



OVS614RVS
OVS614MAT
OVS624RVS
OVS624MAT
OVS626RVS
OVS626MAT

Handleiding Stoomoven

Notice d'utilisation Four à vapeur



Kookinspiratie nodig?

Kijk op pagina 4.

Pelgrim

NL Handleiding NL 3 - NL 44

FR Notice d'utilisation FR 3 - FR 44

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw stoomoven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescoopgeleider	7
Deurschakelaars/‘Zachtsluitende’ deur	7
Koelventilator	7
Bediening	8

Eerste gebruik

Eerste gebruik	10
----------------	----

Gebruik

Oven gebruiken	13
‘Recepten’-functie	13
‘Stoom’-functie	15
Stoomtijden	18
Combi-stoomtijden	19
‘Oven’-functie	20
Temperatuurinstelling / Oveninstellingen	21
Kernthermometer	26
Stoominjectie	28
De timer	29
Fase bakken (koken stap voor stap)	30
Starten met het programma	31
Stoppen met het programma	31
Favorieten (favoriete recepten)	32
Extra’s (aanvullende functies)	33
Menu (algemene instellingen)	35

Reinigen

Het toestel reinigen/Stoomreinigen	38
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	39
Het filter van de watertank reinigen	39
Demonteren ovendeur	40
Demonteren glas ovendeur	40
Ovenlamp vervangen	41

Problemen oplossen

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	44
--	----

UW STOOMOVEEN

Inleiding

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

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



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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.



Registreer uw toestel voor garantie!

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op www.pelgrim.nl.

Wij horen graag uw mening!

Uit de reacties van onze klanten halen wij waardevolle tips die we kunnen gebruiken om de dingen die we goed doen te versterken. De dingen die niet helemaal naar tevredenheid zijn verlopen, kunnen we in de toekomst gaan verbeteren. Wij zijn daarom benieuwd wat u van uw toestel vindt. U kunt uw review invullen op www.pelgrim.nl.

Kookinspiratie nodig?

Kijk dan op www.pelgrim.nl/combi-stoomoven voor een grote variatie aan (stoom)recepten. U vindt hier recepten die u maakt met de automatische programma's maar ook recepten waarbij we u stap voor stap begeleiden in de gehele bereiding. Mooi makkelijk!



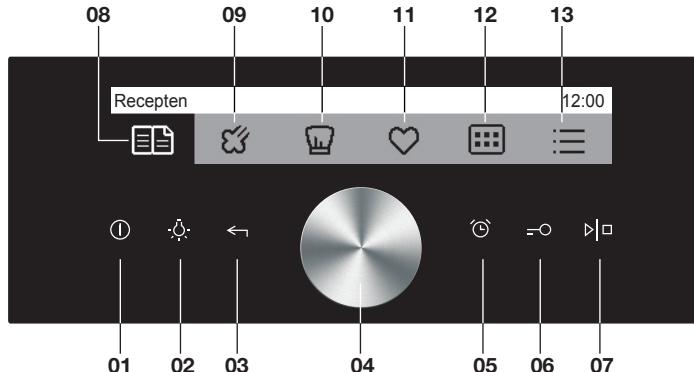
Tip



*kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl.

UW STOOOVEN

Bedieningspaneel

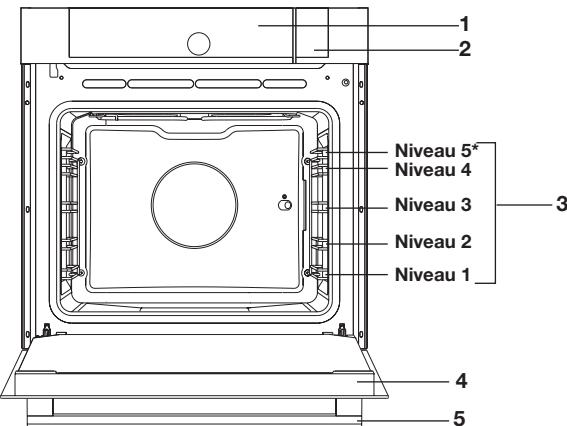


1. Aan-/uit-toets
2. Verlichting aan/uit
3. 'Terug'-toets
 - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
 - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Selectieknop
 - De instelling wordt gekozen door aan de knop te draaien
 - Door de knop in te drukken, wordt de keuze bevestigd
5. Keukenwekker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

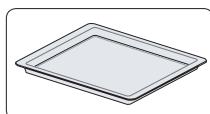
UW STOOOMOVEN

Beschrijving

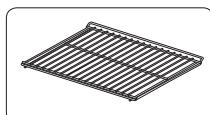
1. Bedieningspaneel
2. Klepje waterreservoir
3. Inschuifniveaus
 - OVS626: 5 niveaus*
 - OVS614: 4 niveaus
 - OVS624: 4 niveaus
4. Deur
5. Deurgreep



Het volgende toebehoren wordt bij uw toestel geleverd:



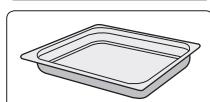
- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.



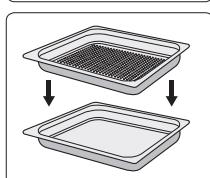
- **Ovenrooster;** wordt gebruikt voor het grillen of om een pan of schaal met een gerecht op te plaatsen.
 - ▷ Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Verwijder het rooster door het aan de voorkant iets op te tillen terwijl u deze uit de ovenruimte schuift.



- **Stoomovenbakblikken;** geperforeerd, 40 mm diep (handig voor de 'Stoom'-stand) + niet-geperforeerd (handig voor het oppangen van vocht tijdens het stomen).



- **Opmerking: er kan verkleuring van de stoomovenbakblikken ontstaan bij temperaturen boven 180 °C! Dit heeft geen invloed op het correct functioneren van de oven.**



- **Kernthermometer.**

UW STOOOVEN

Geleiderails

- De oven heeft vier of vijf roosterniveaus, afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4/5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.

Telescoopgeleider

Afhankelijk van het model hebben één of twee inschuifniveaus een volledig uittrekbare telescoopgeleider.

Trek de telescoopgeleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster of de bakplaat. Schuif vervolgens de telescoopgeleider met ovenrooster of bakplaat in de ovenruimte.



Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

Deurschakelaars

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

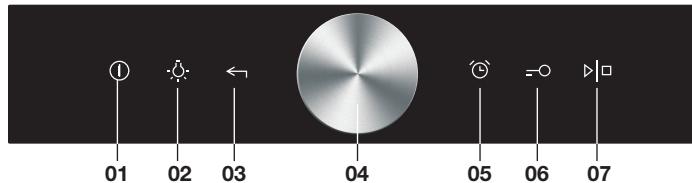
'Zachtsluitende' deur

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

Koelventilator

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

Bediening



Aan/Uit-toets (01)

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

Verlichting (02)

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

Terugtoets (03)

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

Selectieknop (04) (keuze- en bevestigingsknop)

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

Keukenwekkertoets (05)

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

Kinderslottoets (06)

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

*Het display toont: “**Kinderslot actief**”*

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

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

Start/stop-toets (07)

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



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

EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik

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



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

- De standaardinstelling is Engels.

Wereld tijd instellen

World clock setting	12:00
12:00	<input checked="" type="checkbox"/>

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



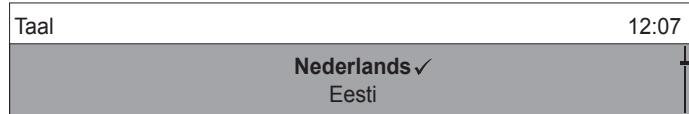
U kunt de huidige tijd op elk moment instellen met de functie ‘Menu’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken. Selecteer ‘Tijd’ met de ‘selectieknop’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken. Selecteer ‘Wereld tijd instellen’ en bevestig door de selectieknop in te drukken.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



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

EERSTE GEBRUIK

De taal instellen



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

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

De waterhardheid instellen



Vóór het eerste gebruik moet de waterhardheid getest worden.

Als het water zachter of harder is dan de standaard instelling, kunt u de ingestelde hardheidsgraad wijzigen.

De waterhardheid controleren

U kunt de waterhardheid meten met de bijgeleverde 'papieren teststrip'. Voor informatie over de hardheid van het water in uw regio kunt u terecht bij uw plaatselijk waterschap.

Gebruik van de 'papieren teststrip'

Dompel de teststrip gedurende 1 seconde in water. Wacht 1 minuut en lees de hoeveelheid streepjes van de papieren strip af. Controleer de tabel voor de juiste waterhardheidinstelling.

EERSTE GEBRUIK

De waterhardheid instellen

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

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

GEBRUIK

Oven gebruiken

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

‘Recepten’-functie

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

‘Stomen’-functie

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

‘Oven’-functie

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

‘Recepten’-functie

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

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



3. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.



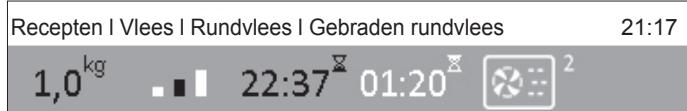
4. Selecteer het soort gerecht en kies vervolgens het juiste gerecht met de ‘selectieknop’.
5. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.

GEBRUIK

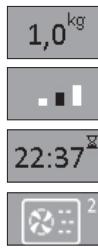
- ▷ Voor de meeste gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden. Het display geeft een waarschuwing weer: "**Programma inclusief voorverwarmfunctie**". Bevestig deze melding door de 'selectieknop' in te drukken.

