



OVS624RVS
OVS624MAT
OVS626RVS
OVS626MAT

Handleiding
Stoomoven

Pelgrim

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw stoomoven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6
Deurschakelaars	8
'Zachtsluitende' deur	8
Koelventilator	8
Bediening	8

Eerste gebruik

Eerste gebruik	11
----------------	----

Gebruik

Oven gebruiken	14
'Recepten'-functie	14
'Stoom'-functie	16
'Oven'-functie	19
Temperatuurinstelling	20
Oveninstellingen	20
Kernthermometer	24
Stoominjectie	25
De timer	26
Fase bakken (koken stap voor stap)	27
Starten met het programma	28
Stoppen met het programma	28
Favorieten (favoriete recepten)	29
Extra's (aanvullende functies)	30
Menu (algemene instellingen)	32

Reinigen

Het toestel reinigen	35
Stoomreinigen	35
Het filter van de watertank reinigen	36
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	36
Demonteren ovendeur	37
Demonteren glas ovendeur	38
Ovenlamp vervangen	39

Problemen oplossen

Algemeen	40
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	42
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim stoomoven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

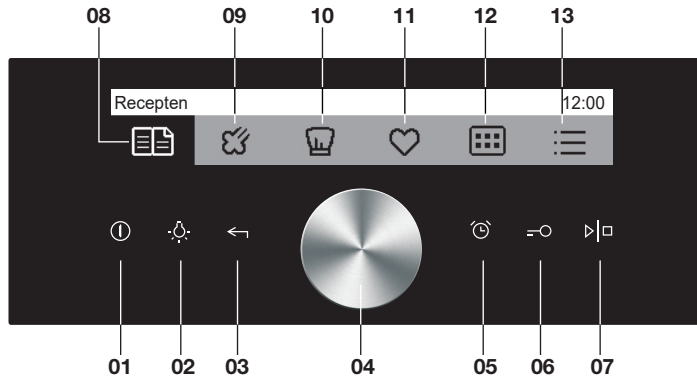


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

Bedieningspaneel

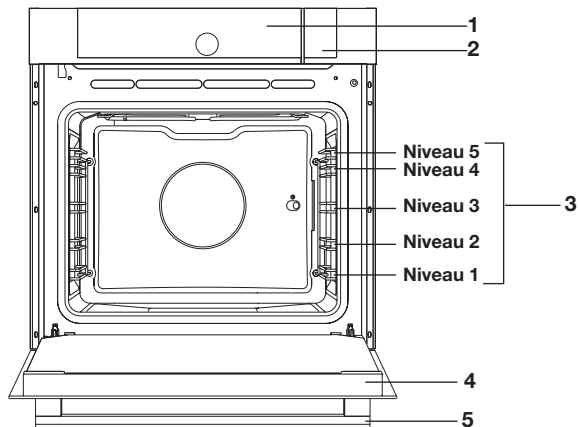


1. Aan-/uit-toets
2. Verlichting aan/uit
3. 'Terug'-toets
 - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
 - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Selectieknop
 - De instelling wordt gekozen door aan de knop te draaien
 - Door de knop in te drukken, wordt de keuze bevestigd
5. Keukenwekker
6. Kinderslot
7. Start/stop
 - Aanraken: START
 - Aanraken tijdens het in werking zijn: STOP
8. 'Recepten'-functie
9. 'Stoom'-functie
10. 'Oven'-functie
11. Favorieten
12. Extra's
13. Menu

UW STOOMOVEN

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Klepje waterreservoir
3. Inschuifniveaus
4. Deur
5. Deurgreep



Geleiderails/Telescopische geleiderails

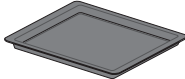

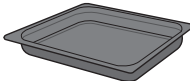
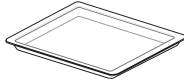
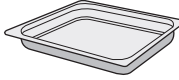
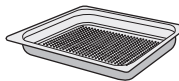
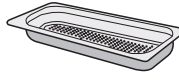
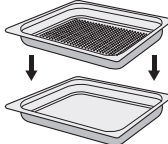
- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte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

Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

UW STOOMOVEN

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p>Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	<p>Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Niet-geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (handig voor het opvangen van vocht tijdens het stomen).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180°C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	<p>Geperforeerde stoomschaal; 40 mm diep (voor stoomfuncties).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180 °C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	<p>Geperforeerde stoomschaal; 1/3GN. Geperforeerde stoomschaal; 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opmerking: bij alle stoomschalen kan verkleuring ontstaan bij temperaturen boven 180°C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.
	<ul style="list-style-type: none"> • De stoomschalen kunnen op twee niveaus tegelijkertijd worden gebruikt (d.w.z. de stoomschaal zonder gaten op niveau 1 en de stoomschaal met gaten op niveau 2). • Voor het stomen kunt u de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal plaatsen. Deze kunnen alleen samen op een niveau met telescopische geleiders worden gebruikt.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)



Kernthermometer; deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.

Deurschakelaars

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.

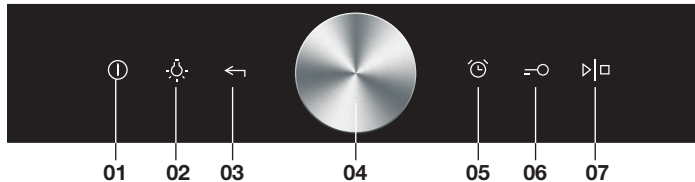
'Zachtsluitende' deur

Deze oven heeft een 'zachtsluitende' deur. Het dempt de beweging bij het sluiten van de deur vanaf een hoek van 75° en sluit de deur automatisch. Een lichte druk tegen de deur (vanaf een hoek van 15° ten opzichte van een gesloten deur) zorgt ervoor dat de deur vanzelf en zacht sluit.

