



OKW597

**Pelgrim**

Handleiding

Geachte koper!



Hartelijk dank voor uw aankoop. Overtuig u er zich zelf van: op onze producten kunt u vertrouwen.  
Om het gebruik van het apparaat gemakkelijker te maken, geven we u een uitvoerige gebruiksaanwijzing.

Laat deze u helpen om uw nieuwe apparaat zo snel mogelijk te leren kennen. Wij verzoeken u voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.

Controleer in elk geval of u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade vaststelt, verzoeken we u contact op te nemen met de verkoper bij wie u het apparaat heeft gekocht of met het regionale magazijn dat het heeft geleverd. U vindt het telefoonnummer op de rekening of op het afleveringsbewijs. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Aanwijzingen voor de aansluiting

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden verricht overeenkomstig het hoofdstuk Aansluiting en volgens de geldende voorschriften en normen. Het werk mag alleen door een vakman worden verricht.

Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens van het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd en is zichtbaar als u de oven deur opent.

Belangrijke waarschuwingen ..... 3

Beschrijving ..... 4

Oven..... 6

Het klaarmaken van gerechten..... 17

Reiniging en onderhoud ..... 27

Speciale waarschuwingen en melding van storingen ..... 33

Aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting ..... 34

Technische gegevens ..... 37

## Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag uitsluitend door de Servicedienst of door een vakman worden aangesloten.
- Bij ondeskundige ingrepen en reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van een elektrische schok en kortsluiting. Doe dit dus niet om lichamelijk letsel en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Deze handelingen mogen uitsluitend door een vakman of door de servicedienst worden verricht.
- Bij het koken of bakken kunnen oververhit vet of olie op de kookplaat snel vlam vatten. Er bestaat verbrandings- en brandgevaar, houd daarom voortdurend toezicht bij het bakken.
- Opgelet: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat, omdat ze de gevaren ervan niet kunnen overzien. Er bestaat gevaar voor brandwonden! Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat. Oudere kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Opgelet: Gevaar voor brandwonden! Verwarmingselementen, de oven en keukengerei kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten en neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om brandwonden te voorkomen.
- Stroomkabels van andere apparaten in de buurt van dit grote apparaat kunnen beschadigd raken, als ze worden afgeklemd door bijvoorbeeld de ovendeur. Er kan dan kortsluiting ontstaan. Houd daarom stroomkabels van andere apparatuur op veilige afstand. • Gebruik geen apparaten op hete stoom of hogedrukreinigers. Deze kunnen kortsluiting veroorzaken.
- Wees extra voorzichtig bij het bakken en braden van voedsel in de oven. Bakblikken, het rooster en de binnenkant van de oven worden erg heet door de hoge temperaturen. Gebruik daarom ovenwanten.
- Tijdens de werking van de oven wordt de ovendeur erg warm. Als extra bescherming is een derde glazen plaat ingebouwd, die de temperatuur van de oppervlakte van de buitenste glazen plaat van de ovendeur verlaagt (alleen bij sommige modellen).
- Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken en andere schalen op de bodem van de oven. De folielaag verhindert het cirkuleren van de lucht in de oven, houdt het bakken tegen en beschadigt het email.
- De scharnieren van de ovendeur kunnen bij overbelasting beschadigen. Plaats geen zware schalen of pannen op de openstaande ovendeur en leun er niet op bij het reinigen van de oven. Verwijder de deur alvorens de oven te reinigen (zie hoofdstuk Verwijderen en terugplaatsen van de ovendeur). Niet op de geopende deur gaan staan of zitten (kinderen!).
- Het apparaat is overeenkomstig alle voorgeschreven veiligheidsnormen gefabriceerd. Desondanks is het niet aan te raden dat het zonder het nodige toezicht wordt gebruikt door personen met verminderde lichamelijke-, motorische- of geestelijke capaciteiten of personen met onvoldoende ervaring of kennis. Hetzelfde geldt ook voor het gebruik van het apparaat door minderjarigen.



**Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.**

## Doelmatig gebruik

Het apparaat is bestemd voor voedselbereiding in het huishouden en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt! De afzonderlijke gebruiksmogelijkheden zijn uitgebreid beschreven in het vervolg van deze gebruiksaanwijzing.

## Beschrijving

Op de afbeelding is één van de modellen van de inbouwapparaten beschreven. Omdat de apparaten waarvoor deze gebruiksaanwijzing is opgesteld verschillend zijn uitgerust, kunnen ook functies en toebehoren zijn beschreven, die uw apparaat niet heeft.



1. Bedieningspaneel
2. Handgreep van de oven
3. Deur van de oven



- 1 Aan/uit knop en keuze van de werkwijze van de oven
- 2 Digitale timer met elektronische programma's, temperatuurweergave en weergave van de werkmodus
- 3 Knop voor het instellen van de temperatuur in de oven

---

## ***Koelventilator***

---

### ***Verlengde werking van de koelventilator***

Het apparaat heeft een ingebouwde koelventilator, die de ombouw en het bedieningspaneel van het apparaat koelt.

Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog korte tijd werken, waardoor het apparaat extra wordt gekoeld.

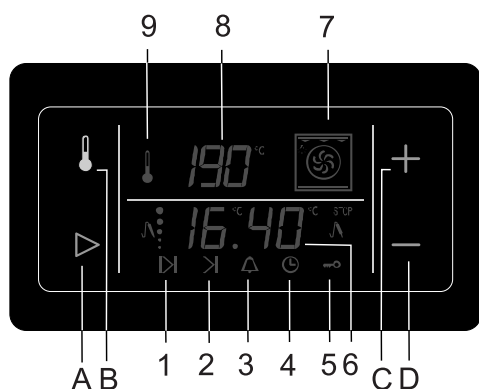
## Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Als u de oven voor de eerste keer verwarmt komt er een typische geur van »nieuw« vrij. Daarom moet u tijdens het verwarmen de ruimte grondig luchten.

## Belangrijke aanwijzingen

- Gebruik donkere bakblikken met een siliconen- of email laag, omdat deze een bijzonder goede warmtegeleiders zijn.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.
- Bij het verwarmen van de lege oven wordt veel energie verbruikt, daarom kunt u energie besparen door verschillende soorten gebak of pizza's opeenvolgend te bakken, omdat de oven dan al warm is.
- Tegen het einde van de baktijd kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde uitschakelen. Hiermee bespaart u energie en benut u de geaccumuleerde warmte.

## Digitale timer met elektronische programma's, temperatuurweergave en weergave van de werkingsmodus

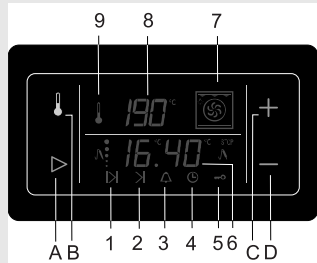


### Sensortoetsen:

- A** Sensortoets voor selectie en bevestiging van instellingen
- B** Sensortoets voor instelling van de temperatuur
- C** Sensortoets voor verhoging van de waarde (plus)
- D** Sensortoets voor verlaging van de waarde (minus)

### Weergave:

- 1** Duur van de oven in werking
- 2** Stoptijd van de oven in werking
- 3** Timerknop (alarm)
- 4** Tijd
- 5** Kinderslot
- 6** Klok - weergave van de tijd/temperatuurweergave van vleesthermometer
- 7** Weergave werkingsmodus
- 8** Weergave temperatuur
- 9** Symbool voor werking van het verwarmingselement



- Wanneer het apparaat verbonden wordt aan de netstroom of indien er een stroomstoring heeft opgetreden, worden de woorden "META" of "GLAS" eerst kort weergegeven; vervolgens licht het display even op. Gebruik om de werking van de oven mogelijk te maken de sensortoetsen (C) en (D) om de tijd in te stellen.
- Elke keer wanneer u op een sensortoets drukt en deze activeert, hoort u een pieptoon.
- Selecteer het type instelling dat u wenst te maken door sensortoets (A) in te drukken. Het geselecteerde symbool op het display licht snel op, waarbij de functie wordt aangegeven die u kunt instellen of wijzigen. Na vijf seconden zal het symbool langzamer oplichten en wordt de instelling van de tijd weergegeven. De symbolen die oplichten zijn geselecteerd, maar worden nu niet op het display weergegeven (6). De laatste gemaakte instelling wordt altijd weergegeven.
- Als u een van de sensortoetsen (C) of (D) voor instelling van de waarde indrukt en ingedrukt blijft houden, wordt de snelheid waarmee de ingestelde waarde verandert, verhoogd.
- In het geval van een stroomstoring die minder dan twee minuten duurt, blijven alle instellingen actief.



**Om de respons van de sensortoetsen te verbeteren, kunt u ze aanraken met een groter oppervlak van uw vinger.**

- Instellingen voor temperatuur en andere instellingen kunnen ook worden ingesteld met een speciale knop, die het aanraken van de sensortoetsen van de timer vervangt.

### De tijd instellen (klok)

- Stel de klok in op de huidige tijd door sensortoets (A) voor selectie van instellingen in te drukken. Selecteer vervolgens symbool (4).
- Gebruik de sensortoetsen (C) en (D) om de exacte tijd in te stellen.
- Bevestig de instelling door sensortoets (A) opnieuw in te drukken. Als toets (A) niet wordt ingedrukt, wordt de instelling na een paar seconden automatisch bevestigd.

### De timerfuncties instellen

Naast het instellen van de temperatuur kan de timer met elektronische programma's ook worden gebruikt om de timerfuncties in te stellen. Beide instellingen worden aangegeven op hetzelfde display. Het weergeven van het display wordt ingesteld door de bijbehorende sensortoetsen (A) of (B) in te drukken.

De programmatimer kan op drie manieren worden gebruikt om de oven te programmeren:

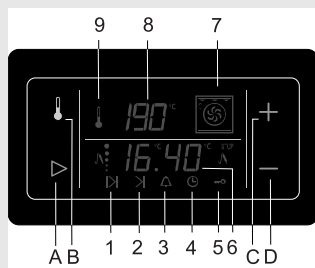
- **Instelling bereidingstijd** - onmiddellijke start van de werking van de oven; na een bepaalde tijd wordt de oven automatisch uitgezet.

- **Instelling van einde bereidingstijd** - hiermee wordt de tijd waarop de werking van de oven moet stoppen, ingesteld.
- **Instelling verlate start** - automatische start- en eindtijd van de werking van de oven op een geselecteerd tijdstip.

### De bereidingstijd instellen

Met deze programmamodus wordt de duur van de werking van de oven (de bereidingstijd) ingesteld. De maximaal toegestane instelling is 10 uur.

