



OVS524RVS
OVS524MAT

Gebruiksaanwijzing Oven

Gebruikte pictogrammen



Belangrijke informatie



Tip

INHOUD

De oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/telescoopgeleider	6
Accessoires	6
Deur	8
Koelventilator	8

Eerste gebruik

Wat er eerst moet gebeuren	9
Menu 'Instellingen'	9
Menu 'Instellingen' openen	10

Bediening

Oven bedienen	11
---------------	----

Gebruik

Oven gebruiken	14
Functietabel	14
Stoomkoken	17
Timer	18
Extra functies kiezen	20

Reinigen

Oven reinigen	22
Stoomreinigen	22
Stoomsysteem reinigen (ontkalken)	23
Waterreservoir vullen	24
Insteekgeleiders verwijderen en reinigen	24
Ovendeur verwijderen en terugplaatsen	25
Glas uit ovendeur verwijderen en terugplaatsen	26
Ovenlamp vervangen	27

Problemen oplossen

Algemeen	28
----------	----

De oven en het milieu

Apparaat en verpakking afvoeren	30
---------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim-stoomoven. Dit product biedt eenvoudige bediening en optimale gebruikersvriendelijkheid. De oven heeft vele verschillende instellingen waardoor u telkens de juiste methode kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.



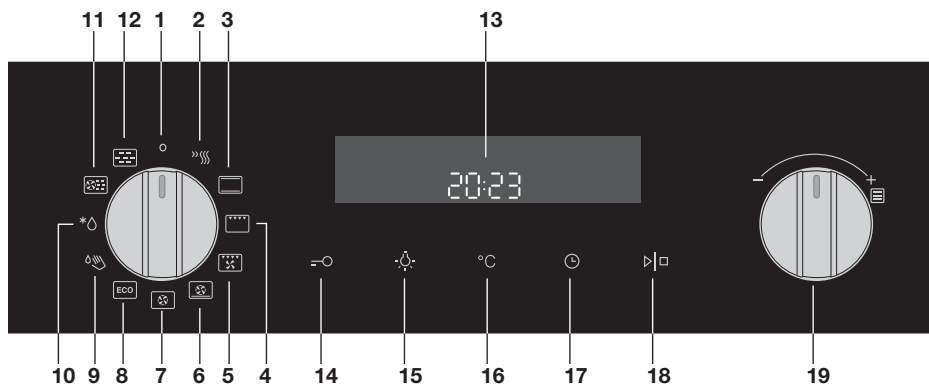
Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

DE OVEN

Bedieningspaneel



1. Uit
 2. Snel voorverwarmen
 3. Bovenwarmte + onderwarmte
 4. Grill
 5. Grill + ventilator
 6. Hete lucht + onderwarmte
 7. Hete lucht
 8. ECO hete lucht
 9. Stoomreinigen
 10. Ontdooien
 11. Combinatie stoom + hete lucht
 12. Stoom
 13. Display (informatie over bereiding en timerklok)
 14. Kinderslot
 15. Ovenlamp aan/uit
 16. Temperatuur
 17. Timer
 18. Start/stop
 19. Selectieknop
- Ovenfunctieknop



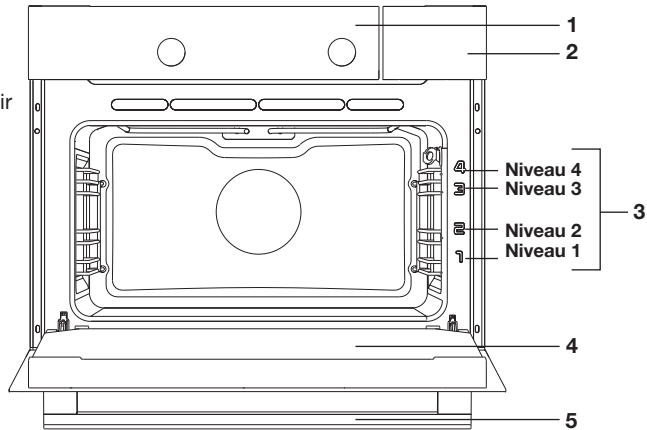
Opmerking:

Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

DE OVEN

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Klep van waterreservoir
2. Insteekniveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep



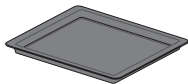
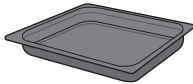
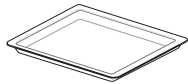
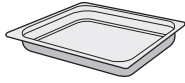
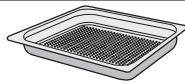
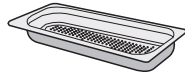
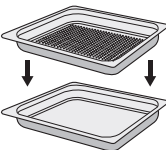
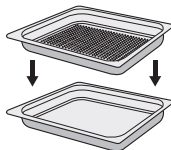
Geleiderails/telescoopgeleider

- Afhankelijk van het model heeft de oven vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk voor de grillfunctie gebruikt.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model heeft een aantal inschuifniveaus een volledig uittrekbare telescoopgeleider.
 - Trek de telescoopgeleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider met het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal terug in de ovenruimte.
 - Sluit de ovendeur pas nadat de telescoopgeleider helemaal in de ovenruimte is geschoven.

Accessoires

Het apparaat wordt geleverd met een reeks accessoires. Welke dit zijn, is afhankelijk van het model. Gebruik alleen originele accessoires; deze zijn speciaal geschikt voor gebruik met het apparaat.

Opmerking: niet alle accessoires zijn geschikt en/of beschikbaar voor elk apparaat (dit kan ook per land verschillen). Zorg dat u bij aanschaf over het exacte identificatienummer van het apparaat beschikt. Raadpleeg de verkoopbrochures of kijk online voor meer informatie over optionele accessoires.

Accessoires die bij het apparaat kunnen worden meegeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet bij magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. • Het ovenrooster is voorzien van een veiligheidspin. Til het rooster iets op aan de voorkant zodat u het uit de oven kunt schuiven. • Gebruik het ovenrooster niet bij magnetronfuncties!
	Geëmailleerde diepe bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook als lekbak worden gebruikt. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om deze te gebruiken als lekbak bij grillen. • Gebruik de geëmailleerde diepe bakplaat niet bij magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de oven en de magnetron. • NIET geschikt voor pyrolysereiniging.
	Niet-geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen). • Opmerking: bij temperaturen boven 180 °C kan verkleuring optreden. Dit is niet van invloed op de werking van de oven.
	Geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (handig bij stoomfuncties). • Opmerking: bij temperaturen boven 180 °C kan verkleuring optreden. Dit is niet van invloed op de werking van de oven.
	Geperforeerde stoomschaal; 1/3GN.
	Geperforeerde stoomschaal; 1/2GN. • Opmerking: bij temperaturen boven 180 °C kan verkleuring optreden. Dit is niet van invloed op de werking van de oven.
	• De stoomschalen kunnen gelijktijdig op twee niveaus worden gebruikt (d.w.z. de niet-geperforeerde stoomschaal op niveau 1 en de geperforeerde stoomschaal op niveau 2). • Voor het stomen kunt u de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen. Zij kunnen alleen gezamenlijk worden gebruikt op een niveau dat is voorzien van telescoopgeleider.

DE OVEN

Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking wordt hervat als de deur is gesloten.
- Deze oven heeft een systeem waarmee de ovendeur zachtjes wordt gesloten. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging vanaf een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.

Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Wat moet er eerst gebeuren?

Verwijder alle losse onderdelen, accessoires en gebruiksvoorwerpen uit de ovenruimte en reinig ze met warm water en gewoon afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen enzovoort.

- Wanneer het apparaat voor het eerst wordt verwarmd, komt de geur vrij die typerend is voor nieuwe apparatuur. Zorg voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.

Menu 'Instellingen'

Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit op het elektriciteitsnet, licht het display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het display. Het menu 'Instellingen' is automatisch geopend.

Huidige tijd instellen

U kunt de huidige tijd instellen.

1. Stel met de 'selectieknop' de huidige tijd in.
2. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.

Als u nergens op drukt, wordt de instelling na drie seconden automatisch opgeslagen.



Helderheidsniveau instellen

U kunt de helderheid van de achtergrondverlichting aanpassen.

De beschikbare niveaus zijn laag, gemiddeld en hoog.

1. Draai de 'selectieknop' naar het gewenste helderheidsniveau.
2. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.



Geluidsniveau instellen

U kunt het geluidsniveau aanpassen. De beschikbare niveaus zijn laag, gemiddeld, hoog of uit.

1. Draai de 'selectieknop' naar het gewenste geluidsniveau.
2. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.



Waterhardheid instellen

Vóór het eerste gebruik moet de waterhardheid worden getest. Als het water zachter of harder is, kunt u de ingestelde hardheidsgraad wijzigen.

