



V-ZUG-Home

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



Gebruiksaanwijzing

CombiSteamer V6000 PowerSteam

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 45M PowerSteam	CSM6T-23041	60-450
CombiSteamer V6000 45M PowerSteam	CSM6T-23047	60-450

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	4.23	Einde van het bedrijf bij ingeschakelde AutoDoor (afhankelijk van het model)	33
1.1	Gebruikte symbolen	5	4.24	Vervolgstappen.....	33
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften	5	4.25	Toestel uitschakelen.....	34
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	6	4.26	Waterreservoir leegmaken	34
1.4	Gebruiksaanwijzingen	8	4.27	Toesteltips	34
2	Eerste inbedrijfstelling	11	5	Toepassingen	35
3	Beschrijving van het toestel	11	5.1	Hete lucht	35
3.1	Opbouw	11	5.2	Hete lucht vochtig.....	35
3.2	Bedienings- en display-elementen.....	12	5.3	Hete lucht & Stoom	36
3.3	Kookruimte	13	5.4	Power hete lucht & stoom.....	36
3.4	Toebehoren	14	5.5	Power hete lucht	37
3.5	AutoDoor (afhankelijk van het model)	17	5.6	Hete lucht Eco	37
4	Bediening	18	5.7	Stomen.....	37
4.1	Display bedienen	18	5.8	PowerStomen.....	38
4.2	Waterreservoir vullen.....	19	5.9	Magnetron	38
4.3	Toepassing selecteren en starten.....	19	5.10	Regenereren	39
4.4	Toepassing wijzigen	21	5.11	PowerRegenereren	39
4.5	Tijdsduur	21	5.12	Ontdooien.....	39
4.6	Uitgestelde start/einde.....	22	5.13	Drogen (afhankelijk van het model)	40
4.7	Kerntemperatuur	23	5.14	Vacuisine	40
4.8	Opties	24	5.15	Profi-bakken	42
4.9	Instellingen controleren en wijzigen	25	5.16	SlowCooking.....	43
4.10	Voorverwarmen	25	5.17	Warmhouden	45
4.11	Instellen voor later.....	26	5.18	Bord verwarmen in de gaarruimte.....	45
4.12	Automatische deuropening (afhankelijk van het model)	26	5.19	Wellness	46
4.13	Gebruikstips	26	5.20	Hygiëne.....	46
4.14	Favorieten.....	27	5.21	AutoBraad	47
4.15	Pinnen	28	5.22	RegeneratieAutomaat.....	48
4.16	Timer.....	29	5.23	Receptenboek	49
4.17	Verlichting.....	30	5.24	Eigen recepten	50
4.18	Displayvergrendeling.....	30	5.25	EasyCook	52
4.19	Rustige modus	30	6	Toepassingen met magnetron	53
4.20	Tijd	31	6.1	Aanwijzingen betreffende de toepassing	53
4.21	Toepassing annuleren/voortijdig beëindigen	31	6.2	Tips voor toepassingen met magnetron.....	54
4.22	Einde van het bedrijf	32	6.3	Toepassingen met magnetron	54

7	V-ZUG-Home	55	11.3	Onderdelen	71
7.1	Voorwaarden	55	12	Technische gegevens	71
7.2	Eerste inbedrijfstelling	55	12.1	Lichtbronnen	71
8	Persoonlijke instellingen	56	12.2	Aanwijzing voor testinstituten.....	71
8.1	Persoonlijke instellingen aanpassen	56	12.3	Temperatuurmeting.....	72
8.2	Taal	56	12.4	Productinformatieblad	72
8.3	Kinderbeveiliging.....	56	12.5	Productinformatie	72
8.4	Display	56	12.6	EcoStandby	72
8.5	Geluiden.....	57	13	Tips en trucs	72
8.6	Individuele instellingen	57	13.1	Garingsresultaat onbevredigend.....	72
8.7	Ondersteunende functies	58	13.2	Algemene tips.....	74
8.8	Datum en tijd.....	58	13.3	Energie besparen.....	74
8.9	V-ZUG-Home	59	14	Afvoer	74
8.10	Toestelgegevens	59		Trefwoordenlijst	77
8.11	Fabrieksinstellingen	60	16	Service & Support	83
8.12	EcoManagement	60			
8.13	Service	60			
9	Verzorging en onderhoud	61			
9.1	Buitenkant reinigen	61			
9.2	Kookruimte reinigen	61			
9.3	Bakplaat reinigen	62			
9.4	Intensieve reiniging	62			
9.5	Stoomreiniging.....	63			
9.6	Toesteldeur reinigen.....	64			
9.7	Toesteldeur vervangen.....	64			
9.8	Deurafdichting reinigen.....	64			
9.9	Deurafdichting vervangen	64			
9.10	LED-lamp vervangen	64			
9.11	Toebehoren en draagrooster reinigen	64			
9.12	Ontkalken	65			
10	Storingen verhelpen	67			
10.1	Storingsmeldingen	67			
10.2	Overige mogelijke problemen	69			
10.3	Na een stroomonderbreking.....	70			
11	Toebehoren en reserveonderdelen	70			
11.1	Toebehoren	70			
11.2	Speciaal toebehoren	71			

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



- Neem het apparaat pas in gebruik nadat u de gebruiksaanwijzing hebt gelezen.



- 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 gekre-

gen hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij 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 ZORGVUL-DIG DOORNEMEN EN BE-WAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
- WAARSCHUWING: Tijdens gebruik worden het toestel en de onderdelen die aange-raakt kunnen worden heet. Voorzichtig te werk gaan om aanraking van verwarmings-elementen te vermijden. Kin-deren jonger dan 8 jaar moe-ten op afstand worden gehou-den, tenzij deze voortdurend onder toezicht worden gehou-den.
- WAARSCHUWING: Toeganke-lijke onderdelen kunnen tij-dens gebruik heet worden. Kleine kinderen op afstand van het toestel houden.
- Bij een toestel zonder deur-greep kan de deur geopend en gesloten worden door op de functietoets «Openen/slui-ten» te drukken.
- Als de toesteldeur automa-tisch 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, kan-toren en andere commerciële sectoren; in landbouwbedrij-ven; door klanten in hotels, motels en andere woonvoor-zieningen; 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 scher-pe schraapijzers voor de rei-niging van het glas van de bakovendeur gebruiken, om-dat er daardoor krassen op het oppervlak kunnen ont-staan. Dit kan het glas vernie-len.
- Gebruik voor deze bakoven alleen de aanbevolen kern-thermometer.
- Geen stoomreiniger gebrui-ken.
- Het toestel mag niet achter een decordeur worden inge-bouwd, om oververhitting te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Levensmiddelen of vloeistoffen nooit in gesloten verpakkingen zoals conservenblikken of flessen verwarmen. Deze kunnen exploderen door de overdruk die ontstaat.
- Het correcte gebruik van de inschuifelementen komt in het hoofdstuk 'Toebehoren' aan de orde.
- **WAARSCHUWING:** Als het toestel in een gecombineerde bedrijfsmodus wordt gebruikt (afhankelijk van het model), mogen kinderen het toestel vanwege de mogelijke temperaturen uitsluitend onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **WAARSCHUWING:** Als de toesteldeur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het toestel niet worden gebruikt tot het door een daarvoor opgeleide persoon gerepareerd is.
- **WAARSCHUWING:** Het is voor eenieder, met uitzondering van een hiervoor opgeleide persoon, gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd, die ter bescherming tegen blootstelling aan straling door microgolfenergie is aangebracht.
- Bij toepassingen met microgolven mag alleen servies worden gebruikt dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
- Bij het opwarmen van gerechten in kunststof of papieren bakjes, bekertjes enz. dient het toestel vanwege het risico op ontbranding voortdurend in de gaten te worden gehouden.
- Als rook wordt vastgesteld, moet het toestel uitgeschakeld of van het net losgekoppeld worden. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te verstikken.
- De inhoud van flesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om verbrandingen te voorkomen.
- Het toestel is bedoeld voor het opwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van gerechten of kleding en het opwarmen van warmtekussens, sloffen, sponzen, vochtige poetsdoeken en dergelijke kan tot letsel, ontstekingen of vuur leiden.

- Het opwarmen van dranken met microgolven kan ertoe leiden dat de vloeistof vertraagd begint te koken (kookvertraging). Voorzichtig omgaan met de verpakking c.q. het reservoir waarin de vloeistof opgewarmd wordt.
- Eieren met schil of hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd, omdat deze kunnen exploderen, zelfs als de magnetron met opwarmen is gestopt.
- Het toestel en de deurafdichtingen schoon houden. Verontreinigingen zo spoedig mogelijk verwijderen. Anders kan het toestel c.q. de deurafdichting beschadigd en de levensduur negatief beïnvloed worden. Kijk voor meer informatie over de reiniging van de deurafdichtingen, de ovenruimte en aangrenzende onderdelen in het hoofdstuk «Verzorging en onderhoud».

