



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



OKW599RVS

Handleiding oven

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.

700004241000

Pelgrim

NL

Handleiding

NL 3 - NL 53



Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Accessoires	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Aansluiten en reparatie	7
Elektrische veiligheid	7
Tijdens gebruik	8

Gebruik

Voor het eerste gebruik	10
Bak- en braadtips	10
Braden	11
Grillen	12

Bediening

Inschakelen	14
De taal selecteren	14
Tijd instellen	14
Bediening van de oven	15
Voedselbereiding door middel van het kiezen van het type voedsel	15
Voedselbereiding door middel van het kiezen van de manier van bereiden	18
De temperatuur kiezen en instellen	20
Timerfuncties	20
Bakken in verschillende stappen – STEPbake	22
Het bereidingsproces beëindigen	23
Extra functies	23
Opgeslagen instellingen - MYbake	25
Niveaus	26
Telescopische uittrekgeleiders	27
Spatbeschermingen	27
Ovenaccessoires	28

Voedselbereiding

Gebak bakken	30
Vlees bereiden / roosteren	34
Grillen en bruinen	36
Geprogrammeerde bereiding met de vleessensor	40
Inmaken	41
Ontdooien	42

Onderhoud

Algemeen	43
Reiniging	44
Onderhoud	46
Deurvergrendeling	48
Onderdelen van het toestel vervangen	48

Storingen

Storingen oplossen	49
--------------------	----

Installatie

Belangrijke waarschuwingen	50
Installatie	50
Elektrische aansluiting	51

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	53
--------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een oven van Pelgrim. Een oven met een hoog gebruikscomfort. Een oven die u vrij laat uw eigen bereidingswijze te kiezen. U kunt de voorgeprogrammeerde gerechten volledig automatisch bakken, braden of grillen en aanpassen aan uw persoonlijke voorkeuren. U kunt ook alle ovenfuncties zelf instellen en op die wijze de bereiding kiezen die u voor ogen staat.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de oven zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Beschrijving

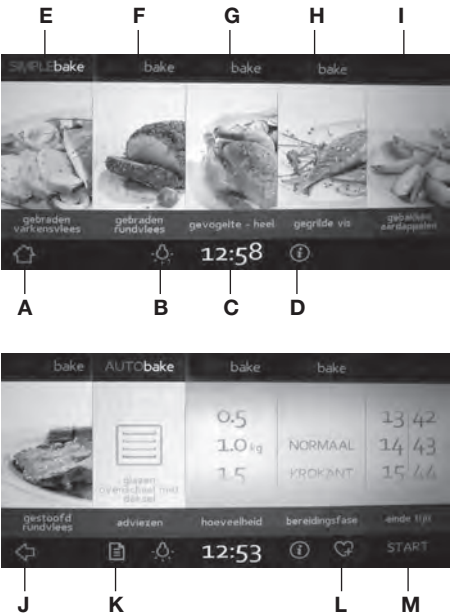


1. Bedieningspaneel
2. Deurgreep
3. Glazen ovendeur

Accessoires

Diepe bakplaat
Lage bakplaat (2x)
Rooster
Culisensor
Vetfilter

Bedieningspaneel (touch control)



(I)	Aan/Uit
☺	Kinderslot
A	Terug naar hoofdmenu
B	Ovenverlichting
C	Klok
D	Info
Ovenfuncties	
E	SIMPLEbake
F	AUTObake
G	PRObake
H	MYbake
I	Extra instellingen
J	Terug naar voorgaande menu
K	Kookinstellingen / aanpassingen
L	Opslaan en aanpassen van gebruikersinstellingen
M	Starten/stoppen functie
✓	Bevestigen van instellingen

Aansluiten en reparatie



- Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

Elektrische veiligheid



- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

Tijdens gebruik



- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt heet tijdens gebruik. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt. Ook de ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is optimaal geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmteoverdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen oventoebehoren op de open oventeur.
- Sluit de oventeur tijdens het bakken en braden.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcohol damp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete oventdelen.
- Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel

minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de oven.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op 250 °C (zie pagina 18, 19 en 20; PRObake met 'Warme lucht en onderste verwarmingselement'). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met warme lucht boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de warme lucht functie en een temperatuur van 80 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Braden

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens

het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.

- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Grillen

Algemene tips

- Bij het roosteren van vlees, wild, gevogelte en vis wordt het vlees of de vis onmiddellijk dichtgeschroeid, waardoor de voedings- en smaakstoffen behouden blijven. Boter of olie is daarvoor niet nodig. Het meest geschikt zijn dikkere stukken klein vlees, dunne moten vis of hele vissen.

Tips voor vlees

- Gebruik alleen vlees van goede kwaliteit. Reken per persoon 75-100 g vlees of 125-175 g vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdruipend vet op te vangen. Droog het vlees zonodig met keukenpapier, voordat u het onder de grill legt.
- Giet voor gerechten met een lange grilltijd, bijvoorbeeld rollade en kip, ± 2,5 dl water in de braadslede.

Tips voor vis

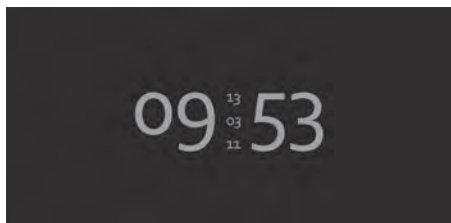
- Reken per persoon 150-200 g moten of hele vis of 100-125 g gefileerde vis. Laat bij grotere vissen de kop verwijderen.
- Was de vis. Afdrogen met keukenpapier. Kerf dikke vis in. Leg de vis op het rooster en schuif er een braadslede onder.

Garneringen en sausjes

- Garnering kan meegegrilld worden, zoals bijvoorbeeld plakken appel, ananas of halve tomaatjes.
- Plakken kaas de laatste minuten op het vlees leggen en laten smelten. Bestrooi het vlees pas na het grillen met peper en zout. De dikte van het vlees bepaalt de plaats onder de grill. Over het algemeen geldt dat dunne stukken hoog moeten worden geplaatst (altijd op minstens 5 cm afstand van de grill) en dikkere stukken, die gaar moeten worden, wat lager.

- Draai dunne stukken vlees om met een vleestang. Gebruik een ovenwant. Prik niet in het vlees omdat er dan vleessap verloren gaat. Bij gegrilld vlees, waarbij immers geen jus wordt gevormd, kan desgewenst afzonderlijk een saus of kruidenboter worden gegeven.
- Snijd gegrilld vlees en dergelijke niet direct aan maar laat het eerst enkele minuten afkoelen. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.

Inschakelen



Nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten aan het stroomnet, zal de display oplichten. De KLOK en het TAALSELECTIE menu verschijnen (zie hoofdstuk 'De taal selecteren' en 'Tijd instellen').

- Zet het apparaat aan door op de AAN/UIT toets te drukken.

De tijd verschijnt in de display.

- Raak het display aan om het hoofdmenu te openen.

De taal selecteren



Instellingen symbool

Indien u een andere taal wilt waarin de meldingen op de display verschijnen, kunt u een andere taal selecteren.

- Druk op de KLOK (de huidige tijd) in het hoofdmenu.
- Druk op het instellingen symbool om de gewenste taal in te stellen.

Een lijst met talen verschijnt; schuif met uw vinger omhoog en omlaag om door de lijst te scrollen.

- Bevestig uw selectie door op het ✓ symbool te drukken.

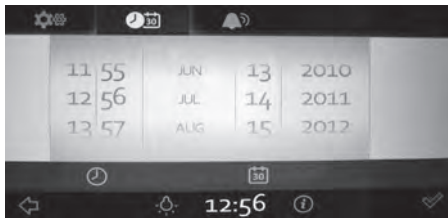
De volgende instellingen kunt u ook in het hoofdmenu aanpassen:

- display kleurschakering,
- geluidsvolume alarm (luid, normaal, uit),
- eerst getoonde menu in de display:
SIMPLEbake, AUTOBake, PROBake, MYbake of het standaard hoofdmenu.

Tijd instellen

Stel de tijd in nadat het apparaat voor de eerste keer is aangesloten aan het stroomnet, of wanneer het apparaat voor een langere periode is afgelsoten van het stroomnet. (meer dan een week).

BEDIENING



- Stel de klok in door op de KLOK toets te drukken.
- Stel de uren, minuten, dag, maand en jaar in.
- Bevestig de instellingen door op het ✓ symbool te drukken.

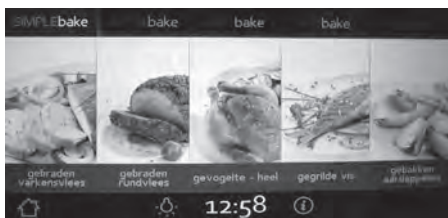
Indien de display niet binnen 5 minuten is aangeraakt, schakelt het licht automatisch uit en zal de klok in de display verschijnen (als de huidige tijd wordt getoond, is het stroomverbruik ca. 3 W hoger dan wanneer het apparaat is uitgeschakeld).