- U kunt de waterhardheid meten met de bijgeleverde 'papieren teststrip'. Voor informatie over de hardheid van het water in uw regio kunt u terecht bij het waterschap.

EERSTE GEBRUIK

- ▷ Dompel de teststrip gedurende 1 seconde in water. Wacht 1 minuut en lees de hoeveelheid streepjes van de papieren strip af. Controleer de tabel voor de juiste instelling voor waterhardheid.

Display	Aantal/kleur van streepjes op teststrip	Type	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	4 groene streepjes	Zeer zacht water	0 - 9	0 - 5
2	1 rood streepje	Zacht water	9 - 18	5 - 10
3	2 rode streepjes	Vrij hard water	18 - 26	10 - 15
4	3 rode streepjes	Hard water	26 - 35	15 - 20
5	4 rode streepjes	Zeer hard water	> 35	> 20



1. Stel met de 'selectieknop' de juiste waterhardheid in (zie tabel).
2. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.

Ontkalkingsproces instellen

U kunt het ontkalkingsproces activeren of deactiveren door 'on' of 'off' te selecteren. U hoeft het apparaat niet onmiddellijk te ontkalken. Er verschijnt een melding op het display wanneer het apparaat ontkalkt moet worden.



1. De instelling voor ontkalken moet 'off' zijn.
2. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.

Einde

U kunt het menu 'Instellingen' afsluiten.



1. Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.

Menu 'Instellingen' openen

U kunt het menu 'Instellingen' op elk gewenst moment openen door de 'selectieknop' naar rechts te draaien en de knop drie seconden in die positie te houden. De 'ovenfunctieknop' moet in positie '0' staan.

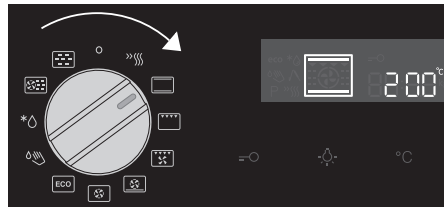
- Druk op de 'start/stop-toets' om door de instellingen te scrollen.
- Draai de 'selectieknop' om naar een andere instelling te gaan.
- Draai de 'ovenfunctieknop' naar rechts of naar links en draai de knop weer naar '0' om het menu 'Instellingen' te verlaten.

Oven bedienen

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de stappen in het bereidingsproces die u moet uitvoeren.

1. Ovenfunctie selecteren.

- Draai de 'ovenfunctieknop' om de gewenste ovenfunctie te selecteren.
Het symbool en de standaardinstellingen van de geselecteerde functie verschijnen op het display.

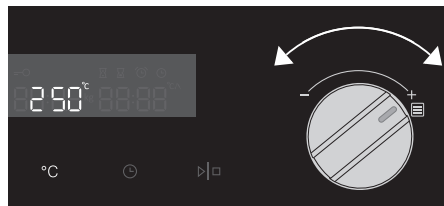


Zie het hoofdstuk 'Gebruik/Functietabel' voor meer informatie over de ovenfuncties.

- Als u een stoomfunctie selecteert, moet u het reservoir altijd met vers water vullen.
 - Stomen is een natuurlijke bereidingswijze waarbij de volle smaak van het voedsel behouden blijft.
 - Zie het hoofdstuk 'Gebruik/Stoomkoken' voor meer informatie over het koken met stoom.

2. Pas indien nodig de instellingen aan voor temperatuur, tijd en stoomintensiteit.

- Druk op de temperatuurtoets en draai de 'selectieknop' om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.



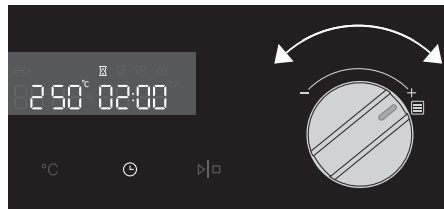
BEDIENING



Zolang een instelling in het display knippert, is het mogelijk om de waarde ervan aan te passen door de 'selectieknop' te draaien.

Als u niet ter bevestiging op de 'start/stop-toets' drukt, wordt de instelling na drie seconden automatisch opgeslagen.

- Druk enkele keren op de 'timertoets' om het juiste symbool (kooktijd, eindtijd of kookwekker) te selecteren en draai daarna 'selectieknop' om de tijd in te stellen.
- Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.