1.4 Gebruiksaanwijzingen

Vóór de eerste ingebruikname

- Het apparaat mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de noodzakelijke werkzaamheden alleen door erkende vakmensen 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 bevriezen 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 gevolg 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.
- Let erop dat de bakplaat, het rooster enz. en in het bijzonder de glazen schaal tot aan de aanslag in het droogrooster worden geschoven voordat u de toesteldeur sluit. Er bestaat gevaar van breken.

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.
- Het toestel bij toepassingen met microgolven pas inschakelen als zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.
- Kunststof verpakkingen en papieren verpakkingen van levensmiddelen die niet geschikt zijn voor de magnetron moeten worden verwijderd voordat deze gegaard of ontdooid worden. Ontbrandingsgevaar!
- Het toestel tijdens het opwarmen van gerechten in kunststof of papieren bakjes niet zonder toezicht laten. Ontbrandingsgevaar!
- Gesloten bakjes altijd eerst openen voordat deze in de ovenruimte worden geplaatst. Explosiegevaar door overdruk!

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 draagrooster en de kartelmoer kunnen heet worden tijdens het magnetrongebruik.
- 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 verhitte 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.
- Geen alcoholhoudende dranken opwarmen!

- Bij het opwarmen van vloeistoffen met microgolven een glazen staaf in het servies plaatsen om kookvertraging te vermijden. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat de karakteristieke stoombellen opstijgen. Reeds bij de geringste schok van onafgedekt servies enz. kan de vloeistof in het rond spuiten. Geen servies met een nauwe uitgietopening 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 geopende 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 kinder-fornuisbescherming 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 afsprengen. Binnendringend water veroorzaakt schade, zie hoofdstuk "Verzorging en onderhoud".
- Geen wijzigingen aan de constructie van het toestel aanbrengen. Geen kracht op de toesteldeur en op de controle- en veiligheidsinrichtingen uitoefenen. De toesteldeur en de controle- en veiligheidsinrichtingen niet manipuleren. De verlichting mag uitsluitend door onze service worden vervangen.
- Beschadigingen aan de toesteldeur, het deurframe en de deurscharnieren vermijden.
- Niets tussen de toesteldeur en het frame klemmen.
- Restwater op de bodem van de ovenruimte na het afkoelen van het toestel met een zachte doek verwijderen.
- 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.
- ▶ Het 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.



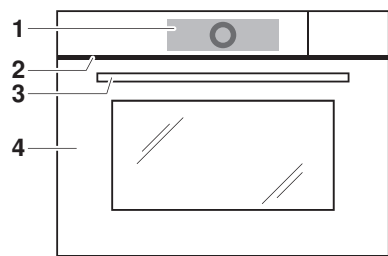
Door de eerste keer opwarmen worden eventuele olieresten in de ovenruimte verwijderd. Aangezien er hierbij sprake kan zijn van geur- en rookontwikkeling, adviseren wij met klem om dieren (vooral vogels) tijdens dit proces niet in deze ruimte te houden. Ventileer de ruimte goed tijdens en na de procedure.



Alle in deze handleiding vermelde temperaturen zijn in graden Celsius.

3 Beschrijving van het toestel

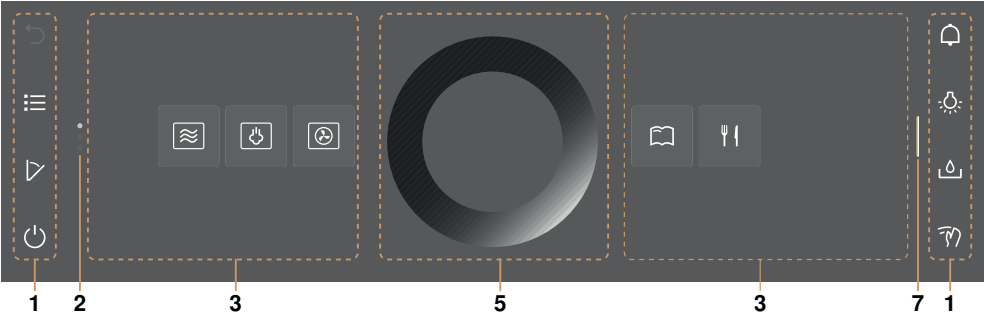
3.1 Opbouw



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

3.2 Bedienings- en display-elementen

Appweergave



Lijstweergave



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

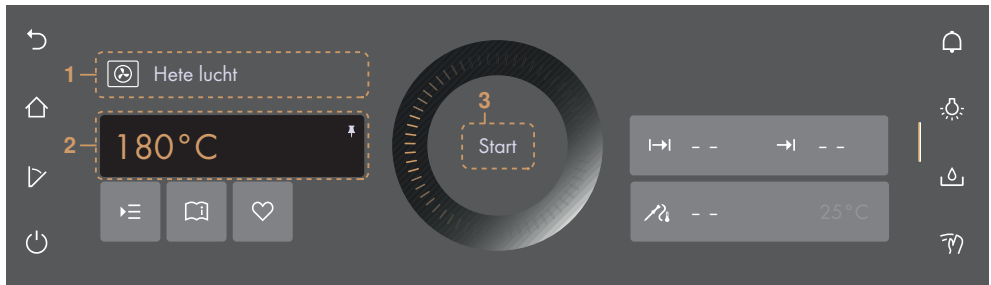
Functietoetsen links

	Stap terug
	Startscherm
	Lijstweergave
	App-weergave
	AutoDoor (afhankelijk van het model)
	Uitschakelen

Functietoetsen rechts

	Timer
	Verlichting gaarruimte
	Klep watercompartiment openen
	Displayvergrendeling
	Rustige modus
	Tijd

Startgereedheid



1 Toepassing

2 Hoofdwaarde

3 Bedrijf starten

Instelmogelijkheden



Opties



Gebruikstips



Favoriet



Tijdsduur



Einde



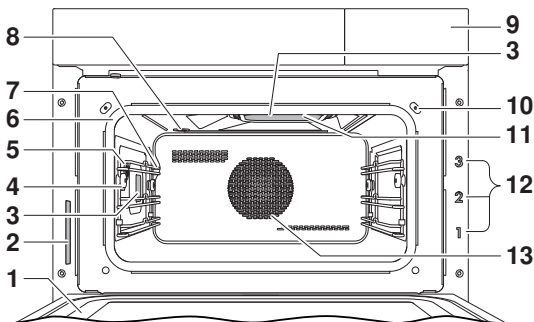
Temperatuur gerecht

Symbol



V-ZUG-Home

3.3 Kookruimte



1 Apparaatdeur

2 Typeplaatje

3 Verlichting ovenruimte

4 Stekkerbus voor kernthermometer

5 Klimaatdetectiesysteem

6 Deurafdichting

7 Temperatuursensor

8 Ventilatie ovenruimte

9 Waterreservoir

10 Deurcontactschakelaar

11 Glas voor magnetrontoepassing

12 Niveaus met belettering

13 Hete luchtventilator

3.4 Toebehoren



Beschadiging door foutieve behandeling!

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



Gebruik geen metalen accessoires in magnetrons, bij vermogenstoepassingen of bij het ontdooien.



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

Bakplaat



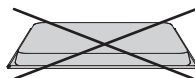
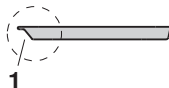
Dit toebehoren mag niet worden gebruikt bij toepassingen met magnetron.



Beschadiging van de coating door bepaalde voedingsmiddelen.

Voedingsmiddelen zoals looggebak, deeg met een hoog eiwitgehalte en kip kunnen de antikleefwerking van de taartbodem aantasten. Bij deze gerechten is het gebruik van bakpapier nodig.

- 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 en stoom", op voorwaarde dat 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

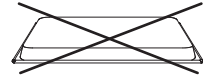
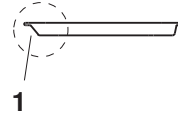


Dit toebehoren mag niet worden gebruikt bij toepassingen met magnetron.

- Opvangschaal in combinatie met het rooster en de geperforeerde gaarplaat.
- Bakvorm voor het bakken met de toepassing  "Hete lucht" op twee niveaus, bijv. voor aperitiefgebak en gützli.
- 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 en stoom", op voorwaarde dat 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.



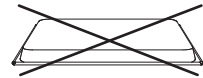
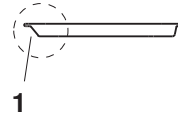
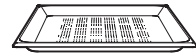
- Alleen in de normale gebruiksstand gebruiken – niet ondersteboven.