Koelventilator

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

Bediening



Aan/Uit-toets (01)

- Schakel het toestel in of uit met de 'Aan/uittoets'.

Verlichting (02)

- De verlichting gaat automatisch branden wanneer u de deur opent of het toestel inschakelt. De verlichting gaat na ongeveer 1 minuut automatisch uit.
- U kunt de verlichting ook inschakelen door op de toets 'Verlichting' te drukken.
- De verlichting is ook op 'continu branden' in te stellen. Dit is te regelen via Menu / Kookinstellingen.

Terugtoets (03)

- Druk kort op deze toets om terug te keren naar het vorige menu.
- Druk lang op deze toets om terug te keren naar het hoofdmenu.

Selectieknop (04) (keuze- en bevestigingsknop)

- Selecteer een functie door aan de knop te draaien.
- Bevestig uw keuze door de knop in te drukken.
 - Om vervolgens in de gekozen functie iets aan te passen, drukt u weer op de selectieknop om de huidige instelling te activeren.
 - Daarna kunt u de instelling aanpassen door aan de knop te draaien en vervolgens te bevestigen door de knop in te drukken.
- Sommige instellingen moeten met de 'selectieknop' bevestigd worden door het 'vinkje' te selecteren.
- Geselecteerde instellingen kunnen geannuleerd worden door het 'kruisje' te selecteren.

Keukenwekkertoets (05)

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van het toestel worden gebruikt. *De maximaal in te stellen tijd is 10 uur.* Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. U kunt het signaal uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na ongeveer 3 minuten stopt het signaal automatisch.

Kinderslottoets (06)

Houd de 'kinderslot'-toets minimaal 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie in te schakelen.

Het display toont: "Kinderslot actief"

- Het kinderslot wordt uitgeschakeld door dezelfde toets nogmaals minimaal 3 seconden ingedrukt te houden.
- Wanneer u het kinderslot ingeschakeld hebt, terwijl er geen andere tijdfunctie actief is (behalve het display voor de tijd) zal het toestel niet werken.
- Anderzijds, wanneer u het kinderslot hebt geactiveerd nadat u een van de tijdfuncties hebt ingeschakeld, zal het toestel normaal werken, maar u kunt de instellingen niet aanpassen.
- In de tijd dat het kinderslot actief is kunt u de systemen voor bakken/braden of de extra functies (Extra's) niet veranderen.
- U kunt het kookproces alleen beëindigen door op de 'aan/uit'-toets te drukken.

Opmerking: Het kinderslot blijft ingeschakeld, ook nadat het toestel is uitgeschakeld. Wanneer u een nieuwe kookfunctie wilt selecteren, moet u de functie 'kinderslot' uitschakelen.

Start/stop-toets (07)

- Gebruik deze toets om het programma te starten of te beëindigen.



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Eerste gebruik

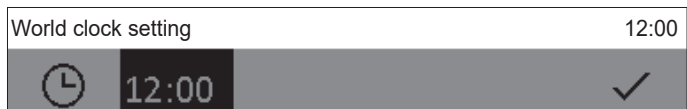
- Verwijder alle ‘losse’ onderdelen, accessoires en gebruiksvoorwerpen uit het toestel en reinig deze met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, enzovoorts.
- Wanneer het toestel de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen. Zorg voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als het toestel (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de ‘Wereld tijd’, ‘Taal’ en ‘Waterhardheid’ instellen.

- De standaardinstelling is Engels.

Wereld tijd instellen



1. Druk op de selectieknop om de tijd te activeren.
2. Stel met de ‘selectieknop’ de huidige tijd in.
3. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.
4. Selecteer het ‘vinkje’ met de ‘selectieknop’ en bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.

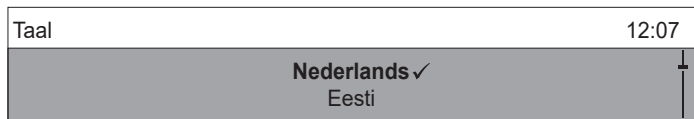


U kunt de huidige tijd op elk moment instellen met de functie ‘Menu’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken. Selecteer ‘Tijd’ met de ‘selectieknop’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken. Selecteer ‘Wereld tijd instellen’ en bevestig door de selectieknop in te drukken. Vervolgens stelt u met de ‘selectieknop’ de huidige tijd in.



U kunt ook kiezen of u de tijd digitaal of traditioneel in de display wilt weergeven. Selecteer ‘Type klok’ in het menu ‘Tijd’ en bevestig door de selectieknop in te drukken. Vervolgens kiest u met de selectieknop uw voorkeur: digitaal of traditioneel.

De taal instellen



Wanneer u de tekst op het display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen.

- De standaardinstelling is Engels.
1. Draai aan de 'selectieknop' en kies uw voorkeurstaal uit de weergegeven lijst.
 2. Bevestig de instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

De waterhardheid instellen



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

De waterhardheid controleren

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 uw plaatselijk waterschap.

Gebruik van de 'papieren teststrip'

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 waterhardheidsinstelling.

De waterhardheid instellen

1. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Menu'.
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
3. Selecteer 'Overige instellingen'.
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
5. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Waterhardheid'.
6. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
7. Activeer de huidige instelling door de 'selectieknop' in te drukken en draai aan de 'selectieknop' om de gewenste waterhardheid in te stellen (zie tabel).
8. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
9. Activeer tot slot het 'vinkje' om de nieuwe instelling te bevestigen.
 - Het apparaat is nu zo geprogrammeerd dat de ontkalkingsmelding op basis van de daadwerkelijke waterhardheid verschijnt.