Zie het hoofdstuk 'Gebruik/Timer' voor meer informatie over de timer.

- Als u het combinatieprogramma voor stoom en hete lucht hebt geselecteerd, moet u de stoomintensiteit instellen. Nadat u de temperatuur en/of de tijd hebt ingesteld, bevestigt u de instellingen door op de 'start/stop-toets' te drukken. Op het display ziet u nu 'Int' en drie niveaubalken (laag, gemiddeld en hoog). Draai de 'selectieknop' om uit de verschillende niveaus te kiezen.
- Druk op de 'start/stop-toets' om de instelling te bevestigen.



Zie het hoofdstuk 'Gebruik/Stoomkoken' voor meer informatie over het koken met stoom.

3. Start het bereidingsproces.

- Druk op de 'start/stop-toets'.

De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuursymbool in het display knipperen. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal en blijft het temperatuursymbool in het display verlicht.



Let op: voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het voedsel nog niet in de oven, maar wacht tot de oven is voorverwarmd.

4. De oven uitschakelen.

- Draai de 'ovenfunctiekноп' naar positie '0'.
- Als u een kooktijd/eindtijd hebt ingesteld, stopt de oven automatisch. U hoort een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
 - Op het display worden afwisselend de huidige tijd en de dalende temperatuur in de ovenruimte weergegeven (tot 80 °C).



Na elke stoomfunctie wordt het watersysteem door de oven geleegd. Dit geeft wat geluid. Dit hoort zo en u hoeft zich er geen zorgen over te maken.

Oven gebruiken

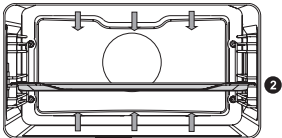
De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

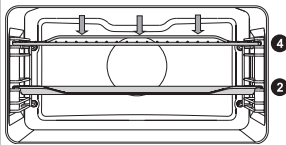
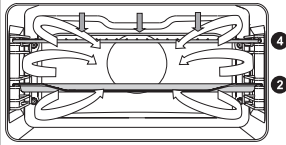
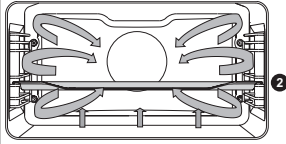
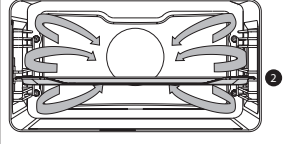
Opmerkingen

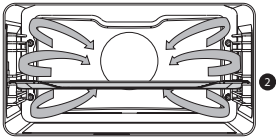
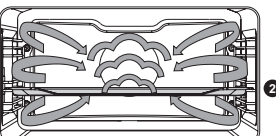
- Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen. Als het niet mogelijk is om de instelling aan te passen, wordt u gewaarschuwd via een geluidssignaal.
- Voor bepaalde gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- **Zorg dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen een temperatuur van 230 °C.**

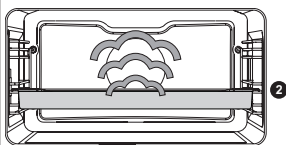


Functietabel

Functie	Beschrijving	
	Snel voorverwarmen • Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur. • Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden! • Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid. • Wanneer 'Snel voorverwarmen' is gestart, begint de oven met voorverwarmen. Het symbool °C knippert in het display. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.	
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider). • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Toegestane maximumtemperatuur 230 °C. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Verwarm de oven 5 minuten voor.	
	Grill + ventilator • Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Verwarm de oven 5 minuten voor.	
	Hete lucht + onderwarmte • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, gistdeeg en zanddeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Hete lucht • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven. • Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Positioneer de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	ECO hete lucht • Verwarming door middel van hete lucht. ECO hete lucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. • Positioneer de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Bij deze instelling wordt gebruikgemaakt van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklassen EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven.	
	Stoomreinigen • Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. • Het stoomreinigingsprogramma neemt slechts 30 minuten in beslag.	
	Ontdooien • De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator is geactiveerd. • Dit wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien.	
	Hete lucht + stoomniveau Hoog/Gemiddeld/Laag • Verwarming door middel van hete lucht in combinatie met stoom. • De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten. • Hoog: bereiden van schnitzels, biefstuk en kleine stukken vlees. • Gemiddeld: opnieuw verwarmen van afgekoelde/bevroren maaltijden, bereiden van visfilets en gegratineerde groenten. • Laag: bereiden van grote stukken vlees (rollade, hele kip), bakken van gerezen deeg (brood en broodjes), bereiden van lasagne, enz. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op het eerste of tweede niveau. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water.	