Bediening van de oven



De afbeelding kan naar links en rechts bewegen

Voedselbereiding door middel van het kiezen van het type voedsel

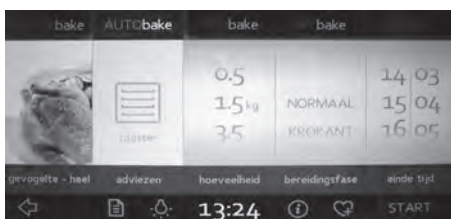


Voedsel bereiden in uw oven kan op twee verschillende manieren:

1. BEREIDEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN: SIMPLEbake of AUTOBake.
2. BEREIDEN DOOR DE MANIER VAN BEREIDEN TE SELECTEREN: PRObake.

SIMPLEbake

Deze methode is geschikt voor het koken van eenvoudige gerechten met automatische instelling van hoeveelheid, garingsgraad en einde kooktijd. Het programma biedt negen categorieën van de meest voorkomende gerechten.



Handmatige instellingen-symbool



AUTOBake

Kies in deze modus eerst het type voedsel. Hierna volgt de automatische instelling van de hoeveelheid, de garingsgraad en het einde van de kooktijd. U kunt kiezen uit 65 voorgeprogrammeerde recepten, compleet met foto's. De recepten zijn beoordeeld door professionele chefs en voedingsspecialisten.

Bereiding starten

- Druk op het geselecteerde type voedsel om het menu met de voorinstellingen in de geselecteerde kleur weer te geven.
 - ▷ U mag uw eigen instellingen invoeren om de hoeveelheid, garingsgraad en het einde van de kooktijd of vertraagde start (zie 'Timer Functies') in te stellen.
- Druk op het handmatige instellingen-symbool om de automatisch ingestelde kookinstellingen weer te geven, die door het programma zijn geselecteerd.
 - ▷ Als u niet tevreden bent met de weergegeven instellingen, kunt u ze aanpassen (aanpassingen in de instellingen zijn niet blijvend, zie hoofdstuk 'Timer Functies' en 'Stapsgewijs koken – STEPbake').

Voor elk geselecteerd gerecht kunt u op de afbeelding drukken om de beschrijving van bereiding te bekijken; als u op 'adviezen' drukt, worden de ingrediënten en de kookinstellingen voor het geselecteerde recept weergegeven.



- Druk op het START symbool om het bereidingsproces te starten.
U hoort een kort geluidssignaal. Alle instellingen worden weergegeven in de display. Het laatste beeld laat de oventemperatuur en de reeds verstreken tijd zien.

- ▷ Om de huidige instellingen tijdens het koken te veranderen, drukt u op het handmatige instellingen-symbool om de temperatuur en de resterende tijd weer te geven.
- Als het kookproces is afgerond, hoort u een onderbroken geluidssignaal, welke u kunt uitschakelen door op het ✓ symbool te drukken. Na een minuut zal het geluidssignaal automatisch uitschakelen.
- ▷ Tijdsweergave en oventemperatuur wisselen elkaar af in de display.



Voorverwarm-symbool



Let op: sommige aangeboden gerechten in het SIMPLEbake en AUTOBake programma bevatten de voorverwarmfunctie.

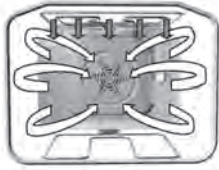
- ▷ Na het indrukken van het START symbool, zal de volgende waarschuwing in de display verschijnen: 'VOORVERWARMEN BEGINT. PLAATS HET GERECHT NOG NIET IN DE OVEN'.
- ▷ Na het voorwarmingsproces hoort u een kort geluidssignaal en de display laat het volgende zien: 'DE OVEN IS VOORVERWARMD. AUB GERECHT PLAATSEN'. Het programma hervat dan het kookproces met de geselecteerde instellingen.
- ▷ **Als de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.**

Voedselbereiding door middel van het kiezen van de manier van bereiden

PRObake

Gebruik deze modus om gelijk welke soort en gelijk welke hoeveelheid voedsel te bereiden. In deze modus kunt u handmatig het bereidings-/verwarmingssysteem, de temperatuur, de duur, de eindtijd en de voorverwarming kiezen.

Alle bereidingsparameters en instellingen kunnen ook tijdens de bereiding worden gewijzigd. De temperatuur kiezen en instellen.

De oven kan op de volgende manieren werken:		
		Bovenste / onderste verwarmingselement De bovenste en onderste verwarmingselementen geven een gelijkmatige warmte af in de oven. Gebak en vlees mogen slechts op één niveau worden bereid. Voorgestelde temperatuur 200 °C.
		Grote grill In deze functie zijn het bovenste verwarmingselement en het infrarood-verwarmingselement tegelijk ingeschakeld. Het infrarood-verwarmingselement aan het plafond van de oven straalt directe warmte uit. Om het verwarmingseffect nog te versterken of om het volledige oppervlak van het ovenrooster optimaal te gebruiken, wordt het bovenste verwarmingselement ook ingeschakeld. Deze functie is geschikt om kleinere stukken vlees te bereiden, zoals steaks, gebrad, karbonades, ribstukken, enz. Voorgestelde temperatuur 240 °C.
		Grill Alleen het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld (dat samen met het bovenste verwarmingselement ook wordt gebruikt in de functie Grote grill). Deze functie is geschikt om een klein aantal geroosterde sandwiches te grillen, worstjes te grillen of gewoon om brood te toasten. Voorgestelde temperatuur 240 °C.
		Grill en ventilator In deze functie zijn het infrarood-verwarmingselement en de ventilator tegelijk ingeschakeld. Hiermee kunt u vlees en grote stukken vlees of gevogelte op één niveau grillen. Ook geschikt om gratins te maken of om te bruineren. Voorgestelde temperatuur 170 °C.

BEDIENING

		Warme lucht en onderste verwarmingselement In deze functie worden het onderste verwarmingselement en de warmeluchtventilator tegelijk gebruikt. Deze functie is uitstekend geschikt om pizza's te bereiden. Ook ideaal voor vochtig of zwaar gebak, fruitcake gemaakt van gistdeeg, kruimeldeeg of kwarktaart. Vooringestelde temperatuur 200 °C.
		Warme lucht In deze functie worden het ronde verwarmingselement en de ventilator tegelijk gebruikt. De ventilator aan de achterzijde van de oven circuleert de warme lucht constant rond het gebraad of gebak. Deze functie is geschikt om op verschillende niveaus tegelijk vlees te roosteren en gebak te bereiden. De bereidingstemperatuur moet lager worden ingesteld dan bij klassieke werkwijzen. Vooringestelde temperatuur 160 °C.
		Onderste verwarmingselement en ventilator In deze functie werken het onderste verwarmingselement en de ventilator tegelijk. Wordt gebruikt om deeg met weinig gist te bakken en om fruit en groenten in te maken. Gebruik het eerste niveau vanaf de bodem en gebruik bij voorkeur de lage in plaats van de diepe bakplaat, zodat de warme lucht ook rond de bovenzijde van de schotel kan circuleren. Vooringestelde temperatuur 160 °C.
		Onderste verwarmingselement / Aqua clean De warmte wordt alleen uitgestraald door het verwarmingselement in de bodem van de oven. Kies deze functie wanneer u de onderzijde van de schotel sterker wilt bakken (bijv. voor vochtig gebak met fruitvulling). Het onderste verwarmingselement kan worden gebruikt om de oven te reinigen. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Onderhoud".
		Bovenste verwarmingselement De warmte wordt alleen uitgestraald door het verwarmingselement in de bovenzijde van de oven. Gebruik deze functie alleen wanneer u de bovenzijde van de schotel sterker wilt bereiden (bijv. om extra te bruineren). Vooringestelde temperatuur 150 °C.

	Voorverwarmen Gebruik deze functie voor schotels waarvoor een voorverwarmde oven nodig is. Raak het voorverwarmings-symbool aan om deze functie te activeren. ▷ Nadat u op het symbool START heeft gedrukt, er schijnt de volgende waarschuwing op het display: “VOORVERWARMING BEGINT. PLAATS HET VOEDSEL NOG NIET.” ▷ Na de voorverwarming weerklinkt een kort geluidssignaal en verschijnt het volgende op het display: “VOORVERWARMING VOLTOOID. PLAATS HET VOEDSEL”. Het programma gaat dan verder met het bereidingsproces op basis van de geselecteerde instellingen. Als de voorverwarmingsfunctie is ingesteld, kan de functie voor vertraagd starten niet worden gebruikt.
--	---

De temperatuur kiezen en instellen



Kloksymbool

Timerfuncties

- Nadat u de verwarmingselementen heeft gekozen, raakt u het display aan om een oventemperatuur te kiezen tussen 30 en 275 °C (afhankelijk van het geselecteerde bereidingsstelsel) in stappen van 5 °C.
- Nadat u de combinatie van verwarmingselementen en de temperatuur heeft ingesteld, raakt u het START-symbool aan om de bereiding te starten, of kiest u extra instellingen met het kloksymbool (zie “Timerfuncties”).

