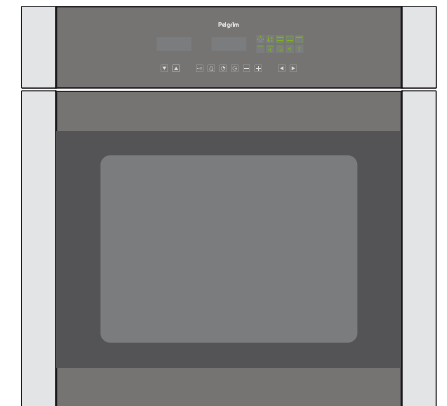


Pelgrim

Handleiding

Inbouwoven

OKW790 - 793 - 795 - 799



art. nr. 88026790

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

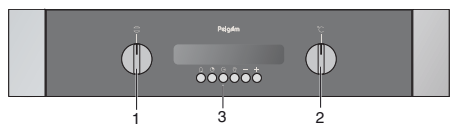
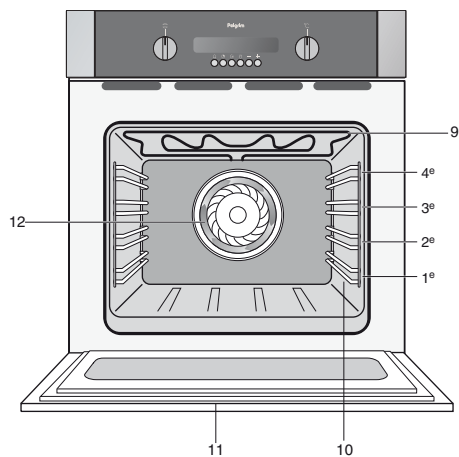
Inhoud

■ Toestelinformatie	2 - 3
■ Veiligheid	4
Waar u op moet letten	4
■ Voor het eerste gebruik	4
■ Bediening	5 - 13
Elektronische klok	5
Ovenfuncties	6
Touch control oven OKW799	9
Ovenfuncties OKW799	12
■ Toepassing	13 - 15
Baktips	13
Braden	14
Grillen	15
Bruinieren	15
Drogen	15
Ontdooien	15
■ Onderhoud	16
Reinigen	16
Wijzigen draairichting deur	17
■ Installatie	18 - 19
■ Afvoeren verpakking en toestel	20

Pelgrim

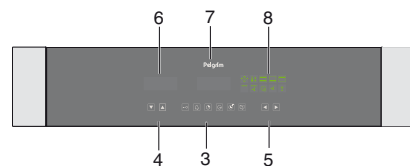
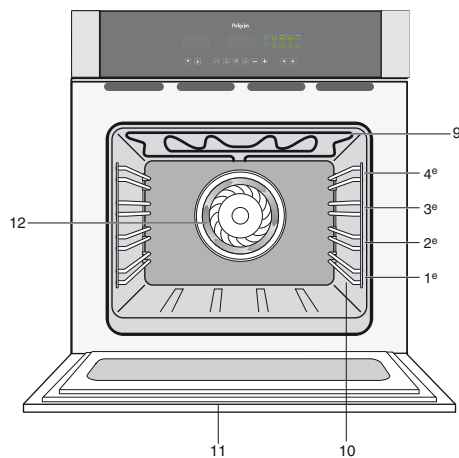
Doelmatig en Stijlvol

OKW790 - 793 - 795



bedieningspaneel type OKW790 - 793 - 795

OKW799



bedieningspaneel type OKW799

Toestelinformatie OKW790 - 793 - 795

- 1 – bedieningsknop bakovenfunctie
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – elektronische klok
- 9 – verwarmingselement bovenwarmte/
grillen
- 10 – richels in vier hoogten
- 11 – ovendeur
- 12 – ventilator

Toestelinformatie OKW799

- 1 – bedieningsknop bakovenfunctie
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – elektronische klok
- 4 – temperatuur instellen
- 5 – ovenfunctie instellen
- 6 – display oventemperatuur
- 7 – display elektronische klok
- 8 – display ovenfuncties
- 9 – verwarmingselement bovenwarmte/
grillen
- 10 – richels in vier hoogten
- 11 – ovendeur
- 12 – ventilator

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete kookplaten/zones.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Grilleer altijd met gesloten deur.
- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

Vóór het eerste gebruik

Gebruiksklaar maken

- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig ze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

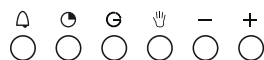
Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.