Display	Teststrip nummer/kleur van de streepjes	Type	PPM	Franse hardheid (°df)	Duitse hardheid (°dH)
1	4 groene streepjes	Zeer zacht water	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 rood streepje	Zacht water	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 rode streepjes	Vrij hard water	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rode streepjes	Hard water	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rode streepjes	Zeer hard water	> 356	> 35	> 20

Oven gebruiken

Er zijn verschillende functies voor bakken/braden. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer het symbool. Het symbool wordt wit. De naam van het gekozen menu verschijnt bovenaan. Bevestig de instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

'Recepten'-functie

- Bij deze functie kiest u eerst het soort gerecht. Hierna volgt de automatische instelling van de hoeveelheid, mate van garing en de eindtijd van bereiding.

'Stomen'-functie

- Dit is een natuurlijke bereidingstand waarbij geur en smaak volledig worden behouden.
- Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir met vers water is gevuld.

'Oven'-functie

- Gebruik deze functie als u elke willekeurige soort en hoeveelheid voedsel wilt bereiden.
- Alle instellingen worden door u persoonlijk gekozen.

'Recepten'-functie

Bakken/braden door het kiezen van het juiste soort gerecht.

1. Zet het toestel aan door op de 'aan/uit-toets' te drukken.
2. Draai aan de 'selectieknop' om de 'Recepten'-functie te kiezen.



3. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

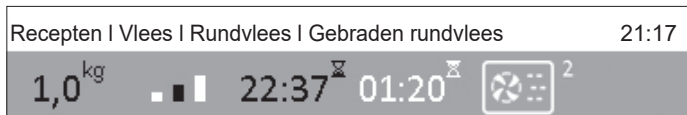


4. Selecteer het soort gerecht en kies vervolgens het juiste gerecht met de 'selectieknop'.
5. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

- Voor de meeste gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden. Het display geeft een waarschuwing weer: **“Programma inclusief voorverwarmfunctie”**. Bevestig deze melding door de ‘selectieknop’ in te drukken.

De vooringestelde mogelijkheden verschijnen op het display.

- U kunt deze veranderen door aan de ‘selectieknop’ te draaien, en u bevestigt uw keuze door op de ‘selectieknop’ te drukken.



Let op; niet alle instellingen zijn voor elk gerecht aan te passen. Bij sommige gerechten is het gewicht niet te wijzigen.



Vooringestelde gegevens:

- Hoeveelheid (gewicht).
- Bruiningsgraad:
 - laag: laag streepje.
 - midden: middelste streepje.
 - hoog: hoog streepje.
- Stoppen om ...
- Systeem (welke ovenfunctie wordt gebruikt) en niveau van de bakplaat.



Wanneer u het symbool ‘Systeem’ (ovenfunctie) kiest in de functie ‘Recepten’, gaat het programma over naar de ‘Oven’ functie (zie ‘Oven’-functie). In de display verschijnt: **Ga naar manueel**.

- Zet het gerecht in de oven.
 - **Let op;** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
- Druk op de ‘start/stop’-toets.

Het display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen

Bij bepaalde gerechten moet in de ‘Recepten’-functie de oven voorverwarmd worden. Na het kiezen van het gerecht geeft het display een waarschuwing weer: **“Programma inclusief voorverwarmfunctie”**. Bevestig deze melding door de ‘selectieknop’ in te drukken.

Na het starten van het programma verschijnt er een boodschap op het display: **“Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven”**. Plaatst u het gerecht nog niet in de oven.

Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: **“Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven”**. Nu kunt u het gerecht in de oven plaatsen. Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen. Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de uitgestelde startfunctie niet gebruikt worden.

‘Stoom’-functie



Stoomkoken

Gezond en natuurlijk, met stoomkoken blijven geur en smaak van het gerecht behouden. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij.

Opmerking: Zorg er bij deze stand altijd voor dat het waterreservoir met vers water is gevuld.



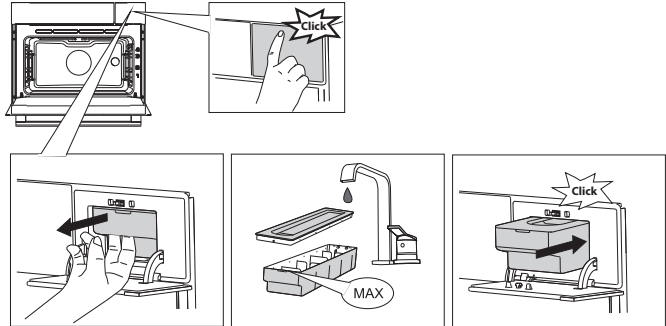
Opmerking: Na ieder gebruik van de stoomfunctie wordt het watersysteem geleegd. Hierbij is wat geluid hoorbaar. Dit hoort bij een normale werking van een stoomoven!

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 bewaard omdat slechts een klein deel ervan in de hete damp van het gerecht oplost.
- Het is niet nodig tijdens stoomkoken enige vorm van vet toe te voegen.
- De stoom houdt de smaak van het gerecht vast.
- De stoom geeft geen geur af aan het gerecht en laat ook geen smaak van grill of pan na. Niets gaat erdoor verloren want het gerecht staat niet onder water.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of warm houden van een gerecht.