Alle instellingen worden aangegeven op het display. Het laatste beeld toont de oventemperatuur en de verstreken bereidingstijd.

De bereidingstijd instellen

In deze programmeermodus kunt u de bereidingstijd definiëren. De langst mogelijke instelling is 10 uur of 24 uur als de ingestelde temperatuur lager ligt dan 120 °C.

- Raak het veld met het kloksymbool aan om de instellingen voor de timerfuncties / bereidingstijd weer te geven.



- Stel de gewenste bereidingstijd in. De weergave van de eindtijd wordt dienovereenkomstig aangepast.
- Raak het START-symbool aan om de oven in te schakelen.

De resterende bereidingstijd wordt weergegeven in het veld. Wanneer deze tijd verstrijkt, stopt de oven automatisch (einde van bereiding). U hoort een onderbroken geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door het display aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

Vertraagde start instellen – combinatie van bereidingstijd en eindtijd

In deze modus kunt u de duur van het bereidingsproces (bereidingstijd) opgeven, alsook het tijdstip waarop het bereidingsproces moet stoppen (eindtijd). De eindtijd kan met maximaal 24 uur worden vertraagd ten opzichte van het huidige uur.

- Ga na of de klok nauwkeurig op de huidige tijd is ingesteld.
- Stel de bereidingstijd in (zie “De bereidingstijd instellen”).
- Stel de eindtijd in.
- Raak het START-symbool aan om de oven in te schakelen.

De oven wacht tot het bereidingsproces start. Op het juiste (ingestelde) tijdstip begint de oven automatisch te werken; op de ingestelde eindtijd stopt de oven. U hoort een onderbroken geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door het symbool ✓ aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.



Opwarm symbool

Bakken in verschillende stappen – STEPbake



STEPbake



Opmerking: In de PRObake-modus kunt u ook de opwarmingsfunctie gebruiken. De opwarmingsfunctie wordt geactiveerd als het bereidingsproces voltooid is. Als de voordien ingestelde tijd verstrijkt, weerklinkt een kort geluidssignaal. Vervolgens houdt de oven gedurende de volgende 3 uur een temperatuur van 70 °C aan.

De functie STEPbake kan worden gebruikt als uitbreiding op het PRObake-systeem. Met deze functie kunt u alle instellingen handmatig selecteren. In één kookproces kunnen tot drie verschillende, opeenvolgende kookstappen worden gecombineerd. Door de verwarmingselementen, de temperatuur en de bereidingstijd te selecteren, kunt u uw gerechten naar wens bereiden en bruineren.

- Raak het STEPbake-veld aan om de velden voor drie opeenvolgende stappen weer te geven: stap 1, stap 2 en stap 3.
- Raak het veld stap 1 aan om de instellingen voor de combinatie van de verwarmingselementen, de temperatuur en de bereidingsduur op te roepen.
- Als u de combinatie van de instellingen na het verstrijken van een bepaalde tijd wilt wijzigen, doet u hetzelfde voor stap 2 en stap 3 (TOEVOEGEN stap).
- Raak het START-symbool aan om de oven in te schakelen.

De oven begint onmiddellijk te werken met de instellingen van stap 1. Als de voor stap 1 gedefinieerde bereidingstijd verstreken is, worden stap 2 en stap 3 geactiveerd als deze werden gedefinieerd. De oven

beëindigt het bereidingsproces op de ingestelde tijd. U hoort een onderbroken geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door het display aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

Het bereidingsproces beëindigen

U kunt de voedselbereiding in uw oven op twee manieren beëindigen:

1. Raak het STOP-symbool aan om de oven te stoppen. Het instellingenmenu verschijnt, waar u de parameters kunt wijzigen en het START-symbool aanraken om een nieuw bereidingsproces te starten.
2. Raak de AAN/UIT-sensor aan om het toestel uit te schakelen.

Om veiligheidsredenen wordt de oven na een bepaalde bereidingstijd automatisch uitgeschakeld:

- na 10 uur als de ingestelde temperatuur groter is dan 120 °C;
- na 24 uur als de ingestelde temperatuur kleiner is dan 120 °C.

Extra functies



Raak het veld EXTRA aan om extra functies in te stellen. In de volgende tabel vindt u de beschikbare extra functies.

Extra functies	
	Reiniging De vooringestelde temperatuur bedraagt 70 °C. Giet 0,6 l water in een bakplaat en plaats dit op de onderste geleider. Na 30 minuten zijn de voedselresten op de emailwanden van de oven zacht geworden en kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd met een vochtige doek.
	Ontdooien In deze functie circuleert de lucht maar werken de verwarmingselementen niet. Alleen de ventilator is ingeschakeld. Deze functie wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien.
	Snel voorverwarmen • Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden. • Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, is het verwarmingsproces voltooid. U hoort een onderbroken geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld. • De oven is klaar om verder te werken met het geselecteerde systeem, m.a.w. combinatie van verwarmingselementen. • Vooringestelde temperatuur: 160 Max. toegelaten temperatuur: 275 °C.
	Opwarmen • Opwarmen kan worden gebruikt om reeds bereid voedsel warm te houden. • Deze functie kan ook tijdens de bereiding worden ingeschakeld. Als het bereidingsprogramma voltooid is, houdt de oven in dit geval gedurende 3 uur een temperatuur van 70 °C aan.
	Schotelverwarming • Deze functie is geschikt om schotels en dergelijke te verwarmen voor u het voedsel erin opdiend, zodat het voedsel op tafel langer warm blijft. • Vooringestelde temperatuur: 60 Max. toegelaten temperatuur: 80 °C.

Overige extra functies	
	Ovenverlichting De ovenverlichting wordt automatisch ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend (deurschakelaar) of wanneer de oven wordt ingeschakeld. Sommige modellen zijn uitgerust met twee lampen om de ovenruimte te verlichten: een lamp hoog op de achterwand en een tweede lamp in het midden van de rechterzijwand. De ovenverlichting kan indien nodig worden uitgeschakeld of opnieuw worden ingeschakeld door het lampsymbool aan te raken.
	Kinderbeveiliging • Gebruik deze functie om ongewenste of toevallige bediening van de oven te voorkomen (kinderbeveiliging). • Schakel de kinderbeveiliging in door de toets voor de kinderbeveiliging enkele seconden ingedrukt te houden. U hoort een kort geluidssignaal en de toets licht op. • Alle functies zijn vergrendeld, behalve de functies AAN/UIT en KINDERBEVEILIGING. • Annuleer de kinderbeveiliging door de toets opnieuw aan te raken.



Wekker

Gebruik deze functie onafhankelijk van de werking van de oven wanneer u op een bepaald tijdstip gewaarschuwd wilt worden. De wekker kan op maximaal 10 uur worden ingesteld.

- Stel de klok in door het kloksymbool aan te raken. Raak het belsymbool aan om de tijd in te stellen en bevestig de tijd met het symbool ✓.
- *U ziet afwisselend de klok en de wekker.*
- De wekker kan vroegtijdig worden uitgeschakeld door de kloktoets aan te raken. U kunt de wekker uitschakelen door het symbool X aan te raken.

Opgeslagen instellingen - MYbake

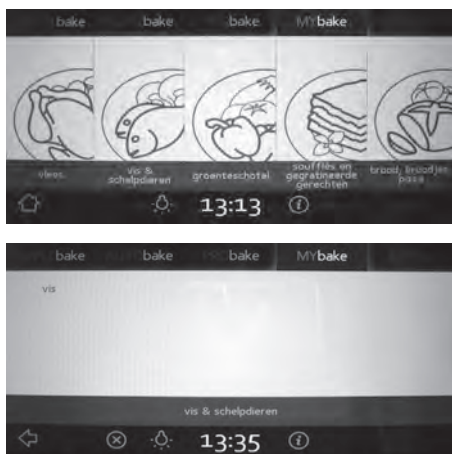
Eigen recepten opslaan en bewerken

Met dit programma kunt u uw voedsel bereiden zoals u wenst, telkens met dezelfde stappen en instellingen. U kunt uw aangepast programma opslaan in het geheugen van de oven, zodat u het de volgende keer weer kunt oproepen. Dit geheugenprogramma omvat 8 voedselcategorieën (vlees, vis, groenten, brood, enz.). Tot 15 gerechten en combinaties voor de voorbereiding ervan kunnen in elke categorie worden opgeslagen. U kunt uw aangepaste gerechten opslaan uit het programma SIMPLEbake of AUTOBake, of een gerecht waarvoor u de beste procedures zelf heeft gedefinieerd met de functies PROBake en STEPbake.