De voor ingestelde mogelijkheden verschijnen op het display.

6. U kunt deze veranderen door aan de 'selectieknop' te draaien, en u bevestigt uw keuze door op de 'selectieknop' te drukken.



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



Voor ingestelde gegevens:

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



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

7. Zet het gerecht in de oven.

▷ **Let op:** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.

8. Druk op de 'start/stop'-toets.

Het display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen

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

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

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

‘Stoom’-functie

Stoomkoken

Gezond en natuurlijk, met stoomkoken blijven geur en smaak van het gerecht behouden. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij. Het is niet nodig om zout aan het water toe te voegen of extra kruiden.



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



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

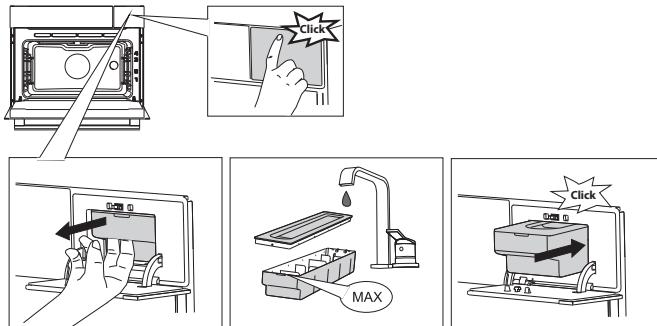
Voordelen van stoomkoken

- Stoomkoken (stoven, garen, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C heeft bereikt.
- Langzaam koken (stoven, garen, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen. Het is gezond: vitamines en mineralen blijven bewaard omdat slechts een klein deel ervan in de hete damp van het gerecht oplost.
- Het is niet nodig tijdens stoomkoken enige vorm van vet toe te voegen.
- De stoom houdt de smaak van het gerecht vast.
- De stoom geeft geen geur af aan het gerecht en laat ook geen smaak van grill of pan na. Niets gaat erdoor verloren want het gerecht staat niet onder water.
- Stoom verspreidt geen geur of smaak, zodat vlees of vis samen met de groenten bereid kunnen worden.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of warm houden van een gerecht.

GEBRUIK

Het waterreservoir vullen

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



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



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

Gebruik van de 'Stoom'-functie

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

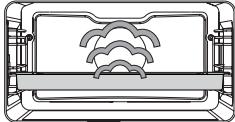
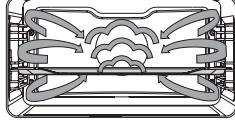
Stomen	12:07

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

Stomen I Stoom	A	B	C	D	E 12:07
		100 °C			

GEBRUIK

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

Stoom-functie	Beschrijving	
	Stoom <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt bereid met stoom. De stoom wordt opgewekt door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ovenruimte gespoten.• Deze stand is geschikt voor het stomen van bijvoorbeeld groenten, vis, eieren, fruit en rijst.• Plaats de geperforeerde stoomschaal in de niet-geperforeerde stoomschaal op het tweede inschuifniveau.• Aanbevolen temperatuur: 100 °C.	
 Maximum (3)  Medium (2)  Minimum (1)	Hetelucht + stoom maximum/medium/minimum <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt met hetelucht en met behulp van stoom bereid.• Maximum: bereiden van schnitzel, biefstuk en andere dunne stukken vlees.• Medium: opwarmen van koude/bevroren gerechten, bereiden van visfilet en gegratineerde groente.• Minimum: bereiden van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van gerezen deeg (brood en broodjes), bereiden van lasagne etc.• Plaats het bakblik/ovenrooster op het eerste/tweede inschuifniveau.• Aanbevolen temperatuur: 180 °C.• Bij deze stand verschijnt ook het ‘Voorverwarm-symbool’ in de display (zwart = aan / wit = uit).	

GEBRUIK

Stoomtijden

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het stomen. Vul het waterreservoir altijd tot de markering 'max' met vers water.

Gerecht	Stoomstand (°C)	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Broccoliroosjes	100 °C	12 - 16	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Hele wortelen	100 °C	25 - 30	Stoomovenbakblik, met gaten (2)
Gesneden groenten (paprika, courgette, wortelen, uien)	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik, met gaten (2)
Sperziebonen	100 °C	20 - 25	Stoomovenbakblik, met gaten (2)
Asperges	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Hele groenten (artisjokken, bloemkool, maïskolven)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Geschilde aardappelen (in vier stukken)	100 °C	25 - 35	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Visfilet (2 cm dik)	80 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik met en zonder gaten (2)
Garnalen (rauw/ongekookt)	100 °C	10 - 14	Stoomovenbakblik met en zonder gaten (2)
Kipfilet	100 °C	23 - 28	Stoomovenbakblik, met en zonder gaten (2)
Gekookte eieren (hard gekookt)	100 °C	15 - 20	Stoomovenbakblik zonder gaten (2)
Broodje bapao (bevroren)	100 °C	25 - 30	Stoomovenbakblik met gaten (2)
Witte rijst (basmati of pandan) (voeg twee keer zoveel water toe)	100 °C	30 - 35	Stoomovenbakblik zonder gaten (2)
Fruitcompote (gebruik een platte, ronde, glazen ovenschaal, voeg 1 tl suiker en 2 el water toe)	100 °C	25 - 35	Bakplaat of ovenrooster (2)
Flan/puddinkjes (6 dessertschaaltjes, elk 100 ml, bedek de schaaltjes met folie)	90 °C	20 - 30	Bakplaat of ovenrooster (2)
Custardvla (gebruik een grote, platte, glazen ovenschaal, afgedekt met folie)	90 °C	30 - 40	Bakplaat of ovenrooster (2)

GEBRUIK

Combi-stoomtijden

Neem de instellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het stomen, bakken en braden. Vul het waterreservoir altijd tot de markering ‘max’ met vers water.

Gerecht	Stoomstand (°C)	Stoomfunctie	Tijd (min.)	Accessoire (niveau)
Bladerdeegzoutje (met geraspte kaas)	200 °C	1	15 - 20	Bakplaat (1)
Croissants (kant-en-klaar croissantdeeg)	180 °C	1	17 - 23	Bakplaat (1)
Zelfgemaakt brood	180 °C (voorverwarmen)	2	30 - 40	Ovenrooster (1)
Groentegratin/aardappelgratin	160 -180 °C	2	35 - 50	Ovenrooster (2)
Runderbraadstuk, 1 kg half doorbakken-doorbakken	Fase 1: 180 °C Fase 2: 180 °C (voorverwarmen)	3 3	Fase 1: 25 - 35 Fase 2: 25 - 35	Ovenrooster (2) bakplaat (1)
Vis uit de oven	200 °C	3	20 - 25	Ovenrooster (2) bakplaat (1)
Hele kip	Fase 1: 210 °C Fase 2: 210 °C	3	Fase 1: 30 - 40 Fase 2: 20 - 30	Ovenrooster (2) bakplaat (1)
Kipstukken	Fase 1: 210 °C Fase 2: 210 °C	3	Fase 1: 20 - 30 Fase 2: 20 - 30	Ovenrooster (2) bakplaat (1)

Opmerking

- Voorverwarmen wordt aanbevolen.
- Tussen fase 1 en fase 2 wordt omdraaien van het gerecht aanbevolen.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven.
Sluit de deur om de oven opnieuw te starten.

Tip



Kookinspiratie nodig?

Kijk op pagina 4.

GEBRUIK

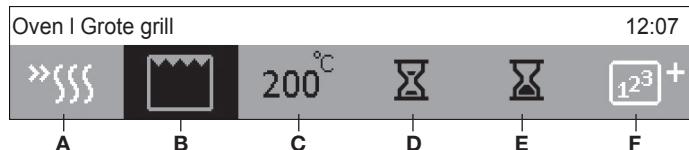
'Oven'-functie

Bakken/braden door het kiezen van een functie.

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



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



3. U kunt nu de volgende instellingen selecteren (en aanpassen):

- A. Voorverwarmen (zwart = aan / wit = uit);
- B. Functies (zie de tabel bij 'Oveninstellingen');
- C. Oventemperatuur;
- D. Bereidingstijd;
- E. Eindtijd;
- F. Bereiding in stappen (koken in fases).

4. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

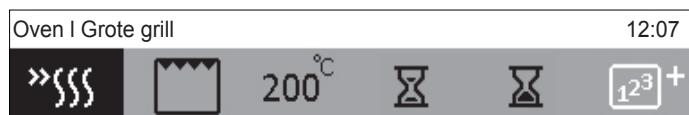
5. Zet het gerecht in de oven.

► **Let op:** gebruikt u de voorverwarmfunctie (zie het 'Voorverwarm-symbool' in de display: zwart = aan / wit = uit), plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.

6. Druk op de 'start/stop'-toets.

De display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen



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

GEBRUIK

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

Temperatuurinstelling

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

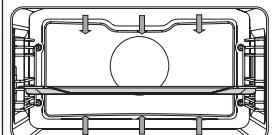
Oveninstellingen

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

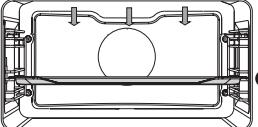
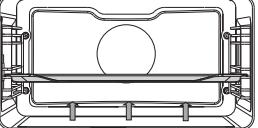
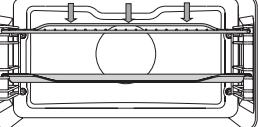


- Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 230 °C.**

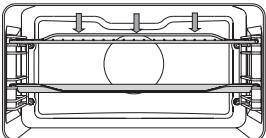
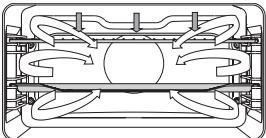
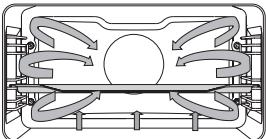
Functie	Beschrijving
	<p>Bovenwarmte + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">Het gerecht wordt verwarmd door verwarmings-elementen boven en onder in de ovenruimte.Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider).Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.Aanbevolen temperatuur: 200 °C.Voorverwarmen wordt aanbevolen.