Direct schoonmaken

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Instellen dagtijd (indien van toepassing)

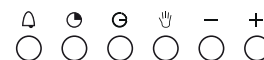


Na een stroomuitval of bij het voor de eerste maal aansluiten op het lichtnet knipperen er 3 nullen in de display. U moet de dagtijd dan (opnieuw) instellen:

- Druk gelijktijdig op de toetsen en .
- Stel de juiste tijd in met de + toets of - toets.

De ingestelde dagtijd wordt na enkele seconden automatisch opgeslagen.

Elektronische klok (indien van toepassing)



Kookwekker

- De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.
- Druk op de toets.
 - Stel met de -/+ toetsen de tijd in. Het symbool in de display licht op. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd.
 - Druk op de toets om de resterende tijd te zien. De resterende tijd verschijnt gedurende 5 sec. in de display.
 - Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Het symbool in de display dooft. Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Automatisch uitschakelen met baktijd functie

- De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.
- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
 - Kies de gewenste temperatuur.
 - Druk op de toets. In de display verschijnt 0.00 en “AUTO” licht op.
 - Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. “AUTO” en lichten op.

- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Het symbool in de display dooft.
- Schakel het geluidssignaal uit met de toets.






Automatisch uitschakelen met eindtijd functie

- De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.
- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
 - Kies de gewenste temperatuur.
 - Druk op de toets. In de display verschijnt 0.00 en “AUTO” licht op.
 - Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. “AUTO” en lichten op.
 - De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Het symbool in de display dooft.
 - Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

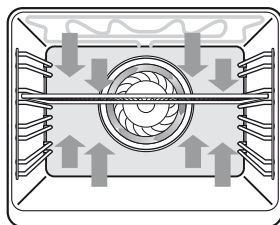
De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
- Druk op de  toets. In de display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en  lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de  toets. De display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. "AUTO" en  lichten op. De oven schakelt automatisch in en uit. Na afloop klinkt er een geluidssignaal.
- Schakel het geluidssignaal uit met de  toets.

Tussentijds uitschakelen van de oven

- Draai de functieknop en de temperatuurknop op 0. De indicatielampjes gaan uit, het toestel is uitgeschakeld.
- Druk op de toets . Het toestel is ingesteld op handbediening.

Ovenfuncties



Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen. Omdat de warmte van het boven- en onderelement komt is de plaats in de oven belangrijk. Meestal moet het gerecht in het midden van de oven staan. Aan het begin van het bakproces de ovendeur nooit openen. De kans is groot dat dan pas gerezen deeg inzakt. Het bakken van soezen, schuimgebak, soufflé's, brood, cake, pizza en biscuitdeeg gaat beter met boven- en onderwarmte.

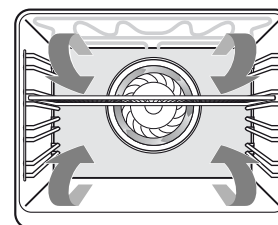
Condensvorming

Tijdens het braden of bakken komt er vocht vrij. Vooral bij het bereiden van brood, pizza's, voorgebakken frites, etc. Bij meerdere vormen of lagen ontstaat er vanzelfsprekend ook meer condens in de oven.

Onderwarmte (OKW790-793)

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vòòr het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door

Hetelucht



De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. Wanneer u op meerdere richels tegelijk bakt moeten de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de eerste en derde richel van onderen.

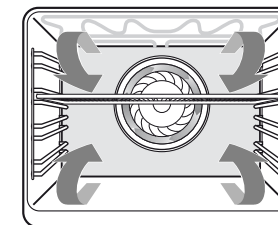
Grill

Voor het grillen en gratineren van gerechten. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje. Bij het grillen moet u de temperatuurknop op de maximale stand instellen.

Hetelucht-grillen



Door de knop van de heteluchtoven op bovenstaande grillpositie in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Maxi grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de grote grill waarbij beide grillelementen zijn ingeschakeld, echter zonder ventilator. Zie hiervoor stand "Hetelucht-grillen".

Grilleer altijd met gesloten deur.

Bovenwarmte (OKW790-793)

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.

Ovenlamp

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

Ventilator + onderwarmte

Deze stand is vooral geschikt voor het bakken van taarten met een natte bedekking, fruittaarten, vochtig gebak in vormen of op de plaat. Plaats het gerecht op de eerste of tweede richel van onderen.

Ontdooi-stand

U kunt ontdooien met de ventilator van de heteluchtoven. Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  (de ventilator blaast nu koude lucht).