- Druk op sensortoets (A) om symbool (1) te selecteren. Gebruik de sensortoetsen (C) en (D) om de duur / bereidingstijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de selectieknop en bereidingstemperatuur in). Nadat de ingestelde tijd is verlopen, stopt de werking van de oven automatisch (einde van de bereidingstijd). Er klinkt een onderbroken pieptoon, die kan worden uitgezet door op een van de toetsen te drukken. Als er geen toets wordt ingedrukt, stopt de pieptoon na één minuut.
- Symbool (1) en de bereidingstijd "0.00" op het display lichten nu op. Als u de bereidingstijd wenst te verlengen, drukt u op sensortoets (A) en stelt u een nieuwe tijdsduur in, indien nodig.



### Het einde van de bereidingstijd instellen

Met deze modus kunt u de tijd instellen waarop de werking van de oven moet eindigen. De maximaal toegestane instelling is 10 uur vanaf het huidige tijdstip.

- Zorg ervoor dat het huidige tijdstip juist is ingesteld.
- Gebruik sensortoets (A) om symbool (2) te selecteren. Het huidige tijdstip wordt weergegeven op het display. Druk de sensortoetsen (C) en (D) in om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de selectieknop en bereidingstemperatuur in). De werking van de oven begint onmiddellijk en stopt op de ingestelde tijd. Er klinkt een onderbroken pieptoon, die kan worden uitgezet door op een van de toetsen te drukken. Als er geen toets wordt ingedrukt, stopt de pieptoon na één minuut.
- Symbool (1) en de bereidingstijd "0.00" op het display lichten nu op. Als u de bereidingstijd wenst te verlengen, drukt u op sensortoets (A) en stelt u een nieuwe tijdsduur in, indien nodig.

### Het (uitgestelde) begin van de bereidingstijd instellen

Bij deze werkingsmodus dienen twee instellingen worden gemaakt: bereidingstijd (duur van de werking van de oven) en einde van de bereidingstijd (tijd waarop de werking moet eindigen). Het einde van de bereidingstijd kan worden uitgesteld tot 24 uur na het huidige tijdstip.

- Zorg ervoor dat het huidige tijdstip juist is ingesteld.
- Stel eerst de bereidingstijd in: druk op sensortoets (A) om symbool (1) te selecteren. Gebruik de sensortoetsen (C) en (D) om de duur

/bereidingstijd in te stellen.

- Stel vervolgens het einde van de bereidingstijd in: gebruik sensortoets (A) om symbool (2) te selecteren. (Een som van het huidige tijdstip en de werkingsduur van de oven wordt automatisch weergegeven op het display). Druk op de sensortoetsen (C) en (D) om het einde van de bereidingstijd in te stellen.
- De timer wacht nu op de begintijd van de bereiding – de symbolen (1 en 2) lichten op.
- Zet de oven aan (stel de selectieknop en bereidingstemperatuur in). Op het gekozen tijdstip treedt de oven automatisch in werking (symbool (2) gaat uit bij het begin van de werking), en wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde bereidingstijd voorbij is. Er klinkt een onderbroken pieptoon, die kan worden uitgezet door op een van de toetsen te drukken. Als er geen toets wordt ingedrukt, stopt de pieptoon na één minuut.
- Symbool (1) en de bereidingstijd "0.00" op het display lichten nu op. Als u de bereidingstijd wenst te verlengen, drukt u op sensortoets (A) en stelt u een nieuwe tijdsduur in, indien nodig.

### De timer (alarm) instellen

De klok kan ook onafhankelijk van de werking van de oven worden gebruikt, als een timer die een alarmsignaal geeft na het verlopen van een ingestelde tijd.

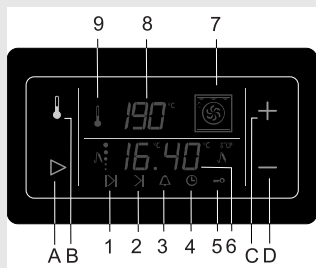
- Gebruik sensortoets (A) om symbool (3) te selecteren. Gebruik vervolgens de sensortoetsen (C) en (D) om de tijd in te stellen waarna de alarmtoon moet klinken. De maximaal toegestane instelling is 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt een onderbroken pieptoon, die kan worden uitgezet door op een van de toetsen te drukken. Als er geen toets wordt ingedrukt, stopt de pieptoon na één minuut. Symbool (3) gaat uit.

 **De laatste minuut bij het aftellen op de timer wordt weergegeven in seconden.**

### Het volume van de pieptoon instellen

Het volume van de alarmtoon kan worden ingesteld wanneer de timerfunctie niet actief is (alleen de huidige tijd wordt weergegeven).

- Druk op sensortoets (D) en houd deze ongeveer drie seconden ingedrukt. Er verschijnt nu een weergave van het volume en u hoort het bijbehorende geluid. "oooo" geeft het maximale volume weer en "o" geeft het minimale volume weer. Gebruik sensortoets (D) om een keuze te maken uit de vier volumeniveaus.
- Bevestig het geselecteerde volumeniveau door te drukken op sensortoets (A). Als sensortoets (A) niet wordt ingedrukt, wordt de instelling na een paar seconden automatisch bevestigd en opgeslagen.



### Het kinderslot instellen

**Activering:** druk op sensortoets (A) om symbool (5) te selecteren. Gebruik de sensortoetsen (B) en (C) om het kinderslot te activeren. Op het display verschijnt nu "ON". Bevestig de instelling door op sensortoets (A) te drukken.

**Deactivering:** druk op sensortoets (C) of (D) om het kinderslot te deactiveren. Op het display verschijnt nu "OFF". De instelling moet worden bevestigd door op sensortoets (A) te drukken.

- Als de timer op het kinderslot staat wanneer er geen timerfunctie is ingesteld (en alleen de huidige tijd wordt weergegeven), werkt de oven niet en is het wijzigen van een instelling niet toegestaan.
- Als de timer op het kinderslot staat nadat één van de timerfuncties is ingesteld, werkt de oven normaal. Het is echter niet mogelijk instellingen te wijzigen.

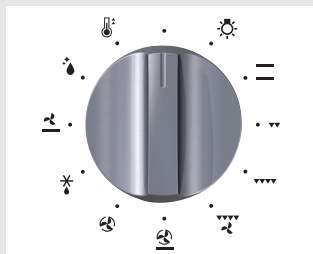
### Display dimmer

Tussen middernacht en 6 uur 's ochtends wordt het display automatisch minder verlicht als er geen timerfunctie is ingesteld.

### De instellingen van de timer wissen

- Alle instellingen van de timer kunnen op elk gewenst moment worden gewist door de sensortoetsen (C) en (D) tegelijkertijd in te drukken en deze gedurende drie seconden ingedrukt te houden. De ingestelde programma's worden automatisch onderbroken en de timer geeft nu de huidige tijd weer.
- Elke instelling van de timer kan ook op de volgende manier worden gewist: Selecteer de instelling met sensortoets (A) en druk vervolgens de sensortoetsen (B) en (C) tegelijkertijd in. U kunt een instelling ook wissen door de timer op "0.00" in te stellen.

## De oven bedienen

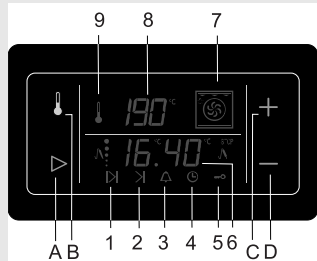


De oven wordt bediend met de aan/uit-knop, de knop voor selectie van de modus en de timer met elektronische programma's en temperatuurweergave.

De aan/uit-knop en knop voor de selectie van de werkingsmodus

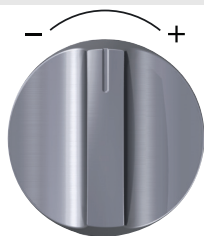
Draai de selectieknop naar de gewenste bereidingsmodus. De werkingsmodus en de vooraf ingestelde temperatuur verschijnen nu op het display van de timer. De oven begint te werken.

## De oventemperatuur instellen



Gebruik de timer met elektronische programma's om de bereidingstemperatuur en timerfuncties in te stellen:

- Wanneer de selectieknop (selectieknop voor de werkingsmodus) wordt gedraaid, worden de bijbehorende bereidingsmodus en de vooraf ingestelde temperatuur weergegeven. Het symbool "°C" licht een paar seconden op.
- Zolang het symbool "°C" oplicht, kunnen de sensortoetsen (C) en (D) worden gebruikt om de gewenste temperatuur in te stellen, die tussen 30 en 275°C ligt, in stappen van 5°C. De maximale temperatuur is bij sommige werkingsmodi begrensd. Elke keer dat de sensortoets wordt ingedrukt, wordt de temperatuur met één stap (5 °C) gewijzigd. Als u de sensortoets ingedrukt houdt, worden de stappen waarmee de waarde wordt gewijzigd, vergroot.
- De stijgende, werkelijke oventemperatuur wordt aangegeven op het display, in stappen van 5°C. Zolang de oventemperatuur lager is dan 30°C, wordt er "---°C" weergegeven. Ook symbool (9) wordt weergegeven, waarbij de werking van de verwarmingselementen wordt aangegeven. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, gaat symbool (9) uit en klinkt er een korte pieptoon.
- Tijdens de bereiding wordt de temperatuur behouden door het zo nu en dan activeren van de verwarmingselementen. Elke keer dat dit gebeurt, verschijnt symbool (9).
- Bereidingstemperatuur kan op elk gewenst moment worden gewijzigd door het indrukken van sensortoets (B), waarbij het symbool "°C" eventjes oplicht. De waarde kan nu worden gewijzigd met de sensortoetsen (C) en (D).

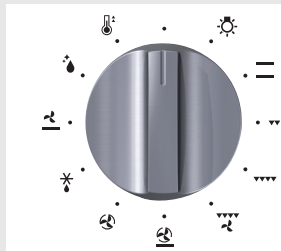


### De temperatuur instellen met een speciale knop (alleen bij sommige modellen)

De temperatuur en andere instellingen kunnen ook worden aangepast met een speciale knop die het aanraken van de sensortoetsen van de timer vervangt.

- Draai de selectieknop voor temperatuur (draaiknop) naar rechts of naar links (met de klok mee of tegen de klok in). De huidige ingestelde temperatuur wordt weergegeven en het symbool "°C" licht op.
- Door de knop te draaien of de knop naar rechts of links te houden, wordt de temperatuur in stappen van 5°C gewijzigd.

## ***Snelle voorverwarming van de oven***



Gebruik dit systeem als u de oven snel wilt voorverwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze modus is niet geschikt voor het bereiden van voedsel.