Gaarplaat geperforeerd



Dit toebehoren mag niet worden gebruikt bij toepassingen met magnetron.

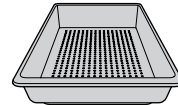
- Speciaal geschikt voor  «Stomen» en  «Vacuisine».
- Garen van verse of diepgevroren groenten, vlees en vis
- Niveau voor flanvormpjes, steriliseerpotten enz.
- Ontsappen van bessen, vruchten enz.
- Erop letten dat de «afschuining» **1** van de gaarplaat in de gaarruimte naar achteren wijst.



- Alleen in de normale gebruiksstand gebruiken – niet ondersteboven.

Gaarplaat geperforeerd van kunststof

- Speciaal geschikt voor toepassingen met  «magnetron»
- Garen van verse of diepgevroren groenten, vlees en vis
- Ontsappen van bessen, vruchten enz.
- Gebruik bij het bereiden en serveren geen metalen bestek (meter, opscheplepel ed.). Metaal veroorzaakt zichtbare sporen.



Niet geschikt voor toepassingen met temperaturen van meer dan 150 °C. De afstand tussen de gaarplaat, de bodem van de gaarruimte en de bovenkant van de gaarruimte moet minstens 5 cm bedragen.

Rooster



Dit toebehoren mag niet worden gebruikt bij toepassingen met magnetron.



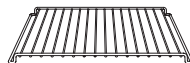
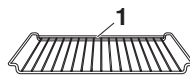
Als u uw stoomoven in combinatie met een bakoven gebruikt: het rooster van de bakoven niet in de stoomoven gebruiken! Kans op roest!

Om het verschil duidelijk te maken is op het rooster van de stoomoven een metaal plaatje met een stoomsymbool aangebracht.



Risico op schade aan het toestel door verkeerd toebehoren!

- Niveau voor braadgerei en bakvormen
- Niveau voor vlees, diepvriespizza 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



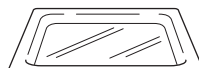
Glazen schaal gehard



Spanningsscheuren of -breuken door snel afkoelen.

Laat de hete glazen schaal langzaam afkoelen, plaats de plaat niet op een koude ondergrond en laat de plaat niet schrikken met water.

- Speciaal geschikt voor toepassingen met  «magnetron»
- Ondergrond voor bakvormen, flanvormpjes, steriliseerpotten etc.
- Ondergrond voor de geperforeerde gaarplaat
- Opvangschaal in combinatie met de geperforeerde gaarplaat



3-punts kernthermometer

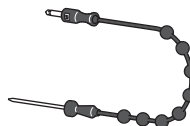


De kernthermometer kan bij kookruimtetemperaturen boven 230 °C niet worden gebruikt. De afstand tussen de kernthermometer en de bovenkant van de ovenruimte moet minstens 5 cm bedragen.

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.

De bolletjes voorkomen dat de sensor per ongeluk in de toesteldeur klemt. Er kunnen microgolven ontsnappen door de deurspleet of de sensor die eruit hangt.

- Meten van temperaturen in levensmiddelen



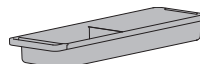
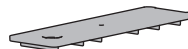
Voorgestelde waarden voor de kerntemperaturen worden beschreven in de «Easy-Cook».

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. Bij toepassingen met microgolven mag het rooster niet worden gebruikt. Zie erop toe dat de accessoires geschikt zijn voor gebruik in magnetrons als een toepassing met microgolven wordt gekozen.

- Speciaal toebehoren vindt u onder www.vzug.com

3.5 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.



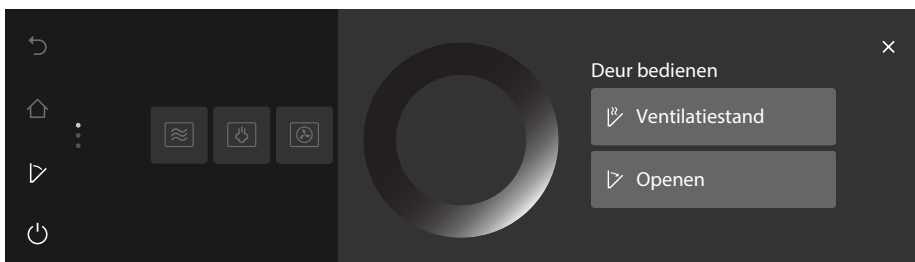
Een waarschuwingstoon duidt op een automatische beweging van de toesteldeur. De waarschuwingstoon weerklinkt vóór en tijdens de beweging.

- De tonen kunnen in de persoonlijke instellingen ingesteld worden (zie pagina 57).



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 24).
- Toepassing drogen (zie pagina 40).

4 Bediening

4.1 Display bedienen

Toestel inschakelen

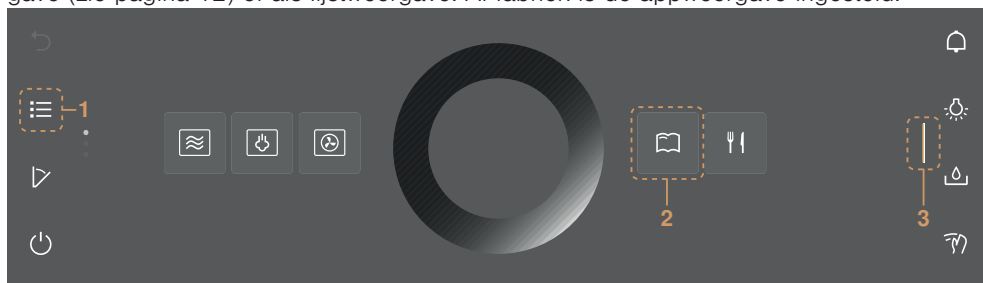
Het toestel wordt via het display bediend.

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 12) 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 57).

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 27).
- 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 uitgekapt.

- ▶ Balk **3** naar links slepen.
 - De functie balk wordt uitgekapt.
 - 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» aantippen.
 - 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.

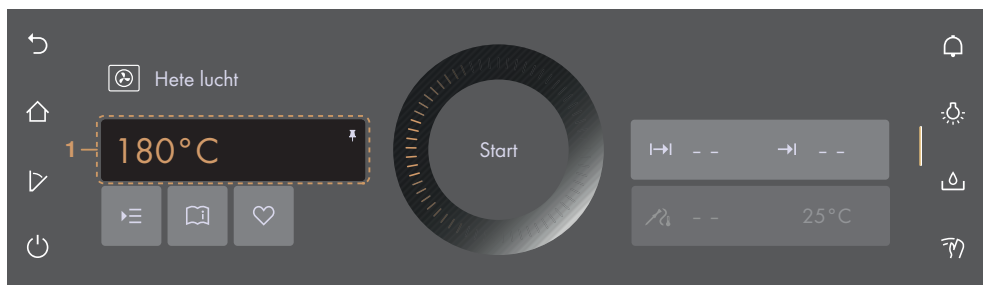
Of:

- ▶ 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 toepassingen.
- ▶ 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 25).
- ▶ Indien nodig  aantikken en de waarden van andere opties definiëren, aanpassen of activeren (zie pagina 24).

Waarden opslaan

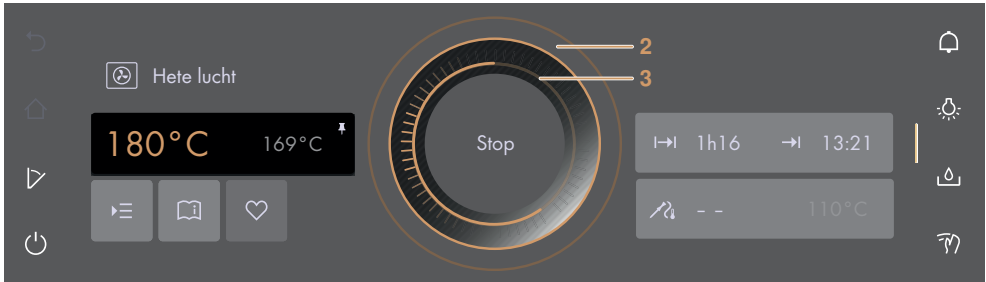
- ▶ De aangepaste hoofdwaaarde **1** indien nodig permanent voor de geselecteerde toepassing opslaan en pinnen (zie pagina 28).
- ▶ Indien nodig  aantikken en een favoriet aanmaken (zie pagina 27).

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 19).
 - Er kan een nieuwe toepassing geselecteerd worden.

Als een toepassing reeds in bedrijf is:

- ▶ «Stop» ingedrukt houden.
 - De toepassing wordt geannuleerd (zie pagina 31).