Conventioneel + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen. De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen.

Grill + draaispit (OKW790)

Door de knop van de oven op de  stand in te stellen, kunt u grillen met gebruik van het draaispit.

Plaatsen van de grillset (OKW790)



- Steek het gerecht aan de spit en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast met de haken.
- Schuif het rooster met draaispit in de oven. Zorg dat de draaispit in de opening van de grillmotor valt. Plaats een bakplaat met een beetje water onder het draaispit.

Grilleer altijd met gesloten deur.

Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator. Na gebruik van de oven bij zeer hoge bak- of braadtemperatuur blijft de koelventilator enige tijd doordraaien om de oven voldoende te laten afkoelen, ook al is het toestel uitgeschakeld. De koelventilator schakelt na verloop van tijd automatisch uit en wordt weer automatisch ingeschakeld indien de oventemperatuur door de nog aanwezige warmte in de oven te hoog oploopt.

Touch control oven OKW799



Deur openen

- Druk op toets .


Instellen van de dagtijd

Na een stroomuitval of bij het voor de eerste maal aansluiten op het lichtnet knipperen er 4 nullen in de display. U moet de dagtijd dan (opnieuw) instellen:

- Druk gelijktijdig op de toetsen  en .
- In de display knippert “:”. Stel de juiste tijd in met de toets .
- De ingestelde dagtijd wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen.

Kinderslot

U kunt het kinderslot inschakelen om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

- Druk 5 seconden op de toets  totdat  in de display verschijnt. Het kinderslot is ingeschakeld.
- Om het kinderslot weer uit te schakelen: Druk nogmaals 5 seconden op de toets  totdat  verdwijnt. In de display verschijnt weer de dagtijd.

Oven handmatig instellen

- Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal.
- In de display verschijnt “ON”, het symbool  licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Selecteer een ovenfunctie met de toetsen  en .
- De temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen  en .
- De oven is ingeschakeld, het symbool  knippert in de display zolang de oven opwarmt.
- Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, stopt het symbool  met knipperen.
- Schakel de oven weer uit met de toets .








Kookwekker


De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In de display verschijnt 0:00 en knipperen “:” en .
- Stel de gewenste tijd in met de  toets. De maximale tijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , ,  of .

Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In de display verschijnt A.
- Druk op de  toets totdat de juiste baktijd bereikt is. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de dagtijd. Selecteer een ovenfunctie met de toetsen  en . In de display verschijnt het symbool .
- Het temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen  en .
- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. In de display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .

- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , ,  of .
- Het symbool  licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .

Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.















- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In de display verschijnt A.
- Druk op de  toets totdat de juiste eindtijd bereikt is.
- Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de dagtijd. Selecteer een ovenfunctie met de toetsen  en . In de display verschijnt het symbool .
- De temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen  en .
- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. In de display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , ,  of .
- Het symbool  licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .





Automatisch in- en uitschakelen met baktijdfunctie en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets .
- Druk op de  toets totdat de juiste baktijd bereikt is. Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de dagtijd.
- Druk op toets .
- Druk op de  toets totdat de juiste eindtijd bereikt is. Er klinkt een weer een geluidssignaal en “:” stopt met knipperen.
- Selecteer een ovenfunctie met de toetsen  en .
- De temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen  en .
- De oven schakelt automatisch in en uit. Na afloop klinkt er een geluidssignaal. In de display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , ,  of .

- Het symbool  licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .

Let op:





De ovenfuncties Voorverwarmen en Ontdooien kunnen niet gebruikt worden in combinatie met de automatische functies.

Ovenfuncties OKW799

Ovenlamp

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

Tijdens gebruik van de oven is de verlichting ingeschakeld tot 3 minuten nadat de ingestelde temperatuur bereikt is. Daarna schakelt de verlichting automatisch uit.

Druk op één van de toetsen , ,  of . De ovenverlichting schakelt gedurende 1 minuut in.

Voorverwarmen

In deze stand wordt de oven extra snel opgewarmd. Nadat de ingestelde temperatuur bereikt is kunt u op de normale manier een andere ovenfunctie gebruiken.

Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen.

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden.

Bovenwarmte

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc aan het einde van het bakproces.

Grill

Geschikt voor het grillen van platte stukken vlees, kip of ander gevogelte. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Grill met ventilator

De stralingswarmte van het grillelement wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.

Pizza functie

Deze stand is geschikt voor het bereiden van pizza's.

Hetelucht

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken.