Het waterreservoir vullen

Vul het reservoir altijd met schoon, koud leidingwater, flessenwater zonder toevoeging van mineralen of gedistilleerd water dat geschikt is voor consumptie.



1. Druk op het klepje van het waterreservoir om deze te openen.
2. Trek het reservoir aan de handgreep uit de behuizing.
3. Open de deksel van het waterreservoir en reinig het waterreservoir met schoon water.
4. Vul vóór gebruik het reservoir met leidingwater tot de 'MAX.' markering op het reservoir (circa 1,2 liter).
5. Duw het waterreservoir terug in de behuizing tot u een click hoort (de positieschakelaar is geactiveerd).
6. Sluit vervolgens het klepje van het reservoir.



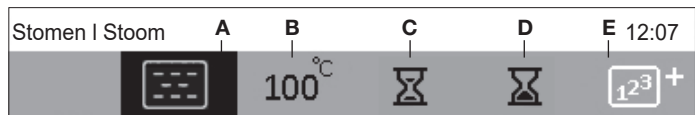
Na het kookproces wordt het overgebleven water in het stoomsysteem teruggepompt in het waterreservoir. Leeg, reinig en droog het waterreservoir. Vul het reservoir vlak voor het volgend gebruik!

Gebruik van de 'Stoom'-functie


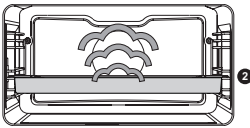



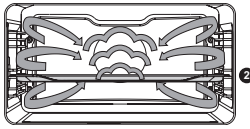
1. Draai aan de 'selectiekноп' en selecteer de 'Stoom'-functie.



2. Bevestig uw keuze door de 'selectiekноп' in te drukken.



3. U kunt nu de volgende instellingen selecteren (en aanpassen):
 - A. Stoomfunctie (zie tabel)
 - B. Oventemperatuur
 - C. Bereidingstijd
 - D. Eindtijd
 - E. Bereiding in stappen (koken in fases)
4. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.
5. Zet het gerecht in de oven.
 - ▶ **Let op;** bij de functie 'Hetelucht + stoom' kunt u instellen dat de oven eerst moet voorverwarmen (het 'Voorverwarm-symbool' verschijnt in de display: zwart = aan / wit = uit). Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
6. Druk op de 'start/stop'-toets.
De display geeft alle gekozen instellingen weer. Het symbool "°C" knippert tot de gekozen temperatuur is bereikt.

Stoomfunctie	Beschrijving	
	<p>Stoom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt bereid met stoom. 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 op het tweede inschuifniveau. • Aanbevolen temperatuur: 100 °C. 	
 <p>Maximum (3)</p>  <p>Medium (2)</p>  <p>Minimum (1)</p>	<p>Hetelucht + stoom maximum/medium/minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt met hetelucht en met behulp van stoom bereid. • Maximum: bereiden van schnitzel, biefstuk en andere dunne stukken vlees. • Medium: opwarmen van koude/bevroren gerechten, bereiden van visfilet en gratineerde groente. • Minimum: bereiden van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van gerezen deeg (brood en broodjes), bereiden van lasagne etc. • Plaats het bakblik/ovenrooster op het eerste/tweede inschuifniveau. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Bij deze stand verschijnt ook het 'Voorverwarm-symbool' in de display (zwart = aan / wit = uit). 	

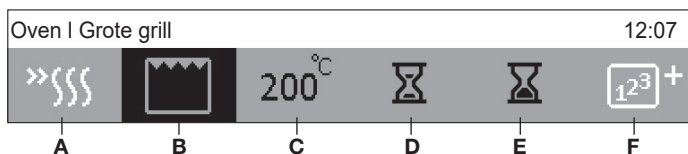
'Oven'-functie

Bakken/braden door het kiezen van een functie.

1. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Oven'-functie.



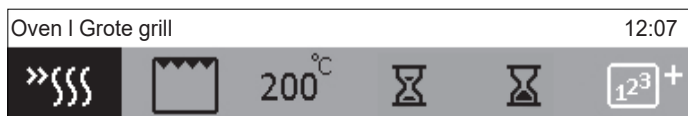
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



3. U kunt nu de volgende instellingen selecteren (en aanpassen):
 - A. Voorverwarmen (zwart = aan / wit = uit);
 - B. Functies (zie de tabel bij 'Oveninstellingen');
 - C. Oventemperatuur;
 - D. Bereidingstijd;
 - E. Eindtijd;
 - F. Bereiding in stappen (koken in fases).
4. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.
5. Zet het gerecht in de oven.
 - **Let op;** gebruikt u de voorverwarmfunctie (zie het 'Voorverwarm-symbool' in de display: zwart = aan / wit = uit), plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
6. Druk op de 'start/stop'-toets.

De display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen



- Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur.


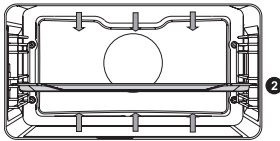
- Door het voorverwarmsymbool te activeren (zwart = aan) en op de 'start/stop'-toets te drukken, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en het display geeft een waarschuwing weer: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven"**. Plaats u het gerecht nog niet in de oven.
- Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven"**. Nu kunt u het gerecht in de oven plaatsen.
- Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen.
- Wanneer 'Voorverwarmen' gekozen is, kunt u de functie 'Uitgestelde start' niet kiezen.

