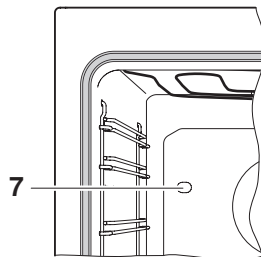
- ▶ Steek het uiteinde van de spies **11** in de opening **7** van de aandrijving.
- ▶ Leg de draaispies diagonaal zodanig tussen de geleiders van het draagframe **5** dat de positieergroef **4** op het frame ligt.

Bij het bereiden van een kip aan de draaispies,

- ▶ beide poten en vleugels vastbinden.
- ▶ Steek de draaispies door het borstvlies en niet door de buikholte.

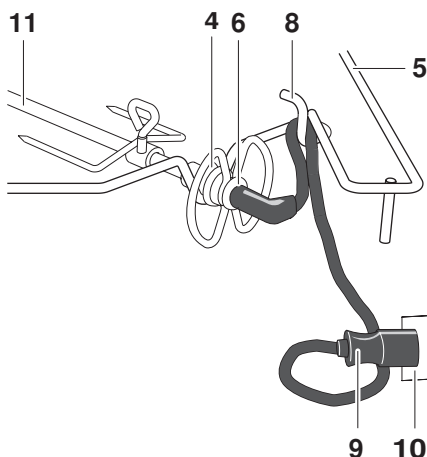


Gebruik de braadkorf bij grotere en asymmetrische stukken vlees, zoals braadvlees.



Als de kernthermometer wordt gebruikt,

- ▶ steek deze dan in de opening **6**.
- ▶ Sla de kabel een keer om de haak **8**. Zorg ervoor dat de kabel tussen de kernthermometer en de haak zo strak mogelijk is.
- ▶ Steek de stekker **9** van de kernthermometer in de contactbus **10**.



Braadkorf

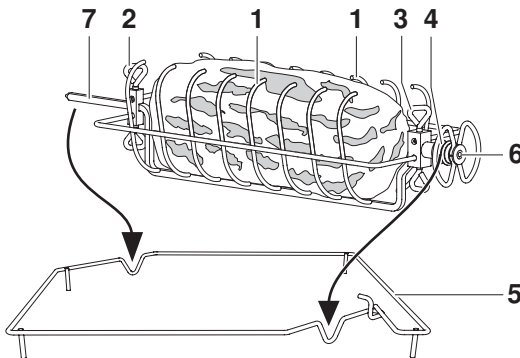
Gebruik de braadkorf bij grotere en asymmetrische stukken vlees, zoals braadvlees.

- Vet de braadkorf licht in met olie.
- Kruid het vlees en leg het tussen de korfhelften **1**.



Als de kernthermometer wordt gebruikt, moet het dikste deel van het vlees – voor een correcte meting van de kerntemperatuur – volledig vooraan bij de handgreep worden geplaatst.

- Druk de korfhelften **1** eerst voor en vervolgens achter gelijkmatig samen en zet ze vast met de schroeven **2** en **3**.



- Schuif een met aluminiumfolie bedekte originele koekplaat op niveau **1**.
- Schuif het draagframe met de braadkorf op niveau **3** tot aan de achterwand van de kookruimte.
- Steek het uiteinde van de braadkorf **7** in de opening van de aandrijving.
- Leg de braadkorf diagonaal zodanig tussen de geleiders van het draagframe **5** dat de positioneergroef **4** op het frame ligt.

Als de kernthermometer wordt gebruikt,

- steek deze dan in de opening **6**.
- Sla de kabel een keer om de haak. Zorg ervoor dat de kabel tussen de kernthermometer en de haak zo strak mogelijk is.
- Steek de stekker van de kernthermometer in de contactbus.

AutoBraad

De AutoBraad bestaat uit programma's voor 15 verschillende groepen levensmiddelen (A1–A15). De AutoBraad erkent de hoeveelheid, de vorm en de consistentie van het gerecht. De tijdsduur en het kookruimteklimaat worden individueel en automatisch aan het gerecht aangepast. De AutoBraad is geschikt voor willekeurige recepten.

Bruineringsgraad

De bruineringsgraad kan met de instelling «lichte bruining», «gemiddelde bruining» of «donkere bruining» worden aangepast.