- Selecteer de werkingsmodus met de bijbehorende selectieknop .
- De oven begint voor te verwarmen.
- Wijzig, indien gewenst, de vooraf ingestelde temperatuur.
- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, stopt het voorverwarmen, en klinkt er een onderbroken pieptoon die kan worden gedeactiveerd door een van de sensortoetsen in te drukken of de selectieknop te draaien. Als u niets doet, stopt de pieptoon automatisch na één minuut.
- De oven is nu gereed voor verdere bereiding.

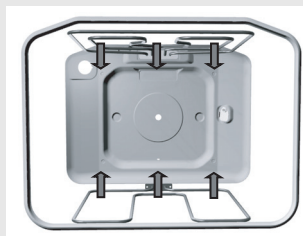
## ***De oven heeft de volgende functies:***

### **Ovenverlichting**

Sommige modellen hebben twee lampjes voor de ovenverlichting: één boven aan de achterwand en een extra lampje in het midden van de zijwand.

U kunt de ovenverlichting onafhankelijk inschakelen, zonder een andere functie van de oven in te schakelen.

Bij alle andere functies wordt de ovenverlichting automatisch ingeschakeld bij het instellen van de functie.



### **Boven/onderverwarming**

De verwarmingselementen aan de boven- en onderkant van de oven stralen gelijkmatig warmte uit in de oven. Het bakken van gebak of het braden van vlees is slechts op één niveau mogelijk.



### **Grote grill**

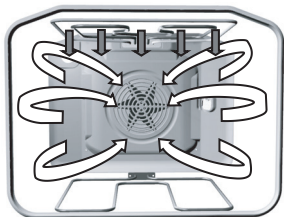
Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement met infraverwarming. De warmte wordt rechtstreeks uitgestraald door het infraverwarmingselement, dat aan de bovenkant van de oven is bevestigd. Om het verwarmingseffect te versterken of de hele oppervlakte van het ovenrooster optimaal te benutten is tegelijkertijd ook de bovenverwarming ingeschakeld.

Deze functie is geschikt voor het grillen van kleinere stukken vlees zoals steak, braadworst, schnitzels, koteletten enz.



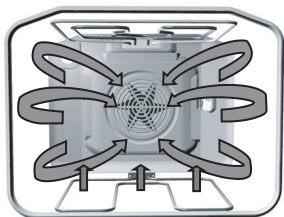
#### • • Grill

Alleen het infraverwarmingselement werkt, dat deel uitmaakt van de grote grill. Geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden belegde broodjes, bierworstjes, het roosteren van toast.



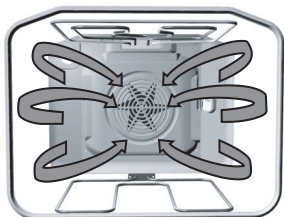
#### • • Grill met ventilator

Bij deze functie werken het infraverwarmingselement en de ventilator tegelijkertijd. De functie is geschikt voor het grillen van vlees en het braden van grotere stukken vlees of gevleugelte op één niveau van de oven. Het is ook geschikt voor het gratineren en zorgt voor een krokante bovenlaag van het gerecht.



#### • Hete lucht en onderverwarming

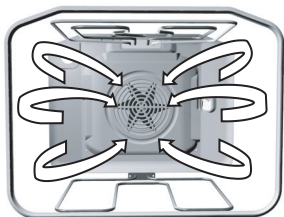
Bij deze functie werken de onderverwarming en de ventilator met hete luchtverwarming tegelijkertijd. De functie is vooral geschikt voor het bakken van pizza's. Het beste resultaat wordt bereikt bij het bakken van vochtig of zwaar gebak, vruchtentaarten van gistdeeg of zandtaartdeeg en kwarktaarten.



#### • Hete lucht

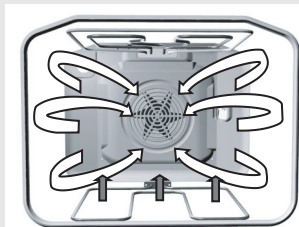
Bij deze functie werken het ronde verwarmingselement en de ventilator tegelijkertijd. De ventilator aan de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende cirkulatie van de hete lucht om rond het vlees of gebak.

De functie is geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveau's. De bak/braadtemperaturen zijn lager dan bij het conventionele systeem.



#### \* • Ontdooien

Bij deze functie cirkuleert de lucht zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Alleen de ventilator werkt.



### **Onderverwarming en ventilator**

Bij deze wijze werken de onderverwarming en de ventilator tegelijkertijd. Te gebruiken voor het bakken van laag gerezen gebak en het inkoken van fruit en groenten.

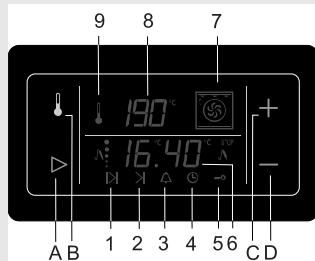
Gebruik de 1e geleider van beneden en niet te hoge bakblikken, zodat de warme lucht ook rond de bovenkant van het gerecht kan circuleren.



### **Aqua Clean**

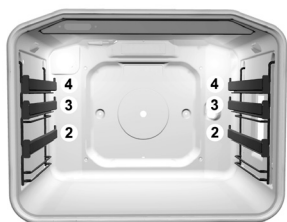
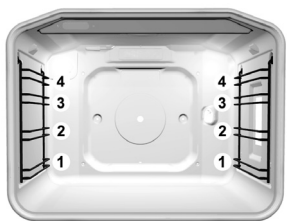
Alleen het verwarmingselement aan de onderkant van de oven geeft warmte af. U kiest deze functie als u de onderkant van gebak sterker wilt bakken) bijvoorbeeld bij het bakken van vochtig gebak met vruchtenvulling). Stel de knop voor het instellen van de temperatuur in op de gewenste temperatuur.

## **De oven uitzetten**

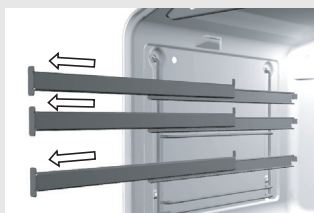


Draai na het bereidingsproces de selectieknop naar De stand "nul". Hiermee worden alle timerfuncties onderbroken en gewist (zie het onderdeel "De timerfuncties instellen"). De timer geeft nu de tijd / klok weer. Na de bereiding en nadat de oven is uitgezet, geeft de temperatuurweergave de dalende temperatuur aan totdat deze 50 °C bereikt heeft.

### **Bakniveau's (afhankelijk van het model)**



### **Telescopisch uittrekbare geleiders (afhankelijk van het model)**



- Toebehoren (rooster, ondiep en diep bakblik) kunt op 4 niveau's in de oven plaatsen.
- Let er op dat de bak/braadniveau's altijd van beneden naar boven worden geteld! (In de hierna vermelde bak/braadtabelen zijn de afzonderlijke niveau's beschreven).
- De geleiders zijn: schuif-, rooster- of telescopisch uittrekbare geleiders (afhankelijk van het model van het apparaat). De niveau's 2, 3 en 4 zijn met telescopisch uittrekbare geleiders uitgerust. Bij roostergeleiders moet u het rooster en de bakblikken altijd in de spleet van de roosterprofielen plaatsen bepaald.

Het 2e, 3e en 4e niveau zijn met telescopisch uittrekbare geleiders uitgerust. Links en rechts in de oven bevinden zich telescopische geleiders op 3 niveau's.

De uittrekbare niveaus zijn uitgevoerd met (afhankelijk van het model):

- drie gedeeltelijk uittrekbare geleiders
- één volledig en twee gedeeltelijk uittrekbare geleiders
- drie volledig uittrekbare geleiders

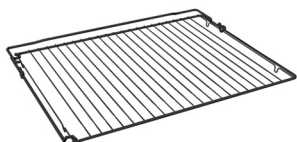


**De telescopisch uittrekbare geleiders en andere delen van het toebehoren worden warm! Gebruik bij het werk een ovenwant of soortgelijke bescherming!**

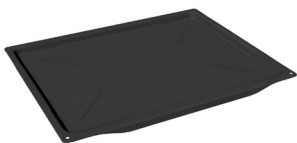
- Trek de telescopisch uittrekbare geleiders van één niveau uit alvorens het rooster, bakblik of de pan voor het vet in de oven te plaatsen. Trek de telescopisch uittrekbare geleiders van één niveau uit.

- Plaats het rooster en het lage of diepe bakblik op de uittrekbare geleiders en schuif het dan met de hand zo ver mogelijk in de oven. Sluit de ovendeur pas nadat de telescopische geleiders helemaal zijn ingeschoven.

### **Oventoebehoren (afhankelijk van het model)**



**Rooster** waarop u de schaal met het gerecht of rechtstreeks het gerecht plaatst.



**Het lage bakblik** is uitsluitend bestemd voor het bakken van gebak en koekjes.

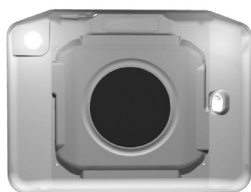


**Het diepe bakblik** is bestemd voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. Het kan ook worden gebruikt als bakblik om het druipende vet op te vangen.



**Tijdens het braden mag u het diepe bakblik niet in de 1e geleider plaatsen, behalve als u de grillspies gebruikt, waarbij het diepe bakblik dient om het vet op te vangen.**

### **Vetfilter (afhankelijk van het model)**



Het geplaatste vetfilter aan de achterwand van de oven beschermt de ventilator, de verwarmingsring en de oven tegen ongewenste bevuiling met vet. Bij het braden van vlees is het gebruik van het vetfilter aan te bevelen. Verwijder het filter altijd bij het bakken van gebak! Het vetfilter kan bij het bakken van cake minder goede resultaten geven.

# Het klaarmaken van gerechten

## Het bakken van gebak

- Voor het bakken van gebak kunt u ,  en  gebruiken. (De bediening van de oven met het gekozen systeem is afhankelijk van het model van het apparaat).
- Bij het bakken van gebak moet u het vetfilter altijd uit de oven verwijderen!

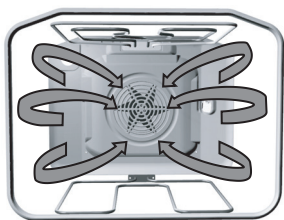
### Aanwijzingen

- Neem bij het bakken van gebak altijd de keuze van de geleider, de temperatuur en de baktijd uit de tabel voor het bakken van gebak in acht en vergeet eventuele vroegere ervaringen, die u heeft opgedaan bij het gebruik van andere ovens. De waarden in de tabel voor het bakken van gebak zijn speciaal voor deze oven bepaald en gecontroleerd.
- Als u een bepaalde gebaksoort niet aantreft in de tabel voor het bakken van gebak, kies dan de gegevens van een soortgelijk gebak.