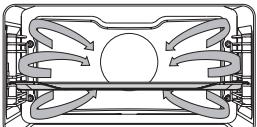
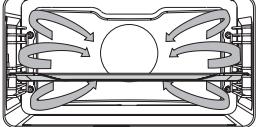
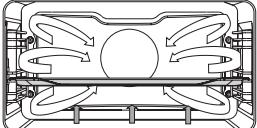
GEBRUIK

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

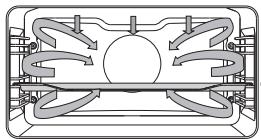
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Grote Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. Maximaal toegestane temperatuur is 230 °C. Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Grote grill + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. Aanbevolen temperatuur: 170 °C. Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Hete lucht + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtenaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. Aanbevolen temperatuur: 200 °C. Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	

GEBRUIK

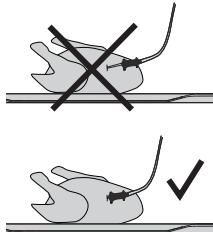
Functie	Beschrijving	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. Plaats de bakplaat op niveau 2. Aanbevolen temperatuur: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

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	Automatisch braden <ul style="list-style-type: none">• Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement in de achterkant van de ovenruimte.• Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.• Plaats de bakplaat op niveau 2.• Aanbevolen temperatuur: 180 °C.	

GEBRUIK

Kernthermometer

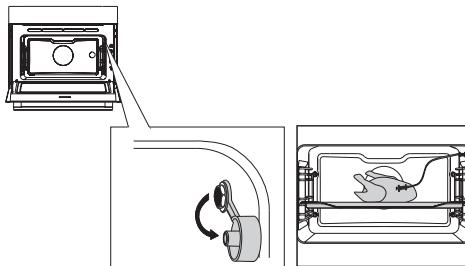


Braden met de kernthermometer

Stel voor deze functie de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in.

De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt.
De kernthermometer meet de kerntemperatuur van het gerecht.

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



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



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

GEBRUIK



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



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

Richtwaarden kerntemperatuur

Rundvlees

Runderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Kogelbiefstuk	doorbakken	85 - 90 °C
Gebraden rundvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookt rundvlees	doorbakken	90 °C

Varkensvlees

Poot/bout	doorbakken	75 °C
Poot/bout	licht rosé	65 - 68 °C
Varkensrug	licht rosé	65 - 70 °C
Varkensschouder	doorbakken	75 °C
Varkensbuik/gevuld	doorbakken	75 - 80 °C
Varkensbuik/buikvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Varkensachterpoot gebakken	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenspoot	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookte ham	zeer mals	64 - 68 °C
Casseler ribbetjes	doorbakken	65 °C
Ham in brooddeeg		65 - 68 °C

Kalfsvlees

Kalfsrug	licht rosé	58 - 65 °C
Kalfpoot/Kalfsbout	doorbakken	78 °C
Gebakken nieren	doorbakken	75 - 80 °C
Gebraden kalfsvlees/Schouder	doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsbout	doorbakken	75 - 78 °C

Schapenvlees

Schapenrug	rosé	65 - 70 °C
Schapenrug	doorbakken	80 °C
Schapenpoot	rosé	70 - 75 °C
Schapenbout		82 - 85 °C

Lamsvlees

Lamsbout	rosé	60 - 62 °C
Lamsbout	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsrug	rosé	54 - 58 °C
Lamsrug	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsschouder	doorbakken	78 - 85 °C

GEBRUIK

Gevogelte		
Haantjes	doorbakken	85 °C
Gans/Eend	doorbakken	90 - 92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 - 85 °C
Pasteitjes e.d.		
Pasteitjes		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Vis		
Zalm	zacht	60 °C
Vis filet		62 - 65 °C
Hele vis		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Stoominjectie

Stoominjectie wordt aanbevolen voor het bereiden van:

- vlees: rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lamsvlees, vis, worstjes (aan het eind van het kookproces). Het vlees wordt sappiger en zachter en met stoominjectie hoeft u niet te bedruipen.
 - brood, broodjes: gebruik stoom gedurende de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst is dan knapperig en mooi gebruind.
 - groenten- en fruitsoufflés, lasagne, zetmeelhoudende gerechten, nagerechten.
 - groenten, met name aardappels, bloemkool, broccoli, worteltjes, courgette, aubergine.
1. Selecteer eerst een ovenfunctie en stel de bereidingstijd in.
De totale bereidingstijd mag **niet korter dan 5 minuten** zijn.
 2. Druk op de 'start/stop'-toets om de oven in te schakelen.
 3. Selecteer het symbool 'Stoom'(injectie).
 4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 5. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'directe stoominjectie' of 'stoominjectie in stappen'.

Directe stoominjectie

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



GEBRUIK

2. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.
Er verschijnt een boodschap op het display: “Direct stoom toevoegen”.
 3. Selecteer het ‘vinkje’ met de ‘selectieknop’ om te bevestigen.
Het symbool begint te knipperen tot de stoominjectie afgelopen is.
- Directe stoominjectie kan in drie stappen herhaald worden.

Stoominjectie in stappen

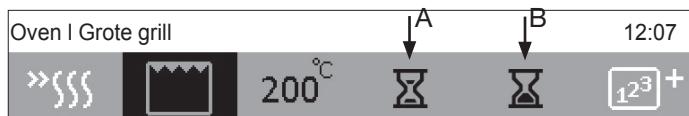
1. Selecteer het symbool voor stoominjectie in stappen met de ‘selectieknop’.



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

De timer

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



Bereidingstijd instellen (A)

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



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

Eindtijd instellen (B)

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

Voorbeeld:

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

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

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

Fase bakken (koken stap voor stap)

- Met deze functie kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar in een en hetzelfde kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Bij de basisfunctie ‘Oven’ of de ‘Stoom’-functie kiest u voor de optie ‘Fase bakken’.



2. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.
In het display verschijnt “U gebruikt het Fase bakprogramma”.
3. Selecteer het ‘vinkje’ met de ‘selectieknop’ om te bevestigen.
4. Selecteer met de selectieknop de eerste stap en bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.

GEBRUIK

- ▷ Het kan zijn dat de eerste stap al ingevuld is; u heeft dan al een functie gekozen en een tijd ingesteld voordat u het fase bakken heeft gekozen.
- ▷ Wanneer u geen tijd ingesteld hebt, zal het display de volgende tekst weergeven: "Stel a.u.b. de programmaduur in."



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

Starten met het programma

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

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

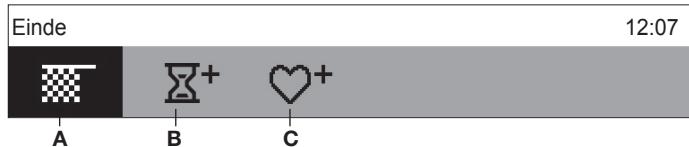
Stoppen met het programma

1. Druk op de 'start/stop'-toets.

Het display toont 'Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?'.

2. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.

GEBRUIK



Einde (A)

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

Extra tijd toevoegen (B)

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

Opslaan als favoriet (C)

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

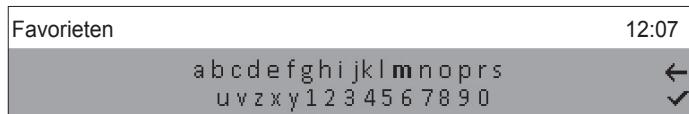
Favorieten (favoriete recepten)

Opslaan van geselecteerde instellingen

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



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



GEBRUIK

Oproepen van opgeslagen recepten

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



Extra's (aanvullende functies)

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



Stoomreinigen

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



Ontdooien

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



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

GEBRUIK

Snel voorverwarmen

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



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

Warmhoudfunctie

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



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

Regenereren

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



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

GEBRUIK

Menu (algemene instellingen)

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



Dit menu biedt de volgende keuzes:

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



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

Taal

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



Tijd

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

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

Geluid

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

Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

Kook instellingen

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

U heeft de keuze uit twee opties:

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

Overige instellingen

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



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

Ontkalken

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

1. Giet 800 ml water vermengd met 100 ml ontkalker in het waterreservoir. Raadpleeg de instructies bij het ontkalkingsmiddel voor de mengverhouding.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ en selecteer ‘Menu’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.
3. Selecteer ‘Overige instellingen’ met de ‘selectieknop’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.

4. Selecteer ‘Ontkalken’ met de ‘selectieknop’. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken. Op het display ziet u: “**Voor a.u.b. het ontkalkprogramma uit.**”
5. Selecteer het ‘vinkje’ met de ‘selectieknop’ om te bevestigen.

Opmerking

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

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

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

REINIGEN

Het toestel reinigen

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

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
 - Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
 - Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
 - Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
 - Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
-
- **Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.**
 - **Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.**
 - **Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**



Stoomreinigen

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



Gebruik van de functie 'Stoomreinigen'

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

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



REINIGEN

5. Draai aan de ‘selectieknop’ en selecteer ‘Stoomreinigen’.



6. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.

