

Pelgrim

Handleiding	Oven
Notice d'utilisation	Four
Anleitung	Backofen
User Guide	Oven



MEDEDELING VOOR DE GEBRUIKER	
Veiligheidsaanwijzingen	3
Respect voor het milieu	4
INSTALLATIE	
Keuze van de plaats van installatie	5
Inbouw	5
Elektrische aansluiting	6
BESCHRIJVING	
Het apparaat	7
De accessoires	8
De bedieningen	9
Het display	10
GEBRUIK	
Instellen / wijzigen van de tijd	11
Onmiddellijk bakken	12
Snel voorverwarmen	12
Bakken met hete lucht	13
Gecombineerde functie	14
Traditioneel ECO	15
Grill functie	16
Grill + hete lucht	17
Onderverwarming	18
Vergrendeling	19
Schakelklok	19
ONDERHOUD EN REINIGING	20
KOOK AANWIJZINGEN	23
BIJ PROBLEMEN	24

**Belangrijk**

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

Veiligheidsvoorschriften

— Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel onderdeel op basis van asbest.

— U moet toezicht houden op kinderen, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

— Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf een eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

— Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

— De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

— **WAARSCHUWING:** de toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. Houd kinderen op veilige afstand.

— Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

— Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is geventileerd. U kunt hierbij een bijzondere geur of wat rook opmerken. Dit is normaal.

— Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

— Tijdens het reinigen worden de ovenwanden en andere delen van de oven heter dan bij normaal gebruik van de oven. Houd jonge kinderen uit de buurt van de oven.

— Na het bakken mag het kookgerei (rooster, draaispit,...) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

— Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem, omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

— Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

— Zet de oven altijd uit voordat u de binnenzijde van de oven gaat reinigen.

— Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.

— Naast de bijgeleverde oventoebehoren, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

— Controleer na gebruik van de oven of alle bedieningen uit staan.

— Gebruik uw oven niet als voorraadmast of om elementen na gebruik op te bergen.

— Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

- Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

— *(Naargelang model)* Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 23u30 gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS of Auto Stop wordt vertoond in plaats van de tijd en een serie van opeenvolgende pieptonen zal een bepaalde tijd klinken.

Respect voor het milieu

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de gemeentecontainers voor hergebruik te deponeren.

— Uw apparaat bevat tevens vele herbruikbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. Zo kan

uw fabrikant de apparaten optimaal hergebruiken, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

— Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

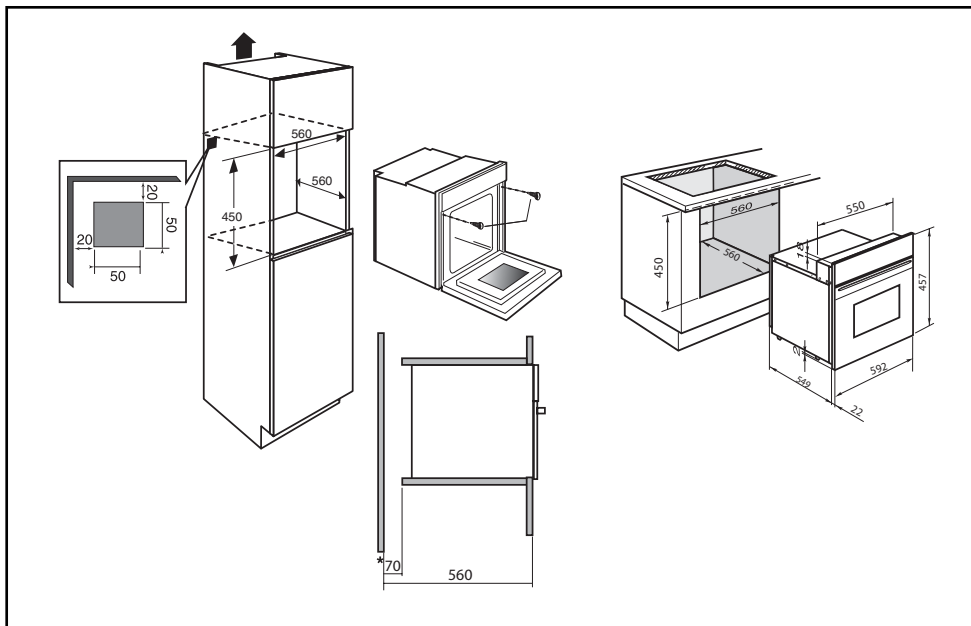


Let op

De installatie dient door erkende installateurs en technici te worden uitgevoerd.

