



V-ZUG-Home

App installeren, apparaten in netwerk verbinden
en veel handige functies gebruiken.



Gebruiksaanwijzing

CombiSteamer V6000 Grand

Stoomoven

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

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

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

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type	Maatsysteem
CombiSteamer V6000 45L Grand	CS6T-23034, CS6T-23046	90-450

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.



Laad actualiseringen via V-ZUG-Home op uw toestel zodat u altijd gegarandeerd bent van de nieuwste stand. De betreffende actuele, aan de nieuwe functies aangepaste gebruiksaanwijzing vindt u hier vzug.com.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsvoorschriften	5	4.22	Einde van het bedrijf	30
1.1	Gebruikte symbolen	5	4.23	Einde van het bedrijf bij ingeschakelde AutoDoor (afhankelijk van het model)	31
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	5	4.24	Vervolgstappen.....	31
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5	4.25	Toestel uitschakelen.....	32
1.4	Gebruiksaanwijzingen	7	4.26	Waterreservoir leegmaken	33
2	Eerste inbedrijfstelling	9	4.27	Toesteltips	33
3	Beschrijving van het toestel	10	5	Toepassingen	33
3.1	Opbouw	10	5.1	Grill.....	33
3.2	Bedienings- en display-elementen	10	5.2	Grill-circulatielucht.....	34
3.3	Kookruimte	12	5.3	Hete lucht	34
3.4	Toebehoren	12	5.4	Hete lucht vochtig.....	34
3.5	Volledige schuiver.....	14	5.5	Hete lucht Eco	35
3.6	AutoDoor (afhankelijk van het model)	16	5.6	Hete lucht & Stoom	35
4	Bediening	17	5.7	Drogen (afhankelijk van het model)	36
4.1	Display bedienen	17	5.8	Stomen	36
4.2	Waterreservoir vullen.....	18	5.9	Vacuisine	37
4.3	Toepassing selecteren en starten.....	18	5.10	Regenereren	38
4.4	Toepassing wijzigen	20	5.11	SlowCooking	38
4.5	Tijdsduur	20	5.12	Profi-bakken	41
4.6	Uitgestelde start/einde.....	21	5.13	Warmhouden	42
4.7	Kerntemperatuur	22	5.14	Bord verwarmen in de gaarruimte.....	42
4.8	Opties.....	23	5.15	Wellness	43
4.9	Instellingen controleren en wijzigen	24	5.16	Hygiëne.....	43
4.10	Voorverwarmen	24	5.17	AutoBraad	44
4.11	Instellen voor later.....	25	5.18	RegeneratieAutomaat.....	44
4.12	Automatische deuropening (afhankelijk van het model)	25	5.19	Receptenboek	45
4.13	Gebruikstips.....	25	5.20	Eigen recepten	47
4.14	Favorieten.....	26	5.21	EasyCook	49
4.15	Pinnen	27	6	V-ZUG-Home	50
4.16	Timer.....	27	6.1	Voorwaarden.....	50
4.17	Verlichting.....	28	6.2	Eerste inbedrijfstelling.....	50
4.18	Displayvergrendeling.....	29	7	Persoonlijke instellingen	51
4.19	Rustige modus	29	7.1	Persoonlijke instellingen aanpassen	51
4.20	Tijd	29	7.2	Taal	51
4.21	Toepassing annuleren/voortijdig beëindigen	30	7.3	Kinderbeveiliging.....	51
			7.4	Display	52

7.5	Geluiden.....	52	12.2	Algemene tips.....	70
7.6	Individuele instellingen.....	52	12.3	Energie besparen.....	71
7.7	Ondersteunende functies	53	13	Afvoer	71
7.8	Datum en tijd.....	54	14	Trefwoordenlijst	73
7.9	V-ZUG-Home	54	16	Service & Support	79
7.10	Toestelgegevens	55			
7.11	Fabrieksinstellingen.....	55			
7.12	EcoManagement	55			
7.13	Service	56			
8	Verzorging en onderhoud	56			
8.1	Buitenkant reinigen	56			
8.2	Kookruimte reinigen	56			
8.3	Intensieve reiniging.....	57			
8.4	Stoomreiniging.....	58			
8.5	Toesteldeur reinigen.....	59			
8.6	Deurafdichting reinigen.....	60			
8.7	Deurafdichting vervangen	60			
8.8	LED-lamp vervangen	60			
8.9	Toebehoren reinigen	61			
8.10	Volledige schuiver reinigen.....	61			
8.11	Ontkalken	61			
9	Storingen verhelpen	63			
9.1	Storingsmeldingen	64			
9.2	Overige mogelijke problemen	65			
9.3	Na een stroomonderbreking.....	66			
10	Toebehoren en reserveonderdelen	67			
10.1	Toebehoren	67			
10.2	Speciaal toebehoren	67			
10.3	Onderdelen	67			
11	Technische gegevens	68			
11.1	Lichtbronnen	68			
11.2	Aanwijzing voor testinstituten.....	68			
11.3	Temperatuurmeting.....	68			
11.4	Productinformatieblad	68			
11.5	Productinformatie.....	69			
11.6	EcoStandby	69			
12	Tips en trucs	69			
12.1	Garingsresultaat onbevredigend.....	69			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Duidt op aanwijzingen die essentieel zijn voor de veiligheid.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over de afvoer



Informatie over de gebruiksaanwijzing

- ▶ Markeert stappen die achtereenvolgens uitgevoerd moeten worden.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Het toestel pas na het lezen van de gebruiksaanwijzing in bedrijf stellen.



- Deze toestellen mogen uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of door personen die geen ervaring of kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten

gebruiken en de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het uitschakelen van de elektrische stroom, die bovendien op elke pool een contactopening heeft met een breedte conform de voorwaarden van spanningsbegrenzing categorie III voor volledige scheiding, moet een scheidingssysteem volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens service of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- BELANGRIJKE VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG DOORNEMEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
- WAARSCHUWING: Tijdens gebruik worden het toestel en de onderdelen die aangeraakt kunnen worden heet. Voorzichtig te werk gaan om aanraking van verwarmings-elementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Kleine kinderen op afstand van het toestel houden.
- Bij een toestel zonder deurgreep kan de deur geopend en gesloten worden door op de functietoets «Openen/sluiten» te drukken.
- Als de toesteldeur automatisch wordt geopend, mogen zich geen kleine kinderen of dieren in het openingsbereik van de toesteldeur bevinden.
- Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk of soortgelijk gebruik, bijv.: door personeel in keukens van winkels, kantoren en andere commerciële sectoren; in landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen; in B&B.
- Het toestel is niet bedoeld voor het gebruik in voertuigen of aan boord van schepen of vliegtuigen of in ruimten waar bijzondere omstandigheden, zoals corrosieve of explosieve atmosfeer (stof, damp of gas) of condenserende vochtigheid heersen.
- Geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe schraapijzers voor de reiniging van het glas van de bakovendeur gebruiken, omdat er daardoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan. Dit kan het glas vernielen.
- Gebruik voor deze bakoven alleen de aanbevolen kernthermometer.
- Geen stoomreiniger gebruiken.
- Het toestel mag niet achter een decordeur worden ingebouwd, om oververhitting te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Levensmiddelen of vloeistoffen nooit in gesloten verpakkingen zoals conservenblikken of fles-

sen verwarmen. Deze kunnen exploderen door de overdruk die ontstaat.

- Het correcte gebruik van de inschuifelementen komt in het hoofdstuk 'Toebehoren' aan de orde.

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet aangesloten worden. De noodzakelijke werkzaamheden door een erkende installateur/elektricien laten uitvoeren.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten in huishoudelijke omgevingen. In de kookruimte mag in geen geval worden geflambeerd of met veel vet worden gebakken! Bij gebruik voor andere doeleinden of een verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Gebruik het toestel nooit voor het drogen van dieren, textielwaren, papier etc.!
- Het toestel niet gebruiken om een ruimte te verwarmen.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C worden ingebouwd en gebruikt. Bij vorstgevaar kan het resterende water in de pompen bevroren en de pompen beschadigen.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens service of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot ge-

volg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze service.

- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongevallen te vermijden, is een correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht nemen.
- Geen magneten op het display bevestigen.

Over het gebruik

- Benut de mogelijkheden van de kinderbeveiliging.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient contact met onze service opgenomen te worden.
- Zodra een storing wordt vastgesteld, moet het toestel van het stroomnet losgekoppeld worden.
- Vóór het sluiten van de toesteldeur controleren of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de ovenruimte bevinden.
- Geen voorwerpen in de ovenruimte bewaren die bij een onbedoelde inschakeling een gevaar kunnen vormen. Bewaar geen levensmiddelen of hittegevoelige of brandgevaarlijke materialen, bijv. reinigingsmiddelen, bakovensprays enz. in de kookruimte.
- Bij toestellen met grill: de toesteldeur tijdens het grillen gesloten houden. Door de hitte kan anders schade aan bedienings- en display-elementen of aan de zich daarboven bevindende inbouwkasten ontstaan.

Voorzichtig: gevaar voor verbranding!

- Het toestel wordt tijdens bedrijf zeer heet. De toesteldeur wordt eveneens opgewarmd.
- Bij het openen van de toesteldeur kan stoom en/of hete lucht uit de ovenruimte ontsnappen.
- Het opgewarmde toestel blijft na het uitschakelen nog gedurende langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wachten tot het toestel afgekoeld is alvorens met de reinigingswerkzaamheden te beginnen.
- Oververhit vet en oververhitte olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de ovenruimte voor het aanbraden van vlees is gevaarlijk en niet toegestaan. Brandende olie of brandend vet nooit met water proberen te blussen. Explosiegevaar! Een brand met een brandblusdeken blussen en deuren en ramen gesloten houden.
- Verhitte levensmiddelen mogen niet met sterke drank (cognac, whisky, jenever enz.) worden overgegoten. Explosiegevaar!
- Het toestel niet onbewaakt achterlaten als u kruiden, brood, paddenstoelen enz. droogt. Bij overmatige uitdroging bestaat brandgevaar.
- De toesteldeur gesloten houden en de stroomtoevoer onderbreken als u rook door een vermoedelijke brand in het toestel of in de ovenruimte waarneemt.
- Het toebehoren in de ovenruimte wordt heet. Beschermende handschoenen of pannenlappen gebruiken.

Voorzichtig: risico op letsel!

- Erop letten dat niemand met de vingers in de deurscharnieren grijpt. Bij het bewegen van de toesteldeur bestaat anders gevaar voor letsel. Met name bij de aanwezigheid van kinderen voorzichtig te werk gaan.

- De toesteldeur alleen in de ventilatiestand open laten staan. Bij een geopen- de toesteldeur bestaat gevaar voor struikelen en beknelling! Niet op de toesteldeur zitten of steunen en de toesteldeur niet als legbord gebruiken.
- Bij fornuizen: ter bescherming van kleine kinderen kan er een kinderfornuisbescherming worden aangebracht. Deze is bij de speciaalzaak verkrijgbaar.

Voorzichtig, levensgevaar!

- Verstikkingsgevaar! Delen van de verpakking, zoals folie en piepschuim, moeten op afstand van kinderen worden gehouden. Delen van de verpakking kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn.

Schade aan het toestel vermijden

- De toesteldeur niet dichtslaan.
- Bij toestellen zonder zichtbare onderhitte (verwarmingselementen) mag geen beschermingsinzetstuk of aluminiumfolie op de bodem worden gelegd.
- In de ovenruimte geen voorwerpen gebruiken die kunnen roesten.
- Het snijden met messen of snijwieltjes in de bakplaat veroorzaakt zichtbare beschadigingen.
- De toesteldeur in de ventilatiestand open laten staan tot de ovenruimte is afgekoeld om corrosie te vermijden.
- Bij het reinigen erop letten dat geen water het toestel binnendringt. Een licht vochtige doek gebruiken. Het toestel nooit van binnen of van buiten met water afsputten. Binnendringend water veroorzaakt schade, zie hoofdstuk "Verzorging en onderhoud".
- Restwater in het waterreservoir weggieten en het reservoir met vers, koud drinkwater vullen.

2 Eerste inbedrijfstelling

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

- ▶ Verpakkings- en transportmaterialen en, indien aanwezig, de blauwe beschermende folie uit de ovenruimte verwijderen.
- ▶ Alle toebehoren in de ovenruimte verwijderen.
- ▶ Ovenruimte reinigen.
- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het toestel start.
 - Op het display verschijnen achtereenvolgens verschillende persoonlijke instellingen die voor het bedrijf nodig zijn.
- ▶ De instellingen verrichten en bevestigen.
- ▶ Het waterreservoir tot de markering «max.» met vers, koud water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.
- ▶ Watersysteem spoelen starten.

Als het spoelen wordt overgeslagen, moet handmatig worden gespoeld.

- ▶ De lege ovenruimte in de toepassing  «Stomen» gedurende 5 minuten op 100 °C verwarmen.
 - 20 Minuten wachten, het toestel koelt af en pompt het water terug.
- ▶ Waterreservoir leegmaken en met vers water vullen.
- ▶ Ovenruimte schoonvegen en drogen.
- ▶ Eerste keer opwarmen starten.

Als u de eerste keer opwarmen overslaat, moet u deze procedure na de eerste inbedrijfstelling handmatig uitvoeren.

- ▶ Lege ovenruimte (zonder rooster, platen etc.) met toepassing  «Hete lucht» bij 200 °C gedurende ca. 30 minuten verwarmen.



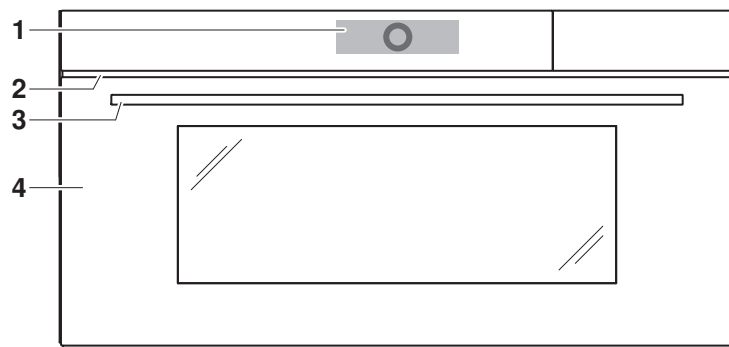
Door de eerste keer opwarmen worden eventuele olieresten in de ovenruimte verwijderd. Aangezien er hierbij sprake kan zijn van geur- en rookontwikkeling, adviseren wij met klem om dieren (vooral vogels) tijdens dit proces niet in deze ruimte te houden. Ventileer de ruimte goed tijdens en na de procedure.



Alle in deze handleiding vermelde temperaturen zijn in graden Celsius.

3 Beschrijving van het toestel

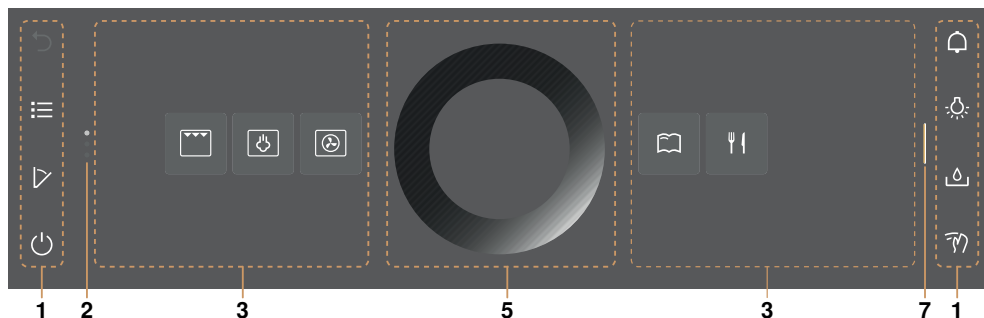
3.1 Opbouw



- 1 Bedienings- en display-elementen
- 2 Ventilatieopening
- 3 Deurgreep (afhankelijk van het model)
- 4 Toesteldeur

3.2 Bedienings- en display-elementen

Appweergave



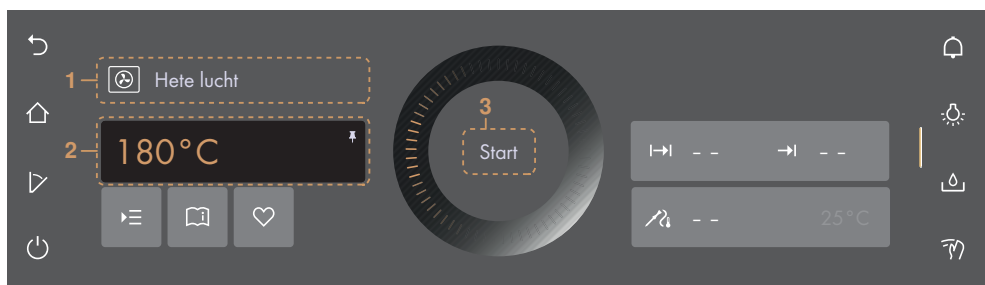
Lijstweergave



1	Functiebalken met functietoetsen	5	CircleSlider
2	Scroll-balk/positie	6	Informatie
3	Apps	7	Balk om de functiebalk uit te klappen
4	Lijst met toepassingen		

Functietoetsen links

	Stap terug		Timer
	Startscherm		Verlichting gaarruimte
	Lijstweergave		Klep watercompartiment openen
	App-weergave		Displayvergrendeling
	AutoDoor (afhankelijk van het model)		Rustige modus
	Uitschakelen		Tijd

Functietoetsen rechts**Startgereedheid**

1	Toepassing	3	Bedrijf starten
2	Hoofdwaarde		

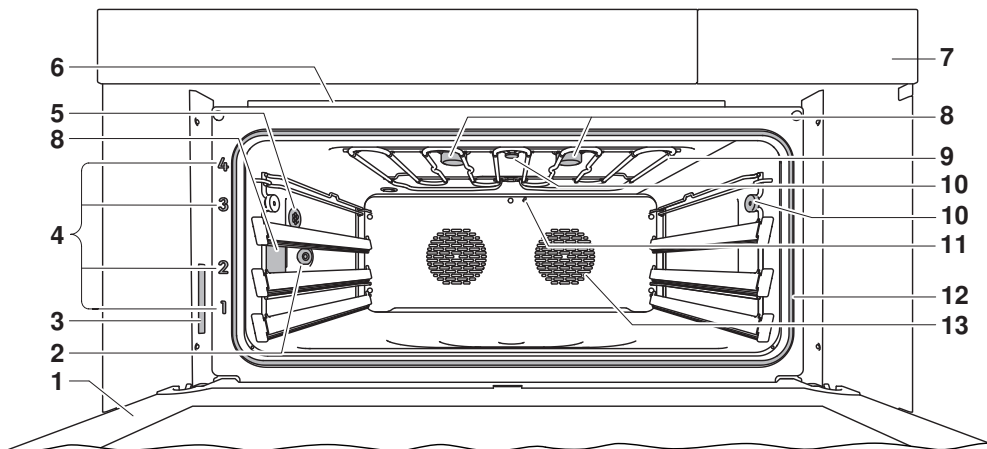
Instelmogelijkheden

	Opties		Tijdsduur
	Gebruikstips		Einde
	Favoriet		Temperatuur gerecht

Symbol

V-ZUG-Home

3.3 Kookruimte



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1 Toesteldeur | 8 Verlichting ovenruimte |
| 2 Stekkerbus voor kernthermometer | 9 Grill |
| 3 Typeplaatje | 10 Kartelmoer |
| 4 Niveaus met belettering | 11 Temperatuursensor |
| 5 Klimateksensor | 12 Deurafdichting |
| 6 Ventilatie ovenruimte | 13 Heteluchtventilator |
| 7 Vak voor waterreservoir | |

3.4 Toebehoren



Beschadiging door foutieve behandeling!

