



OST590

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..... 5
Het klaarmaken van gerechten..... 10
Reiniging en onderhoud 18
Speciale waarschuwingen en melding van storingen23
Aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting.....25
Technische gegevens28

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 werkingsswijze van de oven
- 2 Knop voor het instellen van de temperatuur in de oven
- 3 Controle lampje van de oven. Brandt zolang de oven opwarmt en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (hebben slechts enkele modellen).

Koelventilator

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

Verlengde werking van de koelventilator

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

Controlelampjes

Rood lampje

Het rode lampje brandt als de verwarmingselementen in de oven in werking zijn en gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.

Oven

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.

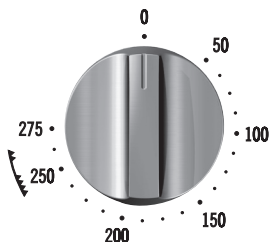
Belangrijke aanwijzingen

- 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.

Bediening van de oven

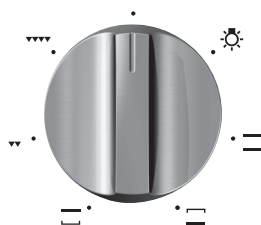
Voor de bediening van de oven zijn de knoppen aan/uit en keuze van de werking van de oven en de knop voor het instellen van de temperatuur bestemd.

Knop voor het instellen van de temperatuur



Opmerking: Stel de temperatuurknop in op de stand , ,  als u de ovenfunctie Grote grill  of grill , gebruikt.

Knop aan/uit en keuze van de ovenfunctie.



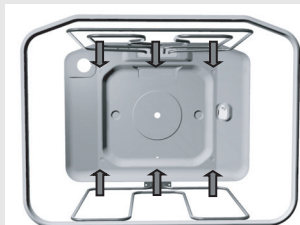
De oven heeft de volgende functies:

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 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.



Onderverwarming

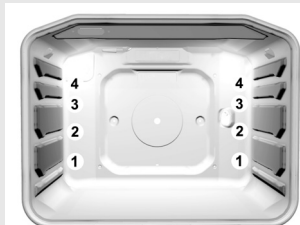
Alleen het verwarmingselement aan de onderkant van de oven geeft warmte af. U kiest deze functie als u de onderkant van gebak sterker wilt bakken) bijvoorbeeld bij het bakken van vochtig gebak met vruchtenvulling). Stel de knop voor het instellen van de temperatuur in op de gewenste temperatuur.



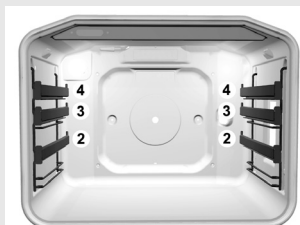
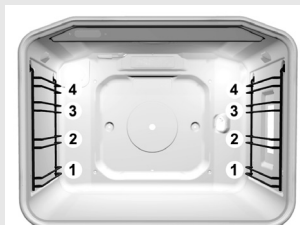
Bovenverwarming

Alleen het verwarmingselement aan de bovenkant van de oven verwarmt het gerecht. Deze functie gebruikt u als u de bovenkant van het gerecht bruiner wilt bakken (bijvoorbeeld voor bruinen achteraf).

Bakniveau's (afhankelijk van het model)



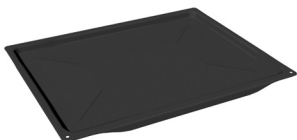
- Toebehoren (rooster, ondiep en diep bakblik) kunt op 4 niveau's in de oven plaatsen.
- Let er op dat de bak/braadniveau's altijd van beneden naar boven worden geteld! (In de hierna vermelde bak/braadtabellen zijn de afzonderlijke niveau's beschreven).
- De geleiders zijn: schuif-, rooster- of telescopisch 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.



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 bevuilding 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.

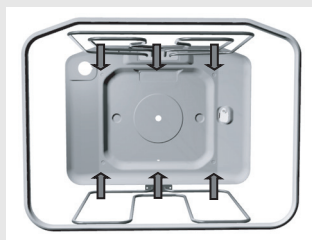
Het klaarmaken van gerechten

Het bakken van gebak

- Voor het bakken van gebak kunt u  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.