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen :

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC voor het aanbrengen van de CE-markering.
- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik in contact met voedingsmiddelen.



Keuze van de plaats van installatie

De schema's hierboven geven de afmetingen aan van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.

De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema hiernaast).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een uitstekende reiniging garandeert als u de volgende punten respecteert:

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 10mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
- Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven vast met 2 schroeven in de schroefgaten die in de zijwand van het meubel zitten.

Inbouw

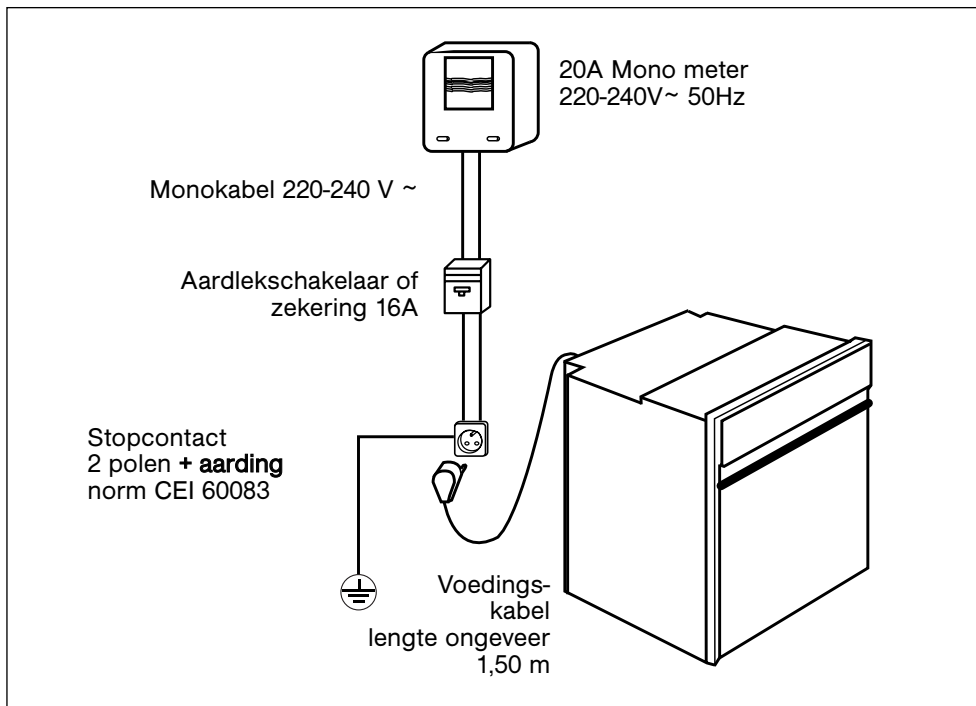
Werkwijze :

- 1) Boor de wand van het meubel voor om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 2) Bevestig de oven met de 2 schroeven.



Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend installateur van huishoudelijke apparatuur.



Elektrische aansluiting

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.


De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels overeenkomt met de installatieregels.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5 mm² (1f + 1N + aarde) die aangesloten moeten zijn op het net 220-240V~ monofase met behulp van een stopcontact 1f + 1 neutraal + aarde volgens de norm IEC 60083 of een omnipolaire scheidingschakelaar, conform de installatieregels.

Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

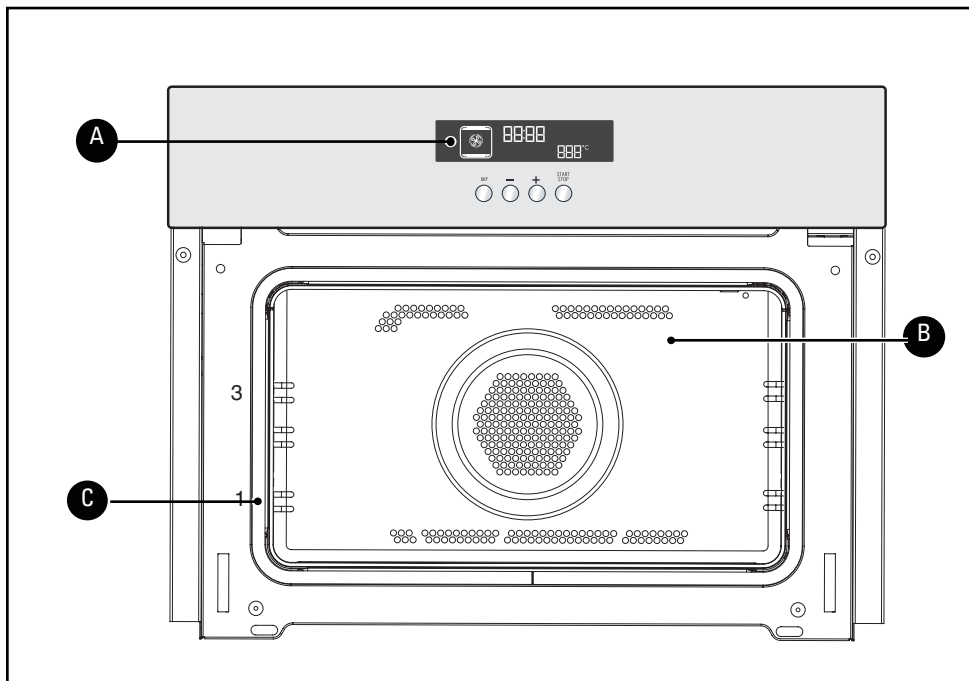
Het apparaat moet van het voedingsnet kunnen worden afgekoppeld na de installatie.

Het afkoppelen kan plaatsvinden door een toegankelijke stekker te voorzien of door een schakelaar te plaatsen op de vaste leiding, die voldoet aan de installatieregels.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidshalve worden vervangen.

Het apparaat



A De bedieningen

B Binnenzijde

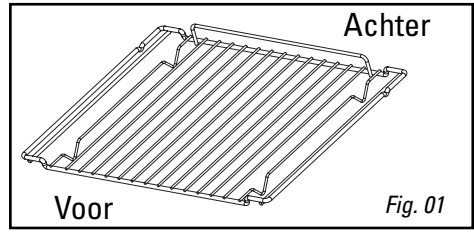
C Draadrichels

De accessoires

Het veiligheidsrooster (Fig. 01):

hiermee kunt u uw gerechten grillen of een goudbruin laagje geven. Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gratineerd moeten worden.

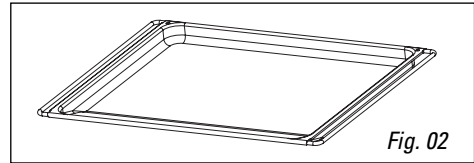
Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).



Zorg ervoor dat u het gerecht goed in het midden van het rooster plaatst zodat de lucht goed circuleert.

De geëmailleerde schaal (Fig. 02):

Deze kan worden gebruikt om au bain-marie te koken, door hem voor de helft met water te vullen. Kan tevens als ovenschaal worden gebruikt.