Symbool "Hart": gebruikersrecepten bewaren en bewerken

- Voor elk programma kunt u het "hart"-symbool aanraken om een toetsenbord op te roepen.
- Raak de letters aan om de gewenste naam van het voedsel te selecteren, zoals bovenaan wordt weergegeven. Een naam mag maximaal 16 tekens lang zijn. Indien nodig kunt u een teken wissen door het symbool 'pijl links' in de rechterbovenhoek aan te raken. Bevestig de naam door het symbool ✓ aan te raken.
- Wis het recept door het symbool x aan te raken.



Uw eigen recepten gebruiken

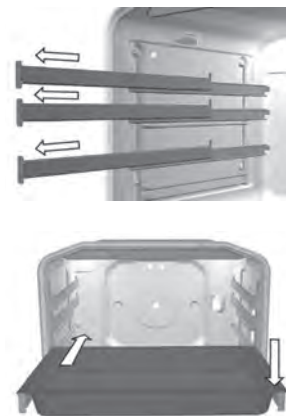
U kunt de recepten die u in het geheugen heeft opgeslagen oproepen wanneer u maar wilt. De lijst kan maximaal 120 verschillende recepten omvatten. Selecteer en stel de procedure in door het veld MYbake aan te raken en kies het recept dat u heeft opgeslagen.

Niveaus



- Accessoires (rooster, lage en diepe bakplaat) kunnen op vier niveaus in de oven worden geplaatst.
- Merk op dat de niveaus altijd worden geteld vanaf de bodem (in de bereidings-tabellen worden de verschillende niveaus aangegeven).
- De geleiders kunnen (afhankelijk van het model) uittrekeleiders, draadgeleiders of telescopische geleiders zijn. Telescopische (uittrekbare of terugtrekbare) geleiders zijn voorzien voor het tweede, derde en vierde niveau. Bij draadgeleiders moeten het rooster en de blikken altijd in de voorste sleuf worden gestoken die door de naastliggende draadprofielen wordt gevormd.

Telescopische uittrekgeleiders



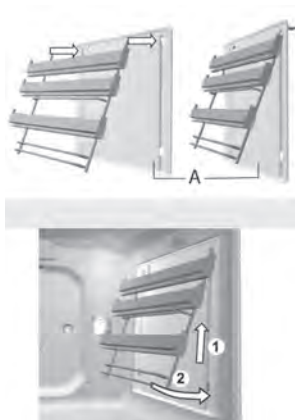
Telescopische (uittrekbare of terugtrekbare) geleiders zijn voorzien voor het tweede, derde en vierde niveau. Ze zijn op drie niveaus aangebracht op de linker- en rechterzijwand van de oven.

De uittrekniveaus bestaan uit drie geleiders die volledig kunnen worden uitgetrokken.

De telescopische uittrekgeleiders en andere onderdelen van ovenaccessoires worden heet! Gebruik een ovenwant wanneer u ze vastpakt.

- Om het rooster, de bakplaat of de druipschaal te plaatsen, trekt u eerst de telescopische geleiders op het gewenste niveau uit.
- Plaats het rooster of de lage of diepe bakplaat op de uittrekgeleiders en duw deze met uw hand in de oven. Sluit de ovendeur alleen wanneer de telescopische geleiders volledig ingeschoven zijn.

Spatbeschermingen



De spatbeschermingen voorkomen dat het vet rechtstreeks op de ovenwand spat.

De spatbeschermingen worden als volgt geïnstalleerd:

- Verwijder de draad- of telescopische geleiders (zie “De telescopische en draadgeleiders verwijderen”).
- Bevestig de geleiders op de spatplaat (A). Hang ze dan samen door de twee tanden in het daartoe voorziene gat te schuiven en het geheel omlaag te trekken.



- Wanneer telescopische terugtrekgeleiders (die volledig kunnen worden uitgetrokken) en de spatbeschermingen worden geïnstalleerd, dient u de meegeleverde klemmen in de onderste openingen in de binnenwand van de oven te steken, waarna u de geleiders in deze klemmen steekt. De klemmen dienen om de geleiders vast te zetten.

Ovenaccessoires



Het **rooster** waarop ovenschalen of bakblikken met voedsel of het voedsel rechtstreeks wordt geplaatst.



De **lage bakplaat** is alleen bedoeld om gebak en cakes te bakken.



De **diepe bakplaat** is bedoeld om vlees en vochtig gebak te bakken; het dient ook als druipschaal.

De diepe bakplaat mag niet op de eerste geleider worden geplaatst, tenzij u de grill gebruikt of de diepe bakplaat alleen als druipschaal gebruikt wanneer u aan het spit braadt.

De achterzijde van de ovenwand is voorzien van een **katalytische laag** die alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus mag worden geïnstalleerd of verwijderd.



Het **vetfilter** aan de achterzijde van de ovenwand beschermt de ventilator, het ronde verwarmingselement en de oven tegen onzuiverheden, met name vetspatten. Wanneer u vlees bereidt, is het aan te bevelen de filter te gebruiken. Wanneer u gebak bakt, dient u de filter altijd te verwijderen! Als de filter geïnstalleerd is terwijl u gebak of cakes bakt, zal het resultaat matig zijn.

Gebak bakken



Bovenste / onderste verwarmingselement



Warme lucht



Warme lucht en onderste verwarmingselement

Om gebak te bakken, gebruikt u het bovenste/onderste verwarmingselement, warme lucht of warme lucht en het onderste verwarmingselement.

- Wanneer u gebak bakt, dient u de vetfilter altijd te verwijderen.

Instructies

- Wanneer u gebak bakt, dient u altijd rekening te houden met de instructies over het geleiderniveau, de temperatuur en de bereidingstijd die aangegeven zijn in de baktabel. Laat u niet beïnvloeden door ervaringen die u met andere ovens heeft opgedaan. De waarden in de kooktabel werden gedefinieerd en gecontroleerd voor deze specifieke oven.
- Als de baktabel een bepaald type gebak niet specifiek vermeldt, raadpleegt u de informatie voor een gelijkaardig soort gebak.

Gebak bakken met bovenste en onderste verwarmingselement

- Bak het gebak slechts op één niveau.
- Een combinatie van bovenste / onderste verwarmingselement is met name geschikt om diverse soorten gebak, brood en vlees te bakken.
- Gebruik donkere bakplaten. Lichtgekleurde bakplaten weerkaatsen de warmte, waardoor het bereidingsresultaat (bruining) matig is. Plaats de bakplaten altijd op het rooster. Als u de meegeleverde bakplaat gebruikt, dient u het rooster te verwijderen.
- Door voor te verwarmen wordt de bereidingstijd korter. Plaats het gerecht pas in de oven wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.



Gebak bakken met warme lucht

Gebak bakken met warme lucht is zeer handig als u op verschillende niveaus tegelijk wilt bakken, met name wanneer u hapklaar gebak in lage blikken bakt. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen en het tweede en derde geleiderniveau te gebruiken. Deze modus is ook geschikt voor vochtig gebak en fruitcakes (bak in dit geval alleen op één niveau tegelijk).

- De temperatuur wordt normaal gezien lager ingesteld dan wanneer u bakt met de combinatie van het bovenste en onderste verwarmingselement (zie ook de baktabel voor gebak).
- Verschillende soorten gebak kunnen tegelijk worden gebakken, op voorwaarde dat de vereiste temperatuur voor alle soorten ongeveer gelijk is.



- De baktijd kan variëren, zelfs bij gelijke bakplaten. Wanneer u tegelijk met verschillende bakplaten bakt, op twee of zelfs drie niveaus, kan de baktijd voor elke plaat verschillend zijn. Mogelijk moet u een van de platen vroeger uit de oven halen (meestal is dit de bovenste plaat).
- Bereid hapklaar gebak, zoals cupcakes, indien mogelijk voor met dezelfde dikte en hoogte. Gebak van verschillende grootte wordt in verschillende mate bruin!
- Wanneer u verschillende soorten gebak tegelijk bakt, ontstaat er veel damp in de oven, waardoor er zich meer condens op de ovendeur afzet.