Garings-/bakduur

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



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

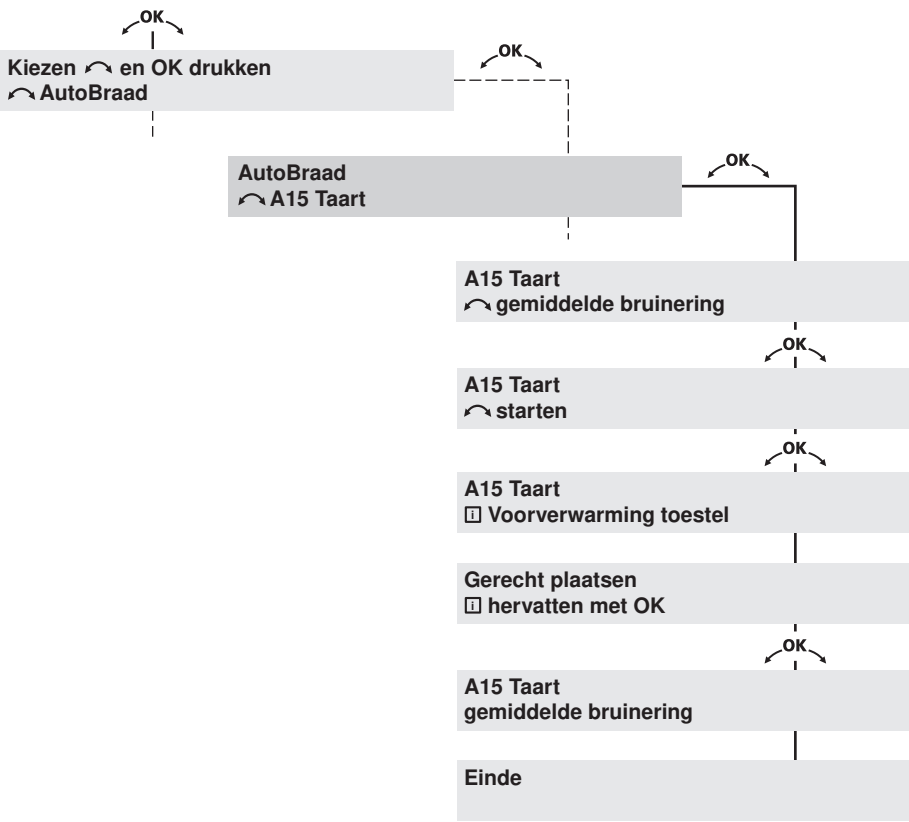
Voor het correct bepalen van de tijdsduur mag de toesteldeur – zolang in de rechter digitale display **h** knippert – niet worden geopend.

Kies voor diepvriesproducten de globale tijdsduur in plaats van de bruineringsgraad. Diepvriesproducten zijn immers op andere wijze voorbehandeld.

Neem de instructies in de 'Insteltips' in acht.

Recept met voorverwarmen

Voorbeeld «A15 Taart»



AutoBraad selecteren en starten

Het voorbereiden, selecteren en starten wordt getoond aan de hand van het voorbeeld «A15 Taart».



Plaats bij programma's zonder voorverwarmen het gerecht in de koude kookruimte.

- ▶ Bereid het taartdeeg volgens eigen recept voor.
- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «AutoBraad» «A1 Apérogebak vers».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «AutoBraad» «A15 Taart» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «A15 Taart» «gemiddelde bruining».
- ▶ Pas eventueel de bruineringsgraad aan door aan de instelknop  te draaien.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «A15 Taart» « Voorverwarming toestel».
 - De kookruimte wordt voorverwarmd.
 - Zodra de kookruimtetemperatuur is bereikt, klinkt er een enkel geluidssignaal.
 - In de tekstdisplay staat «Gerecht plaatsen» «hervatten met OK».
- ▶ Plaats het volgens eigen recept voorbereide taartdeeg in een vorm op het rooster en schuif het in het betreffende niveau.

- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het toestel start met de betreffende instellingen.
 - In de rechter digitale display brandt **0h33** en knippert **h**.
 - De garingsduur wordt bepaald.



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

Voor het correct bepalen van de tijdsduur mag de toesteldeur – zolang in de digitale display **h** knippert – niet worden geopend.