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 19).
- ▶ In het waardenbereik op «Tijdsduur» drukken (zie pagina 24).
 - 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 :



- 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 32).
- 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 25).



Bij toepassingen met magnetron moet een tijdsduur ingesteld worden.

Instelbereik

Toepassing/functie	Minimaal	Maximaal
Toepassingen met stoom	10 s	10:00
Toepassingen met magnetron	10 s	1 h 30 min
Toepassingen met hete lucht	10 s	24 h
Vacuisine	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	12:00
SlowCooking	1 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 19).
- ▶ Tijdsduur instellen (zie pagina 21).
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 24).
- ▶ Gerecht in de gaarruimte schuiven als de optie «Voorverwarmen» niet is ingeschakeld.

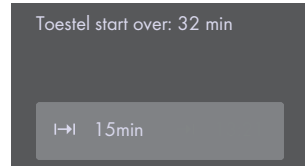
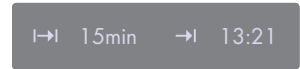


Als de optie  «Voorverwarmen» is ingeschakeld, mag het gerecht pas in de gaarruimte worden geschoven als de signaaltoon weerklinkt en de melding verschijnt.

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:
- ▶ 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:



- ▶ Instellingen indien nodig controleren en wijzigen (zie pagina 25).
 - 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 19).
- ▶ 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.

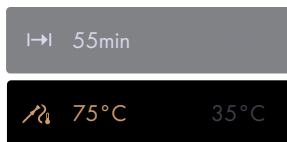
- Op «Start» drukken om de toepassing te starten.



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 32).



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 19).
- Kernthermometer erin steken.
- Op «Start» drukken om de toepassing te starten.

4.8 Opties

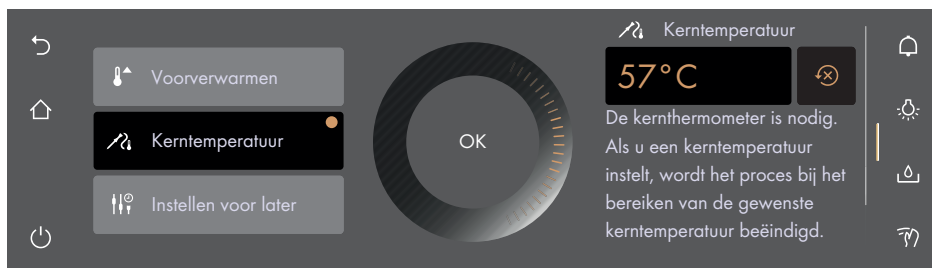
Overzicht

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

- Voorverwarmen (zie pagina 25)
- Kerntemperatuur (zie pagina 23)
- Bevochtigen (zie pagina 36)
- Instellen voor later (zie pagina 26)
- Automatische deuropening (zie pagina 26) (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 19).
 - 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 32) en het voorverwarmen (zie pagina 25).

- ▶ 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



Power hete lucht



Hete lucht vochtig



Profi-bakken bebloemd



Hete lucht & Stoom



Profi-bakken bestreken



Power hete lucht & stoom



Bij ingestelde optie «Voorverwarmen» wordt de magnetron tijdens het voorverwarmen altijd automatisch gedeactiveerd.

Voorverwarmen in de opties inschakelen

- ▶ Gewenste toepassing selecteren (zie pagina 19).
- ▶ ≡ «Opties» aantikken en ⚡ «Voorverwarmen» selecteren.
- ▶ Schakelaar «Voorverwarmen» aantikken.
 - «Voorverwarmen» is ingeschakeld.
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 24).
- ▶ 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 19).
- ▶  «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 24).
- ▶ 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 19).
- ▶  «Opties» aantikken en  «Automatische deuropening» selecteren.
- ▶ Schakelaar «Automatische deuropening» aantikken.
- ▶ Indien nodig andere opties instellen (zie pagina 24).
- ▶ 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 19).
 - 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 19).
- ▶  «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,  «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
- Magnetronvermogen
- 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 19).
 - Op het display verschijnt de weergave van de startgereedheid.
- ▶ Hoofdwaarde met de CircleSlider aanpassen (zie pagina 25).
- ▶ 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.



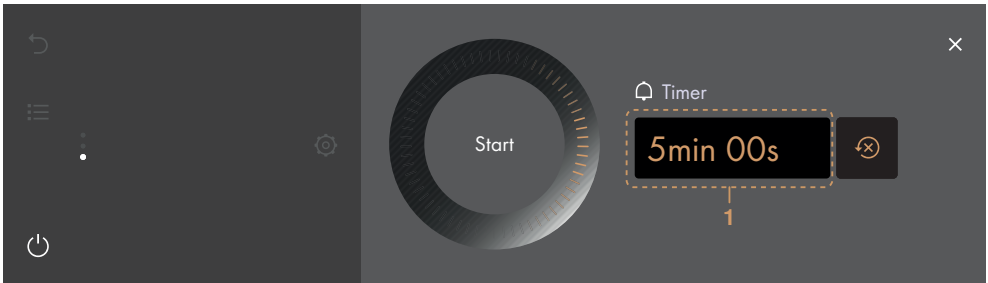
Als alle gepinde hoofdwaarden moeten worden teruggezet, de persoonlijke instelling «Gepinde waarden» oproepen (zie pagina 60).

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 57) en door een snelle toegang in de functiebalk.

Rustige modus inschakelen

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

Rustige modus uitschakelen

- ▶ Balk van de functiebalk uitklappen.
- ▶ Functietoets  «Rustige modus» aantippen.
 - De rustige modus wordt op het display weergegeven.
- ▶ Schakelaar «Rustige modus» aantippen.
 - «Rustige modus» is uitgeschakeld.
 - In de functiebalken 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 functiebalk 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 19).
 - Functietoets  ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 34).



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 34).

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 bovengeschatte toepassingsmenu om te schakelen.
 - Functietoets  selecteren om naar het startscherm om te schakelen (zie pagina 19).
 - Functietoets  ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 34).

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 34).

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 pannenlapen gebruiken.

Tijdens het gebruik van de magnetron kunnen de draagroosters en de kartelmoe- ren heet worden.

- ▶ 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 32),

- 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 24).
- ▶ 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 19).
- Functietoets ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen (zie pagina 34).

Na 3 minuten zonder interactie.

- Wordt het display donker en wordt het toestel automatisch uitgeschakeld (zie pagina 34).

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 overschreden.

Na het uitschakelen van het toestel

- wordt het restwater door de verdamer 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



Gebruik geen metalen accessoires in toepassingen met microgolven en gebruik geen bakplaat, roestvrijstalen plaat, rooster of geperforeerde roestvrijstalen gaarplaat.



Bij de volgende toepassingen worden magnetrons toegevoerd:  magnetron, Power-toepassingen en  Ontdooien.

5.1 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

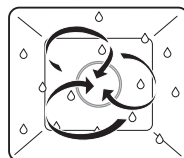


De temperatuur ca. 20 °C lager selecteren dan bij boven-/onderhitte, omdat de warmteoverdracht efficiënter is.

5.2 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.

5.3 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



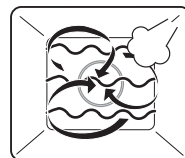
Bijzonder geschikt voor het vetarm garen van diepvriesproducten zoals ovenfrites of loempia's.

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

5.4 Power hete lucht & stoom



Temperatuurbereik	80–230 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	2



De ovenruimte wordt verhit met hete lucht. Automatisch toegevoerde stoomwolken en elektromagnetische golven zorgen ervoor dat de energie efficiënter aan het gerecht wordt overgedragen en dit sneller wordt verwarmd. Het gaarproces wordt hierdoor verkort.



Voor een mooie bruining stelt u de temperatuur ca. 20 °C hoger in dan bij Hete lucht & Stoom.



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

Toepassing

- Bladerdeeg en gistdeeggebak
- Ovenschotel, gratin
- Diepvries- en kant-en-klaar-producten



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



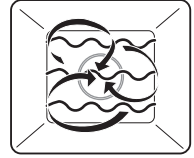
Neem de voorgestelde Instellingen in «EasyCook» in acht.

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

5.5 Power hete lucht



Temperatuurbereik	30–230 °C
Voorgestelde waarde	180 °C
Niveau	2



De lucht in de ovenruimte wordt door het verwarmingselement achter de achterwand van de ovenruimte opgewarmd en gelijkmatig gecirculeerd. Automatisch toegevoerde elektromagnetische golven verkorten de gaartijd.

Toepassing

- Koek, klein gebak op een niveau



Voor een mooie bruining stelt u de temperatuur ca. 20 °C hoger in dan bij hete lucht.