Tips om gebak te bereiden	
Is het gebak volledig doorbakken?	Gebruik een houten prikker en prik hiermee op het hoogste punt in het gebak. Als er geen deegresten aan de prikker hangen wanneer u deze uit het gebak haalt, is het gebak gaar. Schakel de oven uit en gebruik de restwarmte.
Het gebak is ingezakt.	Controleer het recept. Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Volg de instructies voor de meng- en kneedtijd, met name als u kleine huishoudelijke toestellen gebruikt.
De kleur van het gebak is te licht.	Gebruik de volgende keer een donkere bakplaat, plaats de bakplaat één niveau lager of schakel op het einde van het bereidingsproces het onderste verwarmingselement in.
Gebak met een vochtige vulling (bijv. kwarktaart) is niet volledig gaar.	Verlaag de volgende keer de temperatuur en verleng de bereidingstijd.

Opmerkingen over de baktabel voor gebak:

- Er worden twee waarden voor de temperatuur aangegeven; laag en hoog. Stel eerst de lage temperatuur in; als het gebak niet bruin genoeg is, verhoogt u de temperatuur de volgende keer.
- De bereidingstijden vormen slechts een schatting en zijn afhankelijk van diverse omstandigheden.
- De in de temperatuurtabel vet aangegeven waarde geeft de best geschikte werkwijze aan voor een bepaald soort gebak.
- De aanduiding * betekent dat de oven moet worden voorverwarmd terwijl de gewenste werkmodus geselecteerd is.
- Wanneer u bakpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.

VOEDSELBEREIDING

Baktabel voor gebak met gecombineerd bovenste en onderste verwarmingselement of warme lucht - bereiding op één niveau tegelijk

Soort gebak	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Zoet gebak					
Marmercake, ringcake	1	160-170	1	150-160	50-70
Rechthoekige cake	1	160-170	1	150-160	55-70
Cake bereid in cakeblik	1	160-170	2	150-160	45-60
Kwarktaart in cakeblik	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruitcake, kruimeldeeg	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruitcake met dressing	1	170-180	2	160-170	60-70
Moskovisch gebak*	1	170-180	2	150-160	30-40
Cake met glazuur	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruitcake, gemengd deeg	2	170-180	2	150-160	45-65
Kersencake	2	180-200	2	150-160	35-60
Rol Moskovisch gebak*	2	180-190	2	160-170	15-25
Cake van gistdeeg	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (gistdeeg)	2	180-200	2	160-170	35-50
Kerstcake	2	170-180	2	150-160	45-70
Appeltaart	2	180-200	2	170-180	40-60
Ovenbereide donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Hartig gebak					
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
Bolletjes*	2	200-220	2	180-190	30-40
Beetklaar gebak					
Kruimelgebak - koekjes*	2	160-170	2	150-160	15-25
Merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Gistdeeg	2	180-190	2	170-180	20-35
Bladerdeeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Soesjesdeeg (met crèmevulling)	2	180-190	2	180-190	25-45

VOEDSELBEREIDING

Soort gebak	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Soufflés					
Rijstsoufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Kaassoufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Bevroren					
Appel-, kaastaart	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
Frietjes voor oven*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketten	2	200-220	2	170-180	20-35

Opmerking: het geleidernummer verwijst naar het rooster waarop de kleine bakplaten of cakeblikjes worden geplaatst, en naar de lage bakplaat. De diepe bakplaat mag niet op de eerste geleider worden geplaatst.

Instellingentabel voor het bakken van gebak met warme lucht en onderste verwarmingselement

Soort gebak	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Kwarktaart (750 g kwark) - kruimeldeeg	2	150-160	65-80
Pizza* - gistdeeg	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - korstdeeg	2	180-200	35-40
Appeltaart met glazuur - gistdeeg	2	150-160	35-40
Fruitcake - gemengd deeg	2	150-160	45-55
Appeltaart - schilfergebak	2	170-180	45-65

Opmerking: De geleidernummers verwijzen naar het rooster waarop kleine bakplaten of cakeblikjes worden geplaatst.

Vlees bereiden / roosteren



*Bovenste / onderste
verwarmingselement*



Warme lucht

Om vlees te bereiden, gebruikt u het bovenste / onderste verwarmingselement of warme lucht.

- De gegevens in vetdruk vormen de beste werkwijze voor een bepaald soort vlees.
- Wanneer u vlees bereidt, is het aan te bevelen de vetfilter te gebruiken (afhankelijk van het model).

Tips voor het gebruik van kookgerei

- Vlees kan worden bereid in kookgerei dat voorzien is van een emailaag, of kookgerei dat gemaakt is van getemperd glas (Pyrex), klei of gietijzer.
- Roestvrijstalen bakplaten zijn minder geschikt omdat ze de warmte weerkaatsen.
- Als het gebraad wordt afgedekt, blijft het sappiger en wordt de oven minder vuil.
- In een open bakplaat wordt het gebraad sneller bruin.

Enkele tips voor het bereiden van vlees

- De bereidingstabel voor vlees vermeldt de aanbevolen temperaturen, het niveau en de bereidingstijd. Omdat de bereidingstijd sterk afhankelijk is van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, moet de bereidingstijd eventueel worden aangepast.
- Het bereiden van vlees, gevogelte en vis in een oven is pas rendabel vanaf een gewicht van meer dan 1 kg.
- Wanneer u vlees bereidt, dient u voldoende vloeistof toe te voegen om te voorkomen dat het vet en de sappen van het vlees op de bakplaat verbranden. Bij langere bereidingstijden moet het gebraad dus regelmatig worden gecontroleerd en moet vloeistof worden toegevoegd.
- Na ongeveer de helft van de bereidingstijd draait u het gebraad om, met name wanneer u met een bakplaat bakt. Om een beter resultaat te verkrijgen, begint u de bereiding met de bovenzijde van het gebraad omlaag.
- Wanneer u grote stukken vlees bereidt, kan er zich condens afzetten op de ovendeur. Dit is een natuurlijk fenomeen, dat de goede werking van het toestel niet beïnvloedt. Als de bereiding voltooid is, veegt u de deur en de ruit droog.

- Om te voorkomen dat er zich condens afzet, mag u de gerechten niet laten afkoelen in de oven.

Bereidingstabel voor vlees voor combinatie van bovenste/onderste verwarmingselement of warme lucht - bereiden op één niveau

Soort vlees	Gewicht (g)	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Rundvlees						
Rundergebraad	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rundergebraad	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbief, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbief, goed doorbakken	1000	2	200-210	2	180-200	65-85
Varkensvlees						
Varkensgebraad met vel	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Varkensbuiik	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Varkensbuiik	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schouder	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Varkensrollade	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotelet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Gehaktbrood (varkens-gehaktbrood)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalfsvlees						
Kalfsrollade	1500	2	180-200	2	150-160	90-120
Kalfsgebraad	1700	2	180-200	2	150-160	120-130
Lamsvlees						
Lamslendenstuk	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Schaapsgebraad	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Konijnlendenstuk	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Hertgebraad	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Everzwijnggebraad	1500	2	190-200	2	170-180	100-120

Soort vlees	Gewicht (g)	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Gevogelte						
Kip, volledig	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kip	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	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Vis						
Volledige vis	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Vissoufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Opmerking: de aanbevolen geleider geldt voor de lage bakplaat; kleinere bakplaten moeten op het rooster op de eerste of tweede geleider worden geplaatst (plaats de lage bakplaat niet op de eerste geleider).

Grillen en bruinen



Grote grill



Grill



Grill en ventilator

- Wanneer u vlees grilt, dient u goed op te letten. De hoge temperaturen en het infrarood-verwarmingselement verwarmen het rooster en andere delen van de oven tot zeer hoge temperaturen; gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang.
- Wanneer u in vlees prikt, kan er heet vet uitspuiten (bijvoorbeeld bij worstjes). Om brandwonden aan de huid en ogen te voorkomen, gebruikt u een vleestang.
- Wanneer u vlees grilt, dient u de bereiding constant in het oog te houden. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel verbrand raken!
- Houd kinderen op een veilige afstand van de grill.
- Roosteren met het infrarood-verwarmingselement wordt aanbevolen voor een knapperige en vetarme bereiding van gegrilde worstjes, stukken vlees en vis (steak, karbonades, zalmfilets, enz.) of toastbrood, en om te bruinen.

Enkele tips voor het gebruik van de grill

- Wanneer u de grill gebruikt, moet de ovendeur altijd gesloten blijven.
- De bereidingstabel voor grillen vermeldt de aanbevolen temperatuur, het niveau en de bereidingstijd. Omdat de bereidingstijd sterk afhankelijk is van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, moet de bereidingstijd eventueel worden aangepast.
- Wanneer u vlees bereidt, is het aan te bevelen de vetfilter te gebruiken (afhankelijk van het model).