De bedieningen

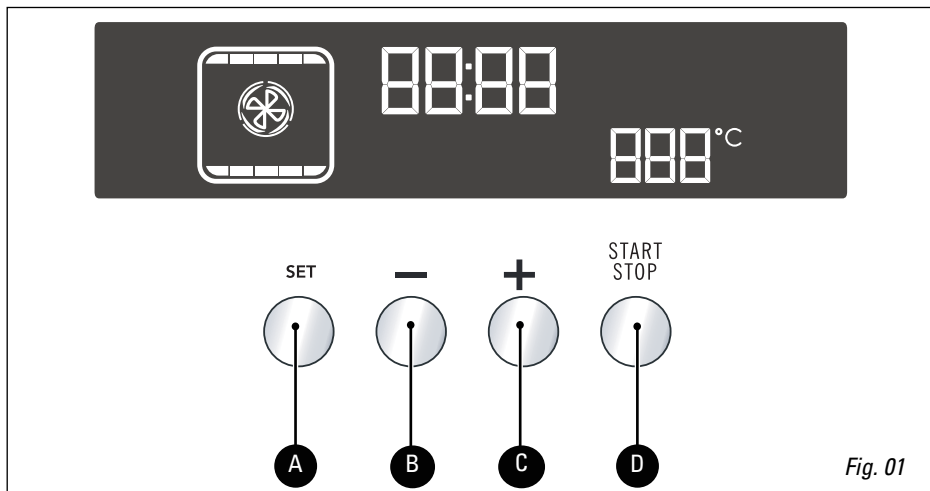
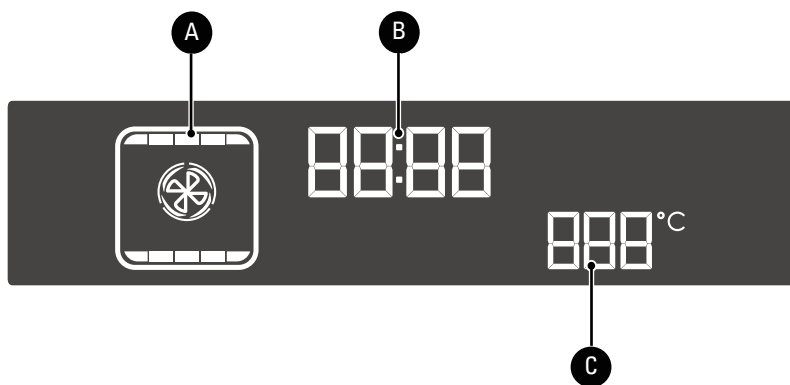


Fig. 01

- A** Met behulp van de keuzetoets SET kunt u de bereidingswijze kiezen, de tijd, de looptijd van het programma en de temperatuur instellen.
- B**
- C** Met de toetsen - en + verhoogt en verlaagt u de tijd en de temperatuur.
- D** Met de START/STOP toets kunt u een programma starten en een lopend programma stopzetten. Deze toets bedient ook het snelle voorverwarmen.

De display



De display helpt u bij het programmeren van de verschillende instellingen:

- A** Bereidingswijzen
- B** Tijd Programmaduur
- C** Temperatuur

Instellen / wijzigen van de tijd

Na het aansluiten van het apparaat of een lange stroomstoring, knippert **12:00** op de display.

Tijd instellen

Weergave



Druk op de + of – toets om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 6:30.

Bevestig door te drukken op de toets SET.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.



Bij overschakeling op zomer/wintertijd

Weergave

Druk op toets SET tot de tijd knippert op de display.

Programmeer de nieuwe tijd (bijvoorbeeld 7:30), door op de + / – toetsen te drukken.

Bevestig door te drukken op de toets SET.

Een pieptoon bevestigt de instelling van de tijd.



Opmerking:

Als u niet op de toets SET drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut opgeslagen.

Uw apparaat is voorzien van een back-up functie zodat in geval van een lange stroomonderbreking de tijd één dag blijft weergegeven.

Onmiddellijk bakken

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.
Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur.

Als u binnen 30 seconden geen instructies heeft gegeven, worden de instellingen geannuleerd en dient u ze opnieuw te programmeren.

Druk twee maal op de toets START/STOP om een programma te annuleren.

Drie pieptonen geven het einde van elk programma aan en de tijd verschijnt opnieuw op het display.



Voor het verwijderen van vocht is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bereidingswijze (grill/gecombineerd), kan de ventilatie van de oven blijven werken na het einde van het programma. Het stopt automatisch.

Snel voorverwarmen

Om de oven voor de bakcyclus snel voor te verwarmen selecteert u de functie SNEL VOORVERWARMEN

Om deze optie te activeren:

Druk op de toets START/STOP, de tijd op de klok knippert en geeft 10 min weer. U kunt de tijdsduur verminderen met behulp van de toets –.