### Het bakken van gebak met boven/onderverwarming

- Gebruik slechts één bakniveau.
- De boven/onderverwarming zijn bijzonder geschikt voor het bakken van verschillende soorten gebak, brood en het braden van vlees.
- Gebruik donkere bakblikken. In lichte bakblikken wordt het gebak minder goed gebakken (wordt minder bruin) omdat ze de warmte terugkaatsen.
- Plaats bakvormen altijd op het rooster. Verwijder het rooster als u het bijgeleverde bakblik gebruikt.
- Voorverwarmen verkort de baktijd. Plaats het gebak pas in de oven als de gekozen temperatuur is bereikt, dat is als het controlelampje voor de eerste keer uitgaat.



### Het bakken van gebak met hetelucht

Het bakken van gebak met hetelucht is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveau's, vooral van koekjes op lage bakplaten. We bevelen aan de oven voor te verwarmen en de 2e en 3e geleider te gebruiken. Eveneens geschikt voor het bakken van vochtig gebak en vruchtentaarten (bakken op één niveau).

- De temperatuur is gewoonlijk lager dan bij het bakken van gebak met boven/onderverwarming (zie ook de tabel voor het bakken van gebak).
- U kunt verschillende soorten gebak samen bakken als de vereiste temperatuur ongeveer gelijk is.
- De baktijd kan ook bij dezelfde bakblikken verschillend zijn. Als u op meerdere bakblikken tegelijkertijd bakt – op twee of drie niveau's, kan de baktijd voor de afzonderlijke bakblikken verschillen. Misschien zult u het ene bakblik eerder uit de oven moeten halen dan het andere (het bakblik in de bovenste geleider).

- Maak klein gebak, zoals bijvoorbeeld koekjes, indien mogelijk van gelijke dikte. Ongelijkmatig gebak zal ongelijkmatig bruin worden!
- Als u meer gebak tegelijkertijd bakt, zal in de oven een grotere hoeveelheid damp ontstaan, die condens kan vormen op de ovendeur.

### **Aanwijzingen voor het bakken van gebak**

#### **Is het gebak gaar?**

Prik met een houten stokje in het gebak op de plaats waar het het dikst is. Als er geen deeg aan het stokje blijft zitten, is het gebak gaar. U kunt de oven uitschakelen en de restwarmte gebruiken.

#### **Het gebak is ingezakt**

Controleer het recept. Gebruik de volgende keer minder vocht. Neem de tijd voor het mixen in acht, vooral bij het gebruik van keukenmachines.

#### **Het gebak is te licht aan de onderkant**

Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm voor het bakken, plaats het gebak een geleider lager of schakel de onderverwarming in aan het eind van het bakken.

#### **Gebak met een vochtige vulling (bijvoorbeeld kwarktaart) is niet helemaal gaar**

Bak de volgende keer op een lagere temperatuur en verleng de baktijd.

#### **Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:**

- De temperatuur is vermeld met een hogere en een lagere waarde. Stel eerst de lagere temperatuur in en als het gebak niet bruin genoeg wordt, kunt u de volgende keer de temperatuur verhogen.
- De baktijden zijn ongeveer aangegeven en kunnen onder verschillende omstandigheden verschillen.
- De vetgedrukte gegevens in de temperatuurtabel geven de meest geschikte verwarmingswijze voor de afzonderlijke soorten gebak aan.
- Het teken \* betekent dat u de oven moet voorverwarmen met het gekozen verwarmingssysteem.
- Controleer als u bakpapier gebruikt of dit bestendig is tegen hoge temperaturen.

**Tabel voor het bakken van gebak met boven/onderverwarming of hetelucht.**

| Soort gebak                        | Geleider<br>(van beneden af) | Temperatuur<br>(in °C) | Geleider<br>(van beneden af) | Temperatuur<br>(in °C) | Baktijd (in min.) |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|-------------------|
| <b>Zoet gebak</b>                  |                              |                        |                              |                        |                   |
| Marmercake, tulband                | 1                            | 160-170                | 1                            | 150-160                | 50-70             |
| Cake in vierkant bakblik           | 1                            | 160-170                | 1                            | 150-160                | 55-70             |
| Cake in taartvorm                  | 1                            | 160-170                | 2                            | 150-160                | 45-60             |
| Kwarktaart in taartvorm            | 1                            | 170-180                | 2                            | 150-160                | 65-85             |
| Vruchtentaart, zandtaartdeeg       | 1                            | 180-190                | 2                            | 160-170                | 50-70             |
| Vruchtentaart met garnering        | 1                            | 170-180                | 2                            | 160-170                | 60-70             |
| Biscuittaart*                      | 1                            | 170-180                | 2                            | 150-160                | 30-40             |
| Cake met strooisel                 | 2                            | 180-190                | 2                            | 160-170                | 25-35             |
| Vruchtentaart, roerdeeg            | 2                            | 170-180                | 2                            | 150-160                | 45-65             |
| Pruimentartaart                    | 2                            | 180-200                | 2                            | 150-160                | 35-60             |
| Biscuitrollade*                    | 2                            | 180-190                | 2                            | 160-170                | 15-25             |
| Cake van roerdeeg                  | 2                            | 160-170                | 2                            | 150-160                | 25-35             |
| Gevlochten brood, krans            | 2                            | 180-200                | 2                            | 160-170                | 35-50             |
| Kerstbrood                         | 2                            | 170-180                | 2                            | 150-160                | 45-70             |
| Appelstrudel                       | 2                            | 180-200                | 2                            | 170-180                | 40-60             |
| Gevulde bollen                     | 1                            | 170-180                | 2                            | 150-160                | 40-55             |
| <b>Pikant gebak</b>                |                              |                        |                              |                        |                   |
| Quiche Lorraine                    | 1                            | 190-210                | 2                            | 170-180                | 50-65             |
| Pizza*                             | 2                            | 210-230                | 2                            | 190-210                | 25-45             |
| Brood                              | 2                            | 190-210                | 2                            | 170-180                | 50-60             |
| Broodjes*                          | 2                            | 200-220                | 2                            | 180-190                | 30-40             |
| <b>Klein gebak</b>                 |                              |                        |                              |                        |                   |
| Koekjes van zandtaartdeeg*         | 2                            | 160-170                | 2                            | 150-160                | 15-25             |
| Spritskoekjes*                     | 2                            | 160-170                | 2                            | 150-160                | 15-28             |
| Koekjes van gistdeeg               | 2                            | 180-190                | 2                            | 170-180                | 20-35             |
| Koekjes van bladerdeeg             | 2                            | 190-200                | 2                            | 170-180                | 20-30             |
| Schuimgebak/gebak gevuld met crème | 2                            | 180-190                | 2                            | 180-190                | 25-45             |
| <b>Soufflés</b>                    |                              |                        |                              |                        |                   |
| Rijstsoufflé                       | 1                            | 190-200                | 2                            | 180-190                | 35-50             |
| Kwarksoufflé                       | 1                            | 190-200                | 2                            | 180-190                | 40-50             |
| <b>Diepvriesgebak</b>              |                              |                        |                              |                        |                   |
| Appel-, kwarkstrudel               | 2                            | 180-200                | 2                            | 170-180                | 50-70             |
| Kwarktaart                         | 2                            | 180-190                | 2                            | 160-170                | 65-85             |
| Pizza                              | 2                            | 200-220                | 2                            | 170-180                | 20-30             |
| Gebakken aardappelen voor de oven* | 2                            | 200-220                | 2                            | 170-180                | 20-35             |
| Ovenkroketten                      | 2                            | 200-220                | 2                            | 170-180                | 20-35             |

**Waarschuwing:** De geleider heeft betrekking op het draagrooster waarop u op een laag bakblik kleinere bakblikken of -vormen plaatst. Tijdens het bakken mag u het diepe bakblik niet in de 1e geleider plaatsen.

**Tabela voor het bakken van gebak met hetelucht en onderverwarming**

| Soort gebak                             | Geleider<br>(van beneden af) | Temperatuur (in °C) | Baktijd (in min.) |
|-----------------------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------|
| Kwarktaart (750g kwark) - zandtaartdeeg | 2                            | 150-160             | 65-80             |
| Pizza * - Gistdeeg                      | 2                            | 200-210             | 15-20             |
| Quiche Loraine - krhko testo            | 2                            | 180-200             | 35-40             |
| Appelgebak met strooisel - gistdeeg     | 2                            | 150-160             | 35-40             |
| Vruchtencake – roerdeeg                 | 2                            | 150-160             | 45-55             |
| Appelstrudel – strudeldeeg              | 2                            | 170-180             | 45-65             |

## Braden van vlees

- Voor het braden van vlees kunt u  $\equiv$  en  $\text{☼}$  gebruiken.
- De vetgedrukte gegevens in de tabel laten de meest geschikte wijze van verwarming zien voor de afzonderlijke soort vlees.
- Bij het braden van vlees wordt het gebruik van het vetfilter aanbevolen.

### Tips voor pannen

- U kunt pannen van email, vuurvast glas, aardewerk of gietijzer gebruiken.
- Bakblikken van roestvrij staal zijn niet geschikt omdat ze de warmte zeer sterk weerkaatsen.
- Als u een braadstuk afdekt zal het sappiger blijven en zal de oven niet zo vuil worden.

### Aanwijzingen voor het braden van vlees

- In de tabel voor het braden van vlees vindt u gegevens over de temperatuur, het niveau en de baktijd. Omdat de baktijden sterk afhankelijk zijn van de soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, zijn afwijkingen mogelijk.
- Het braden van vlees, gevleugelte en vis is pas economisch bij een gewicht van meer dan 1 kg.
- Bij het braden moet u zoveel vocht toevoegen dat het vet en het sap van het braadstuk niet verbranden. Dit betekent dat u het braadstuk bij langere braadtijden meerdere malen moet controleren en water toe moet voegen.
- Keer het braadstuk na afloop van de helft van de tijd, vooral bij het braden in de braadslee. Het beste resultaat wordt verkregen als het braadstuk eerst met de bovenkant naar beneden wordt gebraden.
- Bij het braden van grotere stukken vlees kan sterkere dampvorming ontstaan en kan de ovendeur beslaan. Dit is een natuurlijk verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Droog de ovendeur en het glas in de ovendeur goed af na afloop van het braden.
- Om beslaan te vermijden de gerechten niet laten afkoelen in een gesloten oven.