7. Druk op de ‘start/stop’-toets.

Het reinigingsproces duurt 13 minuten.

8. Na 13 minuten zijn de voedselresten op het email van de ovenruimte losgewekt en kunt u ze eenvoudig wegvegen met een vochtige doek.

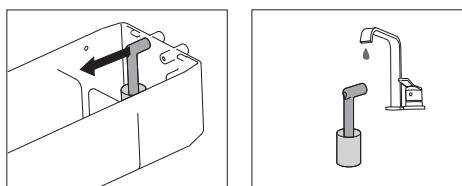


Let op: open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.

Het filter van de watertank reinigen

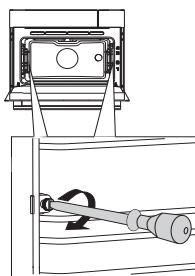
Als het filter van de watertank vuil is, kunt u deze afspoelen onder de kraan.

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

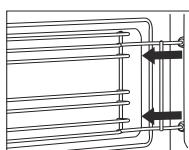


Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.



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

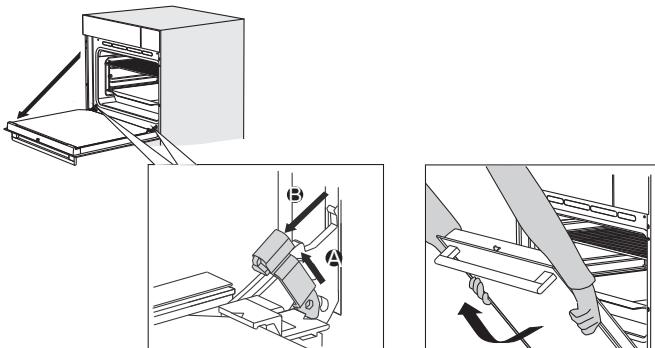


REINIGEN

Demonteren ovendeur

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

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



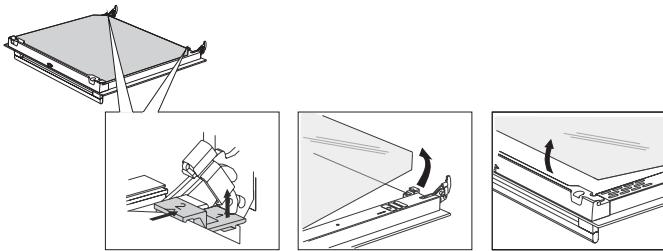
Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonteren glas ovendeur

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

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

REINIGEN



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

Ovenlamp vervangen



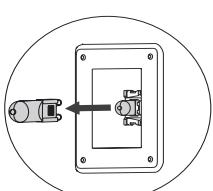
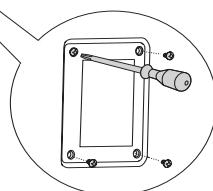
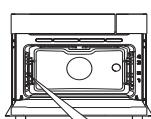
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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



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

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



PROBLEMEN OPLOSSSEN

Algemeen

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

Het gerecht wordt niet bereid

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

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

De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen

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

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

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

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

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

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

- Dit is normaal.

Licht weerraakt bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display geeft de foutcode ERRXX ...

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

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

Het water wordt niet in het stoomsysteem gepompt

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

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

UW OVEN EN HET MILIEU

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn van onjuiste verwijdering. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre four à vapeur

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins/Gradin télescopique	7
Interrupteurs de la porte du four/Porte à « fermeture douce »	7
Ventilateur de refroidissement	7
Commande	8

Première utilisation

Première utilisation	10
----------------------	----

Utilisation

Utilisation du four	13
Fonction « Auto »	13
Fonction « Vapeur »	15
Durées de cuisson à la vapeur	18
Durées de cuisson à la vapeur combinée	19
Fonction « Four »	20
Réglage de la température / Réglages du four	21
Sonde thermométrique	26
Injection de vapeur	28
La minuterie	29
Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)	30
Démarrage d'un programme	31
Arrêt d'un programme	31
Mes favoris (recettes favorites)	32
Extras (fonctions complémentaires)	33
Réglages (paramètres généraux)	35

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil/Nettoyage vapeur	38
Retrait et nettoyage des gradins	39
Nettoyage du filtre du réservoir d'eau	39
Démontage de la porte de four	40
Démontage de la porte en verre du four	40
Remplacement de l'ampoule du four	41

Résolution des problèmes

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	44
---	----

VOTRE FOUR À VAPEUR

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à vapeur Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



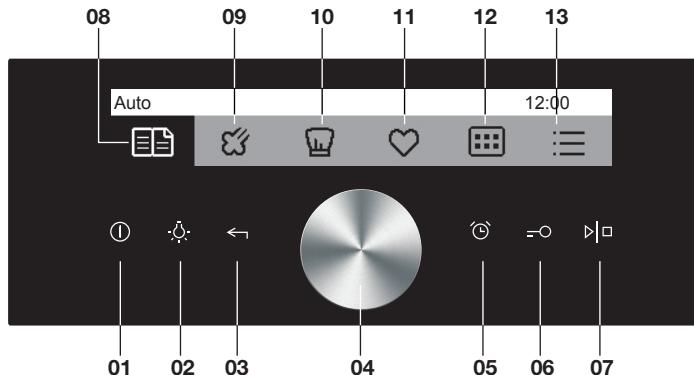
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR À VAPEUR

Panneau de commande

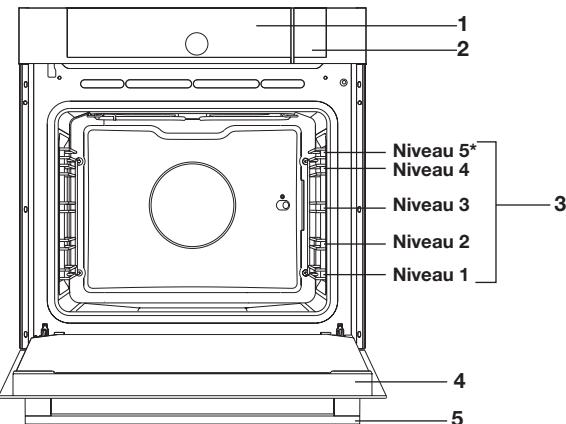


1. Touche marche/arrêt
2. Éclairage allumé/éteint
3. Touche « Retour »
 - Appui bref : retour au niveau de menu précédent
 - Appui long : retour au menu démarrage
4. Bouton de sélection
 - Choisissez un réglage en tournant le bouton
 - En appuyant sur le bouton, vous confirmez le choix
5. Minuterie
6. Sécurité enfants
7. Démarrage/arrêt
 - Appuyer sur : DÉMARRAGE
 - Pendant l'utilisation, appuyer sur : ARRÊT
8. Fonction « Auto »
9. Fonction « Vapeur »
10. Fonction « Pro »
11. Mes favoris
12. Extras
13. Réglages

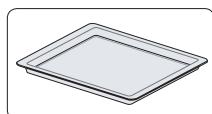
VOTRE FOUR À VAPEUR

Description

1. Panneau de commande
2. Clapet du réservoir d'eau
3. Niveaux de grille
 - OVS626 : 5 niveaux*
 - OVS614 : 4 niveaux
 - OVS624 : 4 niveaux
4. Porte
5. Poignée de la porte



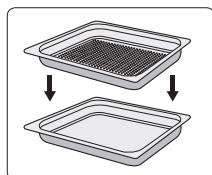
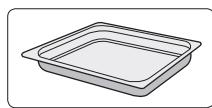
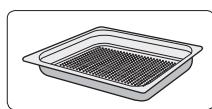
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- **Lèchefrite** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.
- **Grille de four** ; est utilisée pour griller ou servir de support à une poêle, une casserole ou un plat.
 - ▷ La grille de four est dotée d'un cran de sécurité. Retirez la grille en la soulevant légèrement sur le devant tout en la tirant.



- **Plat vapeur** ; perforé, d'une profondeur de 40 mm (pratique en mode « Vapeur ») + non perforé (pour recueillir la condensation).
 - ▷ Les plats vapeur peuvent être utilisés simultanément sur deux niveaux (par ex. le plat fermé au niveau 1 et le plat perforé au niveau 2).
 - ▷ Pour la cuisson à vapeur, vous pouvez aussi placer le plat vapeur perforé dans le plat vapeur non perforé. Ils peuvent être placés ensemble uniquement sur les gradins télescopiques.
 - ▷ **Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Cela n'a aucune influence sur le bon fonctionnement du four.**
- **Sonde thermométrique**.



VOTRE FOUR À VAPEUR

Gradins

- Le four est équipé de quatre ou cinq niveaux de grille selon le modèle. Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4/5 sont utilisés principalement pour la fonction gril.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins.

Gradin télescopique

Selon le modèle, un ou deux niveaux de grille sont dotés d'un gradin télescopique rétractable complètement extensible.

Pour commencer, tirez sur le gradin télescopique et déposez la grille de four ou la lèchefrite. Ensuite, poussez-le dans le four.



Ne fermez la porte du four que lorsque le gradin télescopique est complètement replié.

Interrupteurs de la porte du four

- Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.