- Vervolgens brandt in de rechter digitale display de effectieve tijdsduur.

Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  2× in.

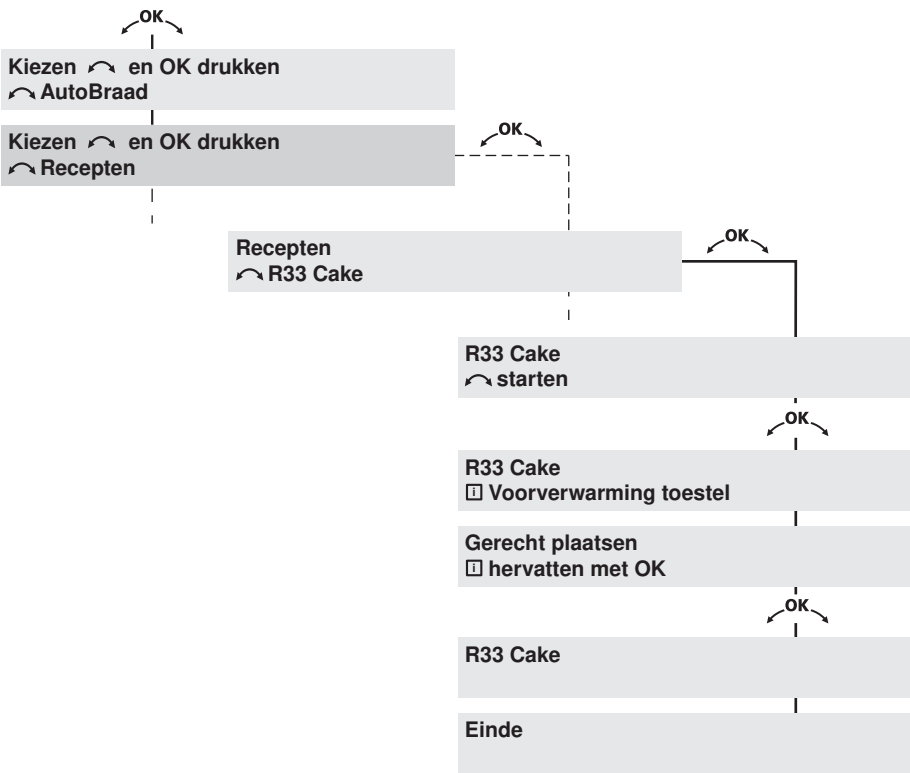
Recepten

Opgeslagen recepten kunnen met de instelknop  opgeroepen en gestart worden. Een recept kan uit meerdere stappen bestaan, die na de start automatisch worden uitgevoerd.

De recepten staan in het receptenboek beschreven. Indien nodig kunnen alle opgeslagen recepten na het selecteren worden gewijzigd.

Recept met voorverwarmen

Voorbeeld «R33 Cake»



Recepten selecteren en starten

Het voorbereiden, selecteren en starten wordt getoond aan de hand van het voorbeeld «R33 Cake».



Plaats bij recepten zonder voorverwarmen het gerecht in de koude kookruimte.

- ▶ Bereid de cake volgens het receptenboek voor.
- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Kiezen  en OK drukken» «Recepten» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Recepten» «R1 Apérogabak».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Recepten» «R33 Cake» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «R33 Cake» «starten».
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «R33 Cake» « Voorverwarming toestel».
 - De kookruimte wordt voorverwarmd.
 - Zodra de kookruimtetemperatuur is bereikt, klinkt er een enkel geluidssignaal.
 - In de tekstdisplay staat «Gerecht plaatsen» « hervatten met OK».
- ▶ Schuif het rooster op niveau 1.
- ▶ Plaats de cakevorm op het rooster.
 - In de tekstdisplay staat «R33 Cake» «starten».
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het toestel start met de betreffende instellingen.

Controleren en tijdelijk wijzigen

De instellingen kunnen worden aangepast.

De opgeslagen recepten worden hierdoor tijdelijk gewijzigd – ze verschijnen bij de volgende keer oproepen in de oorspronkelijke vorm. Na de start kan uitsluitend de actuele stap worden gewijzigd.

Kookruimtetemperatuur wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de kookruimtetemperatuur.