Functie	Beschrijving	
	Stoom • Voedsel wordt bereid door het te stomen. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten. • Deze stand is geschikt voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, vis, eieren, fruit en rijst. • Plaats de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal. Plaats het geheel vervolgens op niveau 2 in de oven. • Aanbevolen temperatuur: 100 °C. • Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir is gevuld met vers water.	

Stoomkoken

Op gezonde en natuurlijke wijze behoudt stoomkoken de kleur en smaak van het gerecht. Bij deze manier van koken komen geen geurtjes vrij. Het is niet nodig om zout of extra kruiden toe te voegen aan het water in het reservoir.



Als u een stoomfunctie selecteert, moet u het reservoir altijd met vers water vullen.



Na elke stoomfunctie wordt het watersysteem door de oven geleeegd. Dit geeft wat geluid. Dit hoort zo en u hoeft zich er geen zorgen over te maken.

Voordelen van stoomkoken

- Stoomkoken (stoven, garen, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C heeft bereikt.
- Langzaam koken (stoven, garen, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen. Het is gezond: vitamines en mineralen blijven behouden aangezien slechts een klein deel daarvan oplost in het hete vocht van het gerecht.
- Bij stoomkoken is het niet nodig om enige vorm van vet of olie toe te voegen.
- Stoom behoudt de smaak van het gerecht.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien, opwarmen of warm houden van voedsel.

Waterreservoir vullen

Vul altijd eerst het reservoir voordat u een stoomfunctie gaat gebruiken. Gebruik schoon, koud leidingwater, flessenwater zonder toevoeging van mineralen of gedistilleerd water dat geschikt is voor consumptie.



1. Open de klep van het waterreservoir.
2. Haal het reservoir uit de oven met behulp van het handvat.
3. Verwijder de deksel van het waterreservoir en reinig het reservoir met schoon water.
4. Vul het reservoir met water tot aan de markering 'MAX' op het reservoir.
5. Plaats het waterreservoir terug in de oven en druk het aan totdat u een klik hoort.
6. Sluit de klep van het waterreservoir.

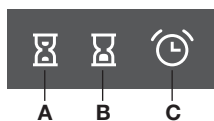
Raadpleeg de stoomtabellen en kies de juiste stoomfunctie voor het gerecht. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.



Water dat na bereiding in het stoomsysteem achterblijft, wordt teruggepompt naar het waterreservoir. Leeg, reinig en droog het waterreservoir nadat u de stoomfunctie hebt gebruikt. Vul het reservoir pas vlak voor u het gaat gebruiken!

Timer

De timer kan op drie verschillende manieren worden gebruikt. Druk enkele keren op de 'timertoets' om de gewenste timerfunctie te selecteren.



- A. Kooktijdsymbool
- B. Eindtijdsymbool
- C. Timersymbool



U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op '00:00'.

Bereidingstijd instellen

Bij deze functie kunt u instellen hoelang de oven moet werken (bereidingstijd).

1. Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
2. Druk enkele keren op de 'timertoets' om een timerfunctie te selecteren.

Het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie licht op en in het display knippert '00:00'.

3. Draai de 'selectieknop' om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op de 'start/stop-toets' om het bereidingsproces te starten.
De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.



Uitgestelde start instellen

U kunt de oven zo programmeren dat deze automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Hiertoe stelt u een tijdsduur en een eindtijd in. De starttijd wordt door de oven berekend. Na afloop van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

- Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Voorbeeld:

Huidige tijd: 17:30 uur, de ingestelde tijdsduur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, de ingestelde eindtijd van het bakproces: 19:45 uur. Het bakproces wordt gestart om 18:30 uur. De temperatuur en de functie zijn vooraf ingesteld. De functie wordt om 19:45 uur uitgeschakeld.

1. Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
2. Druk enkele keren op de 'timertoets' om een timerfunctie te selecteren.
Het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie licht op en in het display knippert '00:00'.
3. Draai de 'selectieknop' om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk enkele keren op de 'timertoets' om een timerfunctie te selecteren.
De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (18:45 uur).
5. Draai de 'selectieknop' om de gewenste eindtijd in te stellen.