Druk op de toets START/STOP om te bevestigen, de temperatuur geeft weer 200°C aan.

Om te annuleren:

Druk op de toets START/STOP.

Bakken met hete lucht*



Met de hete lucht functie kunt u gerechten op 1, 2 of 3 niveaus bakken en goudbruin laten worden.

Programmeren van de HETE LUCHT functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de functie BAKKEN MET HETE LUCHT te selecteren.

180°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.

Druk op de + / - toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 200°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.

Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9u59.

Het wordt aanbevolen de minimum tijd te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.

Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.

Gebruik hittebestendige schalen.

Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt, want deze kan heel heet worden.

* **Bereidingswijzen waarnaar verwezen wordt in het energie-label overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.**

Gecombineerde functie



Met de gecombineerde functie kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden. De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

Programmeren van de gecombineerde functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de GECOMBINEERDE functie te selecteren.
205°C knippert om u te vragen de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Druk op de + / – toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 200°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.



Druk op de + / – toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Functie traditioneel (ECO) *



Met de functie traditioneel ECO kunt u gerechten bakken en goudbruin laten worden.

Programmeren van de functie TRADITIONEEL ECO

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de functie TRADITIONEEL ECO te selecteren.

200°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Druk op de +/- toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren, bijv. 180°C. Bevestig de temperatuur door op START/STOP te drukken; de cijfers van de klok knipperen op de display.



Druk op de +/- toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de +/- toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een piepton geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Aanbevelingen:

De temperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 75°C tot 250°C.

De baktijd kan ingesteld worden tussen 0 en 9u59.

Het wordt aanbevolen de minimumduur te programmeren en deze indien nodig te verlengen, naar gelang de kleur van het gerecht.

Zet de accessoires (rooster, geëmailleerde schaal of braadslee) altijd op niveau 1 of 2 voor een optimale verdeling van de warmte en een uitstekend bakresultaat.

Gebruik hittebestendige schalen.

Bescherm uw handen wanneer u een schaal uit de oven haalt, want deze kan heel heet worden.

* *Bereidingswijzen waarnaar verwezen wordt in het energie-label overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.*

Grill functie



Met deze functie kunt u bijvoorbeeld gegratineerde schotels of vlees bakken en goudbruin laten worden. Hij kan voor of na het bakken worden gebruikt, volgens het recept.



Let op:

De toegankelijke gedeelten van de oven kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand.

Bij gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen bij het uit de oven halen van uw gerechten en hittebestendige schalen te gebruiken, zoals vuurvast glas of aardewerk.

De oven heeft 4 grillniveaus:

GRILLVERMOGEN

Zacht (GP 1) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Halfzacht (GP 2) voor gratineren en het goudbruin maken van fijne gerechten.

Sterk (GP 3) voor het grillen van vlees en vis

Zeer sterk (GP 4) voor het grillen van vlees en vis

Zet het rooster op het niveau dat overeenkomt met de hoogte van de schaal of het voedingsmiddel. Plaats indien nodig de braadslee op niveau 1.

Programmeren van de GRILL functie

Weergave

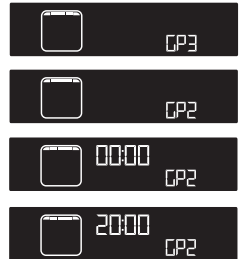
Druk zo vaak als nodig is op SET om de GRILL functie te selecteren. GP3 knippert om u te vragen het gewenste grillniveau te kiezen.

Draai de keuzeknop “- / +” om het vermogenniveau van de grill te verlagen, bijvoorbeeld, GP2.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knippen op de display.

Druk op de + of – toetsen om de gewenste programmeertijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / – toetsen en te bevestigen met START/STOP.

Grill + hete lucht



Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + ventilatie gebruiken, voor een gelijkmatig bakresultaat van zware gerechten.

De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden aangepast, van 100°C tot 250°C.

Programmering van de grill hete lucht functie

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de GRILL PULSE functie te selecteren.

180°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.

Druk op de + / - toetsen om de baktemperatuur te programmeren, bijvoorbeeld 200°C.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.

Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.

Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Onderverwarming



Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement van de oven. Aanbevolen voor het bereiden van vochtige gerechten (hartige taarten,...) en gerezen deeg gerechten (cake, zoet brood) De baktemperatuur kan in stappen van 5°C worden ingesteld, van 35°C tot 220°C.

Programmering van de onderverwarming

Weergave

Druk zo vaak als nodig is op SET om de ONDERVERWARMING functie te selecteren.

165°C knippert op de display om u te vragen om de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Druk op de + / - toetsen om de baktemperatuur te programmeren, bijvoorbeeld 180°C.

Druk op START/STOP om te bevestigen; de cijfers van de klok beginnen te knipperen.



Druk op de + / - toetsen om de baktijd te programmeren, bijvoorbeeld 40 minuten.



Druk op START/STOP om te bevestigen, de oven gaat aan en het programma gaat van start.



Opmerking:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door op SET te drukken en vervolgens op de + / - toetsen en te bevestigen met START/STOP.

U kunt de oven voorverwarmen met de toets snel voorverwarmen en daarna weer teruggaan naar deze functie.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Vergrendeling

U kunt de "KINDERVERGREDELING" programmeren om gebruik van uw oven te verhinderen.

Om deze optie te activeren:

Open de deur, druk 5 seconden op START/STOP tot het sleutelpictogram op het display verschijnt. Een pieptoon bevestigt de tijdelijke vergrendeling van de oven. Er kan geen enkel programma worden ingesteld.



Om te annuleren:

ga op dezelfde manier te werk:

Druk op de toets START/STOP gedurende 5 seconden.

Het sleutelpictogram verdwijnt en de klok wordt weergegeven.

Een pieptoon is te horen die de procedure bevestigt.

Timer

U kunt ook de functie "TIMER" van uw oven programmeren.

Om de schakelklok in te stellen:

Druk op één van de toetsen + of –.

Druk op + om de gewenste tijd te verlengen (per stap van 10 seconden tot 60 minuten) of op – om de tijd te verkorten.

Bevestig door op START/STOP te drukken.

De geprogrammeerde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen geven het einde van de geprogrammeerde tijd aan.

Om te annuleren drukt u op + of –, de resterende tijd knippert op de display.

U moet nu teruggaan naar 0:00 met behulp van de toets - en bevestigen door op START/STOP TE DRUKKEN.

Reiniging van de buitenkant

Om de ruit van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruikt u een zachte doek bevochtigd met wat ruitenreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsje.

Reinigen van de binnenkant van de deur

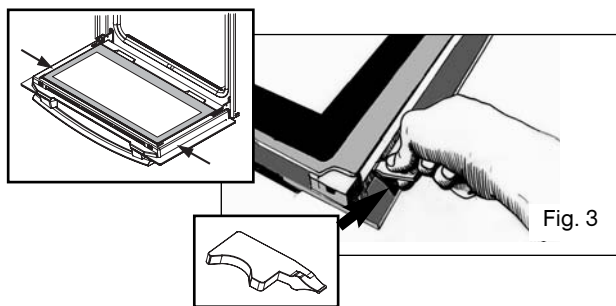
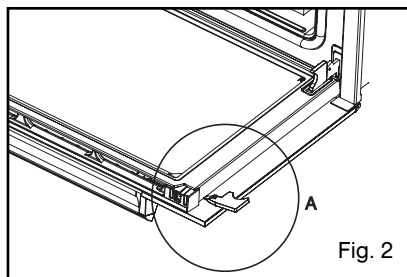
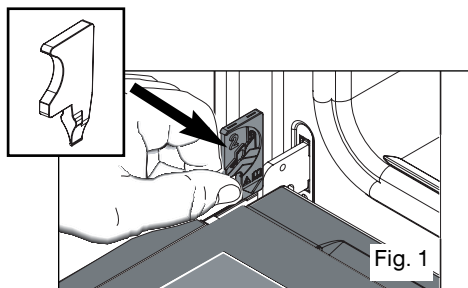
Demonteren van de deur

⚠ Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipt.

- Open de deur volledig en blokkeer deze met behulp van twee rode aanslagen (Fig. 1). Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.