- Het infrarood-verwarmingselement (grote grill en grill) moet gedurende vijf minuten worden voorverwarmd.
- Wanneer u een rooster gebruikt, dient u het rooster in te smeren met olie om te voorkomen dat het vlees eraan vastkleeft.
- Plaats dunne stukken vlees op het rooster en plaats het rooster op het vierde niveau.
- Plaats een bakplaat, dat in dit geval als druipschaal fungeert, op het eerste of tweede niveau om het afdruipe vet en de sappen van het vlees op te vangen.
- Gegrild vlees moet halverwege worden omgedraaid. Gril de eerste zijde iets langer dan de andere zijde.
- Wanneer u grote stukken vlees op een rooster grilt (kip, vis), plaatst u het rooster op het tweede niveau en de druipschaal op het eerste niveau.
- Dunnere stukken vlees mogen slechts één keer worden omgedraaid, terwijl dikkere sneden meerdere keren moeten worden omgedraaid. Gebruik een vleestang om het vlees te draaien, zodat er niet te veel sap verloren gaat.
- Donker vlees wordt mooier en sneller bruin dan varkens- of kalfsvlees.
- Als u de grill heeft gebruikt, dient u altijd de oven en de accessoires te reinigen, zodat het vuil de volgende keer niet in de oven kan inbranden.

VOEDSELBEREIDING

Bereidingstabel - Grote grill

Soort voedsel	Gewicht (g)	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C) 	Temp. (°C) 	Bereidingstijd (minuten)
Vlees en worstjes					
4 entrecotes, saignant	180g/st	4	240	-	14-16
4 entrecotes, medium	180g/st	4	240	-	16-20
4 entrecotes, goed doorbakken	180g/st	4	240	-	18-21
4 varkenskarbonaden	180g/st	4	240	-	19-23
4 koteletten	180g/st	4	240	-	20-24
4 kalfssteaks	180g/st	4	240	-	19-22
6 lamskoteletten	100g/st	4	240	-	15-19
8 grilworstjes	100g/st	4	240	-	11-14
3 stuks gehaktbrood	200 g/st	4	240	-	9-15
1/2 kip	600	2	240	180-190	25 (1. zijde) 20 (2. zijde)
Vis					
Zalmmoten	600	3	240	-	19-22
4 forellen	200 g/st	2	-	170-180	45-50
Geroosterd brood					
6 sneetjes wit brood	/	4	240	-	1,5-3
4 sneetjes brood van gemengde bloem	/	4	240	-	2-3
Geroosterde sandwich	/	4	240	-	3,5-7
Vlees / gevogelte*					
Eend*	2000	2	210	150-170	80-100
Kip*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Varkensgebraad	1500	2	-	150-160	90-120
Varkensschouder	1500	2	-	150-160	120-160
Varkensbraadstuk	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbief / runderlendenstuk	1500	2	-	170-180	40-80
Groenten au gratin**					
Bloemkool, boerenkool	750	2	-	210-230	15-25
Asperge	750	2	-	210-230	15-25

Opmerking: het niveau verwijst naar het rooster waarop u het vlees plaatst; in het gedeelte voor vlees/gevogelte geldt het niveau voor de diepe bakplaat, terwijl bij kip het rooster wordt bedoeld. Wanneer u vlees op een bakplaat bereidt, moet er voldoende vloeistof in het blik aanwezig zijn om te voorkomen dat het vlees verbrandt. Halverwege het bereidingsproces draait u het stuk vlees om. Wanneer u vlees op het rooster grilt, plaatst u de diepe bakplaat op de eerste of tweede geleider. Deze bakplaat fungeert dan als druipschaal (zie tips voor het grillen van vlees).

Aanbeveling: droog de forel met een papieren handdoekje. Plaats peterselie, zout en look in de buikholte van de vis, smeer de vis aan de buitenzijde in met olie en plaats hem op het rooster. Draai de vis niet om tijdens het grillen.

- * Dit soort vlees kan ook op een braadspit worden bereid (zie instructies voor braden aan het spit).
** Groenten worden eerst gekookt en bedekt met bechamelsaus en gemalen kaas. Gebruik een kleine glazen schaal en plaats dit op het rooster.

Bereidingstabel - grill

Soort voedsel	Gewicht (g)	Geleider (vanaf de onderzijde)	Temp. (°C)	Temp. (°C)	Bereidingstijd (minuten)
Meat and sausages					
2 rundsteaks, goed doorbakken	180g/st	4	240	-	18-21
2 koteletten		4	240	-	20-22
2 varkenssteaks	180g/st	4	240		18-22
4 grilworstjes	100g/st	4	240	-	11-14
4 geroosterde sandwiches		4	240	-	5-7
Toast - bruinen		4	240		3-4
3 forellen - op rooster	200 g/st	2	-	160-170	40-50
Kip - op rooster	1500	2	-	160-170	60-80
Varkensschouder - diepe bakplaat	1500	2	-	160-170	120-160

Geprogrammeerde bereiding met de vleessensor



- In deze programmeermodus kunt u de gewenste temperatuur voor het voedsel instellen. U kunt daarbij kiezen uit temperaturen tussen 30 en 99 °C.
- Koken met een vleessensor is ideaal om grote stukken vlees zonder been te bereiden. Kip en konijn zijn niet geschikt voor deze bereidingsmethode.

Aanbevolen kerntemperatuur:

Varkensgebraad: 85 °C

Rundergebraad: 80 °C

Kalfsgebraad: 75 °C

Filet mignon: 40 - 50 °C

Bereidingsprocedure met de vleessensor

- Steek de stekker van de vleessensor in de aansluitbus en steek de sensor in het voedsel. De aansluitbus bevindt zich in de bovenhoek van de linkerovenwand. De aansluitbus is beschermd met een metalen dop, die moet worden verwijderd en na de bereiding moet worden teruggezet.
- Kies de gewenste combinatie van verwarmingselementen en de juiste temperatuur.
- Raak het START-symbool aan om de oven in te schakelen. De vleessensor meet de temperatuur in de kern van het voedsel.
- Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstemperatuur en de ingestelde kerntemperatuur altijd wijzigen.
- Wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, stopt de oven en weerklinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het bereidingsproces voltooid is.

- Schakel de oven uit, haal de sensor uit het voedsel en uit de aansluitbus. Zet de metalen dop weer in de aansluitbus.

Zorg ervoor dat de sensor niet tegen het verwarmingselement komt terwijl de oven in werking is. Gebruik alleen de sensor die bedoeld is voor dit type oven.

Inmaken



Om voedsel in te maken, gebruikt u het onderste verwarmingselement en de ventilator.

Bereid het in te maken voedsel en de potten op de gebruikelijke manier voor. Gebruik klassieke potten met een rubberen dichting en een glazen deksel. Gebruik geen potten met schroefdeksels of metalen deksels en ook geen metalen blikken / bussen. De potten moeten bij voorkeur even groot zijn en gevuld zijn met hetzelfde soort voedsel, en ze moeten degelijk verzegeld zijn. Tot zes potten van een liter kunnen tegelijk in de oven worden geplaatst.

- Gebruik alleen vers voedsel.
- Giet ongeveer één liter warm water (ongeveer 70 °C) in de diepe bakplaat om de vereiste vochtigheid in de oven te verkrijgen. Plaats de potten dusdanig in de oven dat ze geen contact maken met de ovenwanden en met elkaar. De rubberen dichtingen moeten voor het gebruik worden bevochtigd.
- Plaats de diepe bakplaat met de potten op het tweede geleiderniveau vanaf de bodem. Tijdens het inmaken controleert u de potten. De bereiding duurt tot de inhoud van de potten begint te koken – er verschijnen bellen in de eerste pot. Houd rekening met de bereidingstijden uit de inmaaktabel op de volgende pagina.

Inmaaktabel

In te maken voedsel	Hoeveelheid	T=170-180°C, tot koken / belvorming (min.)	Na verschijnen van bellen	Standtijd (in de oven (min.))
Fruit				
Aardbeien	6x1 liter	ca. 40-55	uitschakelen	25
Steenvruchten	6x1 liter	ca. 40-55	uitschakelen	30
Appelmoes	6x1 liter	ca. 40-55	uitschakelen	35
Groenten				
Zure augurk	6x1 liter	ca. 40-55	uitschakelen	30
Bonen, wortelen	6x1 liter	ca. 40-55	Ingesteld op 120 °C 60 min	30

Inmaaktabel duur: de tijden in de tabel gelden slechts bij benadering. De effectieve tijd kan variëren wegens verschillen in kamertemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de in te maken groenten en fruit, enz. Voor u de oven uitschakelt (voor fruit) of instelt op een lagere temperatuur (voor bepaalde soorten groenten), dient u na te gaan of er effectief bellen in de potten zichtbaar zijn

Belangrijk: controleer zorgvuldig wanneer de bellen in de eerste pot verschijnen.