Ontdooien

In deze stand kunt u gerechten sneller ontdooien. De ventilator blaast koude lucht. In de temperatuursdisplay verschijnt "dEF".

Baktips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de eerste of tweede richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik of bekleed met een speciale kunststof. Deze bakvormen nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de temperatuur 10 °C lager in of kies voor een langere baktijd. U moet zich exact aan de roertijden houden die in uw kookboek staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

Verskil van kleur

U heeft op twee of drie niveaus gebakken. Het gebak in het bovenste blik is donkerder dan in het onderste blik. Gelijktijdig in de oven geschoven bakblikken zijn niet altijd tegelijkertijd gaar. Kies een lagere temperatuur; het gebak wordt dan gelijkmatig gaar. Laat het onderste blik 5 tot 10 minuten langer bakken of zet het 5 tot 10 minuten eerder in de oven.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaas wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met bloem bestrooien.

Hetelucht

In gesloten schalen of pannen blijft het vlees sappiger. Bovendien zal er weinig of geen rookontwikkeling ontstaan. Bij het braden zonder deksel wordt het vlees sneller bruin en knapperig.

De braadslede is ideaal voor het braden van een stuk vlees boven 1 kg.

Braadtijdentabel voor verschillende soorten vlees

Braadgerecht	gewicht in kg	temp in °C	tijd in minuten
Rundvlees	1,0	180 - 200	100 - 120
Rundfilet / roastbeef	1,0	190 - 210	35 - 45
Varkensvlees	1,0	170 - 190	100 - 120
Casselerrib	1,0	150 - 160	80 - 100
Wild	1,0	180 - 200	90 - 120
Kalfsvlees	1,0	170 - 190	100 - 120
Lamsvlees	1,5	170 - 190	90 - 120
Gevogelte	1,0	170 - 190	50 - 60
	2,0	170 - 190	120 - 150
	4,0	160 - 180	150 - 180
Vis	1,5	160 - 180	35 - 55

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst.

Hetelucht-grillen

- Braadslede op richel 1 in de oven plaatsen.
- Grillgerecht midden op het rooster leggen (zie tabel).
- Ovendeur sluiten en ovenknop instellen op grillstand.

Grilltijden-tabel voor het rondom grillen

Grillgerecht	gewicht in kg	richelhoogte	tijd in minuten
Sjaslik		3	17 - 20
Haantje	1	2	35 - 40
Rollade	1	2	50 - 60
Casselerrib		2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Bruineren

Om uw gerechten een bruin korstje te geven, schakelt u nog enige minuten het grillelement in. Wacht tot de bovenzijde goudbruin is.

Kleine stukken vlees

Gegrild vlees behoudt zijn natuurlijke aroma wanneer u het van te voren niet invet.

Grote stukken vlees

Deze kunnen eventueel met een dun laagje olie of boter worden ingesmeerd, om uitdrogen te voorkomen.

Drogen

Om fruit, groente en kruiden goed te conserveren moet u de temperatuur op ca. 60-80 °C instellen.

Ontdooien

U kunt ontdooien met de ventilator van de heteluchtoven. Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  en de temperatuur op de nulstand (de ventilator blaast nu koude lucht).

Ontdooitijden van bevroren producten

Te ontdooien gerecht	tijd in minuten
1000 gr. vis of 500 g. vlees	60 - 90
1000 gr. gevogelte of vlees	90 - 120
500 gr. braadworst	30 - 50
300 gr. fruit (aardbeien)	30 - 45
500 gr. lage taarten	20 - 30
500 gr. brood	30 - 40

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Reinigen

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, het bedieningspaneel, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep en nabehandelen met schoon water.

Chroom

Richels en ovenrooster met een warm sopje of vloeibare zeep reinigen, nabehandelen met schoon water.

Kunststof/glas

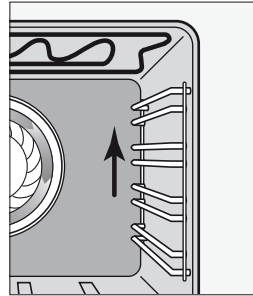
Handgreep en knoppen met een sopje of met Glassex reinigen.

Afdichtrubber

Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

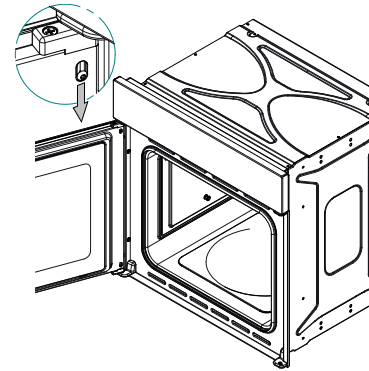
Tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.