6. Druk op de 'start/stop-toets' om het bereidingsproces te starten.
Op het display worden afwisselend de bereidingstijd en de eindtijd weergegeven. Het eindtijdsymbool knippert.
Wanneer de oven wordt gestart, verdwijnt het eindtijdsymbool en verschijnt de verstreken bereidingstijd.

Kookwekker instellen

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt (de 'ovenfunctieknop' staat in positie '0').

1. Druk enkele keren op de 'timertoets' om de kookwekker te selecteren.
2. Stel met de 'selectieknop' de tijd in.
 - De langst mogelijke instelling is 23:59 uur.
3. Druk op de 'start/stop-toets' om de kookwekker te starten.
 - De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.
 - De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker.

Extra functies kiezen

Kinderslot

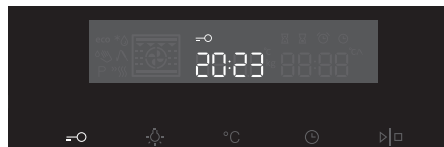
Hiermee vergrendelt u het bedieningspaneel om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door de 'kinderslot-toets' enkele seconden ingedrukt te houden.

In het display verschijnt een sleutelsymbool dat aangeeft dat alle functies zijn vergrendeld.

- Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren.

Het sleutelsymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.



Opmerking:

- Als het kinderslot is geactiveerd en er is geen timerfunctie ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

- Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen er geen ovenfuncties of extra functies worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctieknop' naar positie '0' draaien.
- Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. U moet eerst het kinderslot uitschakelen voordat u een nieuwe functie kunt selecteren.

Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U schakelt de ovenlamp in of uit door op de 'verlichtingstoets' te drukken.

Displayverlichting

Als u de displayverlichting niet wilt gebruiken, kunt u deze uitschakelen.

1. Houd de 'kinderslotoets' + 'timertoets' 5 seconden ingedrukt om het display uit te schakelen.

Als er een timerfunctie is geactiveerd, worden de pictogrammen voor 'uit' en 'timer' op het display weergegeven om u eraan te herinneren dat de functie is geactiveerd.



2. Houd de 'kinderslotoets' + 'timertoets' 5 seconden ingedrukt om het display weer in te schakelen.



Na een stroomstoring blijven de instellingen van de extra functies slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.

Oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat er zich vet- en voedselresten ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Neem de oppervlakken af met een schone natte doek en wrijf ze vervolgens droog.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Neem de oppervlakken af met een schone natte doek en wrijf ze vervolgens droog.
- Was de binnenkant van de oven.



Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. U voorkomt zo dat er zich voedselresten ophopen waardoor de deur niet goed sluit.

Stoomreinigen

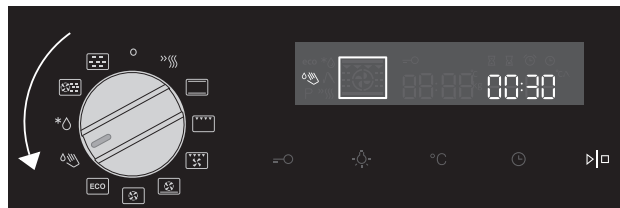
Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Met stoom reinigen

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Bij een hete oven is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Vul het waterreservoir met vers water.
3. Draai de 'ovenfunctieknop' naar het symbool voor 'stoomreinigen' en druk op de 'start/stop-toets'.

Het programma duurt 30 minuten.



4. Na 30 minuten zullen de voedselresten op de geëmailleerde wanden voldoende zijn geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Let op: Het is niet mogelijk om de tijdsduur van het reinigingsprogramma tijdens de uitvoering te wijzigen. Draai de 'ovenfunctieknop' naar '0' om het reinigingsprogramma af te breken.

Stoomsysteem reinigen (ontkalken)

In het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting condenseert het water, waardoor mineraalafzetting optreedt (niet schadelijk voor de mens). Deze afzetting moet van tijd tot tijd worden verwijderd. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Het reinigen is afhankelijk van het waterhardheidsniveau.