Inschakeltijdsduur wijzigen

- ▶ Druk toets  in.
- ▶ Draai aan de instelknop  en wijzig de tijdsduur.

Per ongeluk onderbreken

- ▶ Als de toets  wordt ingedrukt, wordt het proces gepauzeerd.
 - In de tekstdisplay staat «R33 Cake» «hervatten».
- ▶ Door op de instelknop  te drukken wordt het proces voortgezet.

Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  2× in.

Eigen recepten

Er kunnen 10 willekeurige recepten naar eigen idee worden opgeslagen. Een recept kan uit meerdere stappen met willekeurige gebruikswijzen en inschakeltijdsduren bestaan, die na de start automatisch aflopen. Opgeslagen recepten kunnen met de instelknop  opgeroepen en gestart worden.

Eigen recepten vervaardigen

Neem bij gebruik van de kernthermometer het volgende in acht:

- ▶ Voer een geschatte tijdsduur in.
 - De programmastap duurt zo lang tot de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.

Receptinstelling bepalen



Als de kernthermometer wordt gebruikt, moet deze voor de receptinstellingen worden geplaatst.

- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Kiezen  en OK drukken» «Eigen recepten» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat het eerste lege recept in de tekstdisplay staat.
 - Voorbeeld: In de tekstdisplay staat «Eigen recepten» «Recept 1 (leeg)».

- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Recept 1 (leeg)» «wijzigen».
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Stap 1».
- ▶ Stel de gewenste gebruikswijze, de kookruimtetemperatuur, de kerntemperatuur en de inschakeltijdsduur voor stap 1 in.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Draai aan de instelknop  en selecteer stap 2.
- ▶ Stel de gewenste gebruikswijze, de kookruimtetemperatuur, de kerntemperatuur en de inschakeltijdsduur voor stap 2 in.
- ▶ Stel de volgende stappen op dezelfde wijze in.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ U bevestigt door nogmaals op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Recept 1 (leeg)» «opslaan».

U kunt het recept nu opslaan, wijzigen, kopiëren of direct starten zonder op te slaan.

- ▶ Draai aan de instelknop , totdat de gewenste procedure in de tekstdisplay staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.

Recept kopiëren

Ieder opgeslagen recept – zowel uit het receptenboek met R-nummer als een eigen recept – kan gekopieerd of gewijzigd worden.

- ▶ Selecteer het te kopiëren recept door het indrukken van of het draaien aan de instelknop .
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat in de tekstdisplay «kopiëren» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat de gewenste (lege) opslaglocatie verschijnt.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het recept is opgeslagen.



Een reeds bezette opslaglocatie kan worden overschreven.

Recept wissen

Ieder recept in het bereik «Eigen recepten» kan worden gewist.

- ▶ Selecteer het te wissen recept door het indrukken van of het draaien aan de instelknop .
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat in de tekstdisplay «wissen» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het recept is gewist.
 - De standaardnaam bv. «Recept 1 (leeg)» staat weer in de tekstdisplay.

Warmhouden

Het «warmhouden» kan met de instelknop  opgeroepen en gestart worden. Bereide gerechten kunnen hiermee warm worden gehouden.



Als de kookruimte reeds heet is, laat deze dan voor aanvang van het «warmhouden» 3 tot 4 minuten bij open toesteldeur afkoelen, zodat de gerechten bij het warmhouden niet te gaar worden.

Inschakelen

- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Kiezen  en OK drukken» «Warmhouden» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Warmhouden» «starten».
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.



Kies een inschakeltijdsduur van minder dan 1½ uur, zodat de gerechten de gewenste gaarheid behouden.

Tips en trucs

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.

Gebak

Resultaat	Oplossing
■ Het gebak zakt in.	▶ 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 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.

Verschil in bruining

Resultaat	Oplossing
■ Het bakgoed vertoont een verschillende bruining.	▶ Stel de kookruimtetemperatuur de volgende keer lager in en pas de tijdsduur aan. ▶ Controleer bij ,  en  of de gekozen niveaus overeenstemmen met de 'Insteltips'. ▶ Kies bij bakken op één niveau . ▶ 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.	▶ 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 gebruikswijzen  en  hebben verhoudingsgewijs minder energie nodig dan de gebruikswijzen  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 «Tijd-display» «niet zichtbaar» worden bereikt. Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief. Als het garingsproces is beëindigd, worden alle displays donker.