Temperatuurinstelling


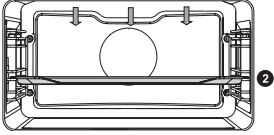

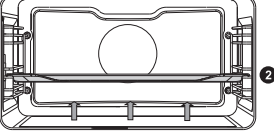

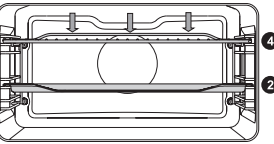

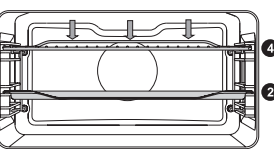
1. Draai aan de 'selectieknop' om het symbool voor de oventemperatuur te kiezen.
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
3. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

Oveninstellingen


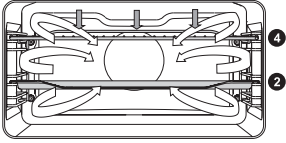

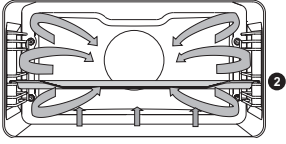

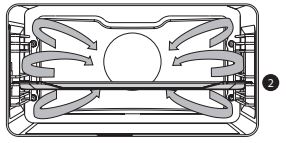
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	<p>Bovenwarmte + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt 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. 	


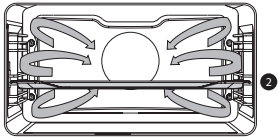

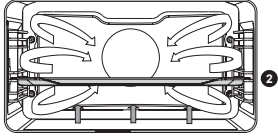

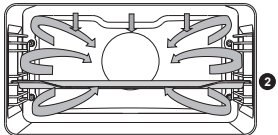
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Bovenwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C. 	
	<p>Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 230 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Grote Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 230 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	

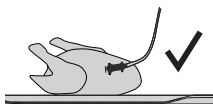
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Grote grill + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Hetelucht + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>ECO Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven. 	
	<p>Onderwarmte + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. 	
	<p>Automatisch braden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement in de achterkant van de ovenruimte. • Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. 	

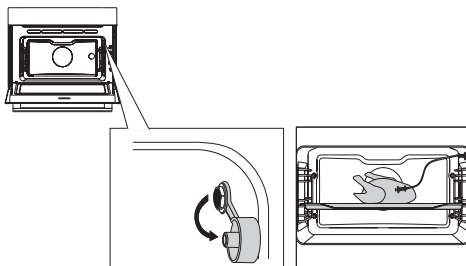
Kernthermometer



Braden met de kernthermometer

Stel voor deze functie de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De kernthermometer meet de kerntemperatuur van het gerecht.

1. Verwijder het rubber dopje van het aansluitpunt (voorste bovenhoek van de rechter zijwand).
2. Steek de stekker van de kernthermometer in de aansluiting en steek de kernthermometer volledig in het gerecht. (als er tijdinstellingen geactiveerd zijn, zullen zij uitgeschakeld worden).



3. Kies een oveninstelling, een temperatuur en een kerntemperatuur.
4. Druk op de 'start/stop'-toets.
 - Tijdens het kookproces verschijnen afwisselend de (oplopende) huidige en ingestelde temperatuur en kerntemperatuur in de display (de gewenste kerntemperatuur kan bijgesteld worden tijdens het kookproces).
 - Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld. De display toont de huidige tijd.



Plaats altijd de volledige metalen voeler van de kernthermometer in het gerecht.



Let op! Plaats na het kookproces altijd het rubber dopje terug op de aansluiting van de kernthermometer.



Gebruik de kernthermometer alleen voor toepassing in uw oven. Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de kernthermometer niet in aanraking komt met het verwarmingselement. Na het kookproces is de kernthermometer erg heet. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

Stoominjectie

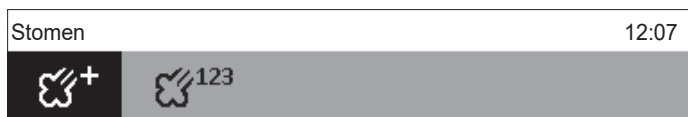
Stoominjectie wordt aanbevolen voor het bereiden van:

- vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lamsvlees, vis, worstjes (aan het eind van het kookproces). Het vlees wordt sappiger en zachter en met stoominjectie hoeft u niet te bedruipen.
- brood, broodjes: gebruik stoom gedurende de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst is dan knapperig en mooi gebruid.
- groenten- en fruitsoufflés, lasagne, zetmeelhoudende gerechten, nagerechten.
- groenten, met name aardappels, bloemkool, broccoli, worteltjes, courgette, aubergine.

1. Selecteer eerst een ovenfunctie en stel de bereidingstijd in.
De totale bereidingstijd mag **niet korter dan 5 minuten** zijn.
2. Druk op de 'start/stop'-toets om de oven in te schakelen.
3. Selecteer het symbool 'Stoom'(injectie).
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
5. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'directe stoominjectie' of 'stoominjectie in stappen'.

Directe stoominjectie

1. Selecteer het symbool voor directe stoominjectie met de 'selectieknop'.



2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
Er verschijnt een boodschap op het display: "Directe stoom toevoegen".

- Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.
Het symbool begint te knipperen tot de stoominjectie afgelopen is.
- Directe stoominjectie kan in drie stappen herhaald worden.

Stoominjectie in stappen

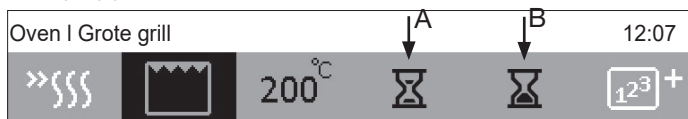
- Selecteer het symbool voor stoominjectie in stappen met de 'selectieknop'.



- Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
De drie stappen verschijnen in de display.
- Er kunnen drie injecties in stappen geselecteerd en ingesteld worden. Houd ten minste vijf minuten pause aan tussen elke opeenvolgende stoominjectie.
- Als onderdeel van stap 1 wordt allereerst stoom geïnjecteerd, waarbij het symbool gaat knipperen. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, gaat het programma door met stap 2, gevolgd door stap 3. Als alle drie stappen zijn doorlopen, worden de symbolen uitgeschakeld.

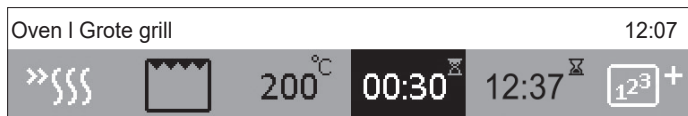
De timer

In de basisfunctie 'Oven' kunt u de functie 'bereidingstijd' (A) en/of 'eindtijd' (B) selecteren.



Bereidingstijd instellen (A)

- In de functie 'bereidingstijd' stelt u de tijd in waarbij het toestel in werking is.



- De minimale eindtijd, afhankelijk van de gekozen bereidingstijd, wordt in de display (B) weergegeven.

Eindtijd instellen (B)

- Bij deze functie kunt u instellen wanneer het toestel uitgeschakeld moet worden (eindtijd). Voordat u het toestel instelt, moet u controleren of de huidige tijd goed is ingesteld. **De uitgestelde starttijd is alleen voor dezelfde dag in te stellen.**

Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00; Tijd van bakken/braden: 2 uur; Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.
1. Stel eerst de *bereidingstijd* in (2 uur).
Het display toont automatisch de huidige tijd vermeerderd met de gekozen bereidingstijd: 14:00).
 2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 3. Nu dient u de gekozen *eindtijd* in te geven (18:00).
 4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 5. Druk op de 'start/stop'-toets.

Het toestel schakelt automatisch in op de berekende tijd (om 16:00) en schakelt uit op de vooringestelde eindtijd (om 18:00).

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op '0'.*

Fase bakken (koken stap voor stap)

- Met deze functie kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar in een en hetzelfde kookproces combineren.
 - Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.
1. Bij de basisfunctie 'Oven' of de 'Stoom'-functie kiest u voor de optie 'Fase bakken'.



2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
In het display verschijnt "U gebruikt het Fase bakprogramma".
3. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.

4. Selecteer met de selectieknop de eerste stap en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 - Het kan zijn dat de eerste stap al ingevuld is; u heeft dan al een functie gekozen en een tijd ingesteld voordat u het fase bakken heeft gekozen.
 - Wanneer u geen tijd ingesteld hebt, zal het display de volgende tekst weergeven: "Stel a.u.b. de programmaduur in."



5. Stel de verschillende fases naar wens in en bevestig dit door het 'vinkje' te selecteren met de 'selectieknop'.
In de display wordt de totale bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.
 - Het is mogelijk om nog een uitgestelde starttijd in te stellen, door de tijd te selecteren met de selectieknop en deze aan te passen.
6. Druk op de 'start/stop'-toets.
Het toestel begint te werken volgens stap 1 (deze fase knippert in de display). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende stap geactiveerd, d.w.z. stap 2, en later stap 3, als u deze gekozen zou hebben.
 - Wanneer u een stap wilt annuleren tijdens de bereiding, draait u de 'selectieknop' naar de stap die u wilt annuleren en drukt u ter bevestiging op het kruisje. Dit kan alleen gedaan worden bij stappen die nog niet gestart zijn.

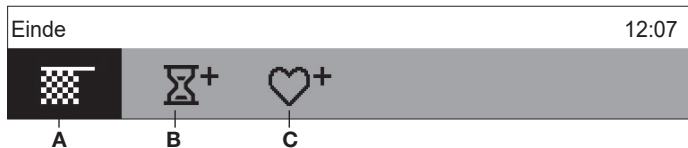
Starten met het programma

Voordat het programma begint, knippert de 'start/stop'-toets.

- Drukt u op de 'start/stop'-toets, dan start u het programma. Wanneer u de huidige instellingen wilt wijzigen tijdens de bereiding, draait u aan de 'selectieknop'.

Stoppen met het programma

1. Druk op de 'start/stop'-toets.
Het display toont 'Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?'.
2. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.



Einde (A)

- Door deze optie te kiezen stopt u het bakken/braden. De display toont het basismenu.

Extra tijd toevoegen (B)

- Door deze optie te kiezen kunt u de bereidingstijd verlengen.

Opslaan als favoriet (C)

- Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen opslaan in het geheugen van het toestel en ze later weer gebruiken.

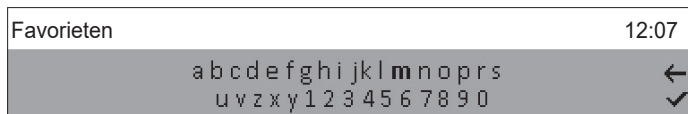
Favorieten (favoriete recepten)

Opslaan van geselecteerde instellingen

1. Met de 'selectieknop' selecteert u aan het eind van het bereidingsproces de optie: 'Opslaan als favoriet'.
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



3. Selecteer met de selectieknop een nummer en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
4. Geef het recept een naam door de betreffende letters te selecteren en te bevestigen met de 'selectieknop'.
 - U kunt met het pijltje een letter wissen.
5. Bevestig de naam door het 'vinkje' te selecteren met de 'selectieknop'.



Oproepen van opgeslagen recepten

U kunt uw favoriete recepten die zijn opgeslagen in het geheugen altijd oproepen door de optie 'Favorieten' te kiezen (vanuit het basismenu).