Ontdooien

- Door de luchtcirculatie in de oven kunt u bevroren voedsel sneller ontdooien.
- Voedsel dat geschikt is voor ontdooien is bijvoorbeeld cakes met een zware crème- of op boter gebaseerde vulling, andere cakes en gebak, brood, bolletjes en diepgevroren fruit.
- Om hygiëneredenen mag vlees en gevogelte niet in een oven worden ontdooid.
- Indien mogelijk dient u het voedsel verschillende keren om te roeren om het voedsel gelijkmatiger te laten ontdooien.

Algemeen

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen. Voor u het toestel gaat reinigen, dient u het los te koppelen van de stroomtoevoer en moet het afgekoeld zijn.

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

WAARSCHUWING: bovenstaande oppervlakken mogen nooit in contact komen met ovensprays, want hierdoor raken de aluminium onderdelen onherstelbaar beschadigd.

Reiniging

Oven

- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - Giet 0,6 l water in een bakplaat en plaats dit in de onderste geleider.
 - Druk op de toets “reinigen” en daarna op de start/stop-toets. Na dertig minuten zijn de voedselresten op het email zacht geworden, zodat u ze kunt wegnemen met een vochtige doek.

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.
- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Katalytische laag

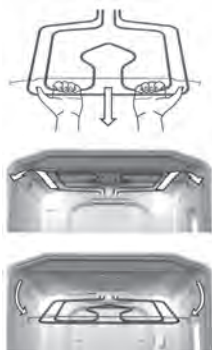
- Katalytisch email is zacht en gevoelig voor mechanische spanningen. Daarom is het niet aan te bevelen schurende reinigingsmiddelen en scherpe voorwerpen te gebruiken.
- Ruw katalytisch email zorgt ervoor dat vet en andere onzuiverheden sneller desintegreren. Kleine vlekken die na de bereiding

achterblijven, zijn normaal gesproken gedesintegreerd wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt. Algemeen verdwijnen de vlekken bij temperaturen boven 220 °C, terwijl ze bij lagere temperaturen slechts gedeeltelijk verdwijnen.

- Het zelfreinigend vermogen van de katalytische onderdelen verzwakt na verloop van tijd. Het is aan te bevelen de laag na enkele jaren regelmatig gebruik te vervangen.

Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.



Het ovenplafond reinigen

- Om het ovenplafond gemakkelijker te kunnen reinigen, zijn sommige toestellen voorzien van een wegklapbaar bovenste infrarood-verwarmingselement.
- Voor het verwarmingselement wordt weggeklapt, moet het toestel worden losgekoppeld van de netstroom door de zekering te verwijderen of de netschakelaar uit te schakelen.
- Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn, anders bestaat er gevaar voor brandwonden!
- Gebruik het verwarmingselement niet terwijl het omlaag staat!

Voor de oven wordt gereinigd, dient u de bakplaten, het rooster en de geleiders te verwijderen. Trek daarna het horizontale verwarmingselement naar u toe. Trek aan het verwarmingselement tot de dwarsstang loskomt van de steunen aan de linker- en rechterzijde van de oven (zie afbeelding). Na het reinigen zet u het verwarmingselement op dezelfde wijze terug; de dwarsstang moet weer in de twee steunbeugels grijpen.

Accessoires

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

Vetfilter

Na elk gebruik reinigt u de vetfilter met een zachte borstel in warm water en een weinig schoonmaakmiddel, of reinigt u de vetfilter in een vaatwasser.

Spatbeschermingen

Na elk gebruik reinigt u de spatbeschermingen in water met een weinig afwasmiddel, met behulp van een zachte borstel, of u reinigt de spatbeschermingen in een vaatwasser.

Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker

Onderhoud



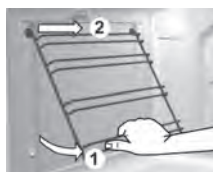
De telescopische uittrekgeleiders verwijderen

Om de zijwanden van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de telescopische uittrekgeleiders worden verwijderd.

- Neem de geleiderrekken onderaan vast en draai ze naar binnen; verwijder ze dan uit de gaten aan de bovenzijde.
- Reinig de rekken met telescopische geleiders alleen met klassieke reinigingsmiddelen.
- Reinig de telescopische uittrekgeleiders niet in een vaatwasser.

Smeer de telescopische terugtrekgeleiders niet in met vet.

- Na het reinigen zet u het rek gewoon terug door de procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren.



Draadrekken verwijderen

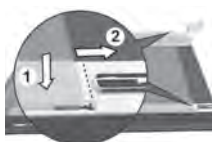
Om de zijwanden van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de draadrekken worden verwijderd.

- Neem de geleiderrekken onderaan vast en draai ze naar binnen; verwijder ze dan uit de gaten aan de bovenzijde.
- Reinig de rekgeleiders alleen met klassieke reinigingsmiddelen.
- Na het reinigen haakt u het rek gewoon weer in de daartoe voorziene gaten en trekt u het omlaag.

De binnenruit verwijderen

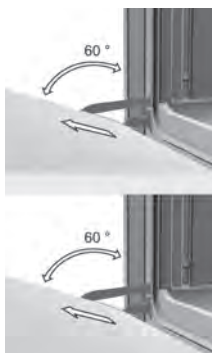
De ruiten in de deur kunnen ook langs de binnenzijde worden gereinigd; ze moeten echter eerst als volgt worden verwijderd:

- Verwijder de ovendeur (zie paragraaf over het verwijderen en plaatsen van de ovendeur).



- Neem de ruit aan de onderrand vast. Trek de ruit langzaam naar u toe en til ze een weinig op - niet te ver - maximaal 10 mm, tot de ruitsteun uit de groef komt
- Verwijder de ruit (in de richting van pijl 3).
- De binnenruit (alleen bij bepaalde modellen) wordt verwijderd door eerst de schroeven op de ruitsteunen los te draaien en de ruit daarna op te tillen. Verwijder de steunen voor u de ruit reinigt.
- Installeer de deur opnieuw door dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Opmerking: steek de ruit in de gleuf en duw deze naar voren.



De ovendeur met nokscharnier verwijderen en terugzetten

- Open de ovendeur volledig. Breng de klemmen van de onderste scharniersteunen aan beide zijden naar de verticale positie en klem ze vast op het uitsteeksel van de bovenste scharniersteunen.
- Sluit de ovendeur half en trek ze voorzichtig uit.
- Zet de deur terug in omgekeerde volgorde.
- Plaats de deur in de halfgesloten positie (hoek van ongeveer 60°) door ze naar de oven te duwen terwijl u ze volledig opent. Let op de inkepingen op de onderste scharniersteunen, die moeten samenvallen met de onderrand van de inkepingen aan de voorzijde. Wanneer de deur volledig geopend is, verwijdert u de klemmen van de uitsteeksels van de bovenste scharniersteunen en zet u deze weer in de horizontale positie.



De ovendeur met scharnier met enkele as verwijderen en terugzetten

Zet de ovendeur volledig open en draai de bevestigingsklemmen volledig naar achter.

- Sluit de deur langzaam tot de klemmen tegen de steunen / zittingen duwen. Bij ongeveer 15° (ten opzichte van de gesloten deurpositie) trekt u de deur een weinig omhoog en trekt u ze uit de twee scharniersteunen op het toestel.
- Zet de deur terug in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharniersteunen aan de voorzijde van het toestel en duw ze omlaag en naar voor tot ze in hun steunen / zittingen schuiven.

- Open de deur daarna volledig en draai de bevestigingsklemmen weer naar hun oorspronkelijke positie. Sluit de deur langzaam en ga na of ze goed sluiten. Als de deur niet goed open of dicht gaat, dient u na te gaan of de scharnierinkepingen correct in hun scharnieren passen.

Let op

Controleer altijd of de bevestigingsklemmen van de scharnier goed in hun steunen zitten wanneer u de deur installeert. Als dit niet het geval is, kan de hoofdscharnier, die wordt bediend door een sterke veer, loskomen terwijl u de deur installeert of verwijderd. Gevaar voor letsel.

Deurvergrendeling



- De oven deur is uitgerust met een deurvergrendeling, zodat de deur niet kan worden geopend zonder de vergrendeling te ontgrendelen. De deurvergrendeling wordt geopend door met uw duim lichtjes naar rechts te duwen en de deur tegelijk naar buiten te trekken.
- Wanneer de oven deur wordt gesloten, keert de deurvergrendeling automatisch terug naar haar uitgangspositie.

Opmerking: als de deurvergrendeling bij het toestel is geleverd, bevestigt u de deurvergrendeling onder het bedieningspaneel van het toestel, overeenkomstig de installatie-instructies die bij de vergrendeling zijn geleverd.