Niet met een mes of met snijwielletjes in het toebehoren snijden.



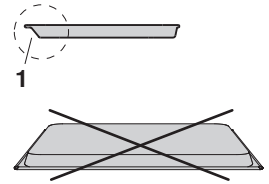
Toebehoren nooit permanent in de ovenruimte bewaren. Niet-ovenvast toebehoren vóór gebruik verwijderen.

Bakplaat

- Bakvorm, bijv. voor plaatkoek en koekjes
- Opvangschaal in combinatie met het rooster
- Als deze bij het bakken slechts ten dele wordt bedekt, kan dit tot vervormingen leiden. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.
- Niet geschikt voor de toepassingen  «Stomen» en  «Vacuisine».
- In plaats hiervan een roestvrijstalen plaat gebruiken.
- Geschikt voor de toepassingen  «Regenereren» en  «Hete lucht & Stoom», voor zover de temperatuur hoger dan 150 °C wordt ingesteld. Bij frequent gebruik kan de optiek van het oppervlak veranderen. Dit heeft echter geen invloed op de functionaliteit.

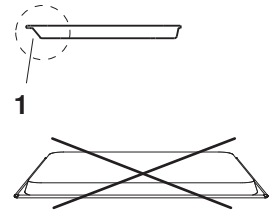


- ▶ Erop letten dat de «afschuining» **1** van de bakplaat in de ovenruimte naar achteren wijst.
- ▶ Alleen in de normale gebruiksstand gebruiken – niet ondersteboven.



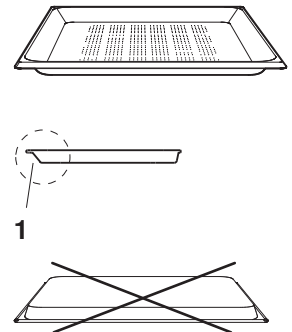
Roestvrijstalen plaat

- Opvangschaal in combinatie met het rooster en de geperforeerde gaarplaat.
- Bakvorm voor het bakken met de toepassing ☼ «Hete lucht» op twee niveaus, bijv. voor apérogebak en Guetzli.
- Als deze bij het bakken slechts ten dele wordt bedekt, kan dit tot vervormingen leiden. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het afkoelen zal de oorspronkelijke vorm terugkeren.
- Geschikt voor de toepassingen ♻ «Regenereren» en ☼ «Hete lucht & Stoom», voor zover de temperatuur lager dan 150 °C wordt ingesteld. Bij hogere temperaturen kunnen verkleuringen optreden.
- ▶ Erop letten dat de «afschuining» **1** van de roestvrijstalen plaat in de ovenruimte naar achteren wijst.



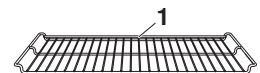
Gaarplaat geperforeerd

- Speciaal geschikt voor ☼ «Stomen» en ♻ «Vacuisine».
- Garen van verse of diepgevroren groenten, vlees en vis
- Niveau voor flanvormpjes, steriliseerpotten enz.
- Ontsappen van bessen, vruchten enz.
- ▶ Erop letten dat de «afschuining» **1** van de gaarplaat in de gaarruimte naar achteren wijst.
- ▶ Alleen in de normale gebruiksstand gebruiken – niet ondersteboven.



Rooster

- Niveau voor braadgerei en bakvormen
- Niveau voor vlees, diepvriespiza enz.
- ▶ Erop letten dat de dwarsversteving **1** in de ovenruimte naar achteren wijst. Hierdoor kan het gerecht veilig uit de ovenruimte worden getrokken.



- Afkoelen van gebak



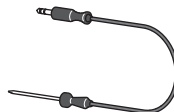
3-punts kernthermometer



De kernthermometer kan bij kookruimtetemperaturen boven 230 °C niet worden gebruikt. De afstand tussen de kernthermometer en de bovenkant van de ovenruimte moet minstens 5 cm bedragen.

De kernthermometer beschikt over drie meetpunten voor een bijzonder nauwkeurige temperatuurmeting. Deze helpen ook om de kerntemperatuur correct te meten, zelfs als de kernthermometer niet nauwkeurig erin is gestoken. De meetpunten bevinden zich in de punten 1, 2 en 4 op de schaalverdeling van de sensor.

- Meten van temperaturen in levensmiddelen



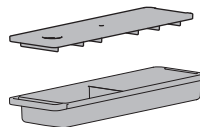
Voorgestelde waarden voor de kerntemperaturen worden beschreven in de «Easy-Cook».

Waterreservoir met deksel



Geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water gebruiken. Restwater in het waterreservoir weggieten en het reservoir vullen met vers drinkwater.

- ▶ Alleen met vers en koud drinkwater tot de markering «max.» vullen.
 - De markering «max.» bevindt zich in de ronde opening in het deksel. Hierin is een plaatje met het opschrift «max.» aangebracht.



Speciaal toebehoren



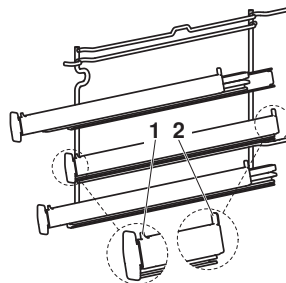
Toebehoren dat niet tot de leveringsomvang behoort op het rooster plaatsen.

- ▶ Speciaal toebehoren vindt u onder www.vzug.com

3.5 Volledige schuiver

Opbouw

- 1 Veiligheidsnok
- 2 Achterste aanslag



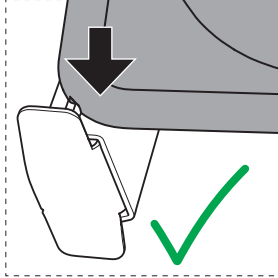
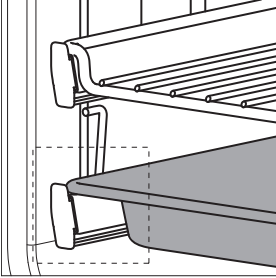
Uitlijnen



Indien niet alle schuivers even ver naar buiten staan, de betreffende schuiver in ingebouwde toestand krachtig tot de eindaanslag eruit trekken.

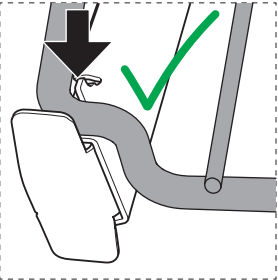
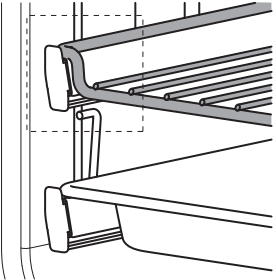
Toebehoren in de volledige schuiver gebruiken

- De plaat voorzichtig op de ingeschoven schuiver plaatsen. Hierbij moet de plaat in de veiligheidsnokken vastklikken.



Advieswaarden voor de niveaus worden in «EasyCook» of bij de «Toepassingen » van uw toestel beschreven (zie pagina 33).

- Het rooster voorzichtig op de ingeschoven schuiver plaatsen. De veiligheidsnok moet zich hierbij aan de binnenkant van de rand van het rooster bevinden.



Niet correct geplaatste platen of roosters kunnen uit de schuiver vallen!

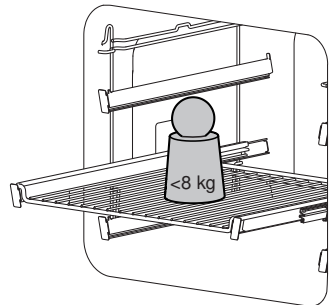
- Toebehoren dat niet tot de leveringsomvang behoort op het rooster plaatsen.

Maximale belading



Een te hoog gewicht op de uitgetrokken plaat of op het rooster kan ertoe leiden dat het gerecht naar beneden valt of kantelt. Verbrandingsgevaar!

- Maximaal gewicht per niveau: 8 kg
- Maximaal gewicht bij meerdere niveaus: 12 kg



3.6 AutoDoor (afhankelijk van het model)



- Kinderen tot en met 3 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen van 8 jaar en ouder mogen het toestel bedienen indien zij daarvoor zijn geschoold of onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren, tenzij ze onder toezicht staan.
- Hiermee ligt de verantwoordelijkheid bij de toezichthouder.

- Bij toestellen zonder deurgreep kan de deur geopend en gesloten worden door op de functietoets  te drukken.



De deur kan te allen tijde worden geopend en gesloten.

- De functietoets  vervult samen met de besturing en de aandrijving de functie van de handgreep.
- Als de weerstand te groot is, wordt de deur ontkoppeld van de aandrijving en kan vrij worden bewogen.
- Het obstakel van de deur verwijderen en «AutoDoor» nogmaals via de functietoets  activeren.
 - Als dit herhaaldelijk niet lukt, contact opnemen met de service.



Een waarschuwingstoon duidt op een automatische beweging van de toesteldeur. De waarschuwingstoon weerklinkt vóór en tijdens de beweging.

- De tonen kunnen in de persoonlijke instellingen ingesteld worden (zie pagina 52).



De toesteldeur kan in de ventilatiestand worden gezet door de toets lang ingedrukt te houden.

- Functietoets AutoDoor ingedrukt houden.
 - er verschijnt het volgende bericht op het display:



- Gewenste optie selecteren.

Toepassingsgebieden AutoDoor

- Deur openen, deur sluiten en naderen van de ventilatiestand door indrukken van de functietoets .
- Automatische deuropening en -sluiting (zie pagina 23).
- Toepassing drogen (zie pagina 36).

4 Bediening

4.1 Display bedienen

Toestel inschakelen

Het toestel wordt via het display bediend.

In EcoStandby is de tijd alleen zichtbaar als deze is geactiveerd in de persoonlijke instellingen.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.

Weergave van het startscherm wijzigen

Het startscherm kan op twee verschillende manieren worden weergegeven: als appweergave (zie pagina 10) of als lijstweergave. Af fabriek is de appweergave ingesteld.



- ▶ Om de weergave tijdelijk te wijzigen, de functietoets **1** aantippen.
 - De weergave blijft opgeslagen tot het display donker wordt.
 - Daarna wordt de wijziging verworpen.
 - Als het display opnieuw wordt opgeroepen, verschijnt de in de persoonlijke instellingen ingestelde weergave.
- ▶ Om de weergave permanent te wijzigen, in de persoonlijke instelling «Individuele instellingen» de gewenste weergave van het startscherm selecteren (zie pagina 53).

Beknopte informatie weergeven

In de appweergave kunnen de namen van de apps en de favoriete functies ✎ «Naam wijzigen» en ✖ «Verwijderen» worden weergegeven.

- ▶ Gewenste app **2** ingedrukt houden.
 - Boven de app verschijnt de beknopte informatie evenals de favorietenfunctie bij Favorieten (zie pagina 26).
- ▶ App **2** loslaten.
 - De beknopte informatie verdwijnt. Bij de toepassing «Favorieten» ♥ verdwijnt de beknopte informatie niet, zodat «Naam wijzigen/Verwijderen» kan worden geselecteerd.

App verschuiven

In de appweergave kunnen de apps verschoven en opnieuw worden gerangschikt.

- ▶ Gewenste app **2** ingedrukt houden en binnen de appweergave verschuiven.
 - De apps zijn verdeeld over meerdere pagina's, er kan altijd slechts één app per keer worden verplaatst.
- ▶ App **2** loslaten.
 - De nieuwe rangschikking van de apps is opgeslagen.

Functie balk rechts uitklappen

De rechter functie balk kan onafhankelijk van het bedrijf worden uitgeklaapt.

- ▶ Balk **3** naar links slepen.
 - De functie balk wordt uitgeklaapt.
 - Op het display verschijnen verdere functies.

CircleSlider bedienen

- ▶ Gewenste toepassing of functie aantikken.
 - De kleur van het geselecteerde gedeelte verandert in amber en kan nu worden gewijzigd.
 - Het temperatuurbereik is al geactiveerd en kan direct worden gewijzigd.
- ▶ De vinger op de CircleSlider **4** leggen en in een cirkel bewegen.
 - Het waardebereik verandert.
- ▶ De CircleSlider **4** loslaten.
- ▶ Op «Start» drukken om een toepassing of een functie te starten.



4.2 Waterreservoir vullen



Geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water gebruiken. Restwater in het waterreservoir weggieten en het reservoir vullen met vers drinkwater.

- ▶ De functietoets  «Klep watercompartiment» aantikken.
 - De klep van het watercompartiment gaat open.
- ▶ Het waterreservoir uit het toestel trekken.
- ▶ Het waterreservoir tot de markering «max.» met water vullen.
 - Alleen met vers en koud drinkwater vullen.
 - De markering «max.» bevindt zich in de ronde opening in het deksel. Hierin is een plaatje met het opschrift «max.» aangebracht.
- ▶ Het gevulde waterreservoir in het daarvoor bestemde vak schuiven.
- ▶ De waterklep met de hand sluiten.

Water bijvullen

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

Als water moet worden bijgevuld:

- ▶ Het waterreservoir met maximaal 1 l water vullen, anders kan aan het einde van het bedrijf water overlopen.

4.3 Toepassing selecteren en starten

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.

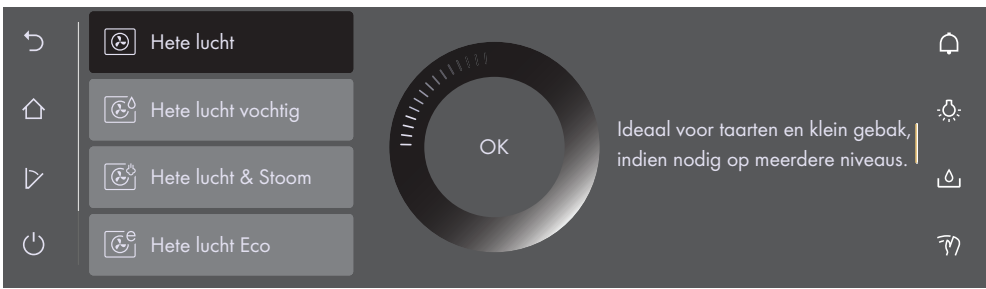
Toepassingsgroep selecteren

Of:

- ▶ In de appweergave  de gewenste toepassingsgroep aantikken.
 - Op het display wordt het submenu met de toegewezen toepassingen weergegeven.

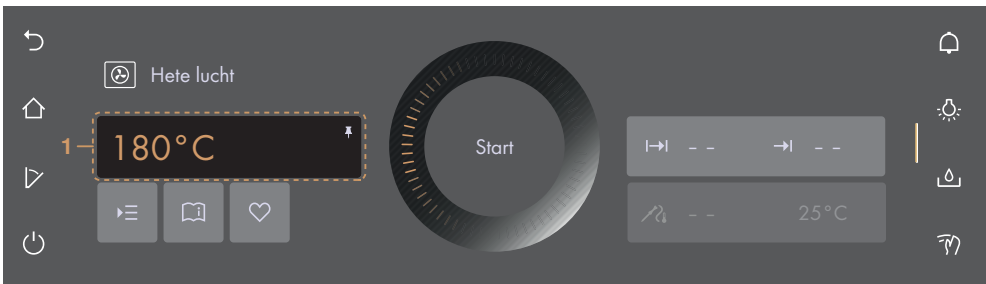
Of:

- ▶ In de lijstweergave  de gewenste toepassingsgroep met de CircleSlider of door omhoog of omlaag of omgekeerd swipen selecteren.
- ▶ «OK» indrukken of de toepassing aanraken.
 - Op het display wordt het submenu met de toegewezen toepassingen weergegeven.



Toepassing selecteren

- ▶ De gewenste toepassing met de CircleSlider selecteren.
 - Het item in de lijst selecteren door te swipen, te navigeren en aan te tikken.
- ▶ De gewenste toepassing aantikken en «OK» indrukken of de toepassing nogmaals aantikken.
 - Het display toont de startgereedheid of een ander submenu met verdere toepassing- en.
- ▶ De procedure indien nodig herhalen en de gewenste toepassing selecteren tot het display de startgereedheid aangeeft:



Waarden aanpassen

- ▶ Hoofdwaaarde **1** indien nodig met de CircleSlider aanpassen (zie pagina 24).
- ▶ Indien nodig **≡** aantikken en de waarden van andere opties definiëren, aanpassen of activeren (zie pagina 23).

Waarden opslaan

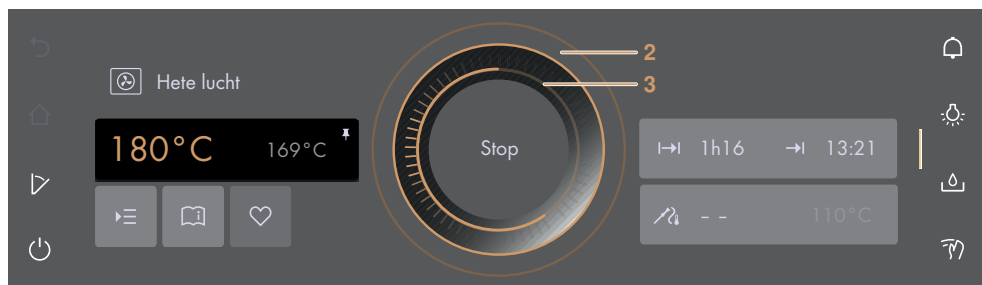
- ▶ De aangepaste hoofdwaaarde **1** indien nodig permanent voor de geselecteerde toepassing opslaan en pinnen (zie pagina 27).
- ▶ Indien nodig **♥** aantikken en een favoriet aanmaken (zie pagina 26).

Toepassing starten

- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.
 - De pulserende cirkel **2** van de CircleSlider geeft aan dat het bedrijf is gestart.
 - Tijdens het opwarmen wordt de huidige ovenruimte-temperatuur weergegeven (afhankelijk van toepassingen en instellingen).
 - De aflopende voortgangsbalk **3** in de CircleSlider toont de resterende tijd of de voorverwarmingsstatus van de ingestelde toepassing, indien ingesteld.



Bij de ingestelde optie «Voorverwarmen» wordt tijdens het opwarmen de actuele temperatuur van de overruimte niet weergegeven. In plaats daarvan is de opwarmstatus zichtbaar door middel van een teruglopende voortgangsbalk.



4.4 Toepassing wijzigen

Als een toepassing nog niet is gestart:

- ▶ Functietoets «Startscherm» aantippen.
 - Het startscherm wordt weergegeven (zie pagina 18).
 - Er kan een nieuwe toepassing geselecteerd worden.

Als een toepassing reeds in bedrijf is:

- ▶ «Stop» ingedrukt houden.
 - De toepassing wordt geannuleerd (zie pagina 30).

4.5 Tijdsduur

De tijdsduur kan vóór of tijdens bedrijf ingesteld, aangepast of geannuleerd worden. Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de toepassing automatisch beëindigd.