**Tabel voor het braden van vlees met een combinatie van boven-/onderverwarming of met heteluchtverwarming**

| Soort vlees             | Gewicht<br>(in g) | Geleider<br>(van onder-<br>raf) | Tempera-<br>tuur<br>(in °C )<br>= | Geleider<br>(van onder-<br>raf) | Tempera-<br>tuur<br>(in °C )<br>= | Braad-tijd<br>(in min.) |
|-------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Rundvlees</b>        |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Rundergebraad           | 1000              | 2                               | 190-210                           | 2                               | 180-190                           | 100-120                 |
| Rundergebraad           | 1500              | 2                               | 190-210                           | 2                               | 170-180                           | 120-150                 |
| Roastbeef, medium       | 1000              | 2                               | 200-210                           | 2                               | 180-200                           | 30-50                   |
| Roastbeef, doorbraden   | 1000              | 2                               | 200-210                           | 2                               | 180-200                           | 40-60                   |
| <b>Varkensvlees</b>     |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Varkensgebraad met huid | 1500              | 2                               | 180-190                           | 2                               | 170-180                           | 140-160                 |
| Buikstuk                | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 120-150                 |
| Buikstuk                | 2000              | 2                               | 180-200                           | 2                               | 160-170                           | 150-180                 |
| Schouderstuk            | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 160-170                           | 120-140                 |
| Varkensrollade          | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 160-170                           | 120-140                 |
| Casselerrib             | 1500              | 2                               | 180-200                           | 2                               | 160-170                           | 100-120                 |
| Gebraad van gehakt      | 1500              | 2                               | 200-210                           | 2                               | 170-180                           | 60-70                   |
| <b>Kalfsvlees</b>       |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Kalfsrollade            | 1500              | 2                               | 180-200                           | 2                               | 170-190                           | 90-120                  |
| Kalfsbout               | 1700              | 2                               | 180-200                           | 2                               | 170-180                           | 120-130                 |
| <b>Lamsvlees</b>        |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Lamsrug                 | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 100-120                 |
| Hamelbout               | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 120-130                 |
| <b>Wildbraad</b>        |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Hazenrug                | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 180-190                           | 100-120                 |
| Reebout                 | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 100-120                 |
| Bout van wild zwijn     | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 100-120                 |
| <b>Gevleugelte</b>      |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Kip, heel               | 1200              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 180-190                           | 60-80                   |
| Hen                     | 1500              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 180-190                           | 70-90                   |
| Eend                    | 1700              | 2                               | 180-190                           | 2                               | 160-170                           | 120-150                 |
| Gans                    | 4000              | 2                               | 160-170                           | 2                               | 150-160                           | 180-200                 |
| Kalkoen, kalkoenenhen   | 5000              | 2                               | 150-160                           | 2                               | 140-150                           | 180-240                 |
| <b>Vis</b>              |                   |                                 |                                   |                                 |                                   |                         |
| Hele vis                | 1000              | 2                               | 190-200                           | 2                               | 170-180                           | 50-60                   |
| Vissoufflé              | 1500              | 2                               | 180-200                           | 2                               | 150-170                           | 50-70                   |

**Waarschuwing:** De geleider heeft betrekking op het diepe bakblik. Plaats kleinere bakblikken op het rooster, dat u in de 1e -2e geleider plaatst (het diepe bakblik mag u niet in de 1e geleider plaatsen).

- Wees extra voorzichtig bij het grillen. Door de hoge temperatuur van de infragrill zijn het rooster en de andere delen van het toebehoren in de oven erg heet. Gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang!
- Als u in het vlees prikt kan er heet vet uit spuiten (bijvoorbeeld uit braadworst). Gebruik een vleestang om brandwonden aan huid en ogen te voorkomen.
- Houd voortdurend toezicht tijdens het grillen. Het vlees kan snel verbranden door de hoge temperatuur!
- Laat kinderen niet in de buurt van de grill komen.
- Grillen met de infragrill is geschikt om braadworst, stukken gesneden vlees en vis (steak, schitzels, plakken zalm ...) knapperig en zonder vet klaar te maken en voor toast en bruinen..

### **Tips voor het grillen**

- Bij het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.
- In de grilltabel vindt u gegevens over de temperatuur, het niveau en de griltijd. Omdat de griltijd sterk afhankelijk is van de soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Bij het grillen van vlees wordt het gebruik van het vetfilter aanbevolen (afhankelijk van het model).
- De infragrill (grote en kleine grill) 5 minuten voorverwarmen.
- Bestrijk het rooster met olie als u op het rooster grilleert, zodat het vlees er niet aan vast kleeft.
- Leg dunne plakken vlees op het rooster en plaats dit in de 4e geleider.
- Plaats het bakblik voor het opvangen van druipend vet en vleessap in de 1e of 2e geleider.
- Keer het vlees tijdens het grillen. Laat de eerste kant wat langer bruinen dan de tweede kant.
- Plaats als u grotere stukken vlees op het rooster grilleert (kip, vis) het rooster in de 2e geleider en het bakblik om het druipende vet op te vangen in de 1e geleider.
- Keer dunnere stukken vlees maar één keer, grotere meerdere keren. Gebruik hierbij een vleestang, zodat er niet teveel vleessap uit het vlees loopt.
- Donkere vleessorten worden sneller bruin dan licht varkens- of kalfsvlees.
- Reinig na het grillen altijd de oven en het toebehoren, zodat het vuil er de volgende keer niet inbakt.

**Tabel: grillen met de grote grill**

| Soort gerecht                      | Gewicht (in g) | Geleider (van onderaf) | Temperatuur (in °C) | Temperatuur (in °C) | Grilleertijd (in min.)            |
|------------------------------------|----------------|------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Vlees en worstjes</b>           |                |                        |                     |                     |                                   |
| 4 runderbiefstuklapjes, raw        | 180g/stuk      | 4                      | 240                 | -                   | 14-16                             |
| 4 runder biefstuklapjes, rose      | "              | 4                      | 240                 | -                   | 16-20                             |
| 4 runderbiefstuklapjes, doorbakken | "              | 4                      | 240                 | -                   | 18-21                             |
| 4 schnitzels van varkensnekstuk    | "              | 4                      | 240                 | -                   | 19-23                             |
| 4 ribstukken                       | "              | 4                      | 240                 | -                   | 20-24                             |
| 4 kalfsschnitzels                  | "              | 4                      | 240                 | -                   | 19-22                             |
| 6 lamskoteletten                   | 100g/stuk      | 4                      | 240                 | -                   | 15-19                             |
| 8 grillworstjes                    | 100g/stuk      | 4                      | 240                 | -                   | 11-14                             |
| 3 plakken leverkaas                | 200g/stuk      | 4                      | 240                 | -                   | 9-15                              |
| 1/2 kip                            | 600g           | 2                      | -                   | 180-190             | 25 (ene kant)<br>20 (andere kant) |
| <b>Vis</b>                         |                |                        |                     |                     |                                   |
| Plakken zalm                       | 600            | 3                      | 240                 | -                   | 19-22                             |
| 4 forellen                         | 200g/stuk      | 2                      | -                   | 170-180             | 45-50                             |
| <b>Toast</b>                       |                |                        |                     |                     |                                   |
| 6 witte boterhammen                | /              | 4                      | 240                 | -                   | 1,5-3                             |
| 4 boterhammen uit gemengd meel     | /              | 4                      | 240                 | -                   | 2-3                               |
| Belegde broodjes                   | /              | 4                      | 240                 | -                   | 3,5-7                             |
| <b>Vlees/gevleugelte*</b>          |                |                        |                     |                     |                                   |
| Eend*                              | 2000           | 2                      | 210                 | 150-170             | 80-100                            |
| Kip*                               | 1500           | 2                      | 210-220             | 160-170             | 60-85                             |
| Varkensbraadstuk                   | 1500           | 2                      | -                   | 150-160             | 90-120                            |
| Varkensschouder                    | 1500           | 2                      | -                   | 150-160             | 120-160                           |
| Varkensbout                        | 1000           | 2                      | -                   | 150-160             | 120-140                           |
| Roastbeef/runderfilet              | 1500           | 2                      | -                   | 170-180             | 40-80                             |
| <b>Gegratineerde groenten **</b>   |                |                        |                     |                     |                                   |
| Bloemkool, savooiekool             | 750            | 2                      | -                   | 210-230             | 15-25                             |
| Asperges                           | 750            | 2                      | -                   | 210-230             | 15-25                             |

**Waarschuwing:** De geleider heeft betrekking op het draagrooster waarop u het vlees plaatst; in het hoofdstuk vlees/gevogelte heeft de geleider betrekking op het diepe bakblik en bij kip op het rooster. Zorg bij het grillen van vlees altijd voor voldoende vloeistof in het bakblik, zodat het vlees niet verbrandt en keer het vlees tijdens het grillen. Plaats als u vlees op het rooster grilleert een diep bakblik om het druipende vet op te vangen (zie tips voor het grillen) op de 1e of 2e geleider.

**Aanbeveling:** Droog forellen af met een vel keukenpapier. Vul de binnenkant van de vis met peterselie, zout en wrijf de buitenkant van de vis in met olie. Leg de vis op het rooster. Vis niet keren tijdens het grillen.

\* Als u wilt kunt u ook de spies gebruiken (zie aanwijzingen voor de spies).

\*\* groenten zijn voorgedroogd en overgoten met bechamelsaus met geraspte kaas. De kleinere glazen schotel wordt op het rooster geplaatst.

**Tabel: grillen met de grill**

| Soort gerecht                             | Gewicht (in g) | Geleider (van onder af) | Temperatuur (in °C) | Temperatuur (in °C) | Grilleertijd (in min.) |
|-------------------------------------------|----------------|-------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Vlees en worstjes</b>                  |                |                         |                     |                     |                        |
| 2 runderbiefstukjes, doorbakken           | 180g/stuk      | 4                       | 240                 | -                   | 18-21                  |
| 2 ribstukken                              |                | 4                       | 240                 | -                   | 20-22                  |
| 2 varkensschnitzels - nekstuk             | 180g/stuk      | 4                       | 240                 |                     | 18-22                  |
| 4 grillworsten                            | 100g/stuk      | 4                       | 240                 | -                   | 11-14                  |
| 4 belegde toastjes                        |                | 4                       | 240                 | -                   | 5-7                    |
| Toast - bruinen                           |                | 4                       | 240                 |                     | 3-4                    |
| 3 forellen – op het rooster               | 200g/stuk      | 2                       | -                   | 160-170             | 40-50                  |
| Kip – op het rooster                      | 1500g          | 2                       | -                   | 160-170             | 60-80                  |
| Varkensschouderstuk – in een diep bakblik | 1500g          | 2                       | -                   | 150-160             | 120-160                |

## Geprogrammeerd braden met de sonde

Bij deze wijze van programmeren stelt u de gewenste temperatuur in van de kern van het vlees. Instelling is mogelijk tussen 30 en 99°C.

De oven werkt totdat de kern de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De temperatuur wordt door de temperatuursonde gemeten.