Onderdelen van het toestel vervangen



De voet en de fitting van de ovenlamp staan onder spanning. Gevaar voor elektrische schok!

Voor u de ovenlamp vervangt, dient u het toestel los te koppelen van het stroomnet door de zekeringen te verwijderen of door de hoofdschakelaar uit te schakelen.



Ovenlamp

De ovenlamp is een slijtageonderdeel dat niet door de garantie wordt gedekt. Vervang de lamp door een nieuwe lamp met de volgende specificaties: voet E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Schroef de glasafdekking linksom los, vervang de lamp en zet de afdekking terug

Storingen oplossen

Als het toestel niet goed werkt, betekent dit niet noodzakelijk dat het toestel defect is. Probeer het probleem zelf op te lossen door eerst de hierna vermelde punten te controleren.

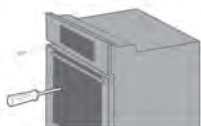
Probleem	Oplossing
Sensoren reageren niet, display vastgelopen.	Koppel het toestel enkele minuten los van de netstroom (verwijder de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het toestel dan opnieuw aan op de netstroom en schakel de oven in.
De hoofdzekering valt herhaaldelijk uit.	Schakel een onderhoudstechnicus in!
Ovenverlichting werkt niet.	Het vervangen van de lamp is beschreven in het hoofdstuk "Onderdelen vervangen".
De oven wordt niet warm.	• Heeft u de juiste temperatuur en functie gekozen? • Is de ovendeur gesloten?
Het gebak is niet gaar genoeg.	• Heeft u de vetfilter verwijderd? • Heeft u de instructies en tips opgevolgd in het hoofdstuk "Gebak bakken"? • Heeft u de instructies in de baktabel goed opgevolgd?
Storing aangegeven op temperatuur-display (F1, F2, enz.)	Er heeft zich een fout voorgedaan in de elektronische module. Koppel het toestel enkele minuten los van de netstroom (verwijder de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het toestel dan opnieuw aan op de netstroom en stel de klok in.

Als het probleem niet verdwenen is na het uitvoeren van de hierboven vermelde instructies, schakel dan een erkende onderhoudstechnicus in. Het verhelpen van fouten of garantieaanspraken ten gevolge van een verkeerde aansluiting of gebruik van het toestel, wordt niet door onze garantie gedekt. In dergelijke gevallen zijn de reparatiekosten ten laste van de gebruiker.

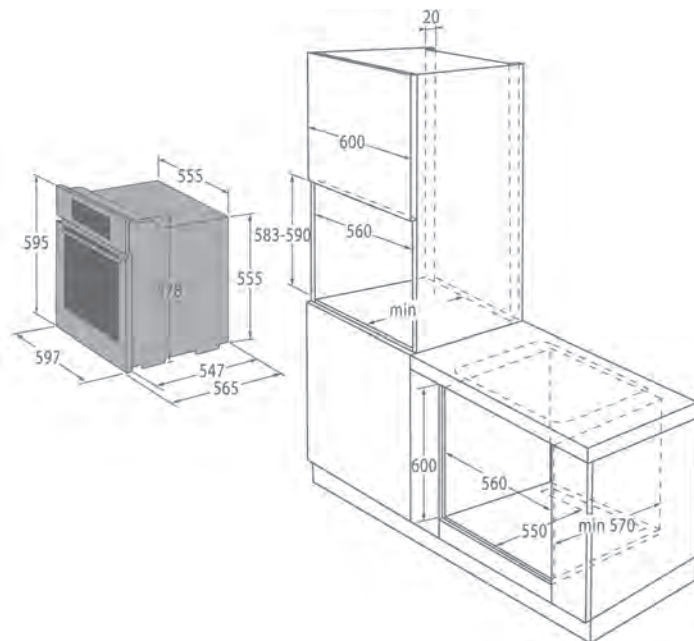
Belangrijke waarschuwingen

- Het toestel mag alleen worden aangesloten door een gekwalificeerde specialist.
- Het toestel moet worden uitgerust met een apparaat waarmee het op alle polen van het stroomnet wordt losgekoppeld (omnipolaire schakelaar), met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten in geopende positie. LS-schakelaars of zekeringen zijn geschikt.
- Om het toestel aan te sluiten, gebruikt u de rubberen netsnoeren (type HO5RR-F met groen/gele aarddraad), met PVC-isolatie (type HO5VV-F met groen/gele aarddraad) of andere gelijkwaardige of betere kabels.
- Fineer, lijm of de kunststof afwerking van meubels naast de opstelplaats van het toestel, moet warmtebestendig zijn ($>75^{\circ}\text{C}$). Als het fineer niet bestand is tegen hoge temperatuur, kan het vervormd raken.
- De verpakking (plastic folie, polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden bewaard, want dit kan gevaar voor kinderen inhouden. Kleine onderdelen kunnen door kinderen worden ingeslikt en de folie is gevaarlijk wegens het verstikkingsgevaar.

Installatie



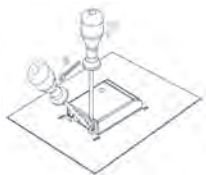
- Het fineer of andere afwerkingen van het meubel waarin het toestel wordt ingebouwd, moet gelijmd zijn met warmtebestendige lijm (100°C), anders kunnen de hoge temperaturen vervormingen veroorzaken.
- Voor u het toestel installeert, verwijdert u de achterwand van het keukenmeubel waarin het toestel moet worden ingebouwd, over de volledige lengte van de uitsparing.
- De afmetingen van de uitsparing zijn aangegeven in de afbeelding.
- Het bodempaneel van het keukenmeubel (max. 530 mm) moet altijd korter zijn dan de zijwanden om een degelijke luchtcirculatie te verzekeren.
- Gebruik een waterpas om het meubel te nivelleren waarin het toestel werd ingebouwd.
- Het keukenmeubel waarin het toestel wordt ingebouwd, moet beveiligd zijn tegen bewegingen, door het bijvoorbeeld vast te zetten aan naastliggende keukenmeubels.
- Duw het toestel ver genoeg in het keukenmeubel, zodat de geleiders voor de schroeven die in de gaten in het ovenframe worden geplaatst, tegen de zijwanden van het keukenmeubel komen.
- Bij het bevestigen van het toestel mag u de schroeven niet te hard aandraaien, want hierdoor kan het meubel of de emailcoating van het toestel beschadigd raken.



Elektrische aansluiting

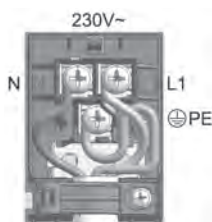
Het toestel mag alleen op het stroomnet worden aangesloten door een erkende servicetechnicus of door een geregistreerde elektricien! Een verkeerde aansluiting kan tot (onherstelbare) schade leiden aan diverse onderdelen van het toestel; in dergelijke gevallen vervalt de garantie.

- Open de aansluitklem met een schroevendraaier.
- De spanning (230 V ten opzichte van N) in uw stroomnet moet door een specialist worden gecontroleerd met behulp van geschikte uitrusting!
- De verbindingsbruggen moeten worden geplaatst in overeenstemming met de stroomnetaansluiting!
- Voor de aansluiting wordt uitgevoerd, dient u na te gaan of de spanning op het kenplaatje overeenkomt met de effectieve spanning van het stroomnet
- Het netsnoer moet minstens 1,5 m lang zijn; op die manier kan het toestel worden aangesloten voor het tot tegen de muur wordt geduwd.
- De lengte van het netsnoer moet zo worden aangepast dat, wanneer een trekbelasting op de kabel wordt uitgeoefend, de aarddraad later dan de spanningsdraden wordt belast.



Procedure

- Gebruik een schroevendraaier om de afdekking van de aansluitklemmen aan de achterzijde van het toestel te openen. Maak de twee klemmen los zoals aangegeven op de afdekking van de aansluitklemmen.
- Het netsnoer moet in de trekbelemmering worden geplaatst, zodat de kabel niet kan worden uitgetrokken. Als de trekbelemmering nog niet geïnstalleerd is, dient u deze zo te installeren, dat ze aan één kant vast komt te zitten in de behuizing van de aansluitklemmen.
- Sluit het toestel vervolgens aan overeenkomstig de instructies in de afbeeldingen. Als de netspanning verschillend is, moeten de verbindingsbruggen worden verplaatst.
- Zet de trekbelemmering stevig vast en sluit de afdekking.



Geleiderkleuren

L1, L2, L3 = externe geleiders onder spanning. Normaal zijn de geleiderkleuren zwart, zwart, bruin.

N = nulleider, normaal blauw.

Zorg ervoor dat de N-geleider correct aangesloten is!

PE = beveiligings- of aarddraad (massa), normaal groen-geel.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE-richtlijnen.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