Type	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)	Geschat watergebruik in liters voordat ontkalking nodig is	Aantal/kleur van streepjes op teststrip
Zeer zacht water	0 - 9	0 - 5	100	4 groene streepjes
Zacht water	9 - 18	5 - 10	70	1 rood streepje
Vrij hard water	18 - 26	10 - 15	50	2 rode streepjes
Hard water	26 - 35	15 - 20	35	3 rode streepjes
Zeer hard water	> 35	> 20	25	4 rode streepjes



Als op het display 'dCAL on' wordt weergegeven, moet de ontkalkingsprocedure worden uitgevoerd.

- Als u de ontkalkingsfunctie niet start, worden de stoomfuncties uitgeschakeld.



1. Druk op de 'start/stop-toets' om het ontkalkingsproces te starten. *Op het display ziet u 'Step 1'.*

2. Verwijder het waterreservoir en vul het met 800 ml water dat is vermengd met 100 ml ontkalkingsmiddel.
- Raadpleeg voor de mengverhouding de instructies bij het ontkalkingsmiddel.

3. Plaats het waterreservoir terug in de oven en druk het aan totdat u een klik hoort.

De ontkalkingsprocedure wordt gestart.



4. Wanneer op het display 'Step 2' verschijnt, verwijdert u het waterreservoir.

5. Verwijder de vloeistof, spoel het waterreservoir en voeg vers water toe voor het spoelproces.

6. Plaats het waterreservoir terug in de oven en druk het aan totdat u een klik hoort.

De spoelprocedure wordt gestart.



7. Wanneer op het display 'End' verschijnt, drukt u op de 'start/stop-toets'.
De spoelprocedure is voltooid.
8. Verwijder de deksel van het waterreservoir en reinig het reservoir met schoon water.

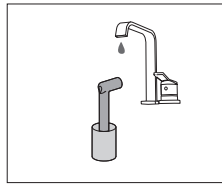
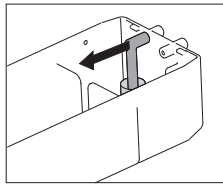


Als u het waterreservoir reinigt of het apparaat ontkalkt, moet u ook het filter van het reservoir reinigen.

Filter van waterreservoir reinigen

Als het filter van het waterreservoir vuil is, kunt u dit onder de kraan schoonmaken.

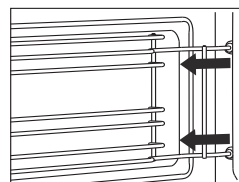
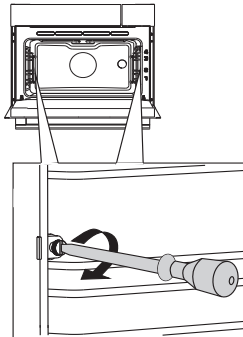
1. Verwijder het buisje van het filter.
2. Spoel het buisje schoon onder de kraan en plaats het weer terug.
Het filter moet de bodem van het waterreservoir raken.



Insteekgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik voor het reinigen van de insteekgeleiders alleen traditionele schoonmaakmiddelen.

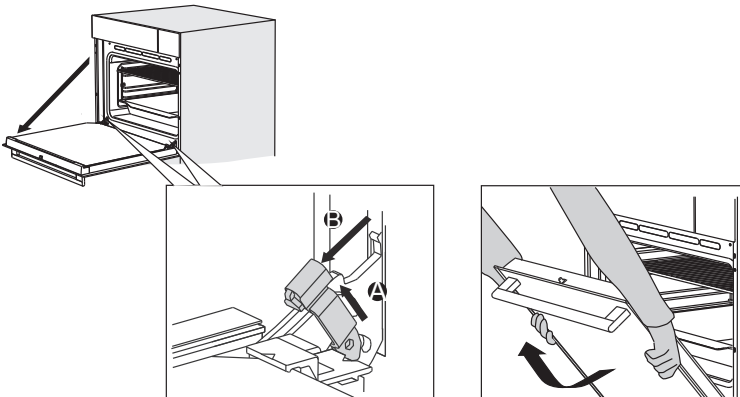
1. Haal de schroeven los met een schroevendraaier.
2. Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.



Ovendeur verwijderen en terugplaatsen

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Trek aan beide zijden de borgpennen iets omhoog (A) en kantel ze dan helemaal naar voren (B).
3. Sluit de deur nu langzaam tot u een lichte weerstand voelt.
4. Til de deur dan omhoog en trek hem los.