Neem de voorgestelde Instellingen in «EasyCook» in acht.

5.6 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.

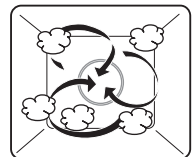


De temperatuur ca. 20 °C lager selecteren dan bij boven-/onderhitte, omdat de warmteoverdracht efficiënter is.

5.7 Stomen



Temperatuurbereik	30–100 °C
Voorgestelde waarde	100 °C
Niveau	1 tot 3



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



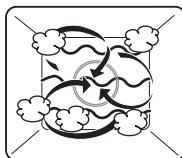
Gelijktijdig stomen op meerdere niveaus is mogelijk.

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

5.8 PowerStomen



Temperatuurbereik	30–100 °C
Voorgestelde waarde	100 °C
Niveau	2



Het gerecht wordt behalve door stoom ook door de automatische toegevoegde microgolven gaar gemaakt, waardoor de gaartijd korter wordt.

Toepassing

- Garen van groenten, rijst, graanproducten, peulvruchten, aardappelen

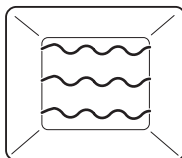


Neem de voorgestelde Instellingen in «EasyCook» in acht.

5.9 Magnetron



Vermogensbereik	in stappen van 50–1000 W
Voorgestelde waarde	500 W / 2 min.
Niveau	2



Gerechten en vloeistoffen worden door microgolven opgewarmd.

Toepassing

- Voorgekookte gerechten
- Diepvries- en kant-en-klaar-producten
- Vloeistoffen

Bereiding van levensmiddelen met huid of schil:



Prik met een vork in levensmiddelen met vel of schaal, zoals aardappelen, tomaten, worsten, schaaldieren of dergelijke.

Anders kan de zich ontwikkelende stoom niet ontwijken en kunnen de levensmiddelen openbarsten.

- de eieren moeten vóór het garen geklopt en geroerd worden.

- Bij spiegeleieren: De eidooier vóór het garen inprikken



Het gerecht indien mogelijk na de helft van de gaartijd omdraaien of mengen.

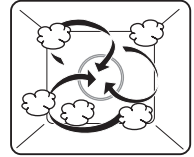


Meer informatie over de magnetron vindt u in het hoofdstuk «Toepassing met magnetron».

5.10 Regenereren



Temperatuurbereik	80–200 °C
Voorgestelde waarde	120 °C
Niveau	1 tot 3



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

Toepassing

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



Gelijktijdig regenereren op meerdere niveaus mogelijk.

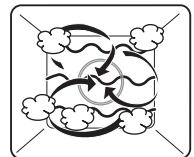


Voor een minder vochtig resultaat (bijv. brood opfrissen, plaatkoek) een hogere temperatuur (150–180 °C) instellen.

5.11 PowerRegenereren



Temperatuurbereik	80–200 °C
Voorgestelde waarde	120 °C
Niveau	2



Door de verhitting met stoom en hete lucht wordt het voedsel behoedzaam opgewarmd en droogt het niet uit. Door de automatische extra toevoer van microgolven wordt de opwarmtijd korter.

Toepassing

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

5.12 Ontdooien



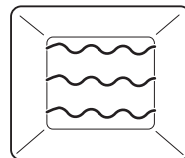
Bij magnetrongebruik geen metalen toebehoren gebruiken.

Met  «Ontdooien» kunnen verschillende levensmiddelen behoedzaam en snel met de magnetron ontdooid worden. Hierbij kan worden gekozen uit hoeveelheden van 100 g tot 1000 g. Nadat de gewenste hoeveelheid is ingevoerd, wordt het proces inclusief tijdsduur en vermogen van de magnetron automatisch aangepast.



Niveau

2



De beste resultaten bij het ontdooien bereikt u als u de bevroren levensmiddelen direct in het toestel ontdooit nadat u deze uit het vriesvak heeft genomen. Bovendien worden platte verpakkingen met levensmiddelen gelijkmatiger ontdooid dan compacte en ronde verpakkingen.

Toepassing

- Ontdooien algemeen
- Ontdooien brood
- Ontdooien vlees

5.13 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.

5.14 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

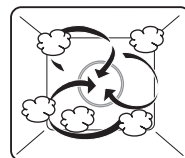
60 °C

Niveau

1 tot 3

Aanbevolen maximale gaartijd

72 uur



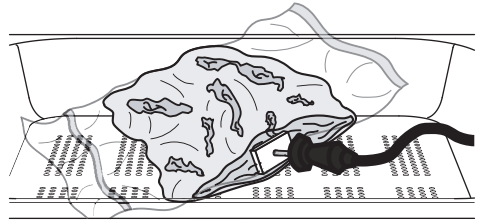
De gaarruimte wordt gelijktijdig verhit met stoom en hete lucht. Het gerecht wordt door stoom verhit c.q. gegaard.

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 en, 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 19).
 - Op het display verschijnen de instellingen van Vacuisine.
- ▶ Indien nodig de gewenste instellingen verrichten (zie pagina 25).
- ▶ 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.».

5.15 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 19).

- ▶ 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.

5.16 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 doortrokken 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

Stuk vlees	Mate van gaarheid	Voorgestelde waarde doeltemperatuur °C
Entrecôte, rosbief	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 marineren.



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 19).
- ▶ Gewenst soort vlees selecteren.
- ▶ Gewenst stuk vlees selecteren.
- ▶ Gewenste SlowCooking-methode selecteren en met «OK» bevestigen.



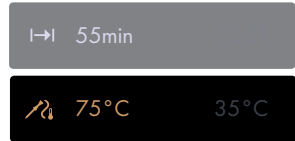
- ▶ Als het gewenste soort vlees of stuk vlees niet als keuzemogelijkheid beschikbaar is, selecteer dan «Vrije vleeskeuze».

- ▶ 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 22).
- ▶ Om SlowCooking te starten, op «Start» drukken.



De kernthermometer moet erin zijn gestoken.

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



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 34).



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 geaard.

5.17 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.

5.18 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 22).



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.

5.19 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.

5.20 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.

5.21 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 19).
- ▶ 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 22).
- ▶ Om de toepassing te starten, op «Start» drukken.
 - Op het display staat «Tijdsduur wordt bepaald».
 - Op het display wordt de aflopende resterende tijdsduur weergegeven.

5.22 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 $\mathcal{R}_0$ «RegeneratieAutomaat vochtig» en $\mathcal{R}_F$ «RegeneratieAutomaat knapperig».

Vochtigheidsgraad Toepassing

$\mathcal{R}_0$	Levensmiddelen die niet mogen uitdrogen, bijv. groenten, vlees, pasta, rijst
$\mathcal{R}_F$	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:

- $\mathcal{R}_0$ «RegeneratieAutomaat vochtig»: 10–16 minuten
- $\mathcal{R}_F$ «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 $\mathcal{R}_F$ «RegeneratieAutomaat knapperig» wordt het gebruik van een geëmailleerde plaat aanbevolen.
- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶ Toepassing $\mathcal{R}$ «Regenereren» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 19).
- ▶ 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 22).
- ▶ Indien nodig voor later instellen (zie pagina 26).



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.

5.23 Receptenboek

De volgende receptenboeken zijn beschikbaar voor dit toestel:

- «Stomen. Met passie voor details.»
- «PowerSteamen. 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» en «PowerStomen» 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:

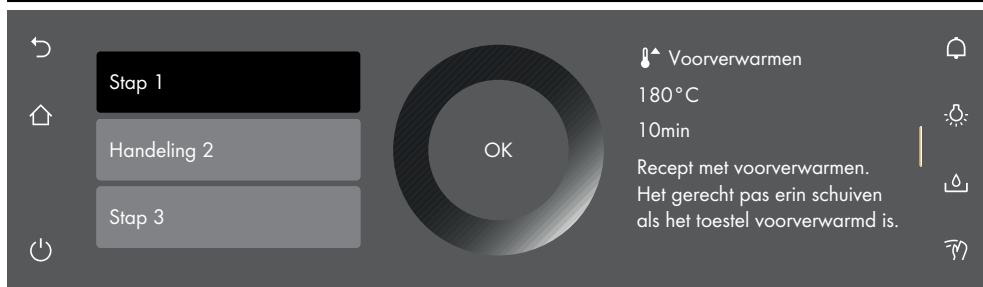
- ▶ Het waterreservoir tot de markering «max.» met vers, koud water vullen en in het daarvoor bestemde vak schuiven.
- ▶ Toepassingsgroep  «Recepten» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 19).
- ▶ Het gewenste receptenboek selecteren.
- ▶ Het gewenste hoofdstuk selecteren.
- ▶ Het 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 22).
- ▶ 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.