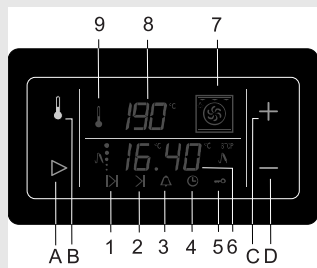
Het braden met een sonde is geschikt voor grote stukken vlees, bij voorkeur zonder been. Kip en komijn zijn niet geschikt om op deze wijze klaar te maken.

Aanbevolen temperatuur voor de kern van het vlees:

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Gebraden varkensvlees | 85°C    |
| Gebraden rundvlees    | 80°C    |
| Gebraden kalfsvlees   | 75°C    |
| Biefstuk              | 40-50°C |

## Procedure voor het bereiden van vlees met de vleesthermometer:

- Plaats de pin van de thermometer in de buis en steek de thermometer in het stuk vlees (of in een ander soort voedsel). De thermometer bevat een metalen plug die vóór de bereiding verwijderd moet worden en achteraf teruggeplaatst moet worden.
- Zodra de thermometer verbonden is, wordt de temperatuur die wordt gemeten door de thermometer weergegeven op de timer, op de plaats van de klok. Als er vooraf een timerfunctie is ingesteld, wordt deze automatisch gewist.
- Naast de vooraf ingestelde temperatuur (70°C), licht het symbool "°C" een paar seconden op. Zolang het symbool oplicht, kunt u de sensortoetsen (C) en (D) gebruiken om de gewenste temperatuur in te stellen op 30 tot 99 °C. De temperatuur kan worden ingesteld in stappen van 1°C.

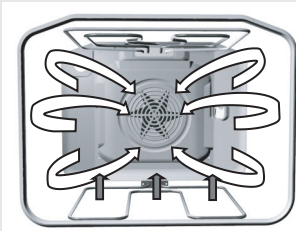


- Als het symbool “°C” niet meer oplicht, druk dan eerst op sensortoets (A) om de eindtemperatuur van de thermometer te wijzigen.
- Stel de selectieknop in op de gewenste bereidingsmodus. We raden u aan de modus te gebruiken waarbij de bovenste en onderste verwarmingselementen worden gebruikt. De oven begint te werken.
- Tijdens de bereiding wordt de stijgende temperatuur in de kern van het voedsel voortdurend weergegeven. Totdat de temperatuur 30°C bereikt heeft, geeft het display (“--”) weer.
- De bereidingstemperatuur en de eindtemperatuur van de thermometer kunnen beide op elk gewenst moment tijdens de werking worden gewijzigd door de bijbehorende sensortoets voor selectie in te drukken.
- Wanneer de ingestelde temperatuur in de kern van het voedsel bereikt is, stopt de werking van de oven. Het symbool STOP licht nu onderbroken op. Er klinkt ook een onderbroken pieptoon, die kan worden uitgezet door een van de sensortoetsen in te drukken of de selectieknop in een bepaalde richting te draaien. Als u niets doet, stopt de pieptoon na één minuut.
- Zet de oven uit en haal de thermometer uit het voedsel en de buis. Plaats de metalen beschermingsplug terug in de buis van de thermometer.



**Zorg er voor dat tijdens het braden de sonde niet met het verwarmingselement in aanraking komt. Gebruik uitsluitend een temperatuursonde die voor deze oven bestemd is.**

## Wekken



### Om te wakken gebruikt u de functie onderverwarming met ventilator.

Bereid het voedsel om te wakken en de potten op de gewone wijze voor. Gebruik gewone potten met een rubber ring en glazen deksel. Gebruik geen potten met draai- of metalen deksels en blikken. De potten moeten indien mogelijk even groot, gevuld met dezelfde inhoud en goed gesloten zijn. U kunt tot 6 potten van 1 liter in de oven plaatsen.

- Gebruik uitsluitend verse levensmiddelen.
- Giet ongeveer 1 liter heet water (ca. 70°C) in een diep bakblik, zodat de juiste vochtigheidsgraad in de oven kan ontstaan. Plaats de potten zo in de oven, dat ze de wanden en elkaar niet aanraken (zie afbeelding). De rubber ringen voor gebruik nat maken.
- Plaats het diepe bakblik met de potten in de 2e geleider van onder af. Let tijdens het wakken goed op de levensmiddelen en breng ze aan de kook – tot de eerste pot gaat borrelen. Neem de waktijden uit de tabel in acht.

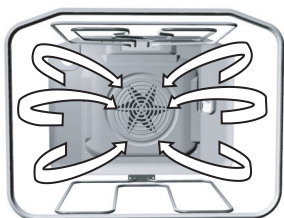
## Wektabel

| Levensmiddelen om te wekken | Hoeveelheid | $\sim$<br>T=170-180°C,<br>Tot er bobbeltjes in<br>de potten verschijnen<br>(in min.) | Nadat de<br>vloeistof aan de<br>kook is gebracht<br>– als hij gaat<br>borrelen | Rusttijd in de<br>oven (in min) |
|-----------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Aardbeien</b>            |             |                                                                                      |                                                                                |                                 |
| Fruit met pitten            | 6x1 liter   | ong.. 40-55                                                                          | uitschakelen                                                                   | 25                              |
| Appelmoes                   | 6x1 liter   | ong. 40-55                                                                           | uitschakelen                                                                   | 30                              |
| Čežana                      | 6x1 liter   | ong. 40-55                                                                           | uitschakelen                                                                   | 35                              |
| <b>Groenten</b>             |             |                                                                                      |                                                                                |                                 |
| Zure augurken               | 6x1 liter   | ong. 40 do 55                                                                        | uitschakelen                                                                   | 30                              |
| Boontjes, worteltjes        | 6x1 liter   | ong. 40 do 55                                                                        | instellen op<br>120°C<br>60 min                                                | 30                              |

**Waarschuwing:** De tijden in de tabel zijn slechts ter oriëntatie. Ze worden beïnvloed door de kamertemperatuur, het aantal potten en de warmte van het te wekken fruit en de groenten. Kijk voordat u de oven uitschakelt – bij fruit, of voordat u de temperatuur verlaagt bij een bepaalde groente, of de vloeistof in de wekpotten borrelt.

Belangrijk: Let goed op als de vloeistof in de eerste pot begint te borrelen.

## Ontdooien



- Door het circuleren van de lucht in de oven kunt u het ontdooien van bevroren levensmiddelen bespoedigen. Hiervoor moet u de oven op de functie »Ontdooien« instellen  $\star$ .



**Bij onbedoeld activeren van de knop voor het instellen van de temperatuur gaat het controlelampje van de oven branden. De verwarmingselementen zijn niet ingeschakeld.**

- Geschikt om te ontdooien zijn taarten met slagroom of crème, gebak en koekjes, brood en broodjes en diepgevroren fruit.
- Ontdooi om hygienische redenen geen vlees en gevogelte in de oven.

Draai de levensmiddelen indien mogelijk meerdere malen om of roer ze door, zodat ze gelijkmatig ontdooien.

U mag het apparaat niet met een apparaat op hete stoom of hogedruk stoomreiniger schoonmaken. Schakel de oven uit en laat hem afkoelen alvorens hem te reinigen.

## **Voorkant van de ombouw**

Reinig de oppervlakte met vloeibare nietschurende schoonmaakmiddelen, die bestemd zijn voor het reinigen van gladde oppervlaktes en met een zacht vileda doekje. Doe het schoonmaakmiddel op de vileda doek en veeg het vuil weg. Vervolgens met water afspoelen. Het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op de oppervlakte aanbrengen. Gebruik geen schurende en agressieve schoonmaakmiddelen, scherpe voorwerpen en sponsjes, die krassen veroorzaken.

## **Oppervlaktes van het apparaat met een aluminiumlaagje**

Reinig delen van het apparaat met een aluminiumlaagje met niet schurende vloeibare schoonmaakmiddelen, die speciaal voor deze oppervlaktes zijn bestemd. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig de oppervlakte. Spoel vervolgens de oppervlakte af met water. Het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op de oppervlakte met het aluminiumlaagje aanbrengen. U mag geen schurende reinigingsmiddelen en sponsjes gebruiken. De oppervlakte mag niet in aanraking komen met ovenreinigingsmiddelen.

## **Voorkant van de roestvrijstalen ombouw**

(alleen bij sommige modellen)

Reinig de oppervlakte alleen met een mild schoonmaakmiddel (sopje) en een zacht sponsje, dat geen krassen achterlaat. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen, die oplosmiddelen bevatten. Bij het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kunt u de oppervlakte van de ombouw beschadigen.

## **Gelakte oppervlaktes en kunststofdelen**

(alleen bij sommige modellen)

Reinig de knoppen en de handgreep van de deur met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen, bestemd voor de reiniging van gelakte oppervlaktes.

U kunt ook schoonmaakmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlaktes zijn bestemd. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het schoonmaakmiddel in acht.

**WAARSCHUWING:** De genoemde oppervlaktes mogen in geen geval in aanraking komen met ovenreinigingsmiddelen. Deze kunnen oppervlaktes met een aluminiumlaagje zichtbaar en blijvend beschadigen.

### Oven

- U kunt de oven traditioneel reinigen (met schoonmaakmiddelen, met een ovenspray). Doe dit alleen bij hartnekkig vuil en spoel resten van de schoonmaakmiddelen grondig af.
- Voor de regelmatige reiniging van de oven (na elk gebruik) wordt de volgende procedure aanbevolen: Draai de knop voor de keuze van de functie werking van de afgekoelde oven in de stand . Stel de temperatuurkeuzeknop in op 70°C. Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het in de onderste geleider. Na 30 minuten worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze wegvegen met een vochtige doek.

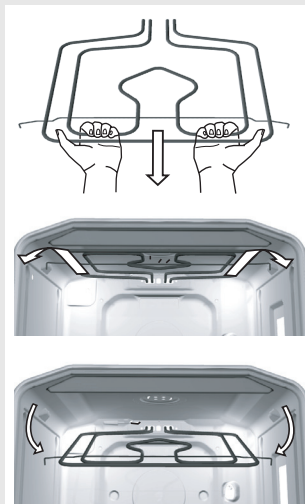
### **Neem bij hartnekkig vuil het volgende in acht:**

De oven moet voor de reiniging altijd afgekoeld zijn.