Porte à « fermeture douce »

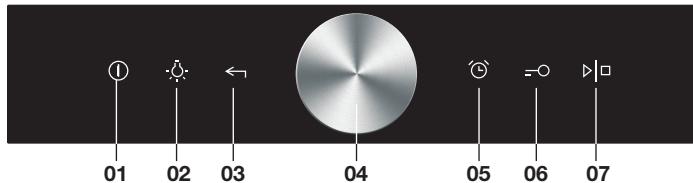
Ce four est doté d'une porte à « fermeture douce ». Le mouvement de fermeture de la porte est amorti à partir d'un angle de 75° et la porte se ferme automatiquement. Une légère pression contre la porte (à partir d'un angle de 15° par rapport à la porte fermée) entraîne la fermeture automatique et en douceur de la porte.

Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

VOTRE FOUR À VAPEUR

Commande



Touche Marche/Arrêt (01)

- Allumez ou éteignez l'appareil au moyen de la touche « Marche/Arrêt ».

Éclairage (02)

- L'éclairage s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous allumez l'appareil. Il s'éteint automatiquement après environ 1 minute.
- Vous pouvez allumer l'éclairage en appuyant sur la touche « Éclairage ».
- Il est également possible de régler l'éclairage sur « allumage permanent ». Cela est possible via Réglages / Réglages cuisson.

Touche Retour (03)

- Appuyez brièvement sur cette touche pour retourner au menu précédent.
- Maintenez votre doigt sur cette touche pour retourner au menu principal.

Bouton de sélection (04) (bouton de sélection et de confirmation)

- Sélectionnez une fonction en tournant le bouton.
- Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton.
 - ▷ Pour ensuite modifier quelque chose dans la fonction choisie, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection afin d'activer les réglages actuels.
 - ▷ Ensuite, vous pouvez modifier le réglage en tournant le bouton, puis confirmer en enfonçant le bouton.
- Certains réglages doivent être confirmés en sélectionnant une « coche » avec le « bouton de sélection ».
- Il est possible d'annuler les réglages sélectionnés en sélectionnant la « croix ».

VOTRE FOUR À VAPEUR

Touche Minuterie (05)

- La fonction « minuterie » peut être utilisée indépendamment du four.
La plus longue durée programmable est de 10 heures. Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal s'éteint automatiquement après environ 3 minutes.

Touche Sécurité enfants (06)

Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche « Sécurité enfants » pour activer la sécurité enfants.

L'affichage indique : « Sécurité enfants activée »

- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la même touche pendant au moins 3 secondes.
- Si vous avez activé la sécurité enfants, alors qu'aucune autre fonction Heure n'est active (excepté pour l'affichage de l'heure), le four ne fonctionnera pas.
- D'autre part, si vous avez activé la sécurité enfants après avoir sélectionné n'importe quelle fonction Heure, le four fonctionnera normalement, mais vous ne pourrez pas modifier les réglages.
- Pendant la période durant laquelle la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas modifier les systèmes de cuisson des pâtisseries/rôtissage ou les fonctions complémentaires (Extras).
- Vous ne pouvez mettre fin au processus de cuisson qu'en appuyant sur la touche « Marche/arrêt ».

Remarque : La sécurité enfants reste activée, même lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, vous devez désactiver la fonction « Sécurité enfants ».

Touche Démarrage/Arrêt (07)

Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter le programme.



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous tapez sur une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation

- Retirez tout équipement, accessoire et ustensile « amovible » du four et nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir l'« Horloge universelle », la « Langue » et la « Dureté de l'eau ».

- Le réglage par défaut est en anglais.

Mettre à l'heure l'horloge

World clock setting	12:00
12:00	<input checked="" type="checkbox"/>

1. Appuyez sur le bouton de sélection pour activer l'heure.
2. Définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».
3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
4. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



L'heure actuelle peut être réglée à tout moment en sélectionnant la fonction « Réglages ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Heure » avec le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Mise à l'heure de l'horloge » et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».



Vous pouvez également choisir d'afficher l'heure de façon numérique ou traditionnelle à l'écran d'affichage. Sélectionnez « Format d'affichage de l'heure » dans le menu « Heure », et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, indiquez votre préférence avec le bouton de sélection : numérique ou traditionnel.

PREMIÈRE UTILISATION

Définir la langue

Langue	12:07
Français ✓	
Eesti	

Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, vous pouvez sélectionner votre langue préférée.

- Le réglage par défaut est en anglais.
1. Tournez le « bouton de sélection » et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
 2. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Définir la dureté de l'eau

Dureté de l'eau	12:07
	✓

Un test de dureté de l'eau doit être effectué avant la première utilisation.

Modifiez le degré de dureté défini par défaut si votre eau est plus douce ou plus dure.

Contrôler la dureté de l'eau

Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide de la « bande de papier test » fournie. Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au service des eaux local.

Utiliser la « bande de papier test »

Immergez la bande test pendant 1 seconde dans l'eau. Attendez 1 minute et examinez le nombre de traits figurant sur la bande de papier. Consultez le tableau pour effectuer un réglage de la dureté de l'eau approprié.

PREMIÈRE UTILISATION

Définir la dureté de l'eau

1. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Réglages ».
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
3. Sélectionnez « Autres réglages ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
5. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Dureté de l'eau ».
6. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
7. Activez le réglage actuel en appuyant sur le « bouton de sélection » et tournez le « bouton de sélection » pour choisir la dureté de l'eau souhaitée (voir tableau).
8. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
9. Activez enfin la « coche » afin de confirmer le nouveau réglage.
 - ▷ L'appareil est à présent programmé pour vous avertir lorsqu'il est nécessaire de le détartrer en fonction de la dureté réelle de l'eau.

Affichage	Numéro de la bande test/ couleur des traits	Type	PPM	Degrés français (°df)	Degrés allemands (°dH)
1	4 traits verts	Eau très douce	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 trait rouge	Eau douce	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 traits rouges	Eau moyenne à dure	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 traits rouges	Eau dure	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 traits rouges	Eau très dure	> 356	> 35	> 20

UTILISATION

Utilisation du four

Différentes fonctions peuvent être sélectionnées pour la cuisson/le rôtissage. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez le symbole. Le symbole devient blanc. Le nom du menu sélectionné s'affiche en haut. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Fonction « Auto »

- Avec cette fonction, sélectionnez d'abord le type d'aliment. Le réglage de la quantité, du niveau de cuisson et de l'heure de fin de cuisson est ensuite effectué automatiquement.

Fonction « Vapeur »

- Ce mode de cuisson naturel conserve la pleine saveur des aliments.
- Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Fonction « Pro »

- Utilisez cette fonction pour préparer le type et la quantité d'aliments que vous souhaitez.
- Vous choisissez tous les réglages.

Fonction « Auto »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant le type d'aliment approprié.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».
2. Tournez le « bouton de sélection » pour choisir la fonction « Auto ».



3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



4. Sélectionnez le type d'aliment, puis le plat approprié à l'aide du « bouton de sélection ».
5. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

UTILISATION

- ▷ Pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. Un avertissement s'affiche : « *Le programme sélectionné comporte un préchauffage* ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Les options de prérglage apparaissent sur l'écran d'affichage.

6. Vous pouvez les modifier en tournant le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



Attention ; il n'est pas possible d'ajuster tous les réglages pour chaque plat. Pour certains plats, le poids ne peut pas être modifié.

Données prérglées :

- Quantité (poids).
- Degré de dorure :
 - ▷ bas : trait bas.
 - ▷ moyen : trait moyen.
 - ▷ élevé : trait élevé.
- Arrêter à ...
- Système (quelle fonction de four est utilisée) et niveau de la lèchefrite.



Lorsque vous choisissez le symbole « Système » (fonction four) dans la fonction « Auto », le programme passe à la fonction « Pro » (voir fonction « Pro »). L'affichage indique : **Basculer dans le menu Pro.**

7. Enfournez le plat.
 - ▷ **Attention** ; pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. N'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
8. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage

Certains plats de la fonction « Auto » nécessitent un préchauffage. Une fois le plat sélectionné, un avertissement apparaît sur l'affichage : « *Le programme sélectionné comporte un préchauffage* ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

UTILISATION

Après le lancement du programme, le message suivant s'affiche : « *Le préchauffage commence.* ». N'enfournez pas encore le plat.

Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « *Préchauffage terminé.* ». Vous pouvez à présent enfourner le plat. Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés. Lorsque la fonction de préchauffage est réglée, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de démarrage différé.

Fonction « Vapeur »

Cuisson à la vapeur

À la fois saine et naturelle, la cuisson à la vapeur conserve la pleine saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.

Il n'est pas nécessaire d'aromatiser l'eau avec du sel, des fines herbes ou des épices.



Remarque : Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.



Remarque : Après chaque utilisation de la fonction vapeur, le four vide le système d'eau. Il émettra un peu de bruit. Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal d'un four à vapeur !

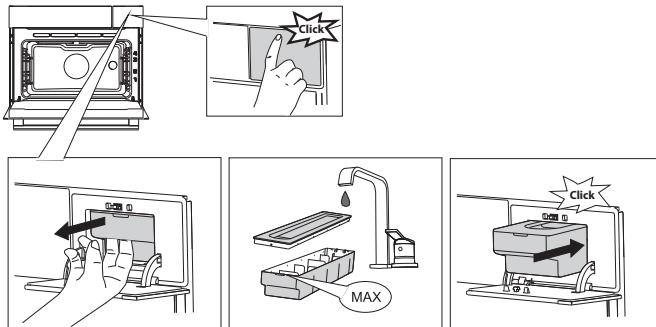
Avantages de la cuisson à la vapeur

- La cuisson (à l'étouffée, rôtissage) démarre avant que la température du four n'atteigne 100 °C.
- Une cuisson lente (à l'étouffée, rôtissage) est également possible à des températures plus basses. Elle est saine : les vitamines et les minéraux sont bien conservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.
- Aucune matière grasse n'est nécessaire pour conduire la cuisson.
- La vapeur respecte le goût des aliments.
- Elle n'ajoute pas d'odeur, ni goût de grillé ou de poêlé. Elle n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.
- La vapeur ne communique pas les odeurs ni les odeurs, il est donc possible de faire cuire, côté à côté, de la viande ou du poisson et des légumes.
- La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou maintenir les aliments au chaud.