Opties

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.

Deze kan niet worden gekozen gedurende de pyrolytische zelfreiniging.

Bordverwarming

«Bordverwarming» kan worden gekozen als er geen verwarmingslade beschikbaar is.

► Schuif het rooster op niveau 1 en plaats het servies op het rooster.

► Schakel «Bordverwarming» in of uit door de toets  in te drukken.

► Verwarm het servies ca. 1 uur voor.



«Bordverwarming» 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.

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

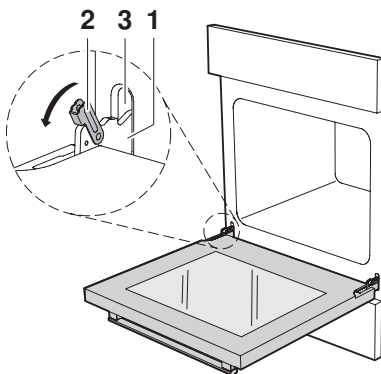
- Reinig de toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek. Vervolgens met een zachte doek droogwrijven.

Toesteldeur verwijderen

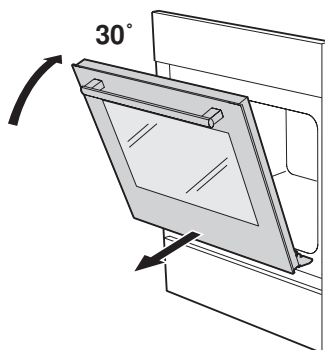


Wees voorzichtig bij het verwijderen en plaatsen van de toesteldeur. Deze weegt ca. 10 kg. Verwondingsgevaar!

- 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.

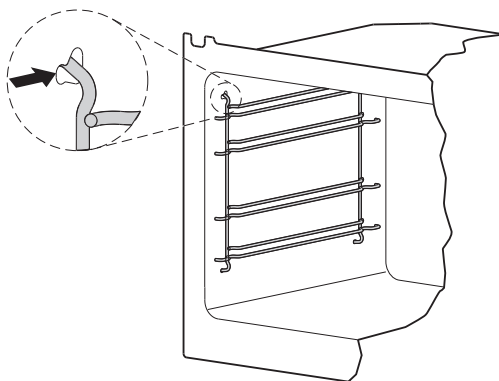


Toesteldeur plaatsen

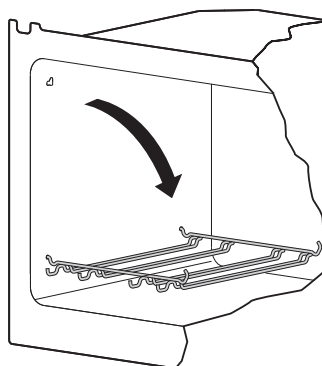
- Schuif beide scharnieren **1** van voren in de opening **3**.
- Open de toesteldeur volledig en sluit de beugels **2** naar achteren.

Draagroosters uitnemen

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

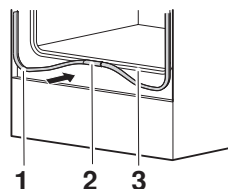


- Zwenk het draagrooster tegen het midden van de kookruimte en til het onder uit de opening.
- Inbouw in omgekeerde volgorde.

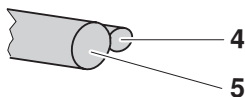


Deurpakking vervangen

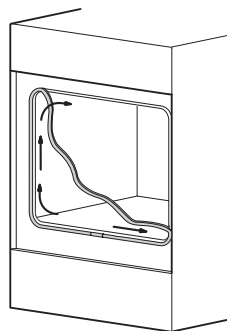
- ▶ Verwijder de beschadigde deurpakking.
- ▶ Reinig de groef **3**.
- ▶ Druk de nieuwe deurpakking **1** met de naad **2** onder in het midden van het frame in de groef.



- ▶ Zorg ervoor dat het dunne gedeelte **4** van de pakking in de groef wordt gedrukt. Het dikke gedeelte **5** 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



De kernthermometer mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

- 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.

Kookruimte reinigen



Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen. Achterblijvende resten kunnen leiden tot chemische reacties en beschadiging van het email.