- Om het hele kader plus glas weg te nemen, als volgt te werk gaan:
Zet de twee andere rode aanslagen op de hiervoor bestemde plaats **A** (Fig. 2).

- Duw het geheel omhoog om het kader met glas los te klikken (Fig. 3).



- Duw het geheel omhoog om het kader met glas los te klikken (Fig. 3).

- Verwijder het kader met glas (Fig. 4).

- Verwijder de binnenste ruiten van de deur door ze om zichzelf te laten draaien.

Dit geheel bestaat uit 2 ruiten waarvan de 1^o 2 rubberen aanslagen heeft op de 2 voorste hoeken. (Fig. 5).

- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel.

Dompel de ruit niet onder water.

Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsen. Spoel met schoon water en droog af met een niet-pluizige doek.

Herplaats de 1^o ruit in de deur na de reiniging. Herplaats de 2 zwarte rubberen aanslagen op de voorste hoeken van de 2^o ruit en zorg ervoor dat op de ruit aangeduid is:

linksboven: L
rechtsboven: R

Herplaats dan de 2^o ruit in de deur door hem te positioneren op de eerste (Fig. 6).

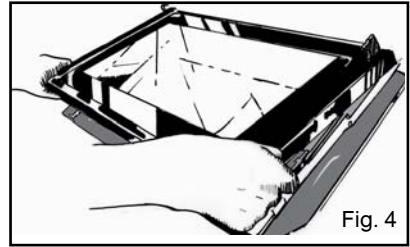


Fig. 4

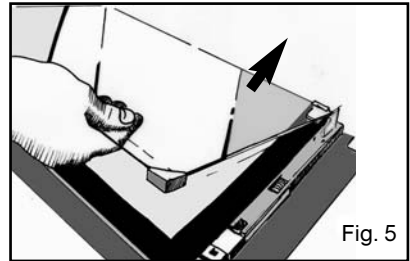


Fig. 5

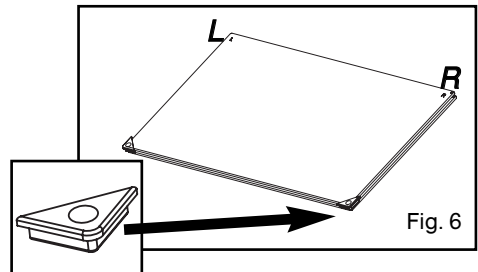


Fig. 6

⚠ Let op
Gebruik geen schurende
reinigingsproducten of harde metalen
krabbers om de glazen ovendeur te
reinigen. Dit kan het glas beschadigen en
leiden tot glasbreuk.

Herplaats het gehele buitenste kader met ruiten in de deur (Fig. 7).

- Zorg ervoor dat het kader goed past in het spoor naast het scharnierpunt (Fig. 8).

- Klik het kader vast door het te bevestigen met de deur. Steun niet op het kader alleen. (Fig. 9).

Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.

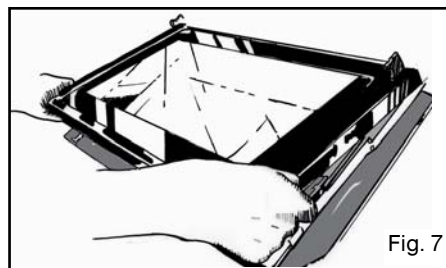


Fig. 7

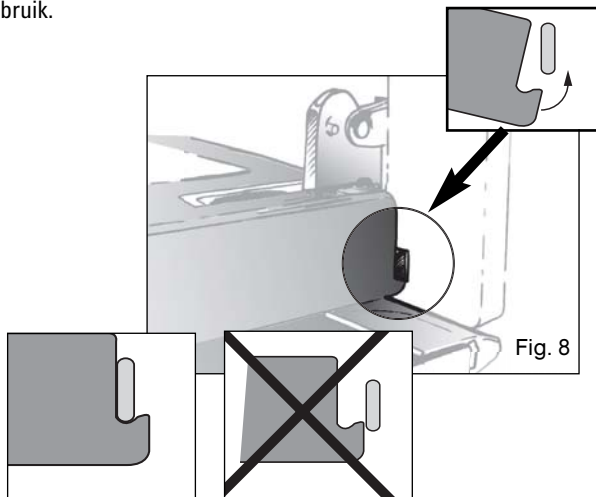


Fig. 8

! *Let op*
Gebruik geen schurende
reinigingsproducten of harde metalen
krabbers om de glazen ovendeur te
reinigen. Dit kan het glas beschadigen en
leiden tot glasbreuk.