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

- Voor het braden van vlees kunt u '—' 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 (in g)	Geleider (van onderaf)	Tempera- tuur (in °C) · =	Braad-tijd (in min.)
Rundvlees				
Rundergebraad	1000	2	200-220	100-120
Rundergebraad	1500	2	200-220	120-150
Roastbeef, medium	1000	2	220-230	30-50
Roastbeef, doorbraden	1000	2	220-230	40-60
Varkensvlees				
Varkensgebraad met huid	1500	2	180-190	140-160
Buikstuk	1500	2	190-200	120-150
Buikstuk	2000	2	180-200	150-180
Schouderstuk	1500	2	200-210	120-140
Varkensrollade	1500	2	200-210	120-140
Casselerrib	1500	2	180-200	100-120
Gebraad van gehakt	1500	2	210-220	60-70
Kalfsvlees				
Kalfsrollade	1500	2	180-200	90-120
Kalfsbout	1700	2	180-200	120-130
Lamsvlees				
Lamsrug	1500	2	190-200	100-120
Hamelbout	1500	2	190-200	120-130
Wildbraad				
Hazenrug	1500	2	190-210	100-120
Reebout	1500	2	190-210	100-120
Bout van wild zwijn	1500	2	190-210	100-120
Gevleugelte				
Kip, heel	1200	2	200-210	60-70
Hen	1500	2	200-210	70-90
Eend	1700	2	180-200	120-150
Gans	4000	2	160-170	180-200
Kalkoen, kalkoenenhen	5000	2	150-160	180-240
Vis				
Hele vis	1000	2	200-210	50-60
Vissoufflé	1500	2	180-200	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 griltabel 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)	Tempera- tuur (in °C)	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes				
4 runderbiefstuklapjes, raw	180g/stuk	4	Niveau	14-16
4 runder biefstuklapjes, rose	"	4		16-20
4 runderbiefstuklapjes, doorbakken	"	4		18-21
4 schnitzels van varkensnekstuk	"	4		19-23
4 ribstukken	"	4		20-24
4 kalfsschnitzels	"	4		19-22
6 lamskoteletten	100g/stuk	4		15-19
8 grillworstjes	100g/stuk	4		11-14
3 plakken leverkaas	200g/stuk	4		9-15
1/2 kip	600g	2	-	25 (ene kant) 20 (andere kant)
Vis				
Plakken zalm	600	3		19-22
4 forellen	200g/stuk	2	-	45-50
Toast				
6 witte boterhammen	/	4		1,5-3
4 boterhammen uit gemengd meel	/	4		2-3
Belegde broodjes	/	4		3,5-7
Vlees/gevleugelte*				
Eend*	2000	2	210	80-100
Kip*	1500	2	210-220	60-85
Varkensbraadstuk	1500	2	-	90-120
Varkensschouder	1500	2	-	120-160
Varkensbout	1000	2	-	120-140
Roastbeef/runderfilet	1500	2	-	40-80
Gegratineerde groenten **				
Bloemkool, savoieikool	750	2	-	15-25
Asperges	750	2	-	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)	Tempera- tuur (in °C)	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes				
2 runderbiefapjes, doorbakken	180g/stuk	4	Niveau ⅞	180-21
2 ribstukken		4	⅞	20-22
2 varkensschnitzels - nekstuk	180g/stuk	4	⅞	18-22
4 grillworsten	100g/stuk	4	⅞	11-14
4 belegde toastjes		4	⅞	5-7
Toast - bruinen		4	⅞	3-4
3 forellen – op het rooster	200g/stuk	2	-	40-50
Kip – op het rooster	1500g	2	-	60-80
Varkensschouderstuk – in een diep bakkblik	1500g	2	-	120-160

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.