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.

- 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.

Pyrolytische zelfreiniging



Neem grotere vet- en olieresten af. Wrijf in geen geval de kookruimte in met reinigingsmiddelen. Ontploffingsgevaar en gevaar voor giftige dampen!

De toesteldeur wordt heet. Verbrandingsgevaar!

Bij de pyrolytische zelfreiniging wordt vuil bij hoge temperatuur verbrand.

Mogelijke instellingen

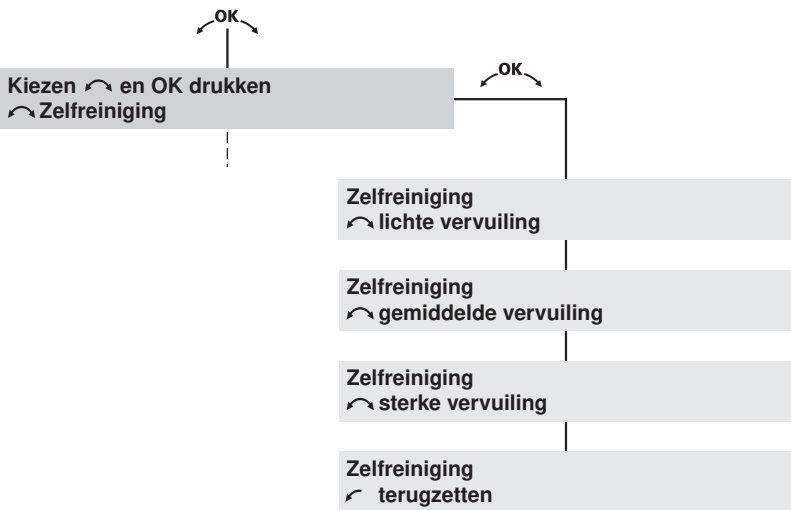
- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| ■ Lichte vervuiling | Reinigingsduur 1½ uur |
| ■ Gemiddelde vervuiling | Reinigingsduur 2 uur |
| ■ Sterke vervuiling | Reinigingsduur 2½ uur |



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

De kookruimte kan na een bepaalde gebruiksduur wat dof worden. Resten van fruit- en vetzuren kunnen vlekken achterlaten. Dit beïnvloedt noch de gaar- en bakeigenschappen, noch de kwaliteit van het toestel.

Mogelijke instellingen



Inschakelen



Laat geen toebehoren, draagroosters, rolschuiven, kookgerei of andere voorwerpen in de kookruimte staan

- ▶ Sluit de toesteldeur.
- ▶ Activeer de tekstdisplay door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Kiezen  en OK drukken» «AutoBraad».
- ▶ Draai aan de instelknop , totdat er in de tekstdisplay «Kiezen  en OK drukken» «Zelfreiniging» staat.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Zelfreiniging» «lichte vervuiling».
- ▶ Stel de vervuilingsgraad in door aan de instelknop  te draaien.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - In de tekstdisplay staat «Zelfreiniging» «starten».
- ▶ Door op de instelknop  te drukken start de pyrolytische zelfreiniging.
 - De toesteldeur wordt vergrendeld.
 - In de tekstdisplay staat «Zelfreiniging» « Let op: heet».



Als de draagroosters resp. de rolschuiven niet worden verwijderd, verkleuren deze tijdens de pyrolytische zelfreiniging en wordt het oppervlak ruw resp. verslechteren de roeigenschappen.

Uitgestelde start

Voor gebruik van lagere stroomtarieven kan de start van de pyrolytische zelfreiniging worden uitgesteld.

- ▶ Druk voor de start de toets  in.
- ▶ Stel de uitschakeltijd in door aan de instelknop  te draaien.
- ▶ U bevestigt door op de instelknop  te drukken.
 - Het symbool | licht op.
 - In de tekstdisplay staat «Zelfreiniging» « Uitgestelde start».
 - Het toestel blijft tot aan de automatische start uitgeschakeld.

Voortijdig uitschakelen

- ▶ Druk toets  1× in.

De toesteldeur kan pas worden geopend als de kookruimtemperatuur onder 300 °C is gedaald.

Einde

De toesteldeur kan pas worden geopend als de kookruimtemperatuur onder 300 °C is gedaald.