5.24 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.
 - Vermogen van de magnetron instellen.
- ▶ 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

- ▶ Tik op «Eigen recepten».

- ▶ Gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.
 - De afzonderlijke stappen kunt u nu wijzigen.
 - Of u kunt nieuwe extra stappen toevoegen.
- ▶ Met «OK» bevestigen en nieuw recept benoemen en opslaan.

Recept kopiëren

De recepten uit het receptenboek kunnen worden gekopieerd.

- ▶ Receptenboek aantippen.
- ▶ Gewenste recept selecteren.
- ▶  aantippen.
 - De afzonderlijke aanwezige stappen kunt u nu wijzigen.
 - Of u kunt nieuwe 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.

5.25 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 19).
- ▶ 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 25).
- Om het bedrijf te starten, op «Start» drukken.



Bij PowerBakken en PowerGaren wordt bovendien met elektromagnetische golven gegaard.

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 basisgerechten 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 kunnen 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 internationale keukens worden geactiveerd.

6 Toepassingen met magnetron

6.1 Aanwijzingen betreffende de toepassing



Het hoofdstuk «Veiligheidsvoorschriften» in acht nemen.

Servies van porselein, keramiek en aardewerk bevat holle ruimtes die zich met water kunnen vullen. Risico op barsten! Neem de instructies van de fabrikant in acht.



Bij de volgende toepassingen worden magnetrons toegevoerd:  magnetron, Power-toepassingen en  Ontdooien.



Geschikt voor toepassingen met microgolven



Niet geschikt voor toepassingen met microgolven

Goed geschikt voor toepassingen met microgolven

- Glas, bijv. glazen schaal gehard
- Porselein
- Magnetronbestendige kunststof, bijv. geperforeerde gaarplaat van kunststof
- Siliconenvormen

Goedgekeurd voor toepassingen met microgolven

- Kernthermometer met nopjes
- Voor gebruik in magnetrons geschikte aluminiumverpakkingen van kant en klare producten

Verboden voor toepassingen met microgolven

- Pannen van gietijzer
- Blikken vormen
- Aluminiumfolie
- Bakplaten
- Roestvrijstalen platen
- Rooster
- Roestvrijstalen geperforeerde gaarplaat
- Servies met gouden rand of metalen versieringen
- Kernthermometer
- Of iets dergelijks

6.2 Tips voor toepassingen met magnetron



Toepassingen met elektromagnetische golven pas starten als zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.



Bij ingestelde optie «Voorverwarmen» wordt de magnetron tijdens het voorverwarmen altijd automatisch gedeactiveerd.

- ▶ Levensmiddelen bij magnetrongebruik afdekken, zodat deze niet uitdrogen. Geschikt voor het afdekken zijn magnetrondeksels, glazen of porseleinen deksels en voor magnetron geschikte folie.

Tijdens magnetrongebruik kan de ovenruimte vochtig worden. De volgende punten in acht nemen om onaangename geuren en corrosie in de ovenruimte te voorkomen:

- ▶ Vloeibare en dampende levensmiddelen afdekken - tenzij deze knapperig moeten blijven.
- ▶ Om corrosie en geurvorming te voorkomen, dienen waterresten en verontreinigingen met een zachte doek weggeveegd te worden.
- ▶ De toesteldeur aan het einde van het bedrijf in de kierstand laten staan tot de ovenruimte is afgekoeld om schade aan het toestel te voorkomen.

6.3 Toepassingen met magnetron

- ▶ Toepassing selecteren en starten (zie pagina 19).

- Als de toesteldeur wordt geopend, wordt de toepassing met magnetron onmiddellijk onderbroken. Als de toesteldeur weer wordt gesloten, wordt de toepassing hervat.
- De tijdsduur en het magnetronvermogen kunnen tijdens bedrijf van alleen de magnetron worden gecontroleerd en gewijzigd. Bij Power-toepassingen gebeurt de magnetrontoevoeging automatisch en dit kan niet worden gewijzigd.

Schakel de magnetron als volgt uit:

- ▶ «Stop» ingedrukt houden.
- De toepassing wordt geannuleerd (zie pagina 31).



Bij het gebruik van de kernthermometer gaat toepassing met magnetron uit als de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.

7 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 geraadpleegd op het volgende internetadres: https://www.vzug.com/nl/nl/int_testinstitute_vzug

7.1 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.

7.2 Eerste inbedrijfstelling



Blijf tijdens het maken van de verbinding in de buurt van het huishoudelijk apparaat 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.

8 Persoonlijke instellingen

8.1 Persoonlijke instellingen aanpassen

- ▶ Het display langer aanraken.
 - Het startscherm wordt weergegeven.
- ▶  «Persoonlijke instellingen» selecteren en indien nodig met «OK» bevestigen (zie pagina 19).
- ▶ 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.

8.2 Taal

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

8.3 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.

8.4 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.

8.5 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.

8.6 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°

8.7 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 33).

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.

8.8 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).

8.9 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.

8.10 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 65).

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.

8.11 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.

8.12 EcoManagement

Verbruiks informatie

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

Reset alle EcoManagement-tellers.

8.13 Service

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

9 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.

9.1 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.

9.2 Kookruimte reinigen



Schade aan het toestel door foutieve behandeling!

Verbuig de temperatuursensor niet.



Reinig het glas op het plafond van de oven (zie pagina 13) met een zachte doek die bevochtigd is met water/schoonmaakmiddel.

Reinig het glas niet met scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.



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 bak-eigenschappen, 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 bageigenschappen, noch de kwaliteit van het toestel als zodanig.

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

9.3 Bakplaat reinigen



Vermindering van de antikleefwerking.

Gebruik geen schurende, zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen. Het oppervlak niet schuren.

- Verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk verwijderen.

9.4 Intensieve reiniging



Vóór het starten moet het toestel zijn afgekoeld.

Het toebehoren, het servies 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 verwijdt 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 22).
- Op «Start» drukken om «Intensieve reiniging» te starten.

Toebehoren en grove verontreinigingen verwijderen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: toebehoren verwijderen.
-  Draagrooster verwijderen en tijdens het reinigingsproces op de bodem van de ovenruimte over dwars leggen (zie pagina 64).
- ▶ 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».

9.5 Stoomreiniging



Vóór het starten moet het toestel zijn afgekoeld.

Het toebehoren, het servies 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.
- ▶ De 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 22).
- ▶ Om «Stoomreiniging» te starten, op «Start» drukken

Toebehoren en grove verontreinigingen verwijderen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: toebehoren verwijderen.
-  Draagrooster verwijderen en tijdens het reinigingsproces op de bodem van de ovenruimte over dwars leggen (zie pagina 64).

- ▶ Melding met «OK» bevestigen.
 - De ovenruimte wordt met stoom gereinigd.

Ovenruimte schoonvegen

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

9.6 Toesteldeur reinigen

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

9.7 Toesteldeur vervangen



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

9.8 Deurafdichting reinigen

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

9.9 Deurafdichting vervangen



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

9.10 LED-lamp vervangen



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

9.11 Toebehoren en draagrooster reinigen



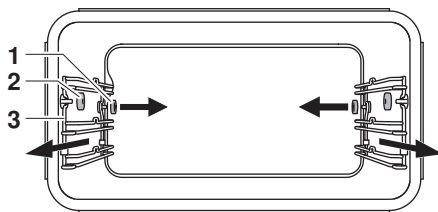
Beschadiging door foutieve behandeling!

De kernthermometer niet in de vaatwasmachine reinigen.

- ▶ De kernthermometer met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek reinigen.
- De roestvrijstalen plaat, de geperforeerde gaarplaat, de glazen schaal, de geperforeerde gaarplaat van kunststof, het rooster, het waterreservoir en de draagroosters 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.

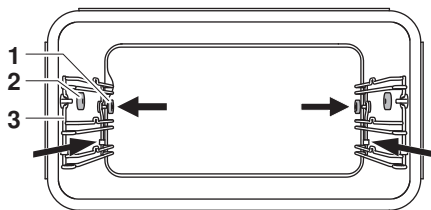
Draagroosters eruit nemen

- ▶ Draai kartelmoer **1** achter aan het draagrooster tegen de klok in iets los.
 - De kartelmoer kan ook helemaal losgedraaid worden.
- ▶ Kartelmoer **2** vooraan aan het draagrooster linksom helemaal losdraaien.
- ▶ Het voorste deel van draagrooster **3** lichtjes in de richting van de ovenruimte draaien, zijdelings van de bout wegtrekken en naar voren eruit halen.