- De oven en delen van het toebehoren na elk gebruik reinigen, zodat het vuil niet inbakt.
- Vet verwijdt u het eenvoudigst met een warm sopje als de oven nog warm is.
- Gebruik bij hartnekkig vuil of als de oven erg vuil is gewone schoonmaakmiddelen voor de oven. Neem de oven grondig af met schoon water, zodat u alle resten van schoonmaakmiddelen verwijdt.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, zoals schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes voor pannen, roest- en vlekkenverwijderaars en dergelijke.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlaktes of aluminium delen mogen niet met ovensprays in aanraking komen, omdat ze kunnen beschadigen en verkleuren. Hetzelfde geldt voor de voeler van de thermostaat (als het fornuis een klok met een sonde heeft) en het verwarmingselement boven in het fornuis.
- Denk bij de aanschaf en dosering van reinigingsmiddelen aan het milieu en neem de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

### **Nuttige wenken**

- Als u grote stukken vet vlees braadt, is aan te bevelen deze in aluminiumfolie of in een hiervoor geschikt bakzakje te verpakken, zodat het vet niet door de oven spettert.
- Plaats bij het grillen onder het rooster met het vlees een bakblik om het druipende vet op te vangen.



### **Reiniging van de bovenwand van de oven (alleen bij sommige modellen)**

- Om de bovenwand van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen is in sommige apparaten een opvouwbaar bovenste infra-verwarmingselement ingebouwd.
- Alvorens het verwarmingselement neer te klappen moet u de verbinding van het fornuis met het elektriciteitsnet verbreken door de zekering los te draaien of de hoofdschakelaar uit te schakelen. Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn, anders bestaat verbrandingsgevaar!
- Het verwarmingselement mag niet worden gebruikt als het is neergeklapt!

Verwijder de bakblikken, het rooster en de geleiders alvorens de oven te reinigen en trek het verwarmingselement horizontaal naar u toe. Trek zo lang aan het verwarmingselement dat het dwarsstaafje vrij komt en uit de lagers aan de linker en rechter kant van de oven kan springen (zie afbeelding).

Na het reinigen van het verwarmingselement duwt u volgens dezelfde procedure het verwarmingselement terug, totdat het dwarsstaafje weer in de lagers vastspringt.

### **Toebehoren**

Toebehoren zoals bijvoorbeeld bakblikken, het rooster en dergelijke, wast u af in een heet sopje.

### **Vetfilter (alleen bij sommige modellen)**

Reinig het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in een heet sopje of was het af in de vaatwasser.

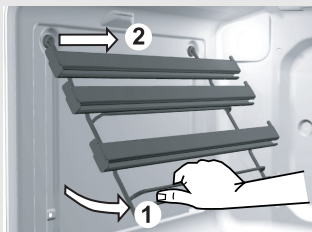
### **Gemakkelijk te reinigen inzetstukken (alleen bij sommige modellen)**

Deze na elk gebruik reinigen met een zacht borsteltje in een heet sopje of afwassen in de vaatwasser.

### **Speciaal email**

De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken hebben een laagje speciaal email, dat een gladde en bestendige oppervlakte heeft. Deze speciale laag vereenvoudigt het reinigen bij kamertemperatuur.

## Onderhoud (afhankelijk van het model)



### Het verwijderen van de telescopisch uittrekbare geleiders

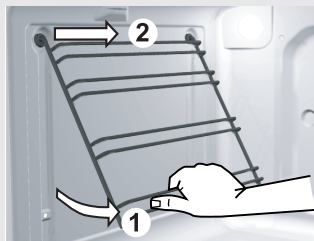
Om de wanden van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u de telescopisch uittrekbare geleiders verwijderen.

- De geleiders aan de onderkant naar binnen draaien en ze vanaf de bovenkant uit de openingen trekken.
- De zijroosters met de telescopische geleiders uitsluitend met gewone schoonmaakmiddelen reinigen.
- Telescopisch uittrekbare geleiders mogen niet in de vaatwasser worden afgewassen.



**Telescopisch uittrekbare geleiders mogen niet gesmeerd worden**

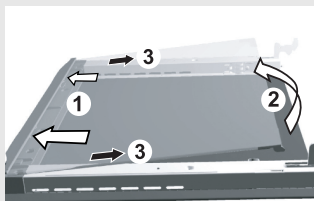
De geleiders eenvoudig terugplaatsen in omgekeerde volgorde.



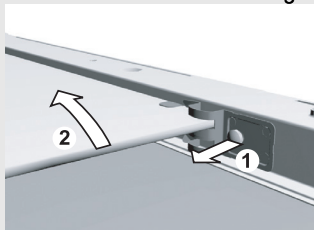
### Het verwijderen van het rooster

Verwijder de roosters om de zijwanden van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen.

- Draai de roosters aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.
- Reinig de roosters uitsluitend met gewone schoonmaakmiddelen.
- Daarna kunt u de roosters gewoon weer ophangen in de hiervoor bestemde openingen en naar beneden trekken.



afbeelding 1

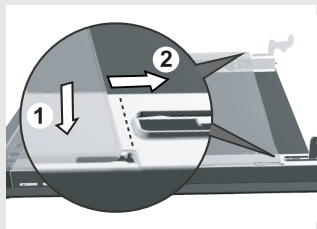


afbeelding 2

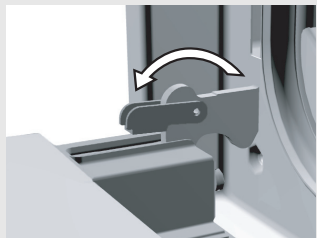
### Het verwijderen van de binnenste glazen plaat van de deur (geldt alleen voor volledig glazen deuren met afneembare hoeken)

U kunt het glas van de deur ook vanaf de binnenkant reinigen, maar u moet het er uit nemen:

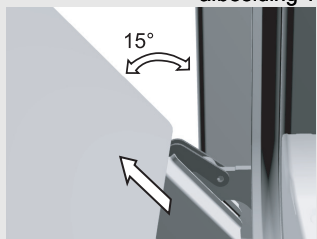
- Verwijder de ovendeur (zie hoofdstuk Verwijderen en terugplaatsen van de ovendeur).
- Pak de glazen plaat van de deur vast aan de onderste rand, trek hem zachtjes naar u toe en til hem een beetje omhoog. Niet teveel! Hoogstens 10 mm, zodat het lipje van de drager uit loskomt uit de gleuf (afbeelding 1).
- Verwijder het glas (in de richting van pijltje 3) en verwijder de hoekstukken.
- De derde binnenruit (hebben slechts enkele modellen) verwijdert u door eerst de schroeven aan de dragers van het glas los te draaien en hem daarna omhoog te tillen (afbeelding 2). Verwijder voor het reinigen eerst de dragers.
- Plaats de deur terug in omgekeerde volgorde.



afbeelding 3



afbeelding 1



afbeelding 2

Opmerking: Plaats de glazen plaat in de gleuf en schuif hem naar voren (afbeelding 3).

### Het verwijderen en terugplaatsen van een ovendeur met een eenassig scharnier

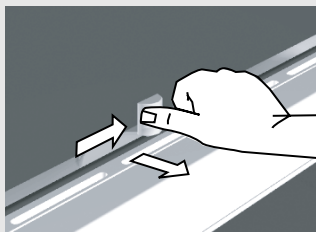
Open de ovendeur volledig en draai de vergrendeling tegen het uittrekken tot het einde terug (afbeelding 1).

- Sluit de deur dan langzaam, zodat de vergrendeling in de houders komt vast te zitten. Bij ongeveer 15° (bij een gesloten deur) tilt u de deur enigszins op en trekt hem uit beide scharnierhouders (afbeelding 2).
- Het terugplaatsen verloopt in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnierhouders aan de voorkant van het apparaat en schuif hem naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen springen. Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed in hun houders gesprongen zijn.
- Open vervolgens de deur volledig en draai de vergrendeling zo ver mogelijk in de beginpositie. Sluit de deur dan langzaam en controleer of hij goed sluit. Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.

### Let op:

Overtuig u er altijd van dat de vergrendeling voor het afnemen van de scharnieren voor de inbouw of voor het plaatsen van de ovendeur goed in de houders gesprongen is. Als dit niet zo is, kan bij het verwijderen of plaatsen van de deur de hoofdscharnier onverwachts loskomen of dichtgaan door de sterke veer. Hierbij kunt u zich verwonden.

### **Vergrendeling van de deur (alleen bij sommige modellen)**



- De ovendeur is uitgerust met een deurvergrendeling, zodat hij niet open kan gaan zolang de vergrendeling niet los laat. U kunt de deurvergrendeling openen door hem zachtjes met de duim naar rechts te duwen en tegelijkertijd de deur naar u toe te trekken.
- Als de ovendeur gesloten wordt, keert de deurvergrendeling automatisch terug in de originele stand.

**Opmerking:** Als een vergrendeling van de deur bij het apparaat geleverd is, bevestigt u de vergrendeling onder het bedieningspaneel van het apparaat overeenkomstig de aanwijzingen voor de inbouw, die bij de vergrendeling zijn gevoegd.

### **Vervangen van onderdelen van het apparaat**

**De fitting van de ovengloeilamp staat onder spanning. Er bestaat gevaar van elektrische schok!**

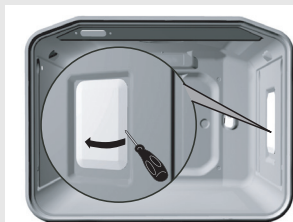
Schakel het fornuis altijd uit alvorens het lampje voor de ovenverlichting te vervangen door de zekering los te draaien of de stroomtoevoer met de beveiligingsschakelaar te verbreken.

#### **Het ovenlampje**

(hebben alleen enkele modellen)

Het lampje is verbruiksmateriaal en valt daarom niet onder de garantie! Voor de vervanging heeft u een gloeilamp nodig met de volgende specificaties: fitting E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Draai het glazen kapje los tegen de wijzers van de klok, verwissel de ovengloeilamp en draai het glazen kapje weer vast.



# Speciale waarschuwingen en melding van storingen

**In de garantieperiode moet een door de fabrikant gemachtigde servicedienst alle reparaties uitvoeren.**

Voor de reparatie moet de verbinding tussen het apparaat en het elektriciteitsnet worden verbroken door het losdraaien van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te trekken.

Ingrepen in en reparaties aan het apparaat door onbevoegden kunnen een elektrische schok en kortsluiting veroorzaken. Verricht daarom zelf geen reparaties en laat dit werk over aan een vakman of de servicedienst.

Kijk in het geval van kleinere storingen in de werking van het apparaat in deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.

## Belangrijk

Het bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis als het apparaat niet werkt door onjuiste bediening. Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand is en als u het apparaat aan anderen doorgeeft, doe er dan ook de gebruiksaanwijzing bij.

Hieronder vindt u enkele tips in verband met het verhelpen van storingen.