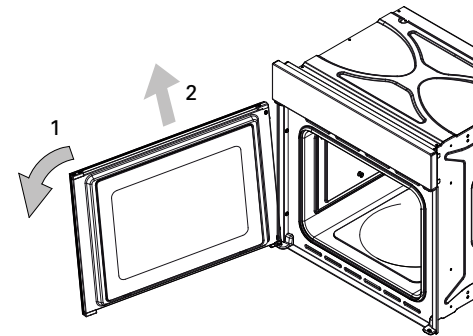


Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen door ze omhoog te duwen en uit de haak te lichten.

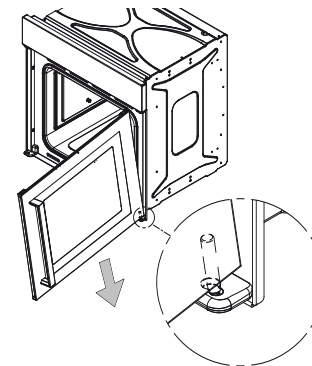
Wijzigen draairichting deur



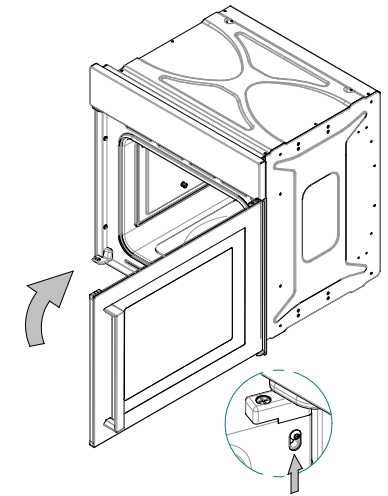
- Open de deur en schuif de vergrendeling naar beneden.



- Kantel de deur naar beneden (1) en til de onderkant (2) uit het scharnier.

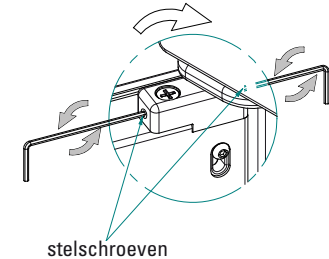


- Draai de deur om en plaats de onderkant in het scharnier aan de andere kant van de oven.



- Kantel de deur naar boven (1) en schuif de vergrendeling omhoog.

Deur waterpas stellen



U kunt de deur waterpas stellen met de stelschroeven.

Installatie

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan moet het door een erkend installateur op het lichtnet worden aangesloten.

Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L

blauw = fase N

groen/geel = aarde (⏚)

zwart = nul of fase

U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

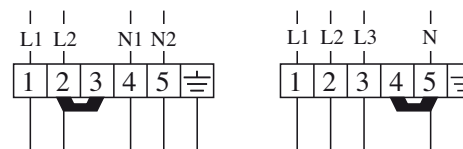
- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

Aansluitklemmen

- Het aansluitblok bevindt zich aan de rechter achterzijde, bovenop de ovenbehuizing. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u de deksel van het aansluitblok hebt verwijderd. Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbinding maken. Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekcontasting.

Elektrische aansluiting

Twee of drie fasen.

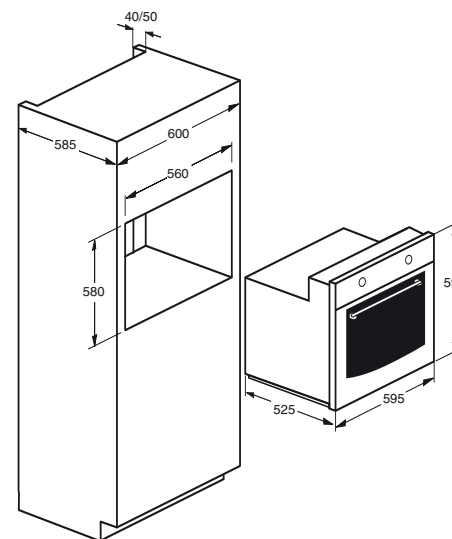


Technische gegevens

overtypen	790	793	795	799	
elektrische aansluiting					
230 V - 50 Hz	■	■	■	■	
nominaal vermogen kW	2,3	2,3	3,7	3,7	

Inbouwen

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de ombouwkast.
- Open de ovendeur en zet de oven met 2 schroeven per zijwand vast.



Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.