UTILISATION

Remplissage du réservoir d'eau

Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau en bouteille sans matières supplémentaires ou de l'eau déminéralisée, adaptée à l'usage alimentaire.



1. Appuyez sur le clapet du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Retirez le réservoir de son logement en agrippant la poignée.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir et nettoyez-le à l'eau fraîche.
4. Avant l'utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau « MAX. » marqué sur le réservoir (environ 1,2 litre).
5. Replacez le réservoir dans le logement jusqu'à ce que vous entendiez un clic (activation de l'interrupteur de position).
6. Fermez ensuite le clapet du réservoir.



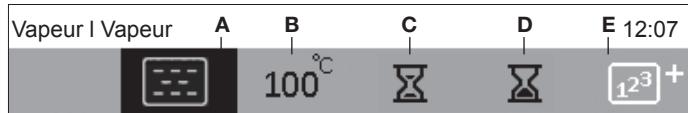
À la fin du processus de cuisson, l'eau résiduelle du système vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Videz, nettoyez et séchez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir juste avant la prochaine utilisation !

Utilisation de la fonction « Vapeur »

1. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez la fonction « Vapeur ».

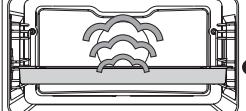
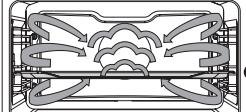


2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



UTILISATION

3. Vous pouvez maintenant sélectionner (et modifier) les réglages suivants :
 - A. Fonction vapeur (voir tableau)
 - B. Température du four
 - C. Durée de cuisson
 - D. Temps de fin
 - E. Préparation par étapes (cuisson en plusieurs phases)
4. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
5. Enfournez le plat.
 - ▷ **Attention** ; avec la fonction « Air pulsé + vapeur », vous pouvez régler que le four préchauffe d'abord (le « Symbole préchauffage » s'affiche : noir = allumé / blanc = éteint). N'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
L'affichage indique tous les réglages choisis. Le symbole « °C » clignote jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

Fonction vapeur	Description	
 Vapeur <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit à la vapeur. Le générateur de vapeur fournit une vapeur qui est injectée à intervalles réguliers dans la cavité. • Cette fonction convient pour cuire des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. • Insérez le plat vapeur perforé placé dans le plat vapeur non perforé au niveau 2. • Température recommandée : 100 °C. 	<p>Vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit à la vapeur. Le générateur de vapeur fournit une vapeur qui est injectée à intervalles réguliers dans la cavité. • Cette fonction convient pour cuire des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. • Insérez le plat vapeur perforé placé dans le plat vapeur non perforé au niveau 2. • Température recommandée : 100 °C. 	
 <i>Maxi (3)</i>  <i>Moyenne (2)</i>  <i>Mini (1)</i>	<p>Air pulsé + vapeur maxi/moyenne/mini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit par de l'air pulsé et de la vapeur. • Maxi : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande. • Moyenne : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin. • Mini : cuisson des grosses pièces de viande (rôties, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc. • Insérez le plat vapeur/la grille de four au niveau 1/2. • Température recommandée : 180 °C. • Dans cette position, l'écran affiche également le « Symbole préchauffage » (noir = allumé / blanc = éteint). 	

UTILISATION

Durées de cuisson à la vapeur

Pour la cuisson à la vapeur, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau. Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau « max ».

Plat	Position vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire (niveau)
Fleurettes de brocoli	100 °C	12 - 16	Plat vapeur perforé (2)
Carottes entières	100 °C	25 - 30	Plat vapeur, perforé (2)
Légumes émincés (poivron, courgette, carottes, oignons)	100 °C	15 - 20	Plat vapeur, perforé (2)
Haricots verts	100 °C	20 - 25	Plat vapeur, perforé (2)
Asperges	100 °C	15 - 20	Plat vapeur perforé (2)
Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs, épis de maïs)	100 °C	25 - 35	Plat vapeur perforé (2)
Pommes de terre épluchées (en quartiers)	100 °C	25 - 35	Plat vapeur perforé (2)
Filet de poisson (2 cm d'épaisseur)	80 °C	15 - 20	Plat vapeur perforé et non perforé (2)
Crevettes (crues/non cuites)	100 °C	10 - 14	Plat vapeur perforé et non perforé (2)
Filet de poulet	100 °C	23 - 28	Plat vapeur, perforé et non perforé (2)
Œufs à la coque (œufs durs)	100 °C	15 - 20	Plat vapeur non perforé (2)
Petit pain bapao (surgelé)	100 °C	25 - 30	Plat vapeur perforé (2)
Riz blanc (basmati ou pandan) (ajoutez la double quantité d'eau)	100 °C	30 - 35	Plat vapeur non perforé (2)
Compote de fruits (utilisez un plat en pyrex rond plat, ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau)	100 °C	25 - 35	Lèchefrite ou grille de four (2)
Flan/Crème (6 plats pour desserts de 100 ml chacun, que vous recouvrez de papier aluminium)	90 °C	20 - 30	Lèchefrite ou grille de four (2)
Crème aux œufs (utilisez un grand plat en pyrex que vous recouvrez de papier aluminium)	90 °C	30 - 40	Lèchefrite ou grille de four (2)

UTILISATION

Durées de cuisson à la vapeur combinée

Pour la cuisson à la vapeur, la cuisson des pâtisseries et le rôtissage, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau.

Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau « max ».

Plat	Position vapeur (°C)	Fonction vapeur	Durée (min.)	Accessoire (niveau)
Biscuit salé à base de pâte feuilletée (au fromage râpé)	200 °C	1	15 - 20	Lèchefrite (1)
Croissants (pâte à croissants précuite)	180 °C	1	17 - 23	Lèchefrite (1)
Pain fait maison	180 °C (préchauffage)	2	30 - 40	Grille de four (1)
Gratin de légumes/dauphinois	160 -180 °C	2	35 - 50	Grille de four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg à point-bien cuit	Étape 1 : 180 °C Étape 2 : 180 °C (préchauffage)	3 3	Étape 1 : 25 - 35 Étape 2 : 25 - 35	Grille de four (2) lèchefrite (1)
Poisson au four	200 °C	3	20 - 25	Grille de four (2) lèchefrite (1)
Poulet entier	Étape 1 : 210 °C Étape 2 : 210 °C	3	Étape 1 : 30 - 40 Étape 2 : 20 - 30	Grille de four (2) lèchefrite (1)
Morceaux de poulet	Étape 1 : 210 °C Étape 2 : 210 °C	3	Étape 1 : 20 - 30 Étape 2 : 20 - 30	Grille de four (2) lèchefrite (1)

Remarque

- Il est conseillé de préchauffer le four.
- Entre l'étape 1 et l'étape 2, il est recommandé de retourner le plat.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, le four s'arrête. Fermez la porte pour relancer la cuisson.

UTILISATION

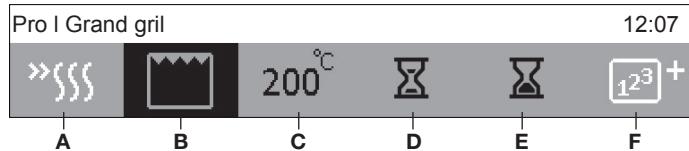
Fonction « Pro »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant une fonction.

1. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez la fonction « Pro ».

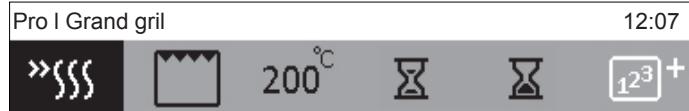


2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



3. Vous pouvez maintenant sélectionner (et modifier) les réglages suivants :
 - A. Préchauffage (noir = allumé / blanc = éteint) ;
 - B. Fonctions (voir le tableau dans « Réglages du four ») ;
 - C. Température du four
 - D. Durée de cuisson ;
 - E. Temps de fin ;
 - F. Préparation par étapes (cuisson en plusieurs phases).
4. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
5. Enfournez le plat.
 - **Attention** ; si vous utilisez la fonction de préchauffage (voir le « Symbole préchauffage » dans l'affichage : noir = allumé / blanc = éteint), n'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage



- Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie.

UTILISATION

- En activant le symbole préchauffage (noir = allumé) et en appuyant sur la touche « Démarrage/Arrêt », la fonction de préchauffage est activée et un avertissement s'affiche : « *Le préchauffage commence.* ». N'enfournez pas encore le plat.
- Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « *Préchauffage terminé.* ». Vous pouvez à présent enfourner le plat.
- Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés.
- Lorsque la fonction « Préchauffage » a été sélectionnée, vous ne pouvez pas choisir la fonction « Départ différé ».