Zolang de kookruimtemperatuur meer dan 80 °C bedraagt, staat in de tekstdisplay «Restwarmte».

- ▶ Verwijder de na het afkoelen achtergebleven resten met een vochtige doek (zonder reinigingsmiddel).

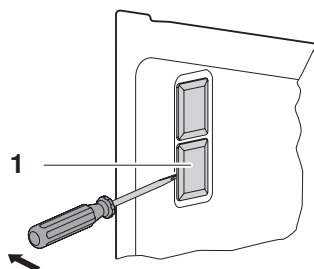
Halogeengloeilamp vervangen



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.
- ▶ Verwijder de defecte halogeengloeilamp.
- ▶ Plaats de nieuwe halogeengloeilamp voorzichtig.



Pak de halogeengloeilamp niet met blote handen vast.
Gebruik een fijne, droge en vetvrije doek.

- ▶ 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, de complete storingsmelding (melding, FN- en E-nummer) bv.

FX / EXX zie handleiding
FN XXX XXXXXX

Wat te doen als...

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

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

... 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.
■ Halogeengloeilamp defect.	► Vervang de halogeengloeilamp.

... de toesteldeur niet kan worden geopend

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De kookruimtetemperatuur is hoger dan 300 °C.	► Wacht totdat de kookruimtetemperatuur onder 300 °C is gedaald.
■ De pyrolytische zelfreiniging loopt.	► Wacht tot het einde van de pyrolytische zelfreiniging.

... 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.

... wisselende ventilatorgeluiden worden waargenomen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De kookruimteventilatie en de toestelkoeling worden naar behoefte geregeld.	Dit is normaal en vermindert het energieverbruik.

... **FX / EXX zie handleiding
FN XXX XXXXXX** **wordt weergegeven**

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 de complete storingsmelding (melding, FN- en E-nummer). ► Onderbreek de stroomtoevoer. ► Bel de service.

... **UX / EXX zie handleiding**
FN XXX XXXXXX

wordt weergegeven

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Storing in de stroomtoevoer.	▶ 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 de complete storingsmelding (melding, FN- en E-nummer). ▶ Onderbreek de stroomtoevoer. ▶ Bel de service.

Na een stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking knipperen in de rechter digitale display **12:00** en het symbool . In de tekstdisplay staat «Stroomuitval»  Klok instellen».

- ▶ 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.

In geval van een stroomonderbreking tijdens «Malsgaren»/«Auto-Braad»/«Recepten»/«Eigen recepten» of «Warmhouden» worden deze programma's afgebroken. De programma's kunnen niet worden hervat.

Toebehoren en vervangingsonderdelen

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

Toebehoren

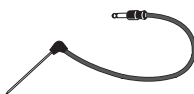
Originele koekplaat
met TopClean *



Rooster *



Kernthermometer met hoek-
greep *



Draagframe *



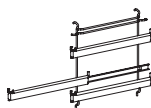
Draaispies compleet *
Niveaurol keramiek
Draaispies
Klem



Braadkorf compleet
Niveaurol keramiek
Lenskopschroef
Ringschroef



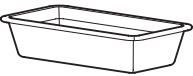
Rolschuif



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



* Meegeleverd

		Breedte × Hoogte × Diepte [mm]
Porseleinen vorm		$325 \times 65 \times 177$
Porseleinen vorm		$325 \times 65 \times 265$
Porseleinen vorm		$325 \times 65 \times 354$

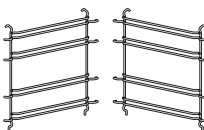
Receptenboek *

Instel tips *

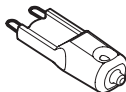
* Meegeleverd

Vervangingsonderdelen

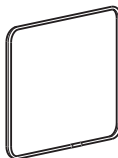
Draagrooster
links/rechts



Halogeengloeilamp



Deurpakking



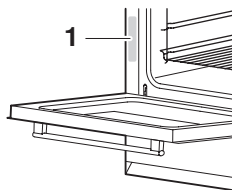
Technische gegevens

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 «Tijd-display» «niet zichtbaar» worden bereikt. Ondanks de automatische standby-spaarfunctie blijven de veiligheidsfuncties actief.

Afdanken

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.
- Verwijder de deurvergrendeling of maak die onbruikbaar.