Draagrooster plaatsen

- ▶ Draagrooster **3** achter tussen de losgedraaide kartelmoer en het niveau bij de schroef erin schuiven.
- ▶ Draagrooster op het voorste niveau bij de schroef positioneren.
- ▶ Draai schroefmoer **2** met de klok mee tot de aanslag op de schroef en trek hem goed aan.
- ▶ Draai schroefmoer **1** met de klok mee tot de aanslag op de schroef en trek hem goed aan.



9.12 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 4× 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 verdamper 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.

Spoelvloeistof vervangen

- ▶ Zodra de desbetreffende melding op het display verschijnt: Het waterreservoir eruit nemen, de spoelvloeistof 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 ontkalkt.»
- ▶ 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.

10 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.

10.1 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 stroomvoorziening weer inschakelen. ▶ Als de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 71). ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Contact opnemen met de service.
▪ «F18/E96»	▪ Glas voor magnetron-toepassing is vuil.	▶ Glas reinigen (zie pagina 61). ▶ De toets «OK» aantippen om de storingsmelding te bevestigen.

Melding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ «UX/EXX»	▪ Storing in de stroomtoevoer.	▶ De toets «OK» aantippen om de storingsmelding te bevestigen. ▶ De stroomtoevoer gedurende ca. 1 minuut onderbreken. ▶ De stroomvoorziening weer inschakelen. ▶ Als de storing opnieuw verschijnt, de complete storingsmelding en het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 71). ▶ De stroomtoevoer onderbreken. ▶ Contact opnemen met de service.
▪ «Restwarmte - waterreservoir niet verwijderden.»	▪ 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.	▶ Nogmaals een ontkalking met het voorgeschreven ontkalkingsmiddel uitvoeren.
	▪ Ontkalken werd niet correct uitgevoerd.	▶ Als de melding na meerdere ontkalkingen niet verdwijnt, het serienummer (SN) van het toestel noteren (zie pagina 71). ▶ 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 71). ▶ Contact opnemen met de service.

10.2 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.
▪ Bedieningsveld beslaat	▪ Uittredende stoom bij toepassingen met stoom.	Kortdurend 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.
▪ Geluiden tijdens bedrijf	▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens gebruik altijd optreden (schakel-, pomp- en ventilatorgeluiden).	Dit is een normaal verschijnsel.
▪ Klok loopt verkeerd	▪ Onregelmatige netstroomfrequentie.	► Netsynchronisatie uitschakelen. Of: ► Toestel met het internet verbinden. ► De tijd wordt automatisch gesynchroniseerd.
	▪ Bij een uitgeschakelde netsynchronisatie is de interne klok-schakeling onnauwkeurig.	► Contact opnemen met de service.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
► Storing met draadloze verbindingen	▪ Toepassing met magnetron in bedrijf.	► Magnetronmodus of draadloze verbinding verbreken.

10.3 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

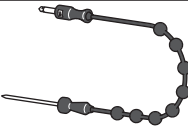
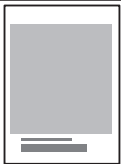
Na een stroomonderbreking gedurende langere tijd wordt een eerste inbedrijfstelling uitgevoerd. Hierbij hoeven echter alleen tijd en datum opnieuw ingesteld te worden om het toestel weer in bedrijf te stellen; verdere instellingen zijn niet vereist.

- Indien ontkalken actief was: Het ontkalken wordt voortgezet.

11 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.

11.1 Toebehoren

Roestvrijstalen plaat	Gaarplaat geperforeerd	Rooster
		
Bakplaat met DualEmaillé	Kernthermometer	Receptenboek
		

Gaarplaat geperforeerd van kunststof



Glazen schaal gehard

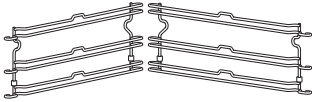


11.2 Speciaal toebehoren

Informatie onder: www.vzug.com

11.3 Onderdelen

Draagrooster links/rechts



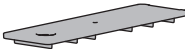
Kartelmoer



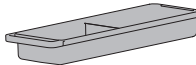
SteamerCleaner



Deksel voor waterreservoir



Waterreservoir

Ontkalkingsmiddel Durgol
Swiss Steamer

Het ontkalkingsmiddel kan ook in een speciaalzaak worden gekocht.

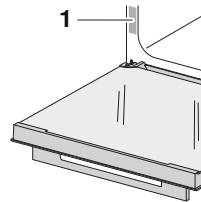
12 Technische gegevens

Buitenafmetingen

- Zie de installatiehandleiding

Elektrische aansluiting

- Zie typeplaatje 1

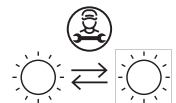


12.1 Lichtbronnen



Lichtbronnen mogen uitsluitend door servicemonteurs vervangen worden.

Dit product bevat lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse E.



12.2 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 volgens EN 50304/EN 60350 vindt plaats met gedemonteerde draagroosters.

Algemene aanwijzing

Maximale lading 3 kg

12.3 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.

12.4 Productinformatieblad**Overeenkomstig EU-verordening nr.: 65/2014**

Merk	–	V-ZUG
Toesteltype	–	Ingebouwde steamer
Modelnaam	–	CS6T
Aantal ovenruimten	-	1

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

Modelnaam	–	CS6T
Gewicht van het apparaat	kg	44
Warmtebron per ovenruimte	–	Stroom
Volume per ovenruimte	l	41

12.6 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

13 Tips en trucs**13.1 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 alleen-magnetrontoepassingen:

Resultaat	Oplossing
▪ Gerechten zijn opgedroogd.	▶ De gaartijd inkorten. ▶ Het vermogen van de magnetron reduceren. ▶ Dek vloeibare en dampende levensmiddelen af. ▶ De toepassing  «PowerRegenereren» gebruiken.

... 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 overeenstemmen 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.

13.2 Algemene tips

- Meerdere gerechten kunnen tegelijkertijd op energiebesparende wijze worden gaard, 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.

13.3 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.

14 Afvoer**14.1 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.

14.2 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.

14.3 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



AE	ALPENHAUS APPLIANCES TRADING L.L.C. Property No. C-10, Building Name/No: PR1005 – OF 708, Port Saeed, Dubai, UAE
AT/BE/DK/ DE/ES/FR/ NO/NL/LU/ SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102, 8530 Harelbeke, BELGIUM
AU/NZ	V-ZUG Studio Melbourne R7, 459 Church Street, Richmond 3121, Victoria, AUSTRALIA
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3, No. 1193 Changning Road, 200051 Shanghai, CHINA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street, London W1U 1PN, GREAT BRITAIN
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street, Causeway Bay, HONG KONG
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3, 6350903 Tel Aviv, ISRAEL
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125, 20092 Cinisello Balsamo (Milano), ITALY
LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway, Wakim Bldg, Jdeihieh, Beirut, LEBANON
RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1, 113054 Moscow, RUSSIA
SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard, 2 Orchard Turn #02-07B, Singapore 238801, SINGAPORE
TH	V-ZUG (Thailand) Limited. 20 Bubhagit Building, G Floor, North Sathon Rd Silom, Bang Rak, Bangkok. 10500, Thailand
TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu, 06690 ÇANKAYA/ANKARA, TURKEY
UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37, 65012 Odessa, UKRAINE
VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi, Saigon Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM

Trefwoordenlijst

numeriek

3-punts kernthermometer 16

A

Accessoires 14
Adressen importeurs 76
Afvoer 74
Algemene tips 74
App
 Verschuiven 19
Appweergave 12
AutoBraad 47
AutoDoor 17
Automatische deuropening 26

B

Babyflesjes ontsmetten 47
Bakplaat 14
Bediening 18
Bedienings- en display-elementen 12
Beknopte informatie
 Weergeven 18
Beschrijving van het toestel 11
Bord verwarmen in de ovenruimte 45
Buitenafmetingen 71

C

CircleSlider
 Bedienen 19
 Reactie 21

D

Datum en tijd
 Datum 59
 Datum- en tijdformaat 59
 Nachtmodus 59
 Synchronisatie van de tijd 58
 Tijd 59
 Tijd in standby 59
 Tijdsynchronisatie 59
Deurafdichting
 Vervangen 64
Display
 Achtergrond 57
 Bedienen 18
 Helderheid 56
 Kleurenschema 56
Displayvergrendeling 30
 Inschakelen 30
 Uitschakelen 30
Doeltemperatuur 23
Draadloze verbinding 55
Draagrooster

Eruit nemen 65
Plaatsen 65
Drogen 40

E

EasyCook 52
 Levensmiddelengroepen 52
EcoManagement
 Resetten 60
 Verbruiks-informatie 60
 Verbruiksweergave 60
EcoStandby 72
Eerste inbedrijfstelling 11
Eigen recepten 50
 Aanmaken 50
 Kopiëren 51
 Recept kopiëren 52
 Verwijderen 52
 Wijzigen 51
Einde 22
Einde van het bedrijf 32
 Met AutoDoor 33
Elektrische aansluiting 71
Elektromagnetische golven
 Tips 54
Energie besparen 74