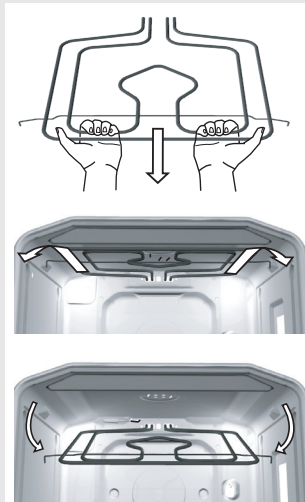
Neem bij hartnekkig vuil het volgende in acht:

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

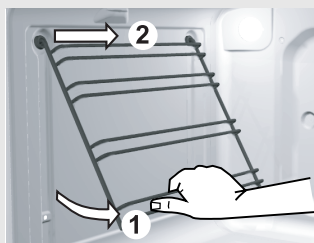
Toebehoren zoals bijvoorbeeld bakblikken, het rooster en dergelijke, wast u af in een heet sopje.

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.

Speciaal email

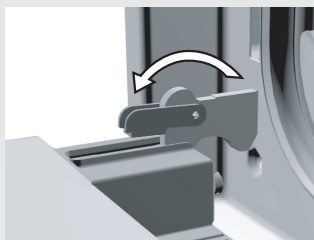
De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken hebben een laagje speciaal email, dat een gladde en bestendige oppervlakte heeft. Deze speciale laag vereenvoudigt het reinigen bij kamertemperatuur.



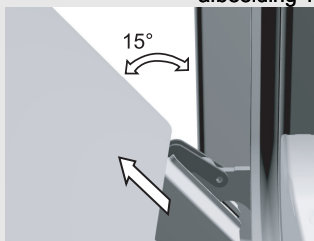
Het verwijderen van het rooster

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 en terugplaatsen van een ovendeur met een eenassig scharnier

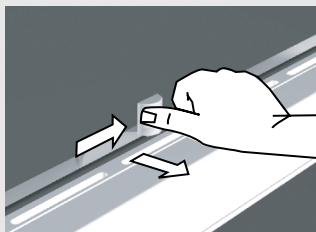
Open de ovendeur volledig en draai de vergrendeling tegen het uittrekken tot het einde terug (afbeelding 1).

- 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!

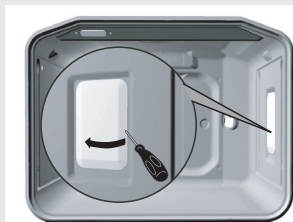
Schakel het fornuis altijd uit alvorens het lampje voor de ovenverlichting te vervangen door de zekering los te draaien of de stroomtoevoer met de beveiligingsschakelaar te verbreken.

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«...	• 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.
De zekering in huis schakelt de stroom meerdere malen uit.....	• Bel de servicedienst of een vakman!
De ovenverlichting brandt niet...	• De vervanging van het lampje in de oven is beschreven in het hoofdstuk "Vervanging van onderdelen van het apparaat".
De oven wordt niet warm ...	• Heeft u de temperatuur en het verwarmingssysteem juist ingesteld? • Is de deur van de oven gesloten?
Het gebak is niet gaar...	• Heeft u het vetfilter verwijderd? • Heeft u de aanwijzingen en tips uit het hoofdstuk "Het bakken van gebak" opgevolgd? • Heeft u de aanwijzingen uit de baktabel nauwkeurig opgevolgd?
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	• Er is stroomuitval geweest of het apparaat is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn gewist. • Stel de juiste tijd in, zodat de werking van de oven kan beginnen. • Na de automatische werking schakelt de oven uit, verschijnt de tijd en klinkt gedurende beperkte tijd een akoestisch signaal. Neem het gerecht uit de oven en draai de knop voor de keuze van de functie en de temperatuurkeuze knop in de uitgangsstand. Kies de functie "handmatige werking", zodat u de oven op traditionele wijze kunt gebruiken (zonder programmeren).
Het controlelampje voor de werking brandt niet....	• Heeft u alle nodige knoppen geactiveerd? • Ali se je izklopila hišna varovalka? • Ali ste pravilno nastavili gumb za nastavitev temperature oziroma gumb za izbiro načina delovanja pečice?