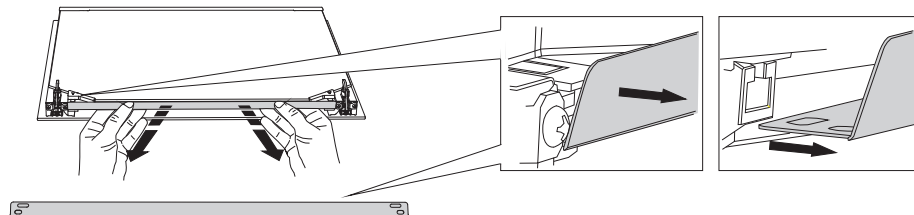
Herhaal deze handelingen in omgekeerde volgorde om de deur weer terug te plaatsen. Als de deur lastig open en dicht gaat, controleer dan of de scharnieren goed in de uitsparingen zijn geplaatst.



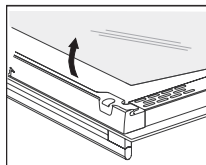
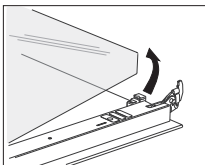
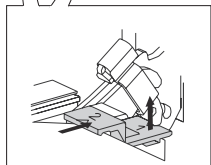
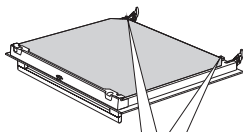
Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Glas uit ovendeur verwijderen en terugplaatsen

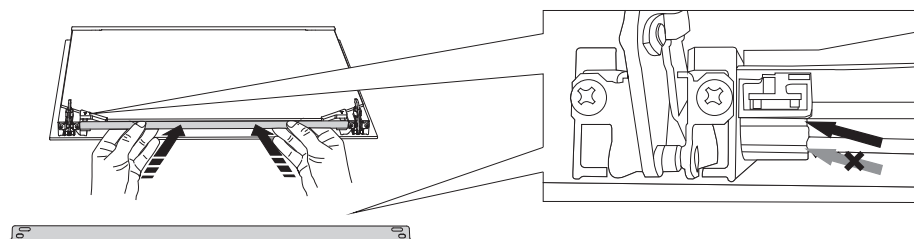
Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het dan eerst uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'Ovendeur verwijderen en terugplaatsen').



1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek ze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant vast en til het voorzichtig uit de steun.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door dit voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichting rond het glas.



Plaats het glas in omgekeerde volgorde weer terug. De markeringen op de ovendeur en glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.



Ovenlamp vervangen



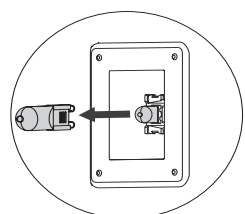
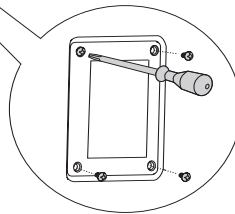
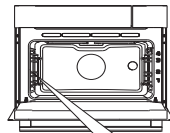
De lamp in dit huishoudelijk apparaat is alleen geschikt voor de verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor het verlichten van kamers.

De lampen (2x) (halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Om een lamp te vervangen, verwijdt u eerst de bakplaat, het ovenrooster en de geleiderails.



- Koppel het apparaat los van de voeding door de stekker uit de contactdoos te halen of door de stroomonderbreker in de stoppenkast uit te schakelen.
- Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere bescherming bij het vervangen van de lamp.

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas en de afdichtring.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuw exemplaar.
3. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.
Let op: De afdichtingsring moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



Algemeen

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de afdeling klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

Het voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat een stroomonderbreker de voeding heeft onderbroken.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.

De toetsen reageren niet; het display reageert niet op de toetsen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de netstekker uit de contactdoos of zet de stroomonderbreker uit). Sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Stroomstoring kan de oorzaak zijn dat het display wordt gereset.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de netstekker uit de contactdoos of zet de stroomonderbreker uit). Sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er vindt condensatie plaats in de ovenruimte.

- Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

- Dit is normaal. De ventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgezet.

Bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien.

- Dit is normaal.

De stroomonderbreker schakelt regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde servicemonteur. Als er onderhoud nodig is, verwijdt u de stekker uit de contactdoos en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u belt:

- Modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opslaan; stof en vocht kunnen het apparaat beschadigen.

Apparaat en verpakking afvoeren

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn van onjuiste verwijdering. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



De typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenzijde van het apparaat.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie
op de garantiekaart.

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:
www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



616665

Pelgrim