Réglage de la température

1. Tournez le « bouton de sélection » pour sélectionner le symbole de la température du four.
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
3. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Réglages du four

Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



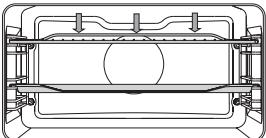
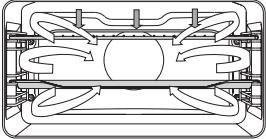
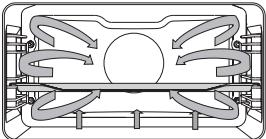
- N'utilisez que des plats en verre supportant une température de 230 °C.

Fonction	Description	
	Chaleur de voûte + sole <ul style="list-style-type: none">• Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte.• Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.• La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin).• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.• Température recommandée : 200 °C.• Préchauffage recommandé.	

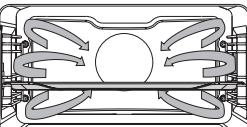
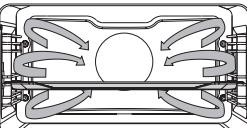
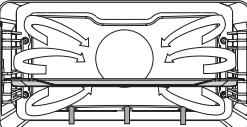
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de voûte. Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 150 °C. 	
	<p>Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Utilisez cette fonction juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Température recommandée : 160 °C. 	
	<p>Petit grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont chauffés par l'élément de grill. Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 230 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	

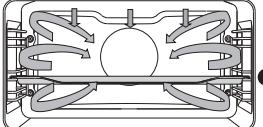
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Grand grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 230 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Grand grill + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur, et la chaleur diffusée par le ventilateur. Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 170 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Air pulsé + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole. Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant, notamment pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 200 °C. Il est conseillé de préchauffer le four. 	

UTILISATION

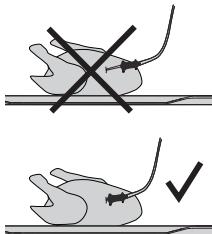
Fonction	Description	
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée. 	
	<p>Chaleur de sole + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur. La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. 	

UTILISATION

Fonction	Description
	<p>Rôtissage automatique</p> <ul style="list-style-type: none">• Avec ce réglage, la résistance supérieure fonctionne en même temps que la résistance du gril et la résistance ronde située à l'arrière de la cavité.• Il est utilisé pour le rôtissage de toutes les sortes de viande.• Insérez la lèchefrite au niveau 2.• Température recommandée : 180 °C. 

UTILISATION

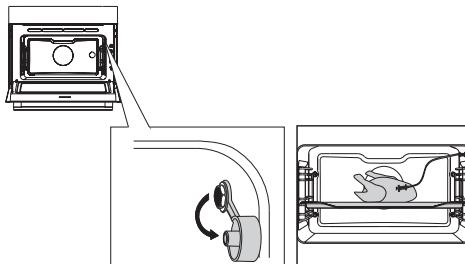
Sonde thermométrique



Rôtissage avec la sonde thermométrique

Pour cette fonction, définissez la température à cœur des aliments souhaitée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température définie. La température à cœur des aliments est mesurée par la sonde thermométrique.

1. Retirez le capuchon en caoutchouc (l'orifice se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur la paroi latérale).
2. Branchez l'extrémité de la sonde thermométrique dans l'orifice et introduisez complètement la sonde dans l'aliment (si des réglages de durée étaient activés, ils seront annulés.)



3. Choisissez un réglage de four, une température et une température à cœur.
4. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 - Pendant le processus de cuisson, l'écran affiche en alternance la température actuelle (croissante), la température programmée et la température à cœur (la température à cœur souhaitée peut être ajustée pendant le processus de cuisson).
 - Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal sonore s'éteint automatiquement après 1 minute. L'affichage indique l'heure actuelle.



Placez toujours entièrement la sonde en métal de la sonde thermométrique dans l'aliment.

UTILISATION



Attention ! À la fin du processus de cuisson, remettez toujours le capuchon en caoutchouc sur l'orifice destiné à la sonde thermométrique.



N'utilisez la sonde thermométrique que dans votre four. Assurez-vous que la sonde thermométrique ne touche pas la résistance durant le processus de cuisson. À la fin du processus de cuisson, la sonde thermométrique sera brûlante. Soyez prudent(e) afin d'éviter toute brûlure.

Valeurs de température à cœur recommandées

Bœuf		
Filet/aloyau	à point	55 - 58 °C
Rôti de bœuf	à point	55 - 60 °C
Romsteak	bien cuit	85 - 90 °C
Rôti de bœuf	bien cuit	80 - 85 °C
Ragoût de bœuf	bien cuit	90 °C
Porc		
Pied/cuisse	bien cuit	75 °C
Pied/cuisse	légèrement rosé	65 - 68 °C
Échine de porc	légèrement rosé	65 - 70 °C
Épaule de porc	bien cuit	75 °C
Porc poitrine/farci	bien cuit	75 - 80 °C
Poitrine de porc	bien cuit	80 - 85 °C
Pied de porc rôti	bien cuit	80 - 85 °C
Pied de porc	bien cuit	80 - 85 °C
Jambon cuit	très tendre	64 - 68 °C
Côtelettes de porc fumé	bien cuit	65 °C
Jambon pané		65 - 68 °C
Veau		
Échine de veau	légèrement rosé	58 - 65 °C
Pied/gigot de veau	bien cuit	78 °C
Rognons frits	bien cuit	75 - 80 °C
Rôti de veau/épaule	bien cuit	75 - 80 °C
Gigot de veau	bien cuit	75 - 78 °C
Mouton		
Filet de mouton	rosé	65 - 70 °C
Filet de mouton	bien cuit	80 °C
Pied de mouton	rosé	70 - 75 °C
Gigot de mouton		82 - 85 °C
Agneau		
Gigot d'agneau	rosé	60 - 62 °C
Gigot d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Filet d'agneau	rosé	54 - 58 °C
Filet d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Épaule d'agneau	bien cuit	78 - 85 °C

UTILISATION

Volaille		
Poulet	bien cuit	85 °C
Oie/Canard	bien cuit	90 - 92 °C
Dinde	bien cuit	80 - 85 °C
Vol-au-vent, etc.		
Vol-au-vent		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Poisson		
Saumon	tendre	60 °C
Filet de poisson		62 - 65 °C
Poisson entier		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Injection de vapeur

L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson de :

- viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, poisson, saucisses (vers la fin du processus de cuisson). La viande sera plus juteuse et tendre et, grâce à l'ajout de vapeur, il est inutile d'arroser.
 - pain, petits pains : utilisez la vapeur pendant les 5-10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera croustillante et dorée.
 - soufflés aux légumes et fruits, lasagnes, plats riches en féculents, desserts.
 - légumes, en particulier les pommes de terre, choux-fleurs, brocolis, carottes, courgettes, aubergines.
1. Sélectionnez d'abord une fonction four et programmez la durée de cuisson. La durée de cuisson totale ne doit **pas être inférieure à 5 minutes**.
 2. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour allumer le four.
 3. Sélectionnez le symbole « Vapeur » (injection).
 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 5. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Injection de vapeur directe » ou « Injection de vapeur par étapes ».

Injection de vapeur directe

1. Sélectionnez le symbole de l'injection de vapeur directe avec le « bouton de sélection ».



UTILISATION

2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
Le message suivant s'affiche : « Injection vapeur directe ».
 3. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.
Le symbole se met à clignoter jusqu'à la fin de l'injection de vapeur.
- L'injection de vapeur directe peut être répétée en trois étapes.

Injection de vapeur par étapes

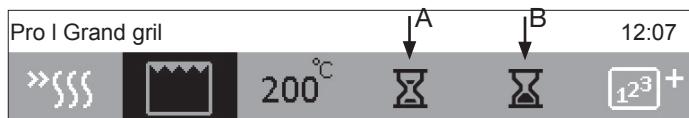
1. Sélectionnez le symbole de l'injection de vapeur par étapes avec le « bouton de sélection ».



2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
Les trois étapes apparaissent dans l'affichage.
- Il est possible de sélectionner et de régler trois injections par étapes. Respectez un intervalle d'au moins cinq minutes entre les injections de vapeur successives.
- D'abord, la vapeur est injectée au cours de l'étape 1 et le symbole clignote. Ensuite, une fois le laps de temps réglé écoulé, le programme continue avec l'étape 2, suivie de l'étape 3. Une fois les trois étapes exécutées, les symboles s'éteignent.

La minuterie

En mode de base « Pro », vous pouvez sélectionner la fonction « Durée de cuisson » (A) et / ou la fonction « Heure de fin » (B).



Réglage de la durée de cuisson (A)

- La fonction « durée de cuisson » permet de programmer la durée de fonctionnement du four.



- L'heure de fin minimale, en fonction de la durée de cuisson choisie, est affichée sur l'écran (B).

UTILISATION

Réglage de l'heure de fin de cuisson (B)

- Dans ce mode, vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four doit s'arrêter de fonctionner (heure de fin). Avant le réglage, assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte. **Il n'est possible de définir un départ différé que pour le même jour.**

Exemple :

- Heure actuelle : 12:00 ; Durée de cuisson/rôtissage : 2 heures ; Fin de la cuisson/du rôtissage : à 18:00.
- Réglez d'abord la *durée de cuisson* (2 heures).
L'écran affiche automatiquement l'heure actuelle additionnée de la durée de cuisson choisie : 14:00.
 - Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 - Indiquez à présent l'*heure de fin de cuisson* choisie (18:00).
 - Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 - Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

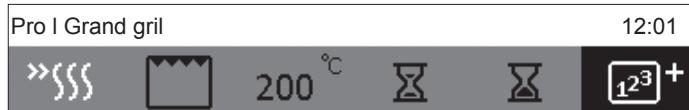
Le four se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00) et s'arrête de fonctionner à l'heure de fin programmée (à 18:00).