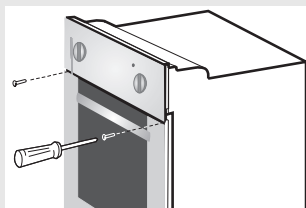
Als het u ondanks de boven vermelde tips niet is gelukt de storing te verhelpen, bel dan de servicedienst. Het verhelpen van een storing of klacht, ontstaan door ondeskundige aansluiting of gebruik van het apparaat valt niet onder de garantie. In dit geval betaalt de gebruiker zelf de kosten van de reparatie.

Aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting

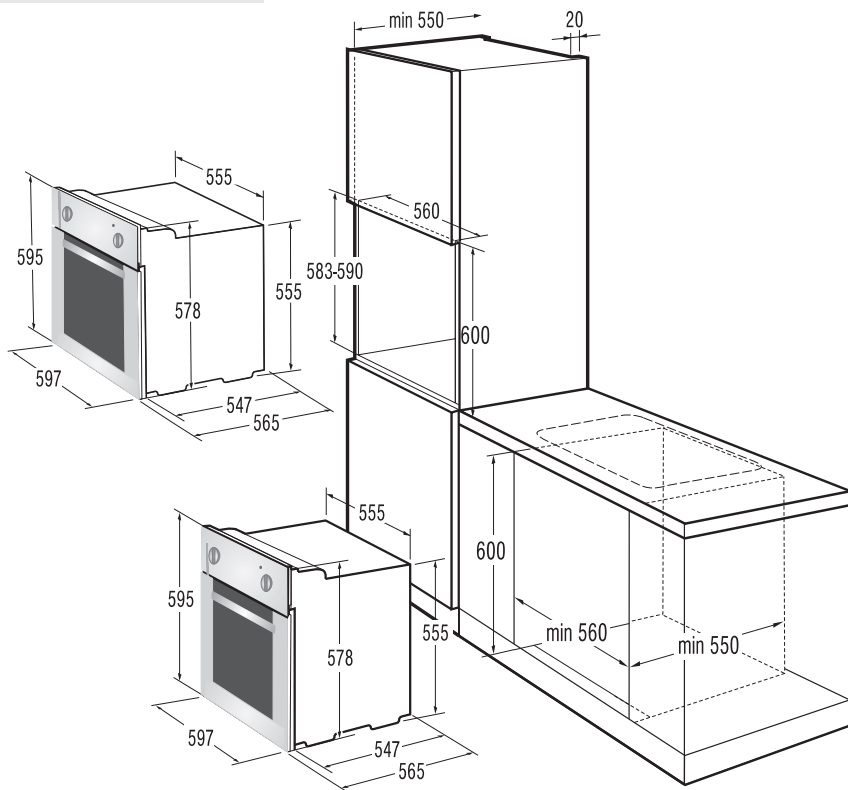
Belangrijke aanwijzingen

- 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°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 zijkanen 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.

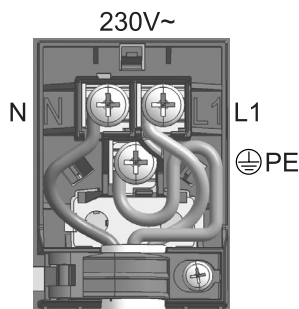
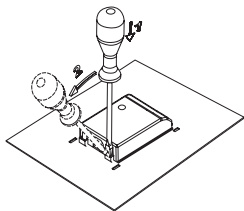


Aansluiting

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 verbidingsbruggen 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

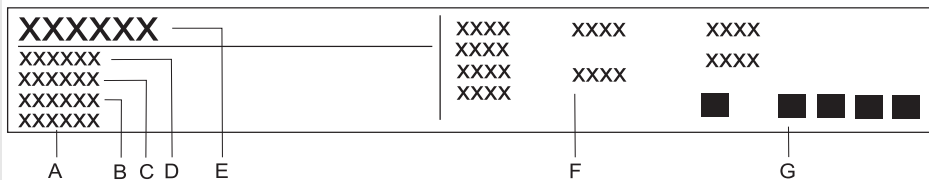
De kleur van de draad is als regel blauw. Let op de juiste N-aansluiting!

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.

Lined area for writing, consisting of multiple horizontal lines.

Lined area for writing or drawing, 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.