Extra's (aanvullende functies)

Selecteer de optie 'Extra's' en de display geeft de keuze aan extra functies weer.



Stoomreinigen

Deze functie wordt gebruikt voor het verwijderen van voedselresten die na het bakken/braden achterblijven in de oven (zie hoofdstuk 'Reinigen').



Ontdooien

Met deze functie circuleert de lucht zonder dat de verwarmings-elementen ingeschakeld zijn; alleen de ventilator werkt. Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).



- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevrozing aan elkaar vast zitten.

Snel voorverwarmen

Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur. Deze stand is niet geschikt voor het bereiden van gerechten.



- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het verwarmen klaar en is de oven gereed voor bakken/braden in elke gekozen functie.

Warmhoudfunctie

Deze functie wordt gebruikt wanneer u het servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft. Deze functie kan ook worden gebruikt om reeds bereide gerechten op temperatuur te houden.



- Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur, de start- en de stoptijd van het opwarmen bepalen.

Regenereren

Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten op te warmen. Door het gebruik van stoom is er geen verlies van kwaliteit. Smaak en textuur blijven behouden, net als bij vers bereide gerechten. Er kunnen verschillende gerechten gelijktijdig worden geregenererd.



- Door het kiezen van deze functie kunt u de start- en stoptijd van het regenereren bepalen.

Menu (algemene instellingen)

Selecteer 'Menu' met de 'selectieknop' en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

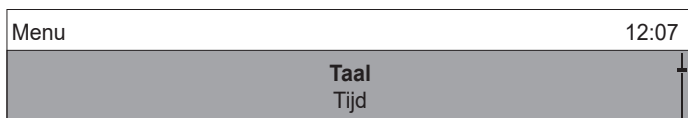
- Taal
- Tijd
- Geluid
- Display
- Kook instellingen
- Overige instellingen



Blader door het menu door aan de 'selectieknop' te draaien. Bevestig elke selectie door de 'selectieknop' in te drukken.

Taal

Selecteer de taal waarin u de berichten op het display wilt zien.



Tijd

U moet de juiste tijd instellen wanneer het apparaat voor het eerst aangezet wordt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest.

- In het hoofdstuk 'Eerste gebruik' staat beschreven hoe u de huidige tijd op elk moment kunt instellen met de functie 'Menu'.

Geluid

Het geluidsvolume van de toetsbediening kan op 3 volumesterkten ingesteld worden of uitgeschakeld worden. Het 'alarm'-signaal kan niet uitgeschakeld worden.

Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid;
stel de helderheid van de achtergrond van de display in (laag, midden of hoog).
- Nacht instelling;
stel de periode in waarin u de achtergrond van de display op de laagste helderheid wilt laten schakelen (als de helderheid al op de laagste stand staat geeft dit geen verschil).

Kook instellingen

In dit menu vindt u de instellingen van de 'Ovenverlichting tijdens gebruik'.

U heeft de keuze uit twee opties:

- Optie 1: de lamp gaat na 1 minuut uit. De lamp gaat aan als u de deur opent.
- Optie 2: de lamp blijft branden tijdens gebruik.

Overige instellingen

- Fabrieksinstellingen (zet de software van het toestel terug naar de fabrieksinstellingen).
- Waterhardheid
- Ontkalken



Bij een stroomstoring of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, blijven alle persoonlijke instellingen opgeslagen en actief.

Ontkalken

Het apparaat moet worden ontkalkt als u hiervan een melding ziet in de display.

1. Giet 800 ml water vermengd met 100 ml ontkalker in het waterreservoir. Raadpleeg de instructies bij het ontkalkingsmiddel voor de mengverhouding.
2. Draai aan de 'selectiekноп' en selecteer 'Menu'. Bevestig uw keuze door de 'selectiekноп' in te drukken.
3. Selecteer 'Overige instellingen' met de 'selectiekноп'. Bevestig uw keuze door de 'selectiekноп' in te drukken.
4. Selecteer 'Ontkalken' met de 'selectiekноп'. Bevestig uw keuze door de 'selectiekноп' in te drukken. Op het display ziet u: "**Voer a.u.b. het ontkalkprogramma uit.**"
5. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectiekноп' om te bevestigen.

Opmerking

Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK te gebruiken. NOKALK is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk.

Behalve een doeltreffende ontkalkende werking heeft het tevens een reinigende, antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het gerecht behouden blijft en de levensduur van het apparaat wordt verlengd.

- Voor het stoomproces wordt water gebruikt. Water bevat calcium en magnesium. Door verhitting verdampt het water en blijven alleen mineralen achter (niet schadelijk voor mensen).
- Wanneer de ontkalkingscyclus wordt onderbroken voordat de cyclus is beëindigd, moet het programma opnieuw vanaf het begin worden gestart.

Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



- **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. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**

Stoomreinigen

Met de functie 'Stoomreinigen' en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.



Gebruik van de functie 'Stoomreinigen'

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Zorg er bij deze functie altijd voor dat het waterreservoir met vers water is gevuld.
3. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Extra's'.
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



5. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Stoomreinigen'.



6. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
7. Druk op de 'start/stop'-toets.
Het reinigingsproces duurt 30 minuten.
8. Na 30 minuten zijn de voedselresten op het email van de ovenruimte losgeweekt en kunt u ze eenvoudig wegvegen met een vochtige doek.

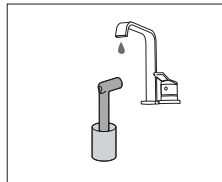
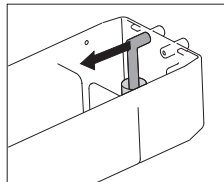


Let op: open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.