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De sensors reageren niet, de gegevens op het display zijn »bevroren«...       | • <b>Verbreek enkele minuten de verbinding tussen het apparaat en het elektriciteitsnet (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit). Herstel dan de verbinding met het elektriciteitsnet en schakel de oven in.</b>                                                                            |
| De zekering in huis schakelt de stroom meerdere malen uit.....                | • <b>Bel de servicedienst of een vakman!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| De ovenverlichting brandt niet...                                             | • <b>De vervanging van het lampje in de oven is beschreven in het hoofdstuk "Vervanging van onderdelen van het apparaat".</b>                                                                                                                                                                                |
| De oven wordt niet warm ...                                                   | • Heeft u de temperatuur en het verwarmingssysteem juist ingesteld?<br>• Is de deur van de oven gesloten?                                                                                                                                                                                                    |
| Het gebak is niet gaar...                                                     | • Heeft u het vetfilter verwijderd?<br>• Heeft u de aanwijzingen en tips uit het hoofdstuk "Het bakken van gebak" opgevolgd?<br>• <b>Heeft u de aanwijzingen uit de baktabel nauwkeurig opgevolgd?</b>                                                                                                       |
| De timer laat ongewone waarden zien of schakelt ongecontroleerd aan of uit... | • Verbreek de verbinding tussen het apparaat en het elektriciteitsnet enkele minuten (draai de zekering los, verbreek de verbinding met het elektriciteitsnet of zet de hoofdschakelaar uit) als de timer niet goed werkt. Herstel dan de verbinding met het elektriciteitsnet en stel de juiste dagtijd in. |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het display van de programmeerklok knippert        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is stroomuitval geweest of het apparaat is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn gewist.</li> <li>• Stel de juiste tijd in, zodat de werking van de oven kan beginnen.</li> <li>• Na de werking wordt de oven uitgeschakeld en licht de klok op. Neem het gerecht uit de oven en zet de klok uit.</li> </ul> |
| Het controlelampje voor de werking brandt niet.... | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heeft u alle nodige knoppen geactiveerd?</li> <li>• Is de huiszekering uitgeschakeld?</li> <li>• Heeft u de knop voor de temperatuurkeuze of de knop voor de verwarmingswijze van de oven juist ingesteld?</li> </ul>                                                                                                                               |

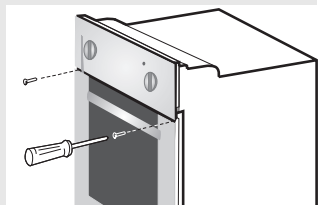
Als het u ondanks de boven vermelde tips niet is gelukt de storing te verhelpen, bel dan de servicedienst. Het verhelpen van een storing of klacht, ontstaan door ondeskundige aansluiting of gebruik van het apparaat valt niet onder de garantie. In dit geval betaalt de gebruiker zelf de kosten van de reparatie.

## Aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting

### Belangrijke aanwijzingen

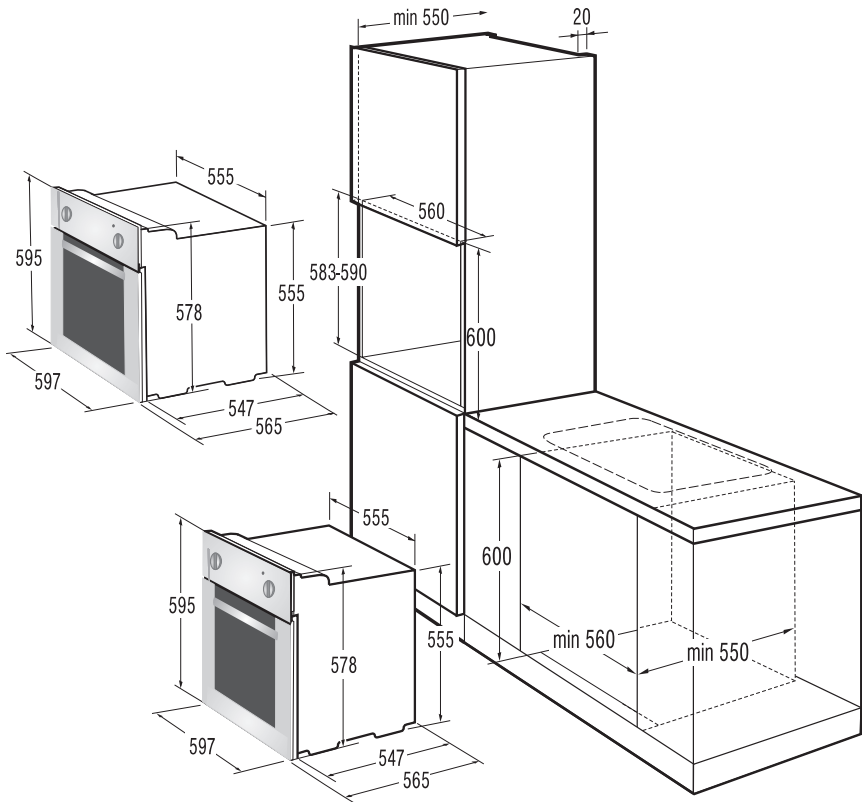
- De aansluiting mag uitsluitend door een vakman worden verricht.
- De elektrische leiding moet voorzien zijn van een apparaat dat de oven in alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet en waarbij in open stand de afstand tussen de contacten minstens 3 mm bedraagt. Geschikt zijn LS-schakelaars of zekeringen.
- Voor de aansluiting van het apparaat kan een rubber aansluitkabel (type HO5RR-F met groen/gele aardleider), geïsoleerde PVC kabel (type HO5VV-F met groen/gele aardleider) of andere gelijkwaardige of betere kabel worden gebruikt.
- Fineer, lijn of bekleding van kunststofelementen die naast het apparaat staan, moeten temperatuurbestendig zijn ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Als het fineer en de bekleding niet voldoende temperatuurbestendig is, kunnen ze vervormen.
- Verpakkingsmaterialen (plastic folie, piepschuim, spijkers e.d.) moeten uit het bereik van kinderen worden verwijderd omdat ze gevaar kunnen opleveren. Kinderen kunnen kleine deeltjes doorslikken of stikken in het plastic.

### Inbouw van het apparaat



- Het fineer of de bekleding van de inbouwelementen moeten met hittebestendige lijm zijn bewerkt ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Als ze minder temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Voor de inbouw van het apparaat moet in het bereik van de inbouwopening van de achterkant van het keukenelement de achterwand worden verwijderd.
- De maten van de inbouwopening die op de afbeelding zijn vermeld moeten in acht worden genomen.
- De bodem van het keukenelement (max. 530 mm) moet altijd korter zijn dan de zijwanden om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.

- Nivelleer het keukenelement met behulp van een waterpas.
- Het keukenelement waarin het inbouwapparaat is geplaatst moet goed vaststaan, bijvoorbeeld verbonden zijn met de er naast staande elementen.
- Schuif het apparaat zover in het keukenelement, dat de geleiders van de schroeven die in de boorgaten van het frame van de oven zijn geplaatst tegen de zijkanten van het element rusten.
- Pas bij het bevestigen op, dat u de schroeven niet te sterk aandraait. Hierdoor kunnen de wanden van het keukenelement beschadigen.

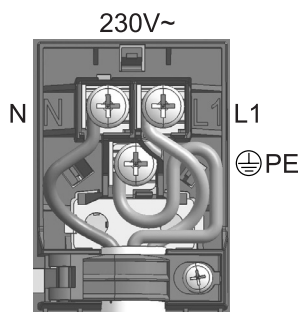
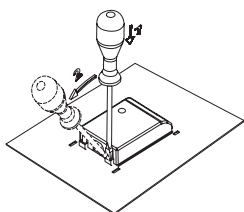


## Aansluiting

De elektrische aansluiting mag alleen door de servicedienst of een erkend vakman worden verricht!

Door onjuiste aansluiting kunnen onderdelen van het apparaat vernield worden. Dit valt niet onder de garantie!

- Open de aansluitdoos met behulp van een schroevendraaier, zoals de afbeelding op het afdekplaatje laat zien.
- De aansluitspanning van de gebruiker (230 V tegen N) moet door de vakman met een meetinstrument worden gemeten!
- De verbindingsbruggen moeten overeenkomstig de netaansluiting worden geplaatst!
- Controleer of de spanning die op het typeplaatje is vermeld overeenkomt met de feitelijke netspanning, alvorens het apparaat aan te sluiten.
- De lengte van de aansluitkabel moet minstens 1,5 m bedragen, zodat u het apparaat aan kunt sluiten voordat u het tegen de wand schuift.
- De aardleiding van de aansluitkabel moet zo lang zijn, dat bij eventuele trekbelasting van de kabel de beschermleider later wordt belast dan de draden die onder spanning staan.



### De procedure

- Open aan de achterkant van het apparaat het afdekplaatje van de aansluitdoos met een schroevendraaier. Hierbij maakt u met de schroevendraaier de vergrendeling los, zoals op de afbeelding van het afdekplaatje van de aansluitdoos te zien is.
- De aansluitkabel moet via de ontspanner geleid worden, die de kabel tegen uittrekken beveiligd. Als de ontspanner nog niet is gemonteerd, moet u hem zo bevestigen dat hij aan het ene einde aan de mantel van de aansluitdoos wordt vastgehaakt.
- Verricht daarna de aansluiting overeenkomstig één van de mogelijkheden die op de afbeeldingen is weergegeven. Bij verschillende netspanningen moeten de verbindingsbruggen op de juiste wijze opnieuw worden gemonteerd!
- Schroef de ontspanner stevig vast en sluit het afdekplaatje van de aansluitdoos.

### Kleuren van de draden

L1, L2, L3 = buitenste draden die onder spanning staan. Als regel zijn de kleuren van de draden: zwart, zwart, bruin.

N = neutrale draad

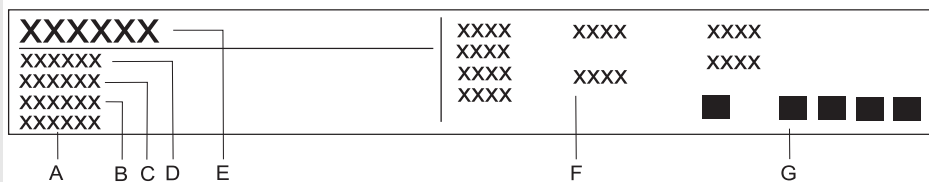
De kleur van de draad is als regel blauw. Let op de juiste N-aansluiting!

PE = aardleiding

De kleur van de draad is groen-geel.

# Technische gegevens

## Typeplaatje



- A** Serienummer
- B** Code
- C** Model
- D** Type
- E** Merk
- F** Technische gegevens
- G** Conformiteits-aanduidingen

WE BEHOUDEN ONS HET RECHT VOOR TOT  
VERANDERINGEN, DIE DE FUNCTIE VAN HET APPARAAT  
NIET BEÏNVLOEDEN.

Handwriting practice lines consisting of 30 horizontal lines.





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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

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.