

Het apparaat leren kennen

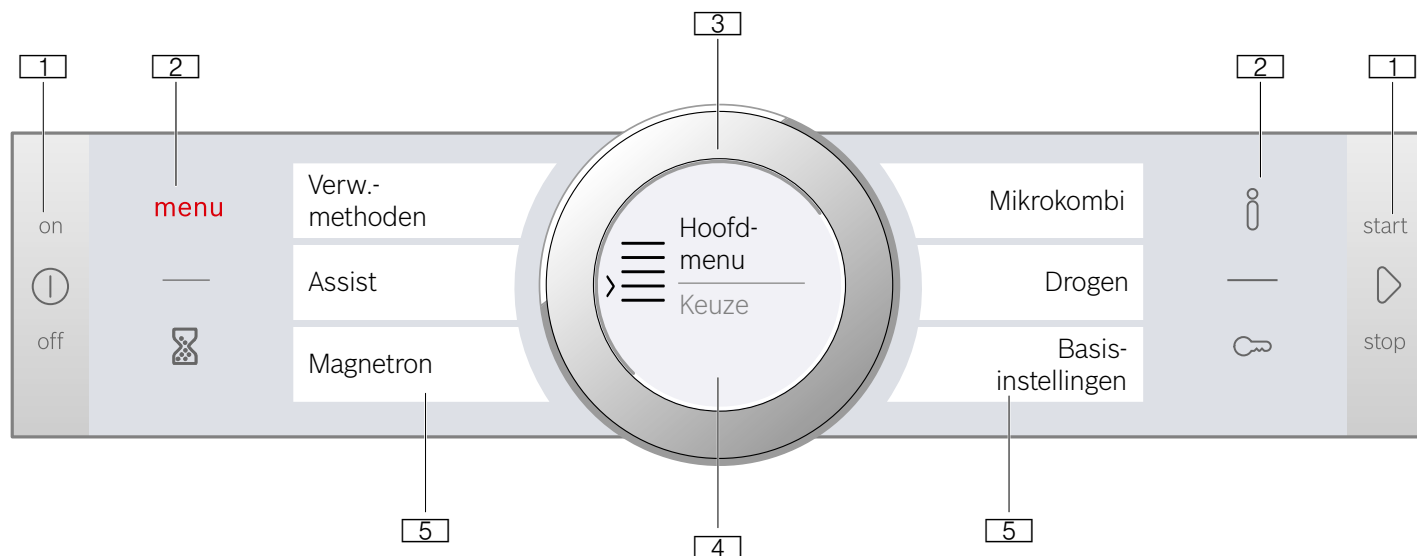
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden, touch-displays en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met de menuweergave.



1 Toetsen

De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen. Bij apparaten die geen voorzijde van roestvrij staal hebben, zijn ook deze beide toetsen touch-velden zonder drukpunt.

2 Touch-velden

Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 Bedieningsring

De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

4 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

5 Touch-displays

Op de touch-displays ziet u de actuele keuzemogelijkheden. U kunt deze hier direct kiezen door op het betreffende tekstveld te tippen. Afhankelijk van de keuze veranderen de tekstvelden.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
Toetsen		
	on/off	Apparaat in- en uitschakelen
	start/stop	Werking starten en stoppen of door lang te drukken (ca. 3 seconden) afbreken
Touch-velden		
	Menu	Functiekeuze-menu openen
	Kookwekker	Kookwekker kiezen
	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven
	Kinderslot	Kinderslot activeren en deactiveren door lang te drukken (ca. 4 sec.)

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

U gebruikt de bedieningsring ook om in de keuzelijsten op de touch-displays te bladeren.

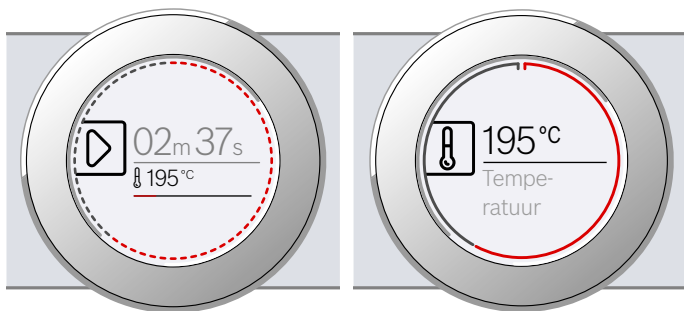
Bij de meeste keuzelijsten moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer het eerste of laatste punt bereikt is.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus en wordt in witte letters weergegeven. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

Focus	De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Na de start staat de temperatuur of de stand altijd in de focus. De witte lijn is tegelijkertijd de opwarmlijn. Deze wordt rood opgevuld. Aanwijzing: Bij de magnetron staat de tijdsduur in de focus. De opwarmlijn verschijnt niet.
Vergroting	Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven.