Tijdsduur instellen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶ In het waardenbereik op «Tijdsduur» drukken (zie pagina 23).
 - De kleur van het waardenbereik verandert in amber.
- ▶ Gewenste tijdsduur met de CircleSlider instellen.
 - Op het display verschijnen de gewenste tijdsduur en het op basis daarvan berekende einde van het bedrijf :

15min 13:21
 - Indien voorverwarmen geselecteerd of vooraf ingesteld is, valt het einde op de geschatte voorverwarmingstijd en de ingestelde tijdsduur. De ingestelde tijdsduur begint pas af te lopen na het voorverwarmen.
- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.
 - De toepassing wordt gestart en de resterende tijdsduur wordt weergegeven.
 - Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de toepassing automatisch beëindigd (zie pagina 30).
 - Als voor een toepassing vervolgstappen beschikbaar zijn, kunnen deze worden geselecteerd nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken.



Als zowel «Tijdsduur» als «Voorverwarmen» zijn ingesteld, begint de ingestelde tijdsduur pas na het Voorverwarmen (zie pagina 24).

Instelbereik

Toepassing/functie	Minimaal	Maximaal
Toepassingen met stoom	10 s	10:00
Toepassingen met hete lucht of grill	10 s	24 h
Vacuïne	10 s	72 h
Warmhouden	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h
Bord verwarmen in de ovenruimte	30 min	10:00
SlowCooking	1 h 30 min–3 h 30 min	4 h 30 min



Bij toepassingen met een vaste tijdsduur kan de tijdsduur niet worden aangepast.

Tijd tijdens bedrijf weergeven

Tijdens bedrijf kunnen de tijd en de tijdsduur worden weergegeven.

- ▶ Balk van de functiebalk uitklappen.
- ▶ Op functietoets  «Tijd» drukken.
 - Op het display worden de tijd en de tijdsduur weergegeven.

Tijd tijdens bedrijf verbergen

- ▶ Op **X** of op «OK» drukken.
 - De tijd en de tijdsduur op het display gaan uit.

4.6 Uitgestelde start/einde

De uitgestelde start is actief als bij de geselecteerde toepassing naast de tijdsduur ook het einde ingesteld is. Het toestel wordt automatisch ingeschakeld en op het gewenste tijdstip weer uitgeschakeld.

Uitgestelde start instellen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶ Tijdsduur instellen (zie pagina 20).
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 23).
- ▶ Gerecht in de gaarruimte schuiven als de optie «Voorverwarmen» niet is ingeschakeld.



Als de optie  «Voorverwarmen» is ingeschakeld, mag het gerecht pas in de gaarruimte worden geschoven als de signaaltoon weerklinkt en de melding verschijnt.

Vóór het instellen van de uitgestelde start,

- ▶ In het waardebereik  «Einde» aantippen.
 - De kleur van het waardebereik verandert in amber.
- ▶ Gewenst einde met de CircleSlider instellen.
 - Het display toont de gewenste tijdsduur en het ingestelde einde van het bedrijf:

 15min  13:21

- ▶ Om de uitgestelde start te starten, op «Start» drukken.

- Het display toont de resterende/ingestelde tijdsduur tot het begin van het bedrijf en het einde van het bedrijf:

Toestel start over: 32 min

1→ 15min

- ▶ Instellingen indien nodig controleren en wijzigen (zie pagina 24).
 - Als de opties «Tijdsduur», «Einde», «Voorverwarmen» of «Temperatuur gerecht» worden gewijzigd, wordt de resterende tijdsduur tot de start van het bedrijf opnieuw berekend.



Als «Tijdsduur» is ingesteld, kan het einde tijdens bedrijf niet meer worden ingesteld of aangepast.

Voorbeeld

- ▶ Toepassing  «Hete lucht» en 180 °C selecteren.
- ▶ Om 8:00 uur een tijdsduur van 1 uur en 15 min. instellen.
- ▶ Het einde op 11:30 uur instellen.
 - Het toestel wordt automatisch ingeschakeld om 10:15 uur en weer uitgeschakeld om 11:30 uur.

4.7 Kerntemperatuur



Alleen de meegeleverde kernthermometer gebruiken.

De kernthermometer niet in de vaatwasmachine reinigen en de stekker altijd schoon houden.

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



Voor een correcte meting van de kerntemperatuur moet de kernthermometer zo volledig mogelijk en centraal in het gerecht worden gestoken.

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

De informatie over doeltemperaturen in de «EasyCook» in acht nemen.

Instellen

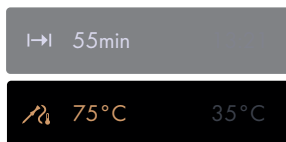
- ▶ Kernthermometer erin steken.
- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶ De gewenste temperatuur met de CircleSlider instellen.
- ▶ In het waardenbereik  «Kerntemperatuur» aantikken.
 - De kleur van het waardenbereik verandert in amber.
- ▶ De gewenste doeltemperatuur met de CircleSlider instellen.
- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.



Het bedrijf kan alleen worden gestart als de kernthermometer in de stekkerbus in het toestel gestoken is.

- ▶ Instellingen controleren en wijzigen.

- Tijdens het garen wordt de actuele kerntemperatuur in het onderste deel van het display naast de doeltemperatuur weergegeven.
- De ingestelde doeltemperatuur wordt rechts van  weergegeven.
- Na het bereiken van de doeltemperatuur wordt het bedrijf automatisch beëindigd (zie pagina 30).



Als het gerecht na het uitschakelen in de ovenruimte wordt gelaten, kan de kerntemperatuur door de restwarmte stijgen.

Kerntemperatuur alleen meten

Als de kerntemperatuur alleen gemeten, het bedrijf na het bereiken van de doeltemperatuur echter niet automatisch uitgeschakeld dient te worden, als volgt te werk gaan:

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶ Kernthermometer erin steken.
- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.

4.8 Opties

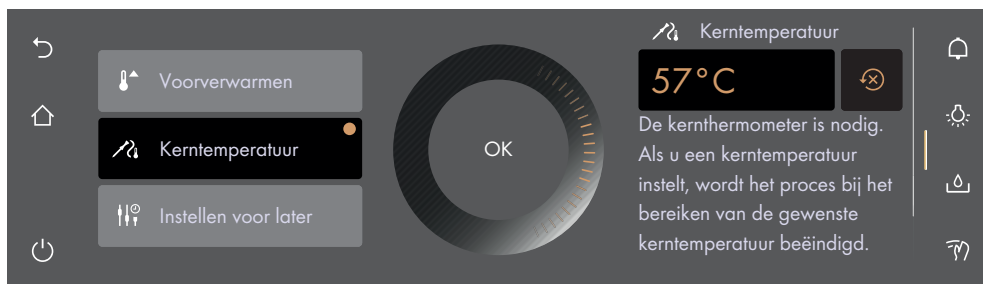
Overzicht

Elke toepassing biedt verschillende opties. Uw toestel beschikt over de volgende «opties»:

-  Voorverwarmen (zie pagina 24)
-  Kerntemperatuur (zie pagina 22)
-  Bevochtigen (zie pagina 35)
-  Instellen voor later (zie pagina 25)
-  Automatische deuropening (zie pagina 25) (afhankelijk van het model)

Opties selecteren en starten

- ▶ Een toepassing in de gewenste toepassingsgroep op het display selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶  aantippen.
 - Op het display verschijnt het menu met opties:



- ▶ Gewenste optie aantippen.
- ▶ In het rechter bereik van het display de optie met de schakelaar inschakelen of het waardebereik aantippen en de gewenste waarde met de CircleSlider instellen.
 - Elke gedefinieerde optie wordt voorzien van een .

- ▶ De instelling met «OK» bevestigen.
 - Er kunnen ook meerdere instellingen met «OK» worden bevestigd.
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.



De optie «kerntemperatuur» kan direct in de weergave van de startgereedheid worden ingesteld. Als de kernthermometer erin is gestoken.

4.9 Instellingen controleren en wijzigen

Waarden en instellingen kunnen vóór en tijdens bedrijf worden gewijzigd. Een uitzondering is het instellen van het einde → tijdens bedrijf (zie pagina 30) en het voorverwarmen (zie pagina 24).

- ▶ Veld van de gewenste instelling aantippen.
- ▶ Om de waarde aan te passen of terug te zetten het waardebereik aantippen en de waarde met de CircleSlider aanpassen.
 - De kleur van het waardebereik verandert in amber.
- ▶ De schakelaar aantippen om een optie in of uit te schakelen.
- ▶ De instelling met «OK» bevestigen.

4.10 Voorverwarmen



Als de optie ⚡ «Voorverwarmen» is ingeschakeld, mag het gerecht pas in de gaar-ruimte worden geschoven als de signaaltoon weerklinkt en de melding verschijnt.

Bij voorverwarmen wordt de ovenruimte snel opgewarmd tot de gewenste temperatuur.

Overzicht

Voorverwarmen is mogelijk bij de volgende toepassingen:

	Hete lucht		Grill-circulatielucht
	Hete lucht & Stoom		Profi-bakken bebloemd
	Hete lucht vochtig		Profi-bakken bestreken
	Grill		

Voorverwarmen in de opties inschakelen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶ ≡ «Opties» aantikken en ⚡ «Voorverwarmen» selecteren.
- ▶ Schakelaar «Voorverwarmen» aantikken.
 - «Voorverwarmen» is ingeschakeld.
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 23).
- ▶ De instelling met «OK» bevestigen.
- ▶ Om de toepassing met voorverwarmen te starten, op «Start» drukken.
 - «Voorverwarmen» wordt gestart.
 - De voortgang van het «Voorverwarmen» wordt weergegeven in de CircleSlider.

Gerecht erin schuiven

Zodra de ovenruimte is voorverwarmd,

- weerklinkt een signaaltoon en wordt een melding weergegeven. Pas nadat het bericht is bevestigd, loopt de tijdsduur af indien deze is ingesteld.
- ▶ Gerecht in de ovenruimte schuiven.
- ▶ Toesteldeur sluiten en melding met «OK» bevestigen.
 - De toepassing wordt gestart.

4.11 Instellen voor later

Met «Instellen voor later» kan een toepassing met alle instellingen vooraf gedefinieerd en op een later tijdstip worden gestart. De toepassing start niet automatisch, maar pas door de interactie van de gebruiker. Het apparaat blijft in startgereedheid en schakelt niet over op stand-by, wat leidt tot een hoger energieverbruik.

«Instellen voor later» instellen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶  «Opties» aantippen en  «Instellen voor later» selecteren.
- ▶ Schakelaar «Instellen voor later» aantippen.
 - «Instellen voor later» is ingeschakeld.
 - De instellingen kunnen tot 36 uur worden opgeslagen.
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 23).
- ▶ Gerecht in de gaarruimte schuiven als de optie «Voorverwarmen» niet is ingeschakeld.

«Instellen voor later» starten

- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.
 - De toepassing wordt gestart en de resterende tijdsduur wordt weergegeven.



Indien zowel «Einde» als «Instellen voor later» zijn ingesteld, wordt met het ingestelde einde geen rekening gehouden als «Instellen voor later» wordt gestart.

4.12 Automatische deuropening (afhankelijk van het model)

Met deze optie wordt de toesteldeur automatisch geopend aan het einde van de ingestelde gaartijd.



«Automatische deuropening» kan zowel in de persoonlijke instellingen als in de opties worden ingesteld. Bij het instellen van de optie wordt de automatische deuropening eenmaal uitgevoerd aan het einde van de geselecteerde toepassing.

«Automatische deuropening» instellen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
- ▶  «Opties» aantikken en  «Automatische deuropening» selecteren.
- ▶ Schakelaar «Automatische deuropening» aantikken.
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 23).
- ▶ De instelling met «OK» bevestigen.
- ▶ Op «Start» drukken om de toepassing te starten.

4.13 Gebruikstips

De toepassingstips bevatten nuttige tips van uiteenlopende aard, bijvoorbeeld over het gebruik van het geschikte niveau of het geschikte kookgerei, alsmede specifieke tips voor de desbetreffende toepassing.

Als de toepassing nog niet in bedrijf is:

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.

Toepassingstips weergeven

- ▶  «Toepassingstips» aantippen.
 - Tips voor de desbetreffende toepassing worden weergegeven.

Toepassingstips verbergen

- ▶ Om de tip te verbergen,  aantippen.

- Het display toont de startgereedheid of het lopende bedrijf.

4.14 Favorieten

Favorieten aangemaakt

Favorieten kunnen vanuit alle toepassingen worden aangemaakt, met uitzondering van de reinigingsprogramma's. Alle opties, met uitzondering van «Einde» →, kunnen hierbij worden opgeslagen. Er kunnen maximaal 50 favorieten worden aangemaakt.

- ▶ Gewenste toepassing selecteren en waarden en instellingen aanpassen (zie pagina 18).
- ▶ ♥ «Favorieten» aantippen.
 - Op het display verschijnt het menu met de naam van de favoriet met het toetsenbord.
- ▶ De naam van de favoriet indien nodig met het toetsenbord aanpassen.
- ▶ Om favorieten te verwerpen, ↶ aantippen.
- ▶ Om favorieten op te slaan, «OK» indrukken.
 - De beknopte informatie bij de favoriet wordt weergegeven.
 - Op het startscherm verschijnt favoriet 1 als app met een hartje.



Favorieten wijzigen

Een aangemaakte favoriet kan achteraf niet meer worden gewijzigd.

- ▶ Om individuele waarden of instellingen aan te passen ten opzichte van de oude favoriet, dient een nieuwe favoriet aangemaakt en de oude favoriet verwijderd te worden.

Naam van de favoriet wijzigen

De naam van de favoriet kan alleen in de appweergave worden gewijzigd.

- ▶ Indien nodig ■■■ aantippen.
 - Het startscherm verschijnt als appweergave.
- ▶ Favoriet 1 ingedrukt houden.
 - De beknopte informatie verschijnt boven de app.
- ▶ ✎ «Naam wijzigen» aantippen.
 - Op het display verschijnt het menu met de naam van de favoriet met het toetsenbord.
- ▶ De naam van de favoriet via het toetsenbord wijzigen.
- ▶ Om de oude naam van de favoriet te behouden, ↶ aantippen.
- ▶ Om de naam van de nieuwe favoriet op te slaan, «OK» indrukken.

Favorieten verwijderen

De favoriet kan alleen in de appweergave worden verwijderd.

- ▶ Indien nodig ■■■ aantippen.
 - Het startscherm verschijnt als appweergave.

- ▶ Favoriet 1 ingedrukt houden.
 - De beknopte informatie verschijnt boven de app.
- ▶  «Wissen» aantippen.
 - Op het display staat: «Wilt u werkelijk wissen of terugzetten?»
- ▶ Om de favoriet te behouden, **X** «Nee» aantippen.
- ▶ Om de favoriet te wissen, **✓** «Ja» aantippen.

Favoriet starten

- ▶ Op het startscherm favoriet 1 aantippen.
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶ Om favoriet 1 te starten, op «Start» drukken.

4.15 Pinnen

Om de voorgestelde hoofdwaarde van een toepassing permanent te wijzigen, kan deze met de pin  worden gepind. Aan elke toepassing is één hoofdwaarde toegewezen. Hoofdwaarden kunnen zijn:

- Temperatuur
- Temperatuurniveau
- Informatie over gerecht



Hygiëne-, AutoBraad-, RegeneratieAutomaat- en recepttoepassingen alsmede bord verwarmen, drogen (modelafhankelijk) en ontkalken zijn uitgesloten van het pinnen.

Hoofdwaarde pinnen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 18).
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶ Hoofdwaarde met de CircleSlider aanpassen (zie pagina 24).
- ▶ Hoofdwaarde ingedrukt houden.
 - De kleur van de pin verandert in amber.
 - De hoofdwaarde van de gewenste toepassing is vastgelegd.
 - Telkens wanneer de toepassing wordt opgeroepen, verschijnt de gepinde hoofdwaarde als voorgestelde waarde.

Gepinde hoofdwaarde terugzetten

- ▶ Op het startscherm de toepassing met de gepinde hoofdwaarde aantippen.
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶ De amberkleurige hoofdwaarde ingedrukt houden.
 - De kleur van de pin verandert in wit.
 - De hoofdwaarde van de gewenste toepassing is niet meer vastgelegd.
 - Telkens wanneer de toepassing wordt opgeroepen, verschijnt de af fabriek ingestelde voorgestelde waarde.



Als alle gepinde hoofdwaarden moeten worden teruggezet, de persoonlijke instelling «Gepinde waarden» oproepen (zie pagina 55).

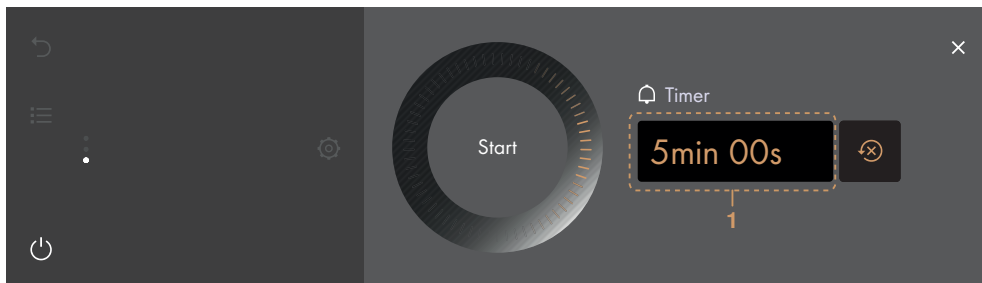
4.16 Timer

De timer werkt als een eierwekker. De timer kan onafhankelijk van andere functies en toepassingen worden gebruikt.

Timer instellen en starten

- ▶ De functietoets  «Timer» in de rechter functie balk aantippen.

- De timer verschijnt op het display.
 - De voorgestelde waarde **1** verschijnt amberkleurig.
- De gewenste tijdsduur met de CircleSlider instellen.



- Op «Start» drukken.
- Het startscherm wordt weergegeven.
 - In de functie balk staat de aflopende resterende tijdsduur.

Na afloop van de tijdsduur

- weerklinkt een signaaltoon.
 - Wordt op het display «Timer afgelopen» weergegeven.
- Om de melding te bevestigen, «OK» indrukken.

Controleren en wijzigen

- Functietoets  «Timer» aantippen.
- Op het display wordt de aflopende resterende tijdsduur weergegeven.
- «Stop» ingedrukt houden.
- De tijdsduur wordt gepauzeerd.
- De tijdsduur met de CircleSlider inkorten of verlengen.
- Om het verlengen of inkorten te bevestigen, «OK» indrukken.
- De aangepaste tijdsduur wordt opgeslagen.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
 - Op het display wordt de aflopende resterende tijdsduur weergegeven.



Als de timer opnieuw wordt opgeroepen, verschijnt automatisch de laatst ingestelde tijdsduur als voorgestelde waarde.

Timer voortijdig uitschakelen

- Functietoets  «Timer» aantippen.
- Op het display wordt de aflopende resterende tijdsduur weergegeven.
- «Stop» ingedrukt houden.

4.17 Verlichting

De verlichting van de ovenruimte kan onafhankelijk van het bedrijf worden in- en uitgeschakeld.



De verlichting van de ovenruimte wordt 3 minuten vóór het verstrijken van de ingestelde tijdsduur automatisch ingeschakeld.

Verlichting van de ovenruimte inschakelen

- Functietoets  «Verlichting» aantippen.
- De kleur van de functietoets  verandert in amber.
 - De verlichting van de ovenruimte is ingeschakeld.