F

F- en E-meldingen 67
Fabrieksinstellingen 60
 Favorieten 60
 Gepinde waarden 60
 Startscherm 60
 V-ZUG-Home 60
Favorieten 27
 Aanmaken 27
 Starten 28
 Verwijderen 28
 Wijzigen 27
Functiebalk 12
Functietoetsen 12
 Uitklappen 19

G

Gaarplaat geperforeerd 15
Gaarplaat geperforeerd van kunststof .. 15, 71
Garantieverlenging 83
Geldigheidsbereik 2
Geluiden
 Klankwereld 57
 Meldingstonen 57
 Rustige modus 57
 Signaaltonen 57

Glazen schaal gehard.....	16, 71
---------------------------	--------

H

Hete lucht	35
hete lucht & stoom	36
Hete lucht Eco	37
Hete lucht vochtig	35
Hete wikkels	46
Hot stones	46
Hulpfuncties	58
Automatische deuropening.....	58
Automatische deursluiting.....	58
Klep watercompartiment	58
Opwarmingstoon	58
Verlichting	58
Hygiëne	46

I

Individuele instellingen	
Internationale keuken EasyCook	57
Startscherm	57
Temperatuureenheid	57
Vervolgstappen	57
Voedingsstijl EasyCook	57
Waterhardheid	58
Inmaakpotten ontsmetten	47
Instelbereik	22
Instellen voor later	26
Instellen	26
Starten	26
Instellingen	
Controleren	25
Wijzigen	25
Instelmogelijkheden	13
Intensieve reiniging	62
Internationale keuken	53

J

Jampotten na-desinfecteren	47
----------------------------------	----

K

Kerntemperatuur	23
Alleen meten	23
Instellen	24
Kernthermometer	23, 70
Klokdesign	59
Kookruimte	
Temperatuurmeting	72
Korte handleiding	84

L

lading	72
Lange gaartijd	69
Ledlampje	
Vervangen	64

Lijstweergave	12
---------------------	----

M

Magnetron	38
Magnetrons	
Gebruiksaanwijzingen	53
Malsgaartabel	43
Microgolven	73
Toepassingen	54
Modelnaam	2
Modelnummer	2

N

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

O

Ontdooien	40
Ontkalken	65
Beëindigen	67
Durgol Swiss Steamer	66
Interval	65
Mislukt	68
Spoelfase	67
Starten	66
Werkwijze	65
Opbouw	11
Opties	24
Selecteren	24
Starten	24
Overige mogelijke problemen	69

P

Persoonlijke instellingen	56
Aanpassen	56
Datum en tijd	58
Display	56
EcoManagement	60
Fabrieksinstellingen	60
Geluiden	57
Individuele instellingen	57
Kinderbeveiliging	56
Service	60
Taal	56
Toestelinformatie	59
V-ZUG-Home	59
Pinnen	28
Hoofdwaarde	28
Hoofdwaarde terugzetten	28
Pittenzakjes	46
Power hete lucht	37
Power hete lucht & stoom	36
PowerRegenereren	39
PowerStomen	38
Problemen	67
Productinformatie	72
Productinformatieblad	72

Profi-bakken	42, 73
Bebloemd	42
Bestreken	42
Klassiek	42
Laten rijzen	42
Selecteren en starten	42

R

Recepten	49
Annuleren	50
Handeling vereist	50
Starten	49
Receptenboek	49, 70
RegeneratieAutomaat	48
Regeneratieduur	48
Regenereren	39, 74
Reiniging	
Bakplaat	62
Deurafdichting	64
Draagrooster	64
Kernthermometer	64
Ovenruimte	61
Toebehoren	64
Toesteldeur	64
Reiniging van de buitenkant	61
Reserveonderdelen	70, 71
Resultaat van het garen onbevredigend	72
.....	72
Roestvrijstalen plaat	14
Rooster	16
Rustige modus	30
Inschakelen	30
Uitschakelen	30

S

Service & Support	83
SlowCooking	43, 72
Aangebraden	44
Afbreken of voortijdig uitschakelen	45
Selecteren en starten	44
Werkwijze	43
Speciaal toebehoren	17, 71
Startgereedheid	13
Startscherm	18
SteamerCleaner	62
Stekkerbus	13
Stomen	37
Stoomreiniging	63
Storingen	67
Stroomonderbreking	70
Stroomuitval	70
Symbolen	5

T

Technische gegevens	71
---------------------------	----

Technische vragen	83
Temperatuursensor	13
Testinstituten	71
Tijd	31
Tijdens bedrijf verbergen	22
Tijdens bedrijf weergeven	22
Verbergen	31
Weergeven	31
Tijdsduur	21
Instellen	21
Timer	29
Controleren	29
Instellen	29
Starten	29
Voortijdig uitschakelen	29
Wijzigen	29
Tips en trucs	72
Toebehoren	70
Toepassing	19
Selecteren	20
Starten	21
Wijzigen	21
Toepassing annuleren	31
Toepassing voortijdig beëindigen	31
Toepassingen	35
Toepassingen met magnetron	53
Toepassingsgroep	
Selecteren	20
Toepassingstips	26
Verbergen	27
Weergeven	27
Toestel	
Afvoeren	75
Inschakelen	18
Uitschakelen	34
Toesteldeur	
Vervangen	64
Toestelinformatie	
Contact service	60
Demo-modus	60
Identificatienummers	59
Ontkalking	60
Versienummers	60
Toesteltips	34
Oproepen	35
Type	2
Typeplaatje	71, 83

U

U- en E-meldingen	68
Uitgestelde start	22
Instellen	22

V

Vacuisine	40
Selecteren en starten	41
	79

Veiligheidsaanwijzingen	
Gebruiksaanwijzingen	8
Vóór de eerste ingebruikname	8
veiligheidsinstructies	
Algemene	5
Veiligheidsvoorschriften	
Gevaar voor verbranding	9
Levensgevaar	10
Over het gebruik	9
Reglementair gebruik.....	8
Schade aan het toestel vermijden.....	10
Toestelspecifieke	6
Verwondingsgevaar.....	10
Verfrissende doekjes.....	46
Verlichting.....	30, 69
Inschakelen	30
Uitschakelen	30
Verschil in bruining	73
Vervolgstappen	33
Bedrijf annuleren.....	33
Bedrijf voortzetten.....	33
Verzorging en onderhoud	61
Vochtigheidsgraad.....	48
Voedingsstijlen	53
Voorverwarmen	25
Inschakelen	25
Vulfout verdamer	68
V-ZUG-app.....	55
V-ZUG-Home.....	55
Bedrijfsmodus	59
Informatie weergeven.....	59
Interface opnieuw starten.....	59
Resetten	59

W

Waarden	
Aanpassen	20
Opslaan	20
Warmhouden	45
Water bijvullen	19
Waterreservoir	16
Leegmaken	34
vullen	19
Wellness	46

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.

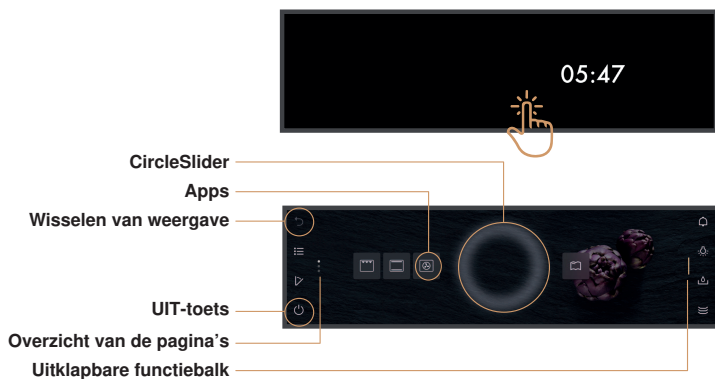
Uw reparatieopdracht

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

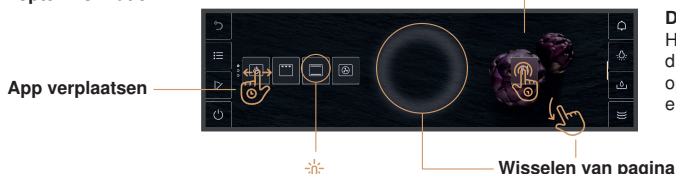


Aan/Uit

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



Beknopte informatie



De bediening

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



Temperatuur

De amberwaarde kan met de CircleSlider worden ingesteld.



1062673-09