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Tijdens het gebruik wordt de ringlijn in het ritme van seconden rood gevuld. Na elke volledige minuut worden de segmenten weer van het begin af aan gevuld. Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een segment.

Temperatuurindicatie

Na de start wordt de actuele temperatuur in de binnenruimte grafisch weergegeven op het display.

Opwarmlijn	De witte lijn onder de temperatuur wordt, naarmate de binnenruimte opgewarmd raakt, van links naar rechts rood gevuld. Wanneer u voorverwarmt is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de lijn geheel rood gevuld is. Bij instelstanden, bijv. grillstanden, is de opwarmlijn direct rood gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de ringlijn de restwarmte in de binnenruimte weer. Hoe geringer de restwarmte wordt, des te donkerder kleurt de ringlijn, en op een gegeven moment verdwijnt hij helemaal.

Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Touch-displays

De touch-displays fungeren tegelijkertijd als indicatie en bedieningselement. Ze tonen u wat de keuzemogelijkheden bij een functie zijn en wat er al is ingesteld. Om een functie te kiezen tikt u eenvoudig direct op het tekstveld.

Aan de rode verticale balk aan de zijkant ziet u welke functie gekozen is. Op het display staat de bijbehorende waarde wit in de focus.

Een kleine rode pijl aan de zijkant van het tekstveld geeft aan naar welke functie u vooruit- of terug kunt bladeren.

Temperatuur

< Verwarmingsm.
4D hetelucht

Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 16	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Assist → "Gerechten" op pagina 31	Voor veel gerechten zijn de juiste instelwaarden al geprogrammeerd.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 20	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
CombiSpeed → "De magnetron" op pagina 20	Hiermee kunt u naast de magnetron een verwarmingsmethode inschakelen.
Drogen → "De magnetron" op pagina 20	Altijd gebruiken na bereiding met de magnetron.
Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 22	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Bij zeer hoge temperaturen wordt de temperatuur na langere tijd enigszins verlaagd door het apparaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
 4D hetelucht	30-275 °C	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
 Boven- en onderwarmte	30-300 °C	Voor het traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor gebak met vochtige bedekking. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
 Hetelucht Eco	30-275 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant in de binnenruimte. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 125-275 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
 Boven- en onderwarmte Eco	30-300 °C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten. De warmte komt van boven en van onderen. Het meest doeltreffend is de verwarmingsmethode tussen 150-250 °C. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus gebruikt.
 Circulatiegrillen	30-300 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond de gerechten.
 Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
 Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes of toast en om te gratineren. Het middelste oppervlak onder het grillelement wordt heet.
 Pizzastand	30-275 °C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
 Langzaam garen	70-120 °C	Voor het langzaam garen van aangebraden, zachte stukken vlees in open vormen. De warmte komt bij een lage temperatuur gelijkmatig van boven en van onderen.
 Onderwarmte	30-250 °C	Voor de bereiding au bain-marie en om na te bakken. De warmte komt van onderen.
 Warmhouden	60-100 °C	Voor het warmhouden van bereide gerechten.
 Servies voorverwarmen	30-70 °C	Voor het opwarmen van servies.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Magnetron

Hier vindt u een overzicht van de verschillende toepassingsgebieden, zodat u altijd het juiste magnetronvermogen kunt gebruiken.

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watts dat door het apparaat wordt gebruikt.

Magnetronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90 watt	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwetsbare gerechten.
180 watt	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360 watt	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600 watt	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
Max. watt	30 min.	Voor het verwarmen van vloeistoffen.

CombiSpeed

U kunt veel verwarmingsmethoden combineren met de magnetron. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.

Hiervoor zijn magnetronvermogens tussen de 90 en 360 watt geschikt.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld  De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Funcities voor de binnenruimte

Enkele functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Aanwijzing: Bij de functie Magnetron moet u de werking na het sluiten van de deur met de toets start/stop  voortzetten. Daarvoor kunt u de basisinstelling wijzigen. → "Basisinstellingen" op pagina 22

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 15 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, schakelt de verlichting uit.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u vastleggen dat de binnenruimteverlichting bij gebruik niet inschakelt. → "Basisinstellingen" op pagina 22

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen instellen hoelang de koelventilator naloopt.

→ "Basisinstellingen" op pagina 22