Verlichting van de ovenruimte uitschakelen

- ▶ Functietoets  «Verlichting» aantippen.
 - De kleur van de functietoets  verandert in wit.
 - De verlichting van de ovenruimte is uitgeschakeld.

4.18 Displayvergrendeling

Deze functie blokkeert de invoer via het display, zodat het display bijvoorbeeld kan worden gereinigd of de onbedoelde wijziging van waarden wordt voorkomen. Het toestel blijft hierbij in bedrijf en meldingen worden nog steeds weergegeven.

Displayvergrendeling inschakelen

- ▶ Functietoets  «Displayvergrendeling» aantippen.
 - Op het display staat: «Activeren»
- ▶ «Activeren» aantippen.
 - Op het display verschijnt .

Displayvergrendeling uitschakelen

- ▶  ingedrukt houden.
 - De displayvergrendeling is uitgeschakeld.

4.19 Rustige modus

In de rustige modus werkt het toestel zo stil mogelijk. Alle tonen worden op het laagste volume ingesteld. De rustige modus kan worden in- en uitgeschakeld in de Persoonlijke instellingen (zie pagina 52) en door een snelle toegang in de functie balk.

Rustige modus inschakelen

- ▶ Balk van de functie balk uitklappen.
- ▶ Functietoets  «Rustige modus» aantippen.
 - De rustige modus wordt op het display weergegeven.
- ▶ Schakelaar «Rustige modus» aantippen.
 - «Rustige modus» is ingeschakeld.
 - In de functie balken verandert de kleur van  «Rustige modus» in amber.

Rustige modus uitschakelen

- ▶ Balk van de functie balk uitklappen.
- ▶ Functietoets  «Rustige modus» aantippen.
 - De rustige modus wordt op het display weergegeven.
- ▶ Schakelaar «Rustige modus» aantippen.
 - «Rustige modus» is uitgeschakeld.
 - In de functie balken verandert de kleur van  «Rustige modus» in wit.

4.20 Tijd

De tijd kan onafhankelijk van het bedrijf worden weergegeven.

Tijd weergegeven

- ▶ Balk van de functie balk uitklappen.
- ▶ Functietoets  «Tijd» aantippen.
 - Op het display wordt de tijd weergegeven.
 - Indien ingesteld, wordt ook de tijdsduur van een toepassing weergegeven.

Tijd verbergen

- ▶ Om de tijd te verbergen,  aantippen.

- Op het display verdwijnt de weergave van de tijd.

4.21 Toepassing annuleren/voortijdig beëindigen

Toepassingen kunnen tijdens actief bedrijf worden geannuleerd of voortijdig worden beëindigd.

Toepassing annuleren

- «Stop» ingedrukt houden.



- De toepassing wordt geannuleerd.
- Indien ingeschakeld weerklinkt een meldingstoon.
- De volgende opties zijn beschikbaar op het display, afhankelijk van de toepassing:
 - De vraag «Wilt u de toepassing werkelijk annuleren?» met ✓ «Ja» bevestigen.
 - Een van de weergegeven vervolgstappen selecteren om het bedrijf voort te zetten.
 - Functietoets ↶ selecteren om naar het bovengeschatte toepassingsmenu om te schakelen.
 - Functietoets ⬆ selecteren om naar het startscherm om te schakelen (zie pagina 18).
 - Functietoets ⏻ ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 32).



Als de toepassing minder dan 1 minuut in bedrijf is, verschijnt bij het annuleren de weergave van de startgereedheid.

Toepassing voortijdig beëindigen

- Functietoets ⏻ ingedrukt houden.
 - Een actieve toepassing wordt beëindigd; indien ingeschakeld, blijft de timer actief.
 - Indien ingeschakeld, wordt de displayvergrendeling gedeactiveerd.
 - Het toestel wordt uitgeschakeld (zie pagina 32).

4.22 Einde van het bedrijf

Na afloop van de ingestelde tijdsduur/stappenduur c.q. bij het bereiken van de ingestelde doeltemperatuur.

- Wordt de toepassing automatisch beëindigd.
- Weerklinkt een signaaltoon.
- Als volgende stappen beschikbaar zijn, staat op het display: «Het bedrijf is beëindigd. Wilt u doorgaan met een volgende stap?».
- Om het bedrijf definitief te beëindigen, op «Nee» drukken.
- Om de melding te bevestigen, op «Ja» drukken.
 - De volgende opties zijn beschikbaar op het display, afhankelijk van de toepassing:

- Een van de weergegeven vervolgstappen selecteren om het bedrijf voort te zetten.
- Functietoets  selecteren om naar het bovengeschiedte toepassingsmenu om te schakelen.
- Functietoets  selecteren om naar het startscherm om te schakelen (zie pagina 18).
- Functietoets  ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 32).

In EcoStandby, zolang de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 80 °C.

- Staat op het display: «Restwarmte in de ovenruimte» en de huidige temperatuur van de ovenruimte worden weergegeven.

In EcoStandby als de kernthermometer is ingestoken.

- Staat de kerntemperatuur op het display.



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

Na 3 minuten zonder interactie.

- Wordt het display donker en wordt het toestel automatisch uitgeschakeld (zie pagina 32).

Gerecht uitnemen



Verbrandingsgevaar!

Bij het openen van de toesteldeur kan hete stoom c.q. hete lucht uit de ovenruimte ontsnappen. Het toebehoren is heet. Beschermende handschoenen of pannenlappen gebruiken.

- ▶ Het gerecht als het gereed is uit de ovenruimte nemen.
- ▶ Condensaat en bestanddelen van levensmiddelen in de gaarruimte moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig verwijderd worden.
- ▶ Om corrosie en geurvorming te voorkomen, dienen waterresten en verontreinigingen met een zachte doek weggeveegd te worden.
- ▶ De toesteldeur in de ventilatiestand open laten staan tot de ovenruimte afgekoeld en droog is.

4.23 Einde van het bedrijf bij ingeschakelde AutoDoor (afhankelijk van het model)

Als «Automatische deuropening» is ingesteld, gaat de deur automatisch open als de ingestelde tijdsduur is verstreken of als het gerecht de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt.

4.24 Vervolgstappen

Bij de vervolgstappen gaat het om toepassingen die kunnen worden gebruikt om het bedrijf voort te zetten na een beëindigde of geannuleerde toepassing. Het bedrijf kan met de onlangs beëindigde toepassing worden verlengd. De keuze van de aangeboden vervolgstappen is afhankelijk van de toepassing die eerder werd beëindigd of geannuleerd.



Als «Automatische deuropening» is ingeschakeld, worden na afloop van een toepassing geen vervolgstappen op het display weergegeven. In plaats daarvan gaat de toesteldeur open.

Zodra een toepassing beëindigd/geannuleerd en het bericht "Bedrijf werd beëindigd. Wilt u doorgaan met een volgende stap?» met «Ja» werd bevestigd (zie pagina 30),

- kan de vervolgstap op het display worden geselecteerd:



Bedrijf voortzetten

- ▶ Gewenste vervolgstap selecteren.
 - Bij vervolgstap 1 wordt de onlangs beëindigde/geannuleerde toepassing voortgezet. De hoofdwaarde (temperatuur of temperatuurniveau) wordt rechtstreeks van de beëindigde/geannuleerde toepassing overgenomen.
- ▶ Keuze met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnt de startgereedheid met beperkte instelmogelijkheden.
- ▶ Indien nodig aantippen en de opties instellen (zie pagina 23).
- ▶ Om de vervolgstap te starten, op «Start» drukken.

Bedrijf annuleren

Om het bedrijf te annuleren, zijn de volgende opties beschikbaar:

- Functietoets selecteren om naar het startscherm om te schakelen (zie pagina 18).
- Functietoets ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 32).

Na 3 minuten zonder interactie.

- Wordt het display donker en wordt het toestel automatisch uitgeschakeld (zie pagina 32).

4.25 Toestel uitschakelen

- ▶ Functietoets ingedrukt houden.
 - Een actieve toepassing wordt beëindigd; indien ingeschakeld, blijft de timer actief.
 - Indien ingeschakeld, wordt de displayvergrendeling gedeactiveerd.
 - Bij toepassingen met stoom wordt de stoom afgebouwd.
 - Het display wordt donker.
 - Het toestel bevindt zich in EcoStandby.

Weergave na het uitschakelen

Afhankelijk van de toepassing en de instellingen wordt het volgende op het donkere display weergegeven:

- De restwarmte en de temperatuur zolang de temperatuur hoger is dan 80 °C.
- De kerntemperatuur als de kernthermometer ingestoken blijft.
- Na alle toepassingen met stoom «Waterreservoir niet verwijderen.» zolang het watersysteem nog niet is leeggemaakt.

4.26 Waterreservoir leegmaken



Verbrandingsgevaar!

Het water in het waterreservoir kan heet zijn. Indien op het display staat: «Waterreservoir niet verwijderen», is de temperatuur van het restwater te hoog en kan nog niet worden teruggepompt. Waterreservoir niet verwijderen!

Om veiligheidsredenen wordt het resterende water pas weggepompt als een bepaalde temperatuur wordt onderschreden.

Na het uitschakelen van het toestel

- wordt het restwater door de verdampers teruggepompt naar het waterreservoir.
- staat op het display: «Water wordt weggepompt».

Zodra het water is weggepompt,

- ▶ Functietoets  «Klep waterreservoir openen» aantippen.
 - De klep van het watercompartiment gaat open.
- ▶ Het waterreservoir uit het toestel nemen, leegmaken en drogen.
- ▶ Waterreservoir weer in het daarvoor bestemde vak schuiven.
- ▶ De waterklep met de hand sluiten.



Het is altijd mogelijk om een toepassing opnieuw te starten.

4.27 Toesteltips

In de toesteltips vindt u onderwerpen over de bediening van het toestel.

Onderwerpen

De volgende onderwerpen kunnen worden opgeroepen:

- | | |
|-------------------|--|
| ▪ Startscherm | ▪ AutoDoor (afhankelijk van het model) |
| ▪ Functie balken | ▪ Favorieten |
| ▪ CircleSlider | ▪ Pinnen |
| ▪ App-weergave | ▪ EasyCook |
| ▪ Lijstweergave | ▪ Reiniging |
| ▪ Kernthermometer | ▪ Voorverwarmen |

Toesteltips oproepen

- ▶ Op het startscherm  «Toesteltips» aantippen.
 - Op het display verschijnt het menu met de toesteltips.
- ▶ Gewenst onderwerp selecteren.
 - Informatie over het gewenste onderwerp wordt in het rechter gedeelte van het display weergegeven.

5 Toepassingen

5.1 Grill



Temperatuurbereik

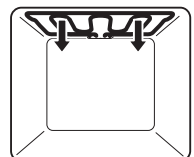
Voorgestelde waarde

Niveau

3 niveaus

Middelhoog (niveau 2)

4



Het verwarmen vindt plaats via het verwarmingselement van de grill.

Toepassing

- Platte grillgerechten, bijv. kipdelen en worsten
- Gratineren
- Toast
- Het grillgerecht direct op het rooster leggen.
- De bakplaat met aluminiumfolie bekleden en onder het rooster erin schuiven.

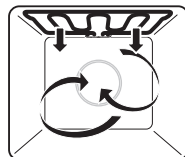


Voor een optimaal resultaat de gaarruimte 3 minuten met de optie 🔥 voorverwarmen alvorens het gerecht erin te schuiven.

5.2 Grill-circulatielucht



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	200 °C
Niveau	2 of 3



Het verwarmen vindt plaats via het verwarmingselement van de grill. De lucht in de gaarruimte wordt door de heteluchtventilator gelijkmatig gecirculeerd.

Toepassing

- Hele kip
- Hoge grillgerechten
- Grillgerecht direct op het rooster of in een porseleinen of glazen vorm leggen.
- De bakplaat met aluminiumfolie bekleden en onder het rooster erin schuiven.

5.3 Hete lucht



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



De lucht in de ovenruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de ovenruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd.

Toepassing

- Koek, klein gebak, brood en braadstuk op 1 of 2 niveaus

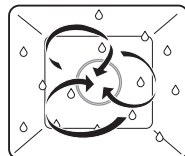


De temperatuur ca. 20 °C lager selecteren dan bij boven-/onderhitte, omdat de warmteoverdracht efficiënter is.

5.4 Hete lucht vochtig



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



De lucht in de ovenruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de ovenruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd. Het eigen vocht dat ontstaat, wordt heel beperkt uit de ovenruimte afgevoerd. Het vocht van het gerecht blijft behouden.

Toepassing

- Braadvlees, stoofgerechten en gratin



De temperatuur ca. 20 °C lager selecteren dan bij boven-/onderhitte, omdat de warmteoverdracht efficiënter is.

5.5 Hete lucht Eco



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



Deze toepassing is bijzonder energiebesparend. De lucht in de ovenruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de ovenruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd. Het ontsnappende eigen vocht van het gerecht blijft in de ovenruimte. Het gerecht droogt minder uit.

Toepassing

- Braadvlees, klein gebak en gratin



Bij het garen met deze toepassing niet voorverwarmen. Dit verlaagt het energieverbruik. De gaartijd kan, in vergelijking met de klassieke hete lucht, langer zijn.



Bij deze toepassing wordt het temperatuurverloop geoptimaliseerd voor energiebesparend koken. Het "ECO"-display geeft dit aan tijdens bedrijf.



De temperatuur ca. 20 °C lager selecteren dan bij boven-/onderhitte, omdat de warmteoverdracht efficiënter is.

5.6 Hete lucht & Stoom



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



De ovenruimte wordt verhit met hete lucht. De toegevoegde stoomwolken zorgen ervoor dat de energie efficiënter aan het gerecht wordt overgedragen. Dit versnelt het kookproces enigszins en maakt het gerecht bijzonder knapperig.



Stoom met een temperatuur van meer dan 100 °C is niet zichtbaar.

Toepassing

- Bladerdeeg en gistgebak, brood, vlecht
- Ovenschotel, gratin
- Vlees

- Diepvries- en kant-en-klaar-producten



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

Het bevochtigen kan tijdens bedrijf met de optie  uit- en weer ingeschakeld worden.

5.7 Drogen (afhankelijk van het model)



Temperatuurbereik	40–85 °C
Voorgestelde waarde	65 °C
Niveau	2 of 1 + 3



De lucht in de ovenruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de ovenruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd. Dankzij de tijdgestuurde deuropening wordt het uit het gerecht uittredende vocht regelmatig afgevoerd. Het gerecht droogt langzaam uit.

Toepassing

- Drogen van fruit, groenten en kruiden

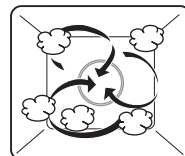


Bij lage droogtemperaturen moet een langere droogtijd worden gepland. Levensmiddelen met een hoog watergehalte hebben een langere droogtijden nodig.

5.8 Stomen



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



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

Toepassing

- Stomen van groenten, rijst, graanproducten, peulvruchten en eiergerechten
- Pocheren van vlees, gevogelte en vis
- Ontsappen van vruchten en bessen
- Bereiden van yoghurt
- Inkoken



Gelijktijdig stomen op meerdere niveaus is mogelijk.

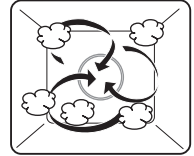
- ▶ De roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat schuiven om de reiniging van de gaarruimte te vereenvoudigen.

5.9 Vacuisine

Met ☼ «Vacuisine» kunnen vlees, vis, groenten en fruit sous-vide worden bereid. De vacuüm verpakte levensmiddelen worden behoedzaam met stoom gegaard. Met de kernthermometer kan de kerntemperatuur worden bewaakt. Als kerntemperatuur geldt hierbij de ingestelde temperatuur van de gaarruimte. Hierdoor hebben de levensmiddelen altijd dezelfde mate van gaarheid.



Temperatuurbereik	30–95 °C
Voorgestelde waarde	60 °C
Niveau	1 tot 4
Aanbevolen maximale gaartijd	72 uur



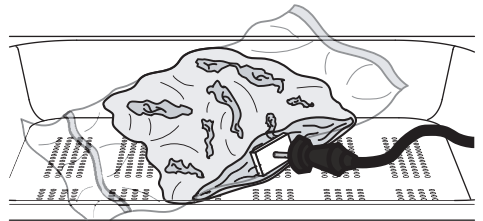
De gaarruimte wordt gelijktijdig verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt door stoom verhit c.q. gegaard.

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Alleen verse levensmiddelen gebruiken. Dit geldt in het bijzonder voor vlees en vis. Levensmiddelen die reeds van tevoren gedurende langere tijd werden bewaard, vertonen een verhoogd kiemgehalte en zijn derhalve niet geschikt voor Vacuisine.
- Vleeskwiteit: zowel magere stukken vlees (bijv. filet) als doortrokken stukken vlees met meer bindweefsel (bijv. ragout, buikspek) kunnen optimaal met Vacuisine worden bereid.

Levensmiddelen voorbereiden

- Levensmiddelen vacuümeren, zie de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van de vacuümlade, de homepage of de receptbrochure.
- Als u de kerntemperatuur van vlees met de kernthermometer wilt bewaken, moet de insteekpositie van de kernthermometer (in de vacuümszak) met een afdichtpad worden afgedicht. Zo blijft het vacuüm in de diepvrieszak behouden.
- ▶ Het afdichtpad op een schone en droge zak van het gevacuümeerde gerecht plakken.
- ▶ De kernthermometer door het afdichtpad en de zak in het vlees steken. Het meetpunt moet zich in het midden van het dikste gedeelte van het stuk vlees bevinden.



Vacuisine selecteren en starten

- ▶ De geperforeerde gaarplaat erin schuiven en het gevacuümeerde gerecht hierop leggen.



Erop letten dat de zakken naast elkaar en niet op elkaar liggen, zodat de stoom gelijkmatig over de levensmiddelen wordt verdeeld.



Het gevulde waterreservoir moet in het daarvoor bedoelde vak geplaatst zijn. Bij lange gaartijden moet eventueel water bijgevoerd worden. Er verschijnt een melding.



De roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat schuiven als de gewenste gaartijd langer is dan 10 uur.

- ▶ Indien nodig een kernthermometer op het toestel aansluiten.
- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het toestel start en het startscherm verschijnt.
- ▶ De toepassing  «Vacuisine» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
 - Op het display verschijnen de instellingen van Vacuisine.
- ▶ Indien nodig de gewenste instellingen verrichten (zie pagina 24).
- ▶ Om  «Vacuisine» te starten, op «Start» drukken.



Bij de toepassing  «Vacuisine» wordt de kernthermometer alleen gebruikt om de kerntemperatuur te bewaken. De kerntemperatuur kan niet worden ingesteld.

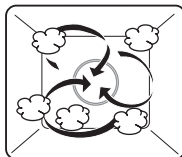
Bewaking van de kerntemperatuur bij gebruik van de kernthermometer

- ▶ Als de kerntemperatuur ongeveer gelijk is aan de temperatuur in de gaarruimte:
 - weerklinkt een signaaltoon.
 - staat op het display: «Gerecht heeft kerntemperatuur bereikt.».
 - Is het vlees gaar. Het bedrijf wordt niet geannuleerd.
 - Kan het vlees nog max. een uur langer in het toestel blijven.
- ▶ Als de geselecteerde instelduur per ongeluk te kort werd ingesteld en afloopt voordat de kerntemperatuur is bereikt:
 - Wordt het bedrijf niet geannuleerd.
 - weerklinkt een signaaltoon.
 - staat op het display: «Gerecht heeft kerntemperatuur nog niet bereikt. Bedrijf wordt voortgezet».