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

A

Aandrijving	
Draaispies/Braadkorf	13
Afdanken	79
AutoBraad	49
Starten	51

B

Bediening	17
Voorbeeld	19
Bedieningselementen	12
Beschrijving van het toestel.....	11
Bordverwarming.....	62
Boven-/onderhitte	34
Boven-/onderhitte vochtig.....	34
Bovenhitte	13
Braadkorf.....	16, 46, 48
Bruineringsgraad	49
Buitenafmetingen	78
Buitenkant reinigen.....	63

C

Contrast	23, 26
----------------	--------

D

Deïnstallatie	79
Deurpakking	13
Vervangen.....	66
Display-elementen	12
Displays	12
Draagframe	15
Draagrooster.....	65
Draaispies	15, 46

E

Eerste ingebruikneming	19
Eigen recepten	
Kopiëren	58
Receptinstelling bepalen.....	56
Vervaardigen	56
Wissen	58
Elektrische aansluiting	78
Energie sparen	61

F

F-/E-meldingen	74
Fabrieksinstellingen	23, 26

G

Gebruikswijzen.....	34
Kiezen	20
Wijzigen	20
Geldigheidsbereik	2
Geluidssignaal	23, 25
Gerecht uithemen.....	21
Grill.....	13, 36
Grill-circulatielucht	36

H

Halogeengloeilamp	71
Hete lucht	34, 60
Hete lucht vochtig	36
Heteluchtventilator	13

I

Ingebruikneming.....	6, 19
Inschakeltijdsduur	29
Instelknop	18
Insteltips	77

K

Kerntemperatuur	40
Kernthermometer	15, 39
Plaatsen	39
Kinderbeveiliging	23, 24
Kinderen in de huishouding	7
Klok instellen	27
Klokfuncties	27
Koekplaat rond	16
Kookruimte	
Reinigen	67
Temperatuurmeting	78
Ventilatie	13
Kookruimtetemperatuur	
Controleren/wijzigen	21
Kiezen	20
Korte handleiding	84

M

Malsgaren	42
Angebraden	42
Inschakeltijdsduur wijzigen	45
Kerntemperatuur wijzigen	45
Kernthermometer plaatsen	43
Selecteren en starten	44
Vlees voorbereiden	42
Modelnr.	2

N

Niveaus	13
---------------	----

O

Onderhitte	34
Onderhoud	63
Opbouw	11
Opties	62
Originele koekplaat	14

P

Persoonlijke instellingen	22
PizzaPlus	36
Porseleinen vormen	16
Pyrolytische zelfreiniging	67

R

Recepten	
Eigen vervaardigen	56
Starten	54
Wijzigen	55
Receptenboek	77
Reiniging	63
Reparatieservice	83
Rolschuif	16
Rooster	14

S

Serviceplaatje	78
Snel opwarmen	38
Standby	78
Stekkerbus	13
Storingen zelf verhelpen	72
Stroomonderbreking	75
Symbolen	2, 12

T

Taal	23, 24
Taal terugzetten	24
Technische gegevens	78
Tekstdisplay	18
Temperatuureenheid	23, 26
Temperatuursensor	13
Testinstituten	78
Tijd instellen	27
Tijd-display	23, 25
Knippert	75
Tijdnotatie	23, 26
Timer	28
Tips en trucs	60
Toebehoren	14, 76
Reinigen	66
Toesteldeur	13
Verwijderen	64
Toetsen	12
Type	2

U

U-/E-meldingen	75
Uitgestelde start	31
Pyrolytische zelfreiniging	70
Uitschakelen	21, 30, 33
Uitschakeltijd	31
Instellen	32

V

Veiligheid	79
Veiligheidsvoorschriften	
Bij kinderen in de	
huishouding	7
Gebruik	8
Reglementair gebruik	7
Voor de eerste	
ingebruikneming	6

Verlichting	13, 23, 25
Verpakking	79
Verschil in bruinering	61
Vervangingsonderdelen	77
Verwarmingslade	11, 62
Reinigen	63
Verzorging	63
Voor de eerste	
ingebruikneming	6
Voorverwarmen	61

W

Warmhouden	59
------------------	----

Z

Zelfreiniging	67
---------------------	----

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



J729.356-1