Het filter van de watertank reinigen

Als het filter van de watertank vuil is, kunt u deze afspoelen onder de kraan.

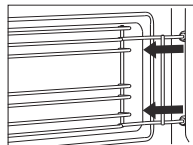
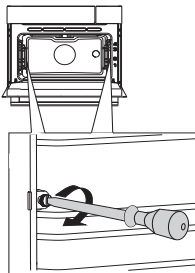
1. Verwijder het aanzuigpijpe met het filter.
2. Spoel het af onder de kraan en plaats het weer terug. Zorg ervoor dat het filter de bodem van de watertank raakt.



Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

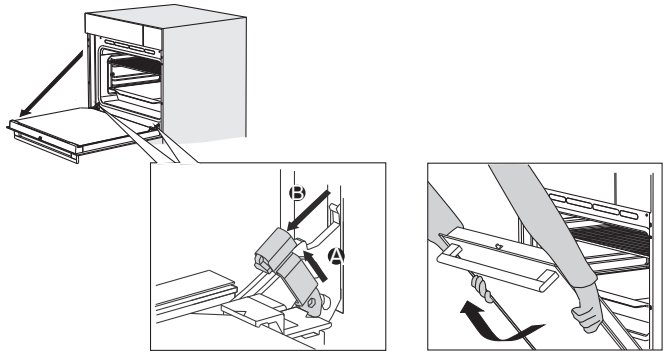
1. Verwijder de schroeven met een schroevendraaier.
2. Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand.



Demonten ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Trek aan beide zijden de borgpin iets omhoog (A) en kantel deze vervolgens helemaal naar voren (B).
3. Sluit nu langzaam de deur totdat u enige weerstand voelt.
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.

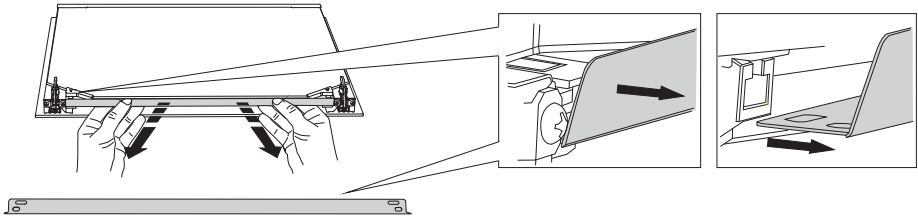
Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.



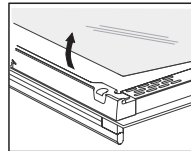
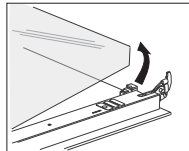
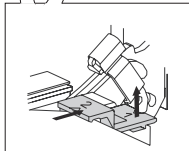
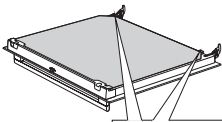
Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonteren glas ovendeur

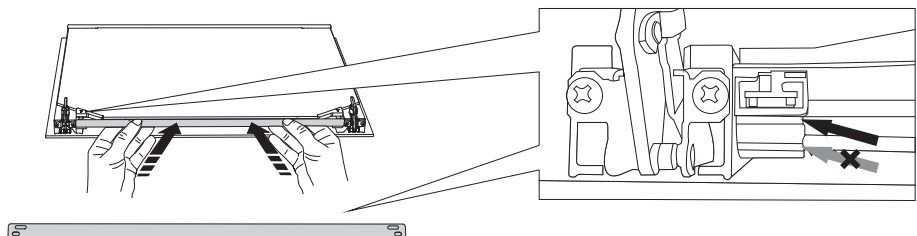
Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden. Verwijder hiervoor het glas uit de deur. Verwijder eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'Demonteren ovendeur').



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



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



Ovenlamp vervangen

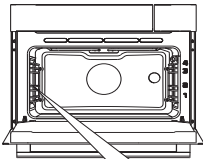


De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

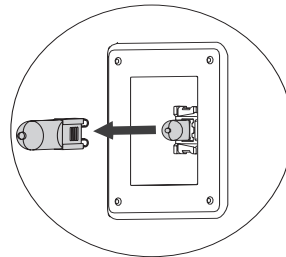
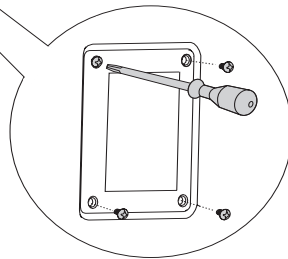
De lampen (2x halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaten, de ovenroosters en de inschuifgeleiders.



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**



1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.
 2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
 3. Plaats het afdekplaatje, het glas en de afdichtring weer terug.
- Let op:** de afdichtring moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.



Algemeen

Als het apparaat niet naar behoren werkt, hoeft dit niet altijd te betekenen dat het defect is. Probeer het probleem zelf op te lossen door eerst onderstaande punten na te lopen.

Het gerecht wordt niet bereid

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start'-toets is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

Tijdens de werking van de oven, en met name bij de ontdooifunctie, klinken klikgeluiden

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display geeft de foutcode ERRXX ...

*** XX geeft het nummer van de fout weer**

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

Het water wordt niet in het stoomsysteem gepompt

- Controleer het waterniveau in het waterreservoir.
- Niet genoeg water in het waterreservoir.
- Controleer of de leidingen aan de achterkant van het waterreservoir en de openingen niet verstopt zijn.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het 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 opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

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



596600

Pelgrim