La durée de cuisson programmée apparaît sur l'affichage. *Toutes les fonctions de la minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur « 0 ».*

Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)

- Cette fonction vous permet de combiner successivement trois réglages différents dans un seul processus de cuisson.
- Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.

- Dans la fonction de base « Pro » ou « Vapeur », choisissez l'option « Cuisson par étapes ».



- Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». *Le message suivant s'affiche : « Vous entrez dans le menu Cuisson par étapes. ».*
- Selectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.
- Selectionnez la première étape avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

UTILISATION

- ▷ Il se peut que la première étape ait déjà été remplie ; vous avez déjà choisi une fonction et défini une durée avant d'avoir sélectionnée la cuisson par étapes.
- ▷ Si vous n'avez pas défini de durée, le texte suivant apparaîtra sur l'affichage : « Réglez la durée du programme. »



5. Définissez les différentes étapes selon vos souhaits et confirmez en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ».
L'écran affiche alors la durée de cuisson totale et l'heure de fin.
 - ▷ Il est possible de définir encore un départ différé, en sélectionnant l'heure avec le bouton de sélection et en l'ajustant.
6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
Le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (cette étape clignote dans l'affichage). À la fin de la durée programmée, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si vous l'avez sélectionnée.
 - ▷ Pour annuler une étape pendant la préparation, tournez le « bouton de sélection » vers l'étape que vous souhaitez annuler et appuyez sur la croix pour confirmer. Ceci n'est possible que pour les étapes qui n'ont pas encore commencé.

Démarrage d'un programme

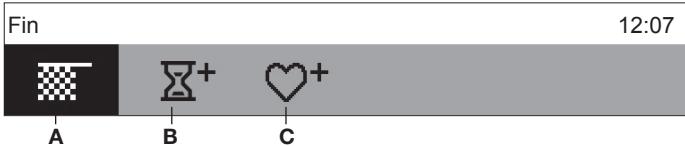
La touche « Démarrage/Arrêt » clignote avant que le programme ne démarre.

- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour démarrer le programme. Si vous voulez modifier les réglages actuels pendant la cuisson, tournez le « bouton de sélection ».

Arrêt d'un programme

1. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
L'affichage indique « Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ? ».
2. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.

UTILISATION



Fin (A)

- En choisissant cette option, vous arrêtez la cuisson/le rôtissage.
Le menu de base s'affiche.

Prolonger l'opération (B)

- Cette option vous permet de prolonger la durée de cuisson.

Ajouter à Mes favoris (C)

- En choisissant cette option, vous pouvez enregistrer les réglages sélectionnés dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement.

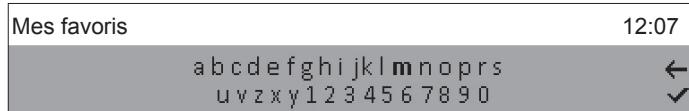
Mes favoris (recettes favorites)

Enregistrement des réglages sélectionnés

1. À la fin du processus de cuisson, sélectionnez avec le « bouton de sélection » l'option : « Ajouter à Mes favoris ».
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



3. Sélectionnez un numéro avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
4. Donnez un nom à la recette en sélectionnant les lettres appropriées et en confirmant avec le « bouton de sélection ».
 - ▷ La flèche permet d'effacer une lettre.
5. Confirmez le nom en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ».



UTILISATION

Rappel des recettes enregistrées

Vous pouvez toujours rappeler vos recettes favorites enregistrées dans la mémoire en sélectionnant l'option « Mes favoris » (à partir du menu de base).



Extras (fonctions complémentaires)

Sélectionnez l'option « Extras » et l'affichage indiquera la sélection de fonction complémentaires.



Nettoyage vapeur

Cette fonction s'utilise pour éliminer les résidus alimentaires qui restent dans le four après la cuisson/le rôtissage (voir le chapitre « Nettoyage »).



Décongélation

Avec cette fonction, l'air circule sans que les résistances ne soient allumées ; seul le ventilateur fonctionne. Elle s'utilise pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).



- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

UTILISATION

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie. Elle ne convient pas à la cuisson des aliments.



- Lorsque le four est préchauffé à la température programmée, le processus de chauffage est terminé et le four est prêt à lancer le processus de cuisson/rôtissage dans n'importe quel mode choisi.

Maintien au chaud

Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. Cette fonction peut également être utilisée aussi pour garder au chaud des plats déjà cuits.



- En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer le température, l'heure de démarrage et de fin du processus de réchauffement.

Régénération

Cette fonction est utilisée pour réchauffer les plats précuits. L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité. Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément.



- En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer l'heure de démarrage et de fin du processus de régénération.

UTILISATION

Réglages (paramètres généraux)

Selectionnez « Réglages » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



Ce menu propose les éléments suivants :

- Langue
- Heure
- Son
- Affichage
- Réglages cuisson
- Autres réglages



Tournez le « bouton de sélection » pour parcourir le menu. Confirmez chaque sélection en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Langue

Selectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez voir apparaître les messages sur l'affichage.



Heure

Vous devez régler l'heure exacte lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsqu'il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période.

- Le chapitre « Première utilisation » décrit comment vous pouvez régler l'heure actuelle à chaque moment avec la fonction « Réglages ».

Son

Le volume du son des touches se décline en trois réglages ou peut être éteint. Le signal « Alarme » ne peut pas être désactivé.

UTILISATION

Affichage

Ce menu permet de définir :

- La luminosité ;
définissez la luminosité de l'arrière-plan de l'affichage (faible, moyenne, élevée).
- Le mode nuit ;
définissez la période pendant laquelle vous souhaitez que l'écran d'affichage passe à la luminosité la plus faible (si la luminosité est déjà réglée sur le mode le plus faible, il n'y aura aucune différence).

Réglages cuisson

Dans ce menu, vous trouverez les réglages concernant l'
« Éclairage du four pendant l'utilisation ».

Vous avez deux options au choix :

- Option 1 : l'éclairage s'éteint après 1 minute.
L'éclairage s'allume lorsque vous ouvrez la porte.
- Option 2 : l'éclairage reste allumé pendant l'utilisation.

Autres réglages

- Réglages usine (réinitialise le logiciel aux réglages d'usine).
- Dureté de l'eau
- Détartrage



Après une panne de courant ou lorsque l'appareil est éteint, tous les paramètres personnalisés sont enregistrés et restent actifs.

Détartrage

Lorsqu'un message de détartrage s'affiche, cela signifie qu'il est temps de détartrer l'appareil.

1. Versez 800 ml d'eau avec 100 ml de détartrant dans le réservoir d'eau. En ce qui concerne le rapport de mélange, veuillez consulter la notice d'utilisation du détartrant.
2. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Réglages ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
3. Sélectionnez « Autres réglages » avec le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

UTILISATION

4. Sélectionnez « Détartrage » avec le « bouton de sélection ».
Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
L'affichage indique : « *Veuillez procéder au détartrage.* »
5. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.

Remarque

Nous vous recommandons d'utiliser NOKALK/DLS pour détartrer votre appareil. NOKALK/DLS est un détartrant extrêmement efficace, contenant uniquement des substances naturelles entièrement biodégradables. Il est non corrosif, doux, et sans impact environnemental.

Outre son effet détartrant efficace, il exerce également une action antibactérienne désinfectante, permettant ainsi de garantir l'hygiène des éléments internes de l'appareil, préservant le goût des aliments au fil du temps et prolongeant la durée de service et de vie de l'appareil.

- Le processus vapeur utilise de l'eau qui contient du calcium et du magnésium. Comme l'eau s'évapore en raison de la chaleur, il ne reste que des minéraux (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.

NETTOYAGE

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez la sécurité enfants
(pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
 - Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
 - Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
 - Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
 - Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
-
- **Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**
 - **N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**
 - **Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.**



Nettoyage vapeur

Avec la fonction « Nettoyage vapeur » et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.



Utilisation de la fonction « Nettoyage vapeur »

Utilisez uniquement le programme de nettoyage quand le four est froid. Si le four est chaud, il est encore plus difficile d'éliminer les graisses et les saletés avec le programme.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Lorsque vous utilisez cette fonction, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
3. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Extras ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Extras	12:07

NETTOYAGE

5. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Nettoyage vapeur ».



6. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
7. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
Le processus de nettoyage dure 13 minutes.
8. Au bout de 13 minutes, les taches sur l'émail du four seront ramollies et vous pourrez les enlever simplement avec un chiffon humide.

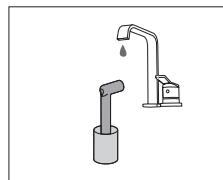
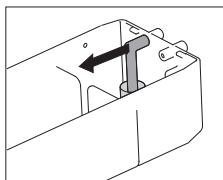


Attention : N'ouvrez pas la porte au cours du programme de nettoyage.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

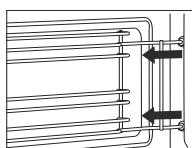
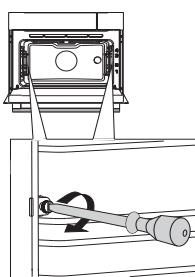
Si le filtre du réservoir d'eau est encrassé, vous pouvez le rincer sous le robinet.

1. Retirez le tube d'aspiration avec le filtre.
2. Rincez-le à l'eau du robinet et remettez-le en place. Assurez-vous que le filtre touche le fond du réservoir.



Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.