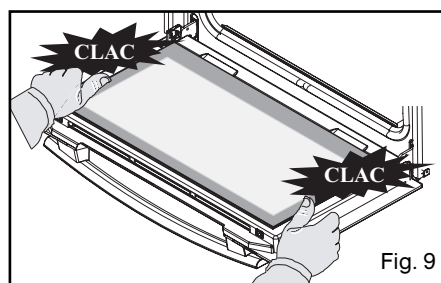


Fig. 9

Kookaanwijzingen

GERECHTEN		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV		NIV	BEREIDINGSTIJD
VLEES: Varkensrollade (1kg) Kalfsrollade (1kg) Rur: Ierrollade (1 kg) Lamsvlees (1.5 kg) Gevogelte (1.2 kg) Groot gevogelte Konijn Varkenskoteletjes Lamskoteletjes T-bone Speklapjes	220°C*	2	160°C 180°C	2 2					190°C 180°C	1 1	180°C 180°C 220°C*	1 1	90 min. op het rooster 70-75 min. op het rooster 35-40 min. op het rooster 70-75 min. op het rooster 90-120 min. op het rooster 40-45 min 25-30 min 15-17 min 20-25 min 15-20 min
VIS: Heel (1.2 kg) Gebakken			180°C	2			P3*						35-45 min. op het rooster 15-20 min
GROENTEN: Gegratineerde aardappelschotel Lasagne Gevulde tomaten	200°C	2	180°C	2									50-55 min. op het rooster 40-45 min. op het rooster 45-55 min. op het rooster
GEBAK: Caketaart Rolcake Evenveeltje Zandtaart Crème Soezendeeg Bladerdeeg Taart Quiches Soufflé Geroosterd brood	220°C*	2	150°C	2	160°C	1			170°C	1			35-45 min 6-8 min 40-50 min. vorm op het rooster 20-25 min. gebakvorm 35-45 min. au bain-marie 35-40 min. gebakvorm 15-25 min. gebakvorm 35-40 min. vorm op het rooster 35-45 min. vorm op het rooster 50-55 min. op het rooster 3-4 min. op het rooster
	220°C*	2									220°C*	2	
	200°C	1											
	200°C	1											
					200°C	1	P3	3					

* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

Voor de grill voorverwarmen met de "Grill" functie.

Tijdens het bakken met "Grill" de voedingsmiddelen op het rooster leggen, de geëmailleerde schaal op niveau 1 zetten om het braadnat op te vangen.

Au bain-marie moet altijd met kokend water beginnen: maak de schotel niet te vol.

Bakken op 2 niveaus: met hete lucht

Voorbeelden van het bakken van gelijksoortige gerechten:

2 taarten, 2 caken, 2 pizza's enz.

of verschillende gerechten: vis + braadstuk enz.

Gebruik het 1° en 3° niveau.

De gerechten hoeven niet tegelijktijd uit de oven te worden gehaald.

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval eerst de volgende punten:

U constateert het volgende	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet en "DEMO" knippert op de display.	De modus "demonstratie" is geactiveerd. Om over te schakelen op modus "operationeel" moet u de tijd op 0:00 zetten en bevestigen met START/STOP en vervolgens gelijktijdig drukken op de toetsen SET en – tot u twee piepen hoort.
De oven wordt niet ingeschakeld.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten. Controleer of de ovendeur goed gesloten is. Controleer of de "vergrendeling" niet is geactiveerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na het programma.	Voor het verwijderen van de reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatie functie. Naar gelang de gekozen bereidingswijze (grill/gecombineerd), kan de ventilatie eventueel blijven werken na het programma.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.