5.10 Regenereren



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



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

Toepassing

- Opwarmen van voorgedegaarde gerechten en kant-en-klare producten



Gelijktijdig regenereren op meerdere niveaus mogelijk.



Voor een minder vochtig resultaat (bijv. brood opfrissen, plaatkoek) een hogere temperatuur (150–180 °C) instellen.

5.11 SlowCooking

Werkingswijze

Met  «SlowCooking» kunnen hoogwaardige stukken vlees op behoedzame wijze worden bereid. Het einde van het bedrijf kan nauwkeurig worden geselecteerd, ongeacht het gewicht en de dikte van het vlees. De temperatuur wordt automatisch geregeld. Bij lange insteltijden komt de temperatuurregeling overeen met het garen op lage temperatuur. De gaartijd kan, afhankelijk van het soort vlees, tussen 1½ en 4½ uur worden ingesteld.

Aanwijzingen voor een optimaal resultaat

- Het vlees ½ tot 1 uur vóór SlowCooking uit de koelkast nemen.
- Gewicht van het vlees: 500–2000 g
- Dikte van het vlees: minstens 4 cm
- Kwaliteit: hoge kwaliteit, niet te rijp vlees
- Voor doortrocken stukken zoals schouder of nek een lange instelduur kiezen.

Malsgaartabel voor «SlowCooking aangebraden»

Stuk vlees	Mate van gaarheid	Voorgestelde waarde doeltemperatuur °C
Kalfsfilet	medium	59
	well done	65
Kalfslende, kalfsnierstuk	medium	63
	well done	69
Kalfsschouder	well done	75
Kalfsnek	well done	75
Kalfseindstuk	medium	61
	well done	71
Kalfsborst	well done	75
Runderfilet	rare	48
	medium rare	53
	medium	57
	well done	65
Entrecôte, rosbeef	medium	57
	well done	64
Runderlende	medium	63
	well done	69
Rib-eye van rund	medium	60
	well done	68
Runderschouder	medium	72
	well done	75
Varkenslende, varkensnierstuk	medium	61
	well done	72
Varkensnek	well done	76
Varkensschouder	well done	76
Lamsbout	medium	65
	well done	74

SlowCooking aangebraden

- Vlees kruiden of marinieren.



Marinades met kruiden, mosterd enz. vóór het aanbraden verwijderen. Deze bestanddelen branden gemakkelijk aan.

- ▶ Het vlees pas vlak vóór het aanbraden met zout op smaak brengen.
- ▶ Het vlees aan alle kanten max. 5 minuten op hoog vuur aanbraden.
- ▶ Het vlees vervolgens op het rooster leggen om af te koelen.



Voor een knapperige korst kan het vlees ook na het garen worden aangebraden. De mate van gaarheid verandert daardoor bij grote stukken vlees nauwelijks. Bij kleine stukken moet de doeltemperatuur met 2–3°C worden verlaagd.

- ▶ De kernthermometer zodanig in het vlees steken dat de punt zich in het midden van het dikste deel bevindt.



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

- ▶ Rooster met vlees op niveau 2 en een met aluminiumfolie beklede bakplaat op niveau 1 erin schuiven.
- ▶ De stekker van de kernthermometer in de aansluitbus steken.
- ▶  «SlowCooking aangebraden» starten.

SlowCooking kiezen en starten



Na de start kan de doeltemperatuur niet meer worden gewijzigd.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassingsgroep  «SlowCooking» selecteren en met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ Gewenst soort vlees selecteren.
- ▶ Gewenst stuk vlees selecteren.
- ▶ Gewenste SlowCooking-methode selecteren en met «OK» bevestigen.



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

- ▶ Mate van gaarheid selecteren (niet mogelijk bij «Vrije vleeskeuze»).
- Op het display verschijnen de instellingen van de toepassing.
- ▶ Indien nodig de voorgestelde waarde aanpassen en desgewenst een uitgestelde start instellen (zie pagina 21).
- ▶ Om SlowCooking te starten, op «Start» drukken.



De kernthermometer moet erin zijn gestoken.

- SlowCooking wordt gestart.
- Het display toont de ingestelde doeltemperatuur, de actuele kerntemperatuur en de aflopende resterende tijdsduur.

I→H 55min

 75°C 35°C



Tijdens het bedrijf moet de toesteldeur gesloten zijn. Als de toesteldeur tijdens SlowCooking wordt geopend, wordt het bedrijf onderbroken en korte tijd later geannuleerd.

Malsgaren afbreken/voortijdig uitschakelen

- ▶ Om SlowCooking te annuleren, «Stop» ingedrukt houden.
 - Op het display staat: «Wilt u de toepassing werkelijk annuleren?»
- ▶ Om SlowCooking te annuleren of voortijdig uit te schakelen, ✓ «Ja» aantippen.
 - Het bedrijf wordt geannuleerd.
- ▶ Om het toestel uit te schakelen, de functietoets ⏻ ingedrukt houden (zie pagina 32).



Mocht u per ongeluk «Ja» hebben geselecteerd en het stuk vlees toch gaar willen laten worden, moet u een andere toepassing selecteren. «SlowCooking» is niet geschikt voor vlees dat reeds is gegaard.

5.12 Profi-bakken

Bij het  «Profi-bakken» worden stoom- en droogfasen automatisch aangestuurd. De procesgeleiding is optimaal aangepast aan het desbetreffende gebak. Afhankelijk van de categorie ontstaat een glanzende of een rustieke korst.



Bij «Profi-bakken klassiek» komt de instelbare temperatuur overeen met de temperatuur van de hete luchtfase. De temperatuur van de stoomfase is vastgelegd. Voor een mooie, knapperige korst geldt: hoe kleiner het gebak, des te hoger de temperatuur. De optimale temperatuur is bij broodjes meestal hoger dan bij een los brood.

Profi-bakken heeft de volgende toepassingsbereiken:

Bebloemd

 «Profi-bakken bebloemd» wordt gekenmerkt door een langere stoomfase aan het begin en een hierop aansluitende hete luchtfase. Deze bedrijfsmodus is bijzonder geschikt voor broden en broodjes met een stevige korst. Het verdient aanbeveling om deze toepassing te starten vanuit een voorverwarmd toestel.

Bestreken

 «Profi-bakken bestreken» is geschikt voor gebak zoals vlechten en bladerdeeg die met eigeel of andere vloeistoffen zijn bestreken. Het procesbeheer voorkomt dat het eigeel uitloopt en zorgt voor een mooie glans. Het verdient aanbeveling om deze toepassing te starten vanuit een voorverwarmd toestel.

Klassiek

 «Profi-bakken klassiek» is gebaseerd op een proces dat resulteert in een mooie glans op gebak, bijv. op bladerdeeg, zonder dat het gebak met eigeel of andere vloeistoffen moet worden bestreken. Het proces wordt gestart vanuit een koud toestel met een stoomfase. Vervolgens start een hete luchtfase.



Tijdens de stoomfase mag de toesteldeur niet worden geopend. Als de toesteldeur tijdens het Profi-bakken wordt geopend, wordt de stoomfase hierdoor verlengd en kan het brood van teveel stoom worden voorzien. Dit leidt tot een vlakke vorm.

Laten rijzen

Met «Profi-bakken laten rijzen» rijzen deeg en gevormde stukken in een ideale gecontroleerde atmosfeer. De temperatuur wordt automatisch op de ingestelde temperatuur en vochtigheid geregeld.

Profi-bakken selecteren en starten

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassingsgroep  «Profi-bakken» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ Gewenste toepassing selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van de toepassing.
- ▶ Indien nodig temperatuur en tijdsduur instellen.
- ▶ Het gerecht erin schuiven.
- ▶ Om Profi-bakken te starten, op «Start» drukken.



Bij «Profi-bakken bebloemd» en «Profi-bakken bestreken» het gerecht pas erin schuiven als het voorverwarmen is afgesloten. Er verschijnt een melding. Het gerecht kan nu erin worden geschoven en de melding kan worden bevestigd. Het proces start.



Het waterreservoir met vers water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.

5.13 Warmhouden

Met  «Warmhouden» kunnen bereide gerechten warm worden gehouden.



Als de gaarruimte reeds heet is, dient deze vóór de start van het «Warmhouden» ca. 10 minuten bij een open toesteldeur af te koelen, zodat de gerechten bij het warmhouden niet te gaar worden. Hoe langer de gerechten warm worden gehouden, hoe meer de consistentie van de gerechten kan veranderen.

5.14 Bord verwarmen in de gaarruimte



Als de ovenruimte reeds heet is, dient deze vóór de start van het «Bord verwarmen» 3 tot 4 minuten bij een open toesteldeur af te koelen. Hierdoor wordt het servies beschermd tegen schade als gevolg van spanning.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Servies in de ovenruimte plaatsen.
 - Idealiter een rooster erin schuiven en het servies op het rooster plaatsen.
- ▶ Toepassing  «Bord verwarmen» aantippen.
 - Het display toont de tijdsduur en het aan de hand hiervan berekende einde.
- ▶ Indien nodig einde of uitgestelde start instellen (zie pagina 21).



Een tijdsduur van minimaal 30 minuten selecteren.

- ▶ Om «Bord verwarmen» te starten, op «Start» drukken.
 - Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt «Bord verwarmen» automatisch beëindigd.



De borden zijn warm. Beschermende handschoenen of pannenlappen gebruiken.

5.15 Wellness

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



Verfrissende doekjes



Hot stones voor massage



Hete wikkels



Pittenzakjes



Voorzichtig: heet!

De temperatuur van de verwarmde voorwerpen eerst met de hand voelen alvorens deze op andere lichaamsdelen te leggen.

Verfrissende doekjes

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ De doekjes bevochtigen en uitwringen.
- ▶ De doekjes open op de geperforeerde gaarplaat leggen of:
- ▶ De doekjes tot de gewenste maat oprollen en op de geperforeerde gaarplaat leggen.

Hete wikkels

Vóór het starten van de toepassing:

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

Hot stones

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ De schone en gladde stenen in een geschikte bak leggen en deze direct op de bodem van de gaarruimte plaatsen.

Pittenzakjes

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ De kersenpitten- of druivenpittenzakjes op de geperforeerde gaarplaat leggen.

5.16 Hygiëne

Met  «Hygiëne» kunnen bakken worden ontsmet. De volgende toepassingen zijn beschikbaar:



Babyflesjes ontsmetten



Jampotten na-desinfecteren



Inmaakpotten ontsmetten

Babyflesjes ontsmetten

Deze toepassing vervangt het uitkoken in water.

Vóór het starten van de toepassing:

- ▶ De flessen reinigen.
- ▶ De flessen uit elkaar nemen en alle onderdelen op de geperforeerde gaarplaat leggen.

Na het einde van de toepassing:

- ▶ De flessen ondersteboven op een schone theedoek plaatsen en volledig laten drogen.

Inmaakpotten ontsmetten

Deze toepassing vervangt de voorbehandeling van lege potten door middel van uitspoelen met heet water.

Jampotten na-desinfecteren

Deze toepassing verbetert de houdbaarheid van jam.

5.17 AutoBraad

Ä «AutoBraad» bestaat uit toepassingen voor verschillende levensmiddelengroepen. Grootte en vorm van het gerecht worden herkend en tijdsduur en klimaat in de gaarruimte worden automatisch aangepast.

Bruineringsgraad

Bij bepaalde levensmiddelengroepen kan de bruineringsgraad worden ingesteld met «Lichte bruining», «Gemiddelde bruining» of «Sterke bruining».

Tijdsduur

De optimale tijdsduur wordt na de start automatisch bepaald. De effectieve tijdsduur wordt na ca. 10–15 minuten weergegeven.



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



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

AutoBraad kiezen en starten



Het waterreservoir met vers water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.



Een uitgestelde start is alleen geschikt voor gerechten die niet gekoeld hoeven te worden of moeten rijzen.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassingsgroep Ä «AutoBraad» aantippen en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ Gewenste levensmiddelengroep selecteren en bevestigen met «OK».
 - Op het display verschijnen de instellingen van de gewenste toepassing.
- ▶ Indien nodig een einde → c.q. een uitgestelde start → instellen (zie pagina 21).
- ▶ Om de toepassing te starten, op «Start» drukken.
 - Op het display staat «Tijdsduur wordt bepaald».
 - Op het display wordt de aflopende resterende tijdsduur weergegeven.

5.18 RegeneratieAutomaat

Werkwijze

Met de RegeneratieAutomaat kunnen levensmiddelen zonder het instellen van temperatuur en tijdsduur worden verwarmd. Hoeveelheid en vorm van het gerecht worden herkend en de duur van het regenereren en het klimaat van de gaarruimte worden individueel en automatisch aan het gerecht aangepast.

Vochtigheidsgraad

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

Vochtigheidsgraad	Toepassing
	Levensmiddelen die niet mogen uitdrogen, bijv. groenten, vlees, pasta, rijst
	Levensmiddelen die na het regenereren knapperig moeten zijn, bijv. pizza, plaatkoek, apérogebak, gratins, gepaneerde producten

Regeneratieduur

Sensoren herkennen wanneer het product heet is.

De geschatte tijdsduur bij de meest frequente toepassingen bedraagt:

-  «RegeneratieAutomaat vochtig»: 10–16 minuten
-  «RegeneratieAutomaat knapperig»: 12–18 minuten

RegeneratieAutomaat kiezen en starten



Om de optimale tijdsduur te kunnen bepalen, moet de gaarruimte vóór de start afgekoeld en droog zijn.

De toesteldeur mag tijdens het bedrijf niet worden geopend.



Het waterreservoir met vers water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.

- ▶ Levensmiddelen in/op hittebestendig servies leggen, op een rooster plaatsen en in de koude gaarruimte schuiven.
 - Bij  «RegeneratieAutomaat knapperig» wordt het gebruik van een geëmailleerde plaat aanbevolen.
- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassing  «Regenereren» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ Gewenste toepassing selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van de toepassing.
- ▶ Indien nodig einde of uitgestelde start instellen (zie pagina 21).
- ▶ Indien nodig voor later instellen (zie pagina 25).



Voor de berekening van de uitgestelde start wordt een geschatte, gemiddelde regeneratieduur toegepast. Het regenereren kan dan ook vroeger of later zijn afgerond.

- ▶ Om «RegeneratieAutomaat» te starten, op «Start» drukken.



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

5.19 Receptenboek

Het volgende receptenboek is beschikbaar voor dit toestel:

- «Stomen. Met passie voor details.»

In het receptenboek zijn recepten te vinden die zijn afgestemd op het toestel. De recepten zijn reeds in het toestel geprogrammeerd en worden na de start automatisch opgestart.

Voor uw toestel kunt u het receptenboek «Stomen» gebruiken. De recepten zijn reeds vrijgegeven in het toestel.

Recept starten



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

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.

Bij recepten met stoom:

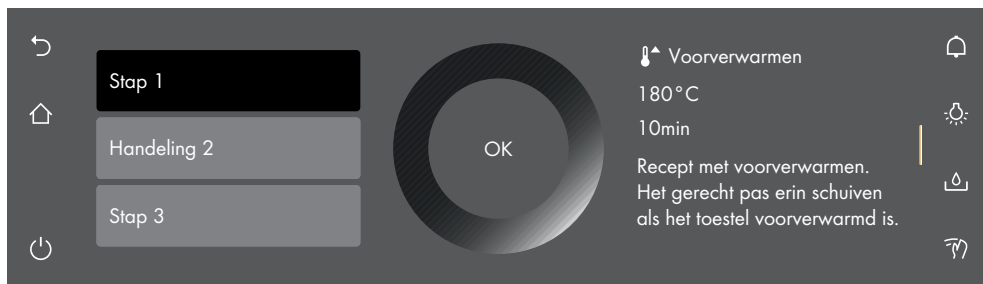
- ▶ Het waterreservoir tot de markering «max.» met vers, koud water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.
- ▶ Toepassingsgroep  «Recepten» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ Het gewenste receptenboek selecteren.
- ▶ Het gewenste hoofdstuk selecteren.
- ▶ Het gewenste receptenboek selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van het recept.
 - Indien nodig einde of uitgestelde start instellen (zie pagina 21).
- ▶ Om de afzonderlijke receptstappen te bekijken, het stappenoverzicht in het linker gedeelte van het display openen. Hiervoor «Stap 1» selecteren. Het stappenoverzicht wordt geopend en u kunt bij elke stap de stapinformatie bekijken zoals de toepassing, de temperatuur en de tijdsduur. De desbetreffende instructies worden bij de informatie weergegeven.
- ▶ Door een willekeurige stap of handeling te selecteren en met «OK» te bevestigen, kan het recept bij de geselecteerde stap worden gestart. Hiervoor wordt de geselecteerde stap overgenomen in de startgereedheid en kan het recept zoals gewoonlijk worden gestart door op «Start» te drukken.
- ▶ Een recept kan met elke willekeurige stap worden gestart, d.w.z. dat stappen kunnen worden overgeslagen.



Als u het recept bij een latere stap wilt starten, selecteer dan de actie die aan de stap voorafgaat om de niveau-informatie te krijgen.



Er zijn stappen en handelingen. Stappen zijn het voorverwarmen of gaarstappen, handelingen zijn instructies.



Tijdens de bereiding van het recept

Tijdens de bereiding van het recept kan het noodzakelijk zijn om de toesteldeur te openen, bijvoorbeeld om het gerecht om te draaien of om een bijkomend gerecht erin te schuiven. In dit geval wordt het bedrijf stopgezet en verschijnt op het display een instructie die aangeeft wat er nu gedaan moet worden.

Om het recept voort te zetten als volgt te werk gaan:

- ▶ Toesteldeur openen.

- ▶ Handeling uitvoeren, bijvoorbeeld gerecht omdraaien.
- ▶ Toesteldeur sluiten en melding met «OK» bevestigen.
 - Het recept wordt voortgezet.

Recept annuleren

- ▶ Om het recept te annuleren, «Stop» ingedrukt houden.
 - Op het display staat: «Wilt u de toepassing werkelijk annuleren?»
- ▶  «Ja» aantikken om het recept te annuleren.
 - Het recept wordt geannuleerd.

5.20 Eigen recepten

Er kunnen maximaal 40 willekeurige recepten naar eigen idee worden gecreëerd en opgeslagen. Een recept kan uit meerdere stappen met bepaalde toepassingen, voorverwarmen, pauzes en wachttijden bestaan, die na de start automatisch worden afgewerkt. U kunt ook bestaande recepten wijzigen en opslaan.



Met «Voorverwarmen» wordt de ovenruimte verwarmd tot de in de volgende stap gekozen temperatuur. Deze temperatuur blijft dezelfde totdat het gerecht is geplaatst en bevestigd met «OK».

Bij «Wachten» blijft de verwarming aan, terwijl de temperatuur in de ovenruimte constant blijft.

Bij «Pauze» wordt er niet meer verwarmd en daalt de temperatuur.

Een eigen recept aanmaken

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶  aantippen.
- ▶ «Eigen recepten» aantippen.
- ▶ «Recept aanleggen» aantippen.
 - De optie «Stap toevoegen» verschijnt.
- ▶ «Stap toevoegen» aantippen.
 - Keuzemogelijkheden verschijnen.
- ▶ Gewenste toepassing, resp. «Voorverwarmen», «Pauze» of «Houden» selecteren en met «OK» bevestigen.
- ▶ Gewenste instellingen voor de betreffende stap uitvoeren.
 - Temperatuur of het temperatuurniveau instellen.
 - Stel de tijdsduur in.
 - «Voorverwarmen» instellen als de ovenruimte tot een gewenste temperatuur moet worden opgewarmd.
 - «Kernthermometer» instellen als een specifieke kerntemperatuur moet worden bereikt.
- ▶ Met «OK» bevestigen.
- ▶ De volgende stappen op dezelfde wijze instellen.



In een afzonderlijk recept kunnen maximaal 10 stappen worden gemaakt.

Gemaakt recept een naam geven

- ▶ Met behulp van het toetsenbord de naam van het recept invoeren.
- ▶ Met «OK» bevestigen.
 - Het nieuwe recept verschijnt op het scherm «Eigen recepten».

Recept starten

- ▶ Het gewenste receptenboek selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van het recept.
- ▶ Het recept met «Start» starten.

Eigen recept wijzigen

Elk recept uit de Eigen recepten kan worden verwijderd.

- ▶ Het gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.
- ▶ Het scherm "Recept bewerken" verschijnt.

Stap wijzigen

- ▶ De te veranderen stap aantippen.
- ▶ Instellingen uitvoeren en met «OK» bevestigen.

Stap toevoegen

- ▶  «Stap toevoegen» aantippen.
- ▶ Instellingen uitvoeren en met OK bevestigen.

Stap verwijderen

- ▶ Bij de gewenste stap,  aantippen.
 - Op het display staat: «Wilt u deze stap werkelijk verwijderen?».
- ▶ Om de stap te verwijderen,  aantippen.
 - De stap wordt verwijderd.

Gewijzigd recept opslaan

- ▶ Met «OK» bevestigen.
- ▶ Gewijzigd recept een naam geven.
- Met behulp van het toetsenbord het nieuwe recept invoeren.
- ▶ Met «OK» bevestigen.

Eigen recepten kopiëren

- ▶ «Eigen recepten» aantippen.
- ▶ Het gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.
 - De afzonderlijke aanwezige stappen kunt u nu wijzigen.
 - Of u kunt extra stappen toevoegen.
- ▶ Met «OK» bevestigen en nieuw recept benoemen en opslaan.

Recept kopiëren

De recepten uit het receptenboek kunnen worden gekopieerd.

- ▶ Receptboek aantikken.
- ▶ Het gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.
 - De afzonderlijke aanwezige stappen kunt u nu wijzigen.
 - Of u kunt extra stappen toevoegen.
- ▶ Met «OK» bevestigen en nieuw recept benoemen en opslaan.

Eigen recept verwijderen

Elk recept uit de eigen recepten kan worden verwijderd.

- ▶ Het gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.

- Op het display staat: «Wilt u het recept werkelijk verwijderen?».
- Om het recept te verwijderen, ✓ aantikken.
- Het recept wordt verwijderd.

5.21 EasyCook

Met behulp van 🍴 EasyCook kunnen allerlei soorten gerechten eenvoudig en gemakkelijk worden bereid. Na de keuze van de levensmiddelengroep en het levensmiddel stelt het toestel passende toepassingen inclusief instellingen en toebehoren voor.

Overzicht levensmiddelengroepen

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

Er kan een keuze worden gemaakt uit de volgende levensmiddelengroepen:

Ovenschotel en gratin	Vlees
Brood en gebak	Vruchten en fruit
Bijgerechten	Gevogelte
Dessert	Groenten
Eieren	Zuivelproducten
Vis en zeevruchten	Plaatkoek en pizza

Levensmiddelen kiezen en starten



Een uitgestelde start is alleen geschikt voor gerechten die niet gekoeld hoeven te worden of moeten rijzen.

- Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- Toepassing 🍴 «EasyCook» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- De gewenste levensmiddelengroep selecteren.
- Het gewenste levensmiddel selecteren.
- Vorm van het levensmiddel selecteren (heel, in stukken enz.) en indien nodig bevestigen met «OK».
- Bereidingswijze (garen, bakken enz.) selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van het geselecteerde levensmiddel.
- Indien nodig de gewenste instellingen verrichten (zie pagina 24).
- Om het bedrijf te starten, op «Start» drukken.

Voedingsstijlen

In de gebruikersinstellingen in het hoofdstuk «Individuele instellingen» onder «Voedingsstijl EasyCook » kunnen bepaalde levensmiddelen en/of levensmiddelengroepen worden gedeactiveerd. Zo kan EasyCook worden aangepast aan de persoonlijke voedingsstijl. De volgende levensmiddelen zijn beschikbaar:

Melk	Vlees
Eieren	Varkensvlees
Vis	

Alle geactiveerde voedingsmiddelen zijn gemarkeerd in de kleur amber. Deze kunnen worden gedeactiveerd door de schakelaar aan te tippen.

Er worden alleen specifieke levensmiddelen uitgesloten. Als bijvoorbeeld «melk» wordt uitgesloten, worden alleen levensmiddelen en gerechten verborgen die specifiek «Koe-melk» bevatten. Er kunnen willekeurig veel voedingsstijlen worden uitgesloten.

Internationale keuken

In de gebruikersinstellingen in het hoofdstuk «Individuele instellingen» onder «Internationale keuken EasyCook» kunnen land- en regiospecifieke levensmiddelen en basisge-rechten en bijbehorende bereidingswijzen als pakket worden geactiveerd.

De volgende internationale keukens zijn beschikbaar:

- | | |
|-------------|---------------|
| ▪ Italiaans | ▪ Australisch |
| ▪ Frans | ▪ Oekraïens |
| ▪ Duits | ▪ Turks |
| ▪ Libanees | ▪ Belgisch |
| ▪ Chinees | ▪ Russisch |

Alle geactiveerde internationale keukens zijn gemarkeerd in de kleur amber. Deze kun-nen worden gedeactiveerd door de schakelaar aan te tippen.

De geactiveerde levensmiddelen en basisgerechten van het specifieke pakket worden in de structuur van het EasyCook-menu geïntegreerd. Er kan een willekeurig aantal interna-tionale keukens worden geactiveerd.

6 V-ZUG-Home



Laad actualiseringen via V-ZUG-Home op uw toestel zodat u altijd gegarandeerd bent van de nieuwste stand.

Hierbij verklaar ik, V-ZUG Ltd, dat het type radioapparatuur conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraad-pleegd op het volgende internetadres: https://www.vzug.com/nl/nl/int_testinstitute_vzug

6.1 Voorwaarden

Om V-ZUG-Home volledig te kunnen gebruiken, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- Internettoegang en toegang tot Google Play™ Store/App Store®
- Smartphone of tablet dat met het thuisnetwerk verbonden is
- Wifi dat aan een van de volgende standaards voldoet: 2.4GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ is een handelsmerk van Google Inc.



Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc. die in de VS en in andere landen geregistreerd zijn. App Store® is een handelsmerk van Apple Inc.

6.2 Eerste inbedrijfstelling



Blijf tijdens het maken van de verbinding in de buurt van het huishoudelijk appa-raat en houd het wachtwoord van uw draadloze netwerk gereed.

App installeren

- ▶ Op de smartphone/tablet Bluetooth en locatiebepaling activeren.

- ▶ In de Google Play™ Store/App Store® naar «V-ZUG» zoeken.
- ▶ V-ZUG-app installeren en openen.

V-ZUG-Home-modus op het apparaat activeren

- ▶ In de persoonlijke instellingen onder «V-ZUG-Home» de bedrijfsmodus «Weergeven» of «Bedienen en weergeven» instellen.

Apparaat met het thuisnetwerk verbinden

- ▶ Voeg het huishoudelijk apparaat toe in de V-ZUG-app.
 - In de V-ZUG-app verschijnt een Bluetooth-koppelingsverzoek.
 - Op het display van het huishoudelijk apparaat verschijnt een 6-cijferige pincode.
- ▶ Voer de 6-cijferige pincode in in de V-ZUG-app en bevestig het Bluetooth-koppelingsverzoek.
 - In de V-ZUG-app verschijnt de naam van het actieve wifinetwerk en wordt gevraagd om het wifiwachtwoord in te voeren.
- ▶ Voer het wifiwachtwoord in.
 - Het huishoudelijke apparaat is verbonden met de actieve wifi.



Meer informatie over V-ZUG-Home en de beschikbaarheid is te vinden onder vzug.com.

7 Persoonlijke instellingen

7.1 Persoonlijke instellingen aanpassen

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶  «Persoonlijke instellingen» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 18).
- ▶ De gewenste persoonlijke instelling selecteren.
 - Het display toont het hoofdmenu van de gewenste persoonlijke instelling of een ander submenu met verdere persoonlijke instellingen.
- ▶ De gewenste instelling verrichten.
 - De instelling wordt direct overgenomen.
- ▶ Om een submenu te verlaten,  aantippen.
- ▶  aantippen om de persoonlijke instellingen te verlaten.



Na een stroomonderbreking blijven alle persoonlijke instellingen behouden met uitzondering van de rustige modus.

7.2 Taal

De taal in het display kan worden gewijzigd. Hierbij kan worden gekozen uit verschillende talen.

7.3 Kinderbeveiliging

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

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



De kinderbeveiliging wordt altijd 1 minuut na het uitschakelen van het toestel geactiveerd.

7.4 Display

Kleurenschema

Er kan een keuze worden gemaakt uit een licht en een donker kleurenschema voor het display.

Helderheid

De helderheid van het display kan worden gewijzigd.

Achtergrond

De achtergrond van het display kan worden gewijzigd. Hier kunt u kiezen of een effen achtergrond, een achtergrond met structuur of met extra levensmiddelen op de structuur dient te worden weergegeven. Bij de keuze van de structuur met levensmiddelen worden in de appweergave op iedere pagina verschillende afbeeldingen van levensmiddelen weergegeven.

7.5 Geluiden

Rustige modus

In de rustige modus werkt het toestel zo stil mogelijk. Alle tonen worden op het laagste volume ingesteld. Deze instelling wordt gedeactiveerd als het toestel naar de EcoStand-by-modus omschakelt. Als de rustige modus actief is, kan het volume van de meldings- en signaaltönen niet worden gewijzigd.

Klankwereld

De tonaliteit van de meldings- en signaaltönen kan worden gewijzigd.

Meldingstonen

De meldingstonen kunnen harder, zachter of helemaal uit worden gezet. Bepaalde meldingstonen worden om juridische en veiligheidstechnische redenen niet onderdrukt.



Bij uitschakeling van het toestel weerklinkt een korte meldingstoon, ook als de instelling «Uit» ingesteld is (veiligheidsfunctie).

Signaaltönen

De signaaltönen kunnen harder of zachter worden ingesteld. Deze tonen kunnen niet worden uitgeschakeld.



Tijdens het weerklinken kunnen signaaltönen worden gestopt door een willekeurige plaats op het display aan te raken of door de deur te openen.

7.6 Individuele instellingen

Voedingsstijl EasyCook

Bepaalde voedingsmiddelen en levensmiddelengroepen kunnen gedeactiveerd en EasyCook aan de persoonlijke voedingsstijl aangepast.

Internationale keuken EasyCook

Land- en regiospecifieke levensmiddelen en basisgerechten alsmede de bijbehorende bereidingswijzen kunnen als pakket geactiveerd en aan EasyCook toegevoegd worden.

Startscherm

Er kan worden gekozen of de toepassingen bij het oproepen van het startscherm als app-weergave of als lijstweergave worden weergegeven.

Vervolgstappen

Bij de instelling «Aan» worden na het einde van het bedrijf vervolgstappen weergegeven. Bij de instelling «Uit» wordt de bedrijfsmodus direct beëindigd.

Temperatuureenheid

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

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

Waterhardheid

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

Er zijn vier instelbereiken voor de waterhardheid:

Bereik	Waterhardheid °fH	Waterhardheid °dH	Waterhardheid °eH
Zeer hard	>38°	>21°	>27°
Hard	27–38°	16–21°	19–27
Middelhard	16–26°	9–15°	12–18°
Zacht	1–15°	1–8°	1–11°

7.7 Ondersteunende functies

Klep watercompartiment

Indien ingesteld op «Aan», wordt de klep van het watercompartiment automatisch geopend als het waterreservoir leeg is en voor het bedrijf water nodig is.

Verlichting

Indien ingesteld op «Aan», pulseert de verlichting van de gaarruimte bij meldingen die zich tijdens het bedrijf voordoen.



De verlichting kan te allen tijde door het aantippen van het symbool  in- of uitgeschakeld worden.

Als de verlichting niet wordt uitgeschakeld, gaat deze na uiterlijk 3 minuten uit om stroom te sparen.

Automatische deuropening (afhankelijk van het model)

Bij de instelling «Aan» wordt de toesteldeur automatisch geopend als de ingestelde tijdsduur is verstreken, of als het gerecht de gewenste kerntemperatuur bereikt heeft (zie pagina 31).

Automatische deursluiting (afhankelijk van het model)

Indien ingesteld op «Aan», wordt de toesteldeur gesloten bij een druk op de toets «Start» van een toepassing.

Opwarmingstoon

Indien ingesteld op «Aan», weerklinkt een korte opwarmingstoon zodra het gerecht erin kan worden geschoven.

7.8 Datum en tijd

Synchronisatie van de tijd

Bij het verbinden met V-ZUG-Home wordt de instelling «Internet» automatisch geselecteerd. Vervolgens worden de tijd, de datum en de tijdzone direct via de app gesynchroniseerd.

Datum

De datum kan opgevraagd en gewijzigd worden.

Tijd

De tijd kan opgevraagd en gewijzigd worden.

Datum- en tijdformaat

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

De datum kan in de formaten JJJJ-MM-DD, DD.MM.JJJJ of MM/DD/JJJJ worden weergegeven.

Tijd in standby

Er kan een keuze worden gemaakt uit de instellingen «Uit», «Aan» en «Aan met nachtmodus».

Klokdesign

Het uiterlijk van de klok op het stand-byscherm kan worden aangepast. Er kan worden gekozen uit de wijzerplaten «Digitaal», «Analoog» en «Punt».

Nachtmodus

De nachtmodus reduceert de helderheid van de getoonde tijd. De start van de nachtmodus kan worden ingesteld.



De nachtmodus duurt altijd 8 uur.

Tijdsynchronisatie

Er kan een keuze worden gemaakt uit netsynchronisatie en real-time clock (RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Bedrijfsmodus

Er kan een keuze worden gemaakt uit «Uit», «Weergeven» en «Bedienen en weergeven». Om het toestel met «V-ZUG-Home» te verbinden, moet «Weergeven» of «Bedienen en weergeven» geselecteerd zijn.

Informatie weergeven

Toont alle relevante informatie voor de verbinding.

Interface opnieuw starten

De interface kan worden gereset als er problemen zijn met het tot stand brengen van een verbinding.

Resetten

Onderbreekt alle verbindingen met mobiele toestellen.



Meer informatie over V-ZUG-Home en de beschikbaarheid is te vinden onder vzug.com.

7.10 Toestelgegevens

Identificatienummers

Het serienummer (SN) en het artikelnummer worden weergegeven.

Versienummers

De actuele softwareversies worden weergegeven.

Ontkalking

De datum van de laatste ontkalking, het aantal reeds uitgevoerde ontkalkingen en de resterende bedrijfsduur tot de volgende noodzakelijke ontkalking worden weergegeven (zie pagina 61).

Demo-modus

Het toestel toont de actuele status van de demo-modus. De demo-modus kan alleen in het servicemenu worden in- en uitgeschakeld.

Contact service

De contactinformatie voor de service wordt weergegeven.

7.11 Fabrieksinstellingen

Gepinde waarden

Zet alle gepinde waarden terug.

Startscherm

Zet het startscherm terug naar de appweergave. Favorieten blijven behouden.

Favorieten

Door "OK" in te voeren, worden alle aangemaakte favorieten gewist.

V-ZUG-Home

Onderbreekt alle verbindingen met mobiele toestellen.

Fabrieksinstellingen

Zet de instellingen terug naar de toestand bij levering. Alle gepersonaliseerde gegevens gaan verloren.

7.12 EcoManagement

Verbruiksinformatie

Toont het gemiddelde energieverbruik van de laatste 25 gebruiksbeurten, het totale energieverbruik van de afgelopen maand (of sinds de reset in de afgelopen maand), het totale energieverbruik van het afgelopen jaar (of sinds de reset in het afgelopen jaar) evenals het totale energieverbruik.

Verbruiksweergave

Indien ingesteld op «Aan», wordt de verbruikte energie na een toepassing weergegeven.

Resetten

Zet alle EcoManagement-tellers met uitzondering van het totale verbruik terug.

7.13 Service

Dit deel van het menu is bestemd voor servicemedewerkers en is beveiligd met een wachtwoord.

8 Verzorging en onderhoud



Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!

Het toestel en het toebehoren vóór de reiniging laten afkoelen.

Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Uitsluitend zachte doeken gebruiken. Geen schurende, basische of zeer zure reinigingsmiddelen, scherpe of krassende metalen schaven, staalwol, sponzen enz. gebruiken. Deze producten veroorzaken krassen op het oppervlak. Bekraste glasplaten kunnen barsten.

Het toestel nooit met een stoomreiniger reinigen.

8.1 Buitenkant reinigen

- ▶ Verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk verwijderen.
- ▶ De oppervlakken en het display met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek reinigen.
- ▶ Met een zachte doek afdrogen.

Bij het reinigen van het display kan de  «Displayvergrendeling» worden gebruikt ter bescherming tegen onbedoelde bediening van bedieningselementen.

8.2 Kookruimte reinigen



Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Verbuig de temperatuursensor niet.



De kartelmoer bij de grill niet verwijderen. Om veiligheidstechnische redenen moet de kartelmoer door onze service worden vervangen.



Het reinigingsprogramma kan met of zonder speciaal reinigingsmiddel worden uitgevoerd. Speciaal reinigingsmiddel is verkrijgbaar als speciaal toebehoren.

- ▶ Condensaat en bestanddelen van levensmiddelen moeten – na ieder garingsproces met stoom – volledig worden verwijderd.
- ▶ Om condensaat en bestanddelen van levensmiddelen tijdens het garen op te vangen, de roestvrijstalen plaat onder de geperforeerde gaarplaat of het rooster schuiven.
- ▶ Verontreinigingen indien mogelijk met een vochtige doek uit de nog handwarme ovenruimte verwijderen. Een zachte, met afwaswater bevochtigde doek gebruiken en na-drogen met een zachte doek.
- ▶ Aangekoekte verontreinigingen kunnen gemakkelijker worden verwijderd met de toepassing «Stoomreiniging».
- ▶ Bij hardnekkige verontreinigingen, bijv. van kip, gebruikt u het reinigingsprogramma «Intensieve reiniging» of reinigt u de afgekoelde gaarruimte met een vetoplossende reinigingsspray of een niet-schurende reinigingscrème volgens de aanwijzingen van de fabrikant.



De kookruimte verkrijgt met een toenemende gebruiksduur een gouden kleur. Dit is een normale ontwikkeling bij roestvrij staal. Dit beïnvloedt noch de gaar- en bakeigenschappen, noch de kwaliteit van het toestel als zodanig.

Blauwige aanloopkleuren en condensaatresten kunnen voornamelijk met een licht zuur reinigingsmiddel of citroenzuur worden verwijderd.



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

Deze kleurveranderingen zijn voornamelijk te verwijderen met een niet-schurende crèmereiniger.

8.3 Intensieve reiniging



Vóór het starten moet het toestel zijn afgekoeld.

Toebehoren, servies, volledige schuiver, serviesgoed of andere voorwerpen uit de ovenruimte verwijderen. In de buurt van het toestel blijven: Tijdens de reiniging moet de ovenruimte worden schoongeveegd.

Werkwijze

Het reinigingsprogramma  «Intensieve reiniging» ondersteunt het verwijderen van hardnekkige verontreinigingen in de ovenruimte. Bij deze toepassing  dient een reinigingsmiddel te worden gebruikt.

Het reinigingsprogramma leidt u stap voor stap door het reinigingsproces.

SteamerCleaner



Is niet geschikt voor niet-geanodiseerde aluminium oppervlakken en kunststof oppervlakken. Veiligheidshandschoenen en een veiligheidsbril dragen. Spatten onmiddellijk met een ruime hoeveelheid water verwijderen.



«SteamerCleaner» werd speciaal voor dit toestel ontwikkeld.

- lost vet op en verwijdert aangebrande voedselresten efficiënt
- laat roestvrij staal glanzen
- de praktische sproeikop bereikt alle delen in de ovenruimte, goede hechting
- milieuvriendelijk, geschikt voor levensmiddelen
- geen storende geurvorming



Het waterreservoir met vers water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassingsgroep  «Reiniging» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen.
- ▶  «Intensieve reiniging» selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van «Intensieve reiniging».
- ▶ Indien nodig een uitgestelde start instellen (zie pagina 21).
- ▶ Op «Start» drukken om «Intensieve reiniging» te starten.

Toebehoren en grove verontreinigingen verwijderen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: Toebehoren en volledige schuiver verwijderen.
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - De verontreinigingen in de ovenruimte worden met stoom voorgeweekt.

Reinigingsmiddel spuiten

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: reinigingsmiddel spuiten.
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - Het reinigingsmiddel werkt in.

Ovenruimte schoonvegen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: ovenruimte schoonvegen.
- ▶ Met «OK» bevestigen.
 - De ovenruimte wordt met stoom gereinigd. Overtollige resten van het reinigingsmiddel worden weggespoeld.
- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: ovenruimte schoonvegen en de toesteldeur tot de ventilatiestand openen.
- ▶ Met «OK» bevestigen.
 - De ovenruimte wordt gedroogd.
 - Op het display staat: «Proces beëindigd».

8.4 Stoomreiniging



Vóór het starten moet het toestel zijn afgekoeld.

Toebehoren, servies, volledige schuiver, serviesgoed of andere voorwerpen uit de ovenruimte verwijderen. In de buurt van het toestel blijven: Tijdens de reiniging moet de ovenruimte worden schoongeveegd.

Werkwijze

Het reinigingsprogramma  «Stoomreiniging» ondersteunt het verwijderen van lichte verontreinigingen in de ovenruimte. De reinigende werking wordt uitsluitend met stoom gegenereerd.

Het reinigingsprogramma begeleidt u stap voor stap door de stoomreiniging.



Het waterreservoir met vers water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassingsgroep  «Reiniging» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen.
- ▶  «Stoomreiniging» selecteren en met «OK» bevestigen.
 - Op het display verschijnen de instellingen van «Stoomreiniging».
- ▶ Indien nodig een uitgestelde start instellen (zie pagina 21).
- ▶ Om «Stoomreiniging» te starten, op «Start» drukken

Toebehoren en grove verontreinigingen verwijderen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: Toebehoren en volledige schuiver verwijderen.
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - De ovenruimte wordt met stoom gereinigd.

Ovenruimte schoonvegen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: ovenruimte schoonvegen en de toesteldeur tot de ventilatiestand openen.
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - De ovenruimte wordt gedroogd.
 - Op het display staat: «Proces beëindigd».

8.5 Toesteldeur reinigen

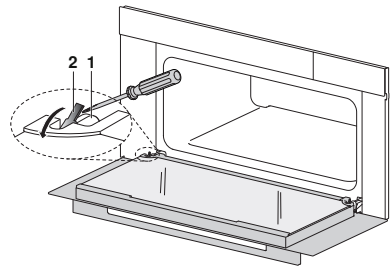
- ▶ De toesteldeur met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek reinigen.
- ▶ Met een zachte doek afdrogen.

Toesteldeur verwijderen

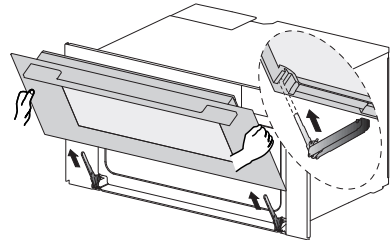


De toesteldeur is zwaar. De toesteldeur bij het verwijderen en bij het terugplaatsen met beide handen aan de zijkanten vasthouden.

- ▶ De toesteldeur volledig openen.
- ▶ Aan beide scharnieren **1** de beugels **2** volledig naar voren klappen.

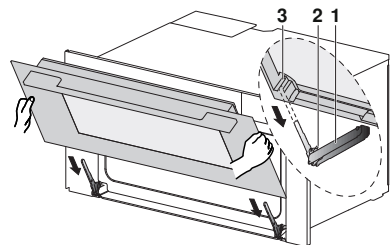


- ▶ De toesteldeur tot de ventilatiestand ca. 30° sluiten.
- ▶ De toesteldeur gelijkmatig en schuin naar boven eruit trekken.



Toesteldeur plaatsen

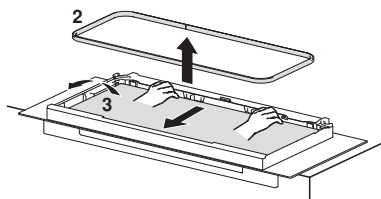
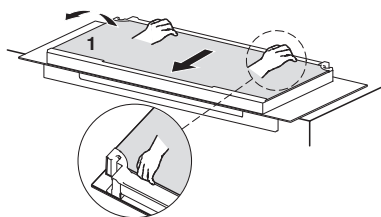
- ▶ Toesteldeur **3** gelijkmatig in beide scharnieren **1** tot de aanslag erin schuiven.
- ▶ Toesteldeur volledig openen en de beugels **2** naar achteren klappen.
 - Als de toesteldeur bij het sluiten klemt, de beugels **2** controleren.
 - De toesteldeur niet met kracht sluiten.



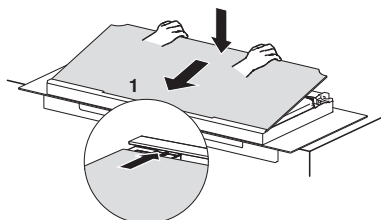
Controleren of de toesteldeur tot de aanslag naar binnen is geschoven, anders kan het toestel bij het sluiten worden beschadigd.

Deurglazen reinigen

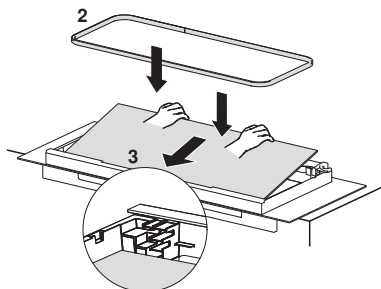
- ▶ Toesteldeur met de handgreep naar onderen op een schone en vlakke ondergrond zetten, bijvoorbeeld een theedoek als onderlegger gebruiken.
 - Erop letten dat de greep niet op de ondergrond rust.
- ▶ Uw lichaam tegen de toesteldeur houden.
- ▶ Het bovenste glas **1** voorzichtig aandrukken, iets optillen en wegtrekken van het scharnier.
- ▶ De afdichting tussen de glazen **2** verwijderen.
- ▶ Het middelste deurglas **3** voorzichtig aandrukken, iets optillen en wegtrekken van het scharnier.
- ▶ De deurglazen reinigen en goed afdrogen.



- ▶ De deurglazen weer plaatsen. Hiervoor het middelste deurglas **3** in het deurframe plaatsen en voorzichtig in de richting van het scharnier naar achteren schuiven.
 - Het opschrift op het glas moet leesbaar zijn.
- ▶ De afdichting tussen de glazen **2** plaatsen.



- ▶ Het bovenste deurglas **1** in het deurframe plaatsen en voorzichtig in de richting van het scharnier naar achteren schuiven.
 - Het bovenste deurglas **1** kan uitsluitend in de juiste positie (met het glanzende oppervlak aan de buitenzijde) worden geïnstalleerd.



8.6 Deurafdichting reinigen

- ▶ De deurafdichting met een zachte, met water bevochtigde doek reinigen en geen reinigingsmiddel gebruiken.
- ▶ Met een zachte doek afdrogen.

8.7 Deurafdichting vervangen



De deurafdichting kan niet worden verwijderd. Om veiligheidstechnische redenen moet de deurafdichting door onze service worden vervangen.

8.8 LED-lamp vervangen



Het ledlampje kan niet worden verwijderd. Om veiligheidstechnische redenen moet het ledlampje door onze service worden vervangen.

8.9 Toebehoren reinigen



Beschadiging door foutieve behandeling!

De kernthermometer niet in de vaatwasmachine reinigen.

- ▶ De kernthermometer met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek reinigen.
- De roestvrijstalen plaat, de geperforeerde gaarplaat, het rooster en het waterreservoir kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- De bakplaat kan in de vaatwasmachine worden gereinigd, de anti-aanbakfunctie wordt hierdoor echter wel gereduceerd.
- Kalkresten in het waterreservoir kunnen met een gebruikelijk ontkalkingsmiddel (niet met afwasmiddel of schuurmiddelen) worden verwijderd.
- ▶ Als het ventiel van het waterreservoir druppelt, moet het ventiel worden ontkalkt.

8.10 Volledige schuiver reinigen

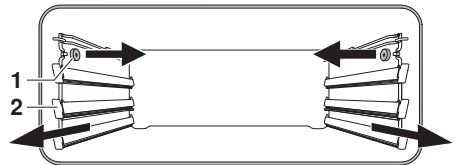


Beschadiging door foutieve behandeling!

- ▶ De schuiver niet in de vaatwasmachine reinigen!
- ▶ Geen smeermiddel uit de kogellagers of uit de loopbanen ervan wissen!
- ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken!
- ▶ De schuiver niet invetten!
- ▶ De externe vlakken van de schuiver met een zachte, bevochtigde doek reinigen. Let er hierbij op dat geen vetoplossend reinigingsmiddel in de rollagers terechtkomt.
 - De roleigenschappen worden daardoor negatief beïnvloed.

Volledige schuiver uitnemen

- ▶ De kartelmoer **1** vooraan aan de volledige schuiver linksom losdraaien.
- ▶ De volledige schuiver **2** iets zijdelings wegtrekken van de schroef en naar voren eruit nemen.



Volledige schuiver plaatsen

- ▶ De volledige schuiver in de openingen van de achterwand van de ovenruimte plaatsen en op de schroef leggen.
- ▶ De kartelmoer rechtsom tot de aanslag op de schroef draaien.

8.11 Ontkalken

Werkwijze

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

Een systeem in het toestel herkent automatisch wanneer een ontkalking noodzakelijk is en geeft dit aan.

Het reinigingsprogramma leidt u stap voor stap door het ontkalkingsproces.



Wij adviseren het ontkalken meteen uit te voeren zodra de melding verschijnt. Als het toestel gedurende langere tijd niet wordt ontkalkt, kunnen functies van het toestel of het toestel zelf worden beschadigd. Het gehele ontkalkingsproces duurt ca. 45 minuten.

Ontkalkingsinterval

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

Waterhardheid	Ontkalken na ca.
Zeer hard	5 maanden
Hard	7 maanden
Middelhard	9 maanden
Zacht	12 maanden

Resterende bedrijfsduur opvragen

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

Ontkalkingsmiddel

Durgol Swiss Steamer



Schade aan het toestel door fout ontkalkingsmiddel!

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



Contactgegevens voor aankoop onder «Toebehoren en onderdelen».



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

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

Als er een ander ontkalkingsmiddel wordt gebruikt, kan dit

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

Ontkalken starten



Vóór het ontkalken moet het toestel zijn afgekoeld.

Verwijder het toebehoren, servies of andere voorwerpen uit de gaarruimte verwijderen. In de buurt van het toestel blijven: tijdens het ontkalken moeten ontkalkingsmiddelen worden bijgevuld en het waterreservoir leeggemaakt. Tijdens het ontkalken moet de toesteldeur gesloten zijn.

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

► «Ja» aantippen.

– Op het display staat: «Toestel wordt voor ontkalken voorbereid.»



Als een signaaltoon weerklinkt en op het display «Restwarmte te hoog» staat, is het toestel niet voldoende afgekoeld en kan het ontkalken niet worden gestart.

► Het toestel laten afkoelen.

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: 0,5 l ontkalkingsmiddel onverdund in het waterreservoir gieten, het waterreservoir erin schuiven en met «OK» bevestigen.
 - Het ontkalken wordt gestart.
 - Op het display staat: «Toestel wordt ontkalkt.»



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

Spoelvoeristof vervangen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: Het waterreservoir eruit nemen, de spoelvoeristof weggieten en 1 l warm water in het waterreservoir doen.
- ▶ Het waterreservoir weer erin schuiven.
 - De spoelfase start automatisch.
 - Op het display staat: «Toestel wordt gespoeld.»
- ▶ Procedure zo vaak herhalen als door het toestel wordt gevraagd.



Bij de laatste spoelgang wordt het water verhit, waardoor de toesteldeur kan be-slaan.

Ontkalken beëindigen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding verschijnt: waterreservoir eruit nemen, leegmaken en drogen.
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - Op het display staat: «Toestel is succesvol ont-kalkt.»
- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - Het toestel is weer klaar voor gebruik.
- ▶ Als zich vloeistof op de bodem van de gaarruimte heeft verzameld, de vloeistof met een zachte doek verwijderen.



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

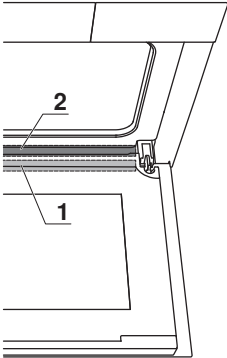
9 Storingen verhelpen

De volgende storingen kunt u eventueel zelf verhelpen. Lukt dit niet, noteer dan de complete storingsmelding (melding, F- en E-nummer) en bel de service.

9.1 Storingsmeldingen

Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ «FX/EXX»	▪ Verschillende situaties kunnen tot een storingsmelding leiden.	▶ De toets «OK» aantippen om de storingsmelding te bevestigen. ▶ De stroomtoevoer gedurende ca. 1 minuut onderbreken. ▶ De stroomtoevoer weer inschakelen. ▶ Als de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 68). ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Contact opnemen met de service.
▪ «UX/EXX»	▪ Storing in de stroomtoevoer.	▶ De toets «OK» aantippen om de storingsmelding te bevestigen. ▶ De stroomtoevoer gedurende ca. 1 minuut onderbreken. ▶ De stroomtoevoer weer inschakelen. ▶ Als de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 68). ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Contact opnemen met de service.
▪ «Restwarmte - waterreservoir niet verwijderen.»	▪ De watertemperatuur in de stoomgenerator is te hoog.	▶ Afkoelen afwachten (dit kan tot wel 30 minuten duren). Water wordt om veiligheidsredenen pas weggepompt als een bepaalde temperatuur onderschreden is. Het toestel kan desondanks worden gebruikt.
▪ «Ontkalken mislukt - toestel is niet ontkalkt.»	▪ Ongeschikt ontkalkingsmiddel gebruikt. ▪ Ontkalken werd niet correct uitgevoerd.	▶ Nogmaals een ontkalking met het voorgeschreven ontkalkingsmiddel uitvoeren. ▶ Als de melding na meerdere ontkalkingen niet verdwijnt, het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 68). ▶ Contact opnemen met de service.
▪ «Water bijvullen - het waterreservoir is echter nog vol.»	▪ Vulfout verdamper	▶ Waterreservoir kort eruit nemen en weer erin schuiven. ▶ Als de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 68). ▶ Contact opnemen met de service.

9.2 Overige mogelijke problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Toestel functioneert niet	▪ Zekering van de huishoudelijke installatie is geactiveerd.	▶ Zekering vervangen. ▶ Automatische zekering weer inschakelen.
	▪ Zekering wordt meerdere keren geactiveerd.	▶ Contact opnemen met de service.
	▪ Onderbreking van de stroomtoevoer.	▶ Stroomtoevoer controleren.
	▪ Demo-modus is ingeschakeld.	De demo-modus kan alleen met een veiligheidscode worden uitgeschakeld. ▶ Contact opnemen met de service.
	▪ Toestel defect.	▶ Contact opnemen met de service.
▪ Verlichting functioneert niet	▪ LED-lamp defect.	▶ Contact opnemen met de service.
▪ Gaartijd lijkt ongewoon lang	▪ Toestel is slechts eenfasig aangesloten.	▶ Toestel tweefasig aansluiten.
▪ Geen zichtbare stoom bij het stomen	▪ De temperatuur in de ovenruimte bedraagt meer dan 100 °C.	Geen actie nodig: stoom met een temperatuur van meer dan 100 °C is niet zichtbaar.
▪ Water in de deurgoot van het toestel 	▪ Tijdens toepassingen met stoom condenseert stoom op de deur van het toestel; het water dat daarbij ontstaat, verzamelt zich na het openen van de deur in de deurgoot van het toestel.	De deurgoot van het toestel wordt gebruikt om gecondenseerde stoom op te vangen, restwater op dit punt is normaal. ▶ Veeg eventueel achtergebleven water uit de deurgoot van het toestel.
		Restwater in de deurgoot van het toestel 1 stroomt na het sluiten van de deur in de condensaatgoot 2. Het schoonvegen van de goot van de toesteldeur voorkomt zo ook de ophoping van restwater in de condensaatgoot.
▪ Bedieningsveld beslaat	▪ Uittredende stoom bij toepassingen met stoom.	Kortstondig beslaan is normaal. ▶ Bij het sluiten van de toesteldeur controleren of deze overal volledig af-dicht. ▶ Bij intens en aanhoudend beslaan contact opnemen met de service.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Sterke rookontwikkeling tijdens het grillen	▪ Gerechten bevinden zich te dicht bij de verwarmingselementen. ▪ Grillniveau is te hoog.	▶ Controleren of het geselecteerde niveau overeenkomt met «EasyCook». ▶ Grillniveau verlagen.
▪ Geluiden tijdens bedrijf	▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens gebruik altijd optreden (schakel-, pomp- en ventilatorgeluiden).	Dit is een normaal verschijnsel.
▪ Klok loopt verkeerd	▪ Onregelmatige netstroomfrequentie. ▪ Bij een uitgeschakelde netsynchronisatie is de interne klok-schakeling onnauwkeurig.	▶ Netsynchronisatie uitschakelen. Of: ▶ Toestel met het internet verbinden. ▶ De tijd wordt automatisch gesynchroniseerd. ▶ Contact opnemen met de service.

9.3 Na een stroomonderbreking



De persoonlijke instellingen blijven behouden.

Kortstondige stroomonderbreking tijdens bedrijf

- Het actuele bedrijf van het toestel wordt geannuleerd.
- Na het inschakelen van het toestel staat op het display: «Het proces werd vanwege een netonderbreking geannuleerd».
- ▶ Om de melding te bevestigen, «OK» indrukken.
- Het startscherm wordt weergegeven.

Korte stroomonderbreking tijdens het ontkalken

- Het ontkalken wordt onderbroken.
- Na het inschakelen van het toestel staat op het display: «Stroomuitval. Ontkalken wordt voortgezet.»
- ▶ Om de melding te bevestigen, «OK» indrukken.
- Het ontkalken wordt voortgezet.

Stroomonderbreking gedurende langere tijd

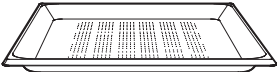
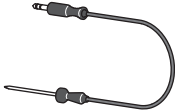
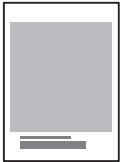
Na een stroomonderbreking gedurende langere tijd wordt een eerste inbedrijfstelling uitgevoerd. Hierbij hoeven echter alleen tijd en datum opnieuw ingesteld te worden om het toestel weer in bedrijf te stellen; verdere instellingen zijn niet vereist.

- Indien ontkalken actief was: Het ontkalken wordt voortgezet.

10 Toebehoren en reserveonderdelen

Het hier genoemde toebehoren evenals reserveonderdelen kunnen aanvullend op de leveringsomvang van het toestel worden besteld. Reserveonderdelen kunnen tegen betaling worden besteld, behalve als er sprake is van garantie. Bij bestellingen a.u.b. de productfamilie van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het reserveonderdeel aangeven.

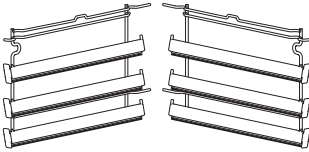
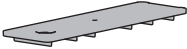
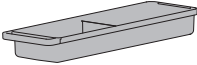
10.1 Toebehoren

Roestvrijstalen plaat	Gaarplaat geperforeerd	Rooster
		
Bakplaat met DualEmaille	Kernthermometer	Receptenboek
		

10.2 Speciaal toebehoren

Informatie onder: www.vzug.com

10.3 Onderdelen

Volledige schuiver	Kartelmoer	SteamerCleaner
		
Deksel voor waterreservoir	Waterreservoir	Ontkalkingsmiddel Durgol Swiss Steamer
		



Het ontkalkingsmiddel kan ook in een speciaalzaak worden gekocht.

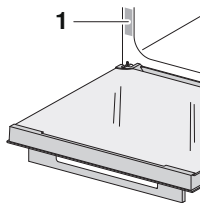
11 Technische gegevens

Buitenafmetingen

- Zie de installatiehandleiding

Elektrische aansluiting

- Zie typeplaatje 1

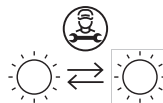


11.1 Lichtbronnen



Lichtbronnen mogen uitsluitend door servicemonteurs vervangen worden.

Dit product bevat lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse E.



11.2 Aanwijzing voor testinstituten

Het aanbrengen van thermo-elementen tussen de toesteldeur en de pakking kan ertoe leiden dat de toesteldeur niet meer sluit en dat foute metingen ontstaan.

Het bepalen van het gebruiksvolume conform EN 50304/EN 60350 vindt plaats met een gedemonteerde volledige schuiver.

Algemene aanwijzing

Maximale lading 3,5 kg

- Bij toestellen met grill: de toesteldeur tijdens het grillen gesloten houden. Door de hitte kan anders schade aan bedienings- en display-elementen of aan de zich daarboven bevindende inbouwkasten ontstaan.

11.3 Temperatuurmeting

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

11.4 Productinformatieblad

Overeenkomstig EU-verordening nr.: 65/2014

Merk	–	V-ZUG
Toesteltype	–	Ingebouwde steamer
Modelnaam	–	CS6T
Energie-efficiëntieklasse	–	A
Energieverbruik conventionele modus ¹⁾	kWh/cyclus	–
Energieverbruik in hete lucht-/luchtcirculatiemodus ²⁾	kWh/cyclus	0,72
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte ³⁾	–	86,6
Aantal ovenruimten	–	1

Overeenkomstig EU-verordening nr.: 65/2014

Toegepaste meet-/berekenningsmethode	–	EN 60350-1
1) bij het verwarmen van een standaardbelading per ovenruimte		
2) bij het verwarmen van een standaardbelading per ovenruimte		
3) meetmethoden: zie EU-verordening nr. 66/2014, bijlage II, hfdst. 1		

11.5 Productinformatie**Overeenkomstig EU-verordening nr.: 66/2014**

Modelnaam	–	CS6T
Gewicht van het apparaat	kg	44
Warmtebron per ovenruimte	–	Stroom
Volume per ovenruimte	l	67

11.6 EcoStandby

Om onnodig energieverbruik te voorkomen, is het toestel uitgerust met de automatische spaarfunctie «EcoStandby» .

Conform EU-verordening nr. 2023/826

Uit-toestand	W	–
Stroomverbruik in standby-modus	W	0,20
Gereedstatus met informatie- of statusweergave	W	0,80
Stand-by netwerkmodus	W	1,50
Tijd die het apparaat nodig heeft om automatisch naar de respectieve energiebesparende modus te gaan	Min	4

12 Tips en trucs**12.1 Garingsresultaat onbevredigend...****... bij SlowCooking**

Resultaat	Oplossing
▪ Het vlees is taai.	▶ De gaartijd verlengen. ▶ Bij zeer magere stukken de gaartijd inkorten. ▶ Geen te rijp vlees gebruiken.

... bij Profi-bakken

Resultaat	Oplossing
▪ Het gebak heeft een zachte korst.	▶ De gaartijd verlengen. ▶ De baktemperatuur verhogen.

... bij gebak en braadvlees

Resultaat	Oplossing
▪ Gebak of braadvlees ziet er van buiten goed uit. Het midden is echter deegachtig of niet gaar.	▶ De temperatuur de volgende keer lager instellen en de tijdsduur verlengen.
▪ Gebak zakt in elkaar.	▶ Instellingen met «EasyCook» vergelijken. ▶ De temperatuur de volgende keer lager instellen en de tijdsduur verlengen. ▶ Roerdeeg lang genoeg roeren en direct bakken nadat het gereed is. ▶ Het eigeel/eiwit bij biscuitdeeg langer schuimig kloppen, voorzichtig onder het mengsel scheppen en direct bakken nadat het gereed is. ▶ Aanwijzingen met betrekking tot de hoeveelheid bakpoeder in acht nemen.

Resultaat	Oplossing
▪ Het gebak vertoont een verschil in bruining.	▶ De temperatuur de volgende keer lager instellen en de tijdsduur aanpassen. ▶ Bij , , en  controleren of de geselecteerde niveaus overeenkomen met de niveaus in «EasyCook». ▶ Bakvormen of hoog gebak niet direct voor de achterwand van de gaarruimte plaatsen.
▪ Het gebak is op de ene bakplaat lichter van kleur dan op de andere bakplaat.	▶ De instellingen met de instellingen in «EasyCook» vergelijken.



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

... bij geregenereerde gerechten

Resultaat	Oplossing
▪ Het geregenereerde gerecht is uitgedroogd.	▶ De temperatuur de volgende keer lager instellen en de tijdsduur reduceren. ▶  «RegeneratieAutomaat vochtig» gebruiken.
▪ Te veel condensaat op c.q. rond een geregenereerd gerecht.	▶ De temperatuur de volgende keer hoger instellen en de tijdsduur verlengen. ▶  «RegeneratieAutomaat knapperig» gebruiken.

12.2 Algemene tips

- Meerdere gerechten kunnen tegelijkertijd op energiebesparende wijze worden gemaakt, bijv. rijst of peulvruchten samen met groenten met een vergelijkbare gaartijd.
- Graan (bijv. rijst of gierst) en peulvruchten (bijv. linzen) direct met de passende hoeveelheid vocht in geschikte serveerschalen garen.
- Plaats serveerschalen direct op de geperforeerde gaarplaat of het rooster.

12.3 Energie besparen

De toepassingen  «Hete lucht» vochtig" en vooral  «Hete lucht eco» vergen minder energie dan de toepassing «Hete lucht».

- ▶ Frequent openen van de toesteldeur vermijden.
- ▶ Verlichting alleen bij behoefte inschakelen.
- ▶ Restwarmte gebruiken: Vanaf een tijdsduur van 30 minuten het toestel 5–10 minuten vóór het einde van het bakken uitschakelen.
- ▶ Gaarruimte alleen voorverwarmen als het gaar- of bakresultaat hiervan afhankelijk is.
- ▶ Niet langer dan nodig voorverwarmen.



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

13 Afvoer

13.1 Verpakking



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

13.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:

- ▶ Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

13.3 Afvoer



-  Het symbool met de doorgestreven vuilnisbak geeft aan dat oude elektrische en elektronische toestellen overeenkomstig de van toepassing zijnde WEEE-wetgeving afgevoerd moeten worden. Dergelijke toestellen kunnen gevaarlijke en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze toestellen moeten via een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische toestellen worden afgevoerd en mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Op deze wijze levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu en van hulpbronnen.
- Voor aanvullende informatie verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Adressen importeurs

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIË	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beiroet LIBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moskou RUSLAND
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIË	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street Londen W1U 1PN GROOT-BRITTANNIË	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONGKONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKIJE
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mil- aan) ITALIË	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa OEKRAÏNE
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

14 Trefwoordenlijst

numeriek

3-punts kernthermometer..... 14

A

Accessoires 12
Adressen importeurs..... 72
Afvoer 71
Algemene tips..... 70
App
 Verschuiven 17
Appweergave..... 10
AutoBraad 44
AutoDoor 16
Automatische deuropening..... 25

B

Babyflesjes ontsmetten..... 43
Bakplaat..... 12
Bediening 17
Bedienings- en display-elementen..... 10
Beknopte informatie
 Weergeven..... 17
Beschrijving van het toestel..... 10
Bord verwarmen in de ovenruimte 42
Buitenafmetingen 68

C

CircleSlider
 Bedienen 18
 Reactie..... 19

D

Datum en tijd
 Datum 54
 Datum- en tijdformaat 54
 Nachtmodus 54
 Synchronisatie van de tijd..... 54
 Tijd 54
 Tijd in standby..... 54
 Tijdsynchronisatie 54
Deurafdichting
 Vervangen 60
Display
 Achtergrond..... 52
 Bedienen 17
 Helderheid..... 52
 Kleurenschema 52
Displayvergrendeling..... 29
 Inschakelen..... 29
 Uitschakelen..... 29
Doeltemperatuur 22
Draadloze verbinding..... 51

Drogen 36

E

EasyCook 49
 Levensmiddelengroepen..... 49
EcoManagement
 Resetten 56
 Verbruiksinformatie 55
 Verbruiksweergave..... 55
EcoStandby..... 69
Eerste inbedrijfstelling..... 9
Eigen recepten 47
 Aanmaken 47
 Kopiëren 48
 Recept kopiëren 48
 Verwijderen 48
 Wijzigen 48
Einde 21
Einde van het bedrijf 30
 Met AutoDoor 31
Elektrische aansluiting 68
Energie besparen 71

F

F- en E-meldingen..... 64
Fabrieksinstellingen..... 55
 Favorieten 55
 Gepinde waarden 55
 Startscherm..... 55
 V-ZUG-Home 55
Favorieten..... 26
 Aanmaken 26
 Starten 27
 Verwijderen 26
 Wijzigen 26
Functiebalk..... 11
Functietoetsen 11
 Uitklappen 18

G

Gaarplaat geperforeerd..... 13
Garantieverlenging 79
Geldigheidsbereik..... 2
Geluiden
 Klankwereld 52
 Meldingstonen..... 52
 Rustige modus 52
 Signaaltonen..... 52
Grill 33
Grill-circulatielucht..... 34

H

Hete lucht..... 34

hete lucht & stoom	35
Hete lucht Eco	35
Hete lucht vochtig	34
Hete wikkels	43
Hot stones	43
Hulpfuncties	53
Automatische deuropening	53
Automatische deursluiting	53
Klep watercompartiment	53
Opwarmingstoon	54
Verlichting	53
Hygiëne	43

I

Individuele instellingen	
Internationale keuken EasyCook	52
Startscherm	53
Temperatuureenheid	53
Vervolgstappen	53
Voedingsstijl EasyCook	52
Waterhardheid	53
Inmaakpotten ontsmetten	43
Instelbereik	21
Instellen voor later	25
Instellen	25
Starten	25
Instellingen	
Controleren	24
Wijzigen	24
Instelmogelijkheden	11
Intensieve reiniging	57
Internationale keuken	50

J

Jampotten na-desinfecteren	44
----------------------------------	----

K

Kerntemperatuur	22
Alleen meten	23
Instellen	22
Kernthermometer	22, 67
Klokdesign	54
Kookruimte	
Temperatuurmeting	68
Korte handleiding	80

L

lading	68
Lange gaartijd	65
Ledlampje	
Vervangen	60
Lijstweergave	10

M

Malsgaartabel	39
---------------------	----

Modelnaam	2
Modelnummer	2

N

Niveaus	12
---------------	----

O

Ontkalken	61
Beëindigen	63
Durgol Swiss Steamer	62
Interval	62
Mislukt	64
Spoelfase	63
Starten	62
Werkwijze	61
Opbouw	10
Opties	23
Selecteren	23
Starten	23
Overige mogelijke problemen	65

P

Persoonlijke instellingen	51
Aanpassen	51
Datum en tijd	54
Display	52
EcoManagement	55
Fabrieksinstellingen	55
Geluiden	52
Individuele instellingen	52
Kinderbeveiliging	51
Service	56
Taal	51
Toestelinformatie	55
V-ZUG-Home	54
Pinnen	27
Hoofdwaarde	27
Hoofdwaarde terugzetten	27
Pittenzakjes	43
Problemen	63
Productinformatie	69
Productinformatieblad	68
Profi-bakken	41, 69
Bebloemd	41
Bestreken	41
Klassiek	41
Laten rijzen	42
Selecteren en starten	42

R

Recepten	45
Annuleren	47
Handeling vereist	46
Starten	46
Receptenboek	45, 67
RegeneratieAutomaat	44

Regeneratieduur	45
Regenereren	38, 70
Reinigen	
Toesteldeer	59
Reiniging	
Deurafdichting	60
Deurglazen	60
Kernthermometer	61
Ovenruimte	56
Toebehoren	61
Reiniging van de buitenkant	56
Reserveonderdelen	67
Resultaat van het garen onbevredigend	
.....	69
Roestvrijstalen plaat	13
Rooster	13
Rustige modus	29
Inschakelen	29
Uitschakelen	29

S

Service & Support	79
SlowCooking	38, 69
Aangebraden	39
Afbreken of voortijdig uitschakelen	
.....	41
Selecteren en starten	40
Werkwijze	38
Speciaal toebehoren	14, 67
Startgereedheid	11
Startscherm	17
SteamerCleaner	57
Stekkerbus	12
Stomen	36
Stoomreiniging	58
Storingen	63
Stroomonderbreking	66
Stroomuitval	66
Symbolen	5

T

Technische gegevens	68
Technische vragen	79
Temperatuursensor	12
Testinstituten	68
Tijd	29
Tijdens bedrijf verbergen	21
Tijdens bedrijf weergeven	21
Verbergen	29
Weergeven	29
Tijdsduur	20
Instellen	20
Timer	27
Controleren	28
Instellen	27
Starten	27

Voortijdig uitschakelen	28
Wijzigen	28
Tips en trucs	69
Toebehoren	67
Toepassing	18
Selecteren	19
Starten	19
Wijzigen	20
Toepassing annuleren	30
Toepassing voortijdig beëindigen	30
Toepassingen	33
Toepassingsgroep	
Selecteren	18
Toepassingstips	25
Verbergen	25
Weergeven	25
Toestel	
Afvoeren	71
Inschakelen	17
Uitschakelen	32

Toesteldeer	
Plaatsen	59
Verwijderen	59
Toestelinformatie	
Contact service	55
Demo-modus	55
Identificatienummers	55
Ontkalking	55
Versienummers	55
Toesteltips	33
Oproepen	33
Type	2
Typeplaatje	68, 79

U

U- en E-meldingen	64
Uitgestelde start	21
Instellen	21

V

Vacuisine	37
Selecteren en starten	37
Veiligheidsvoorschriften	
Aanwijzingen bij gebruik	7
Algemene	5
Gevaar voor verbranding	8
Levensgevaar	8
Over het gebruik	7
Reglementair gebruik	7
Schade aan het toestel vermijden	8
Toestelspecifieke	5
Verwondingsgevaar	8
Vóór de eerste inbedrijfstelling	7
Verfrissende doekjes	43
Verlichting	28, 65
Inschakelen	28

Uitschakelen	29
Vershil in bruining	70
Vervolgstappen	31
Bedrijf annuleren.....	32
Bedrijf voortzetten.....	32
Verzorging en onderhoud	56
Vochtigheidsgraad.....	44
Voedingsstijlen	49
Volledige schuiver	
Eruit nemen.....	61
Gebruiken.....	15
Maximale belading	15
Opbouw	14
Plaatsen	61
Reinigen	61
Uitlijnen	14
Voorverwarmen	24
Inschakelen.....	24
Vulfout verdamper	64
V-ZUG-app.....	51
V-ZUG-Home.....	50
Bedrijfsmodus	54
Informatie weergeven.....	54
Interface opnieuw starten.....	54
Resetten	55

W

Waarden	
Aanpassen	19
Opslaan	19
Warmhouden	42
Water bijvullen	18
Waterreservoir	14
Leegmaken	33
vullen.....	18
Wellness	43

16 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service

→Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

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

Typeplaatje

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

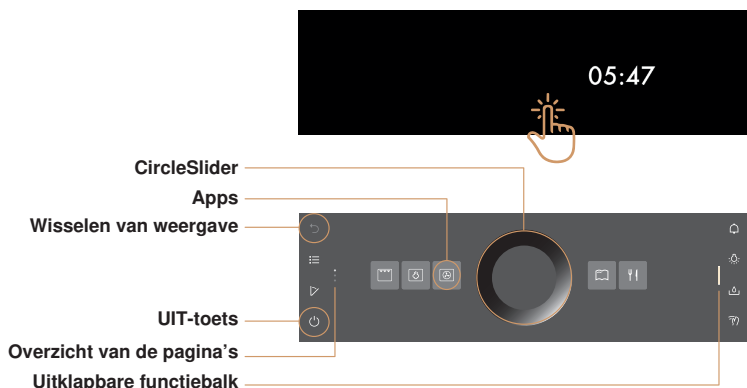
Uw reparatieopdracht

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

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding



Aan/Uit

Toestel inschakelen door langer aanraken van het display. Functietoets  lang ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen.



Beknopte informatie

App verplaatsen



De bediening

Het toestel wordt via het display bediend. Vinger op de CircleSlider leggen en in een cirkel bewegen.

Wisselen van pagina

Wijzigbare waarde

Favoriet

Temperatuur

De amberwaarde kan met de CircleSlider worden ingesteld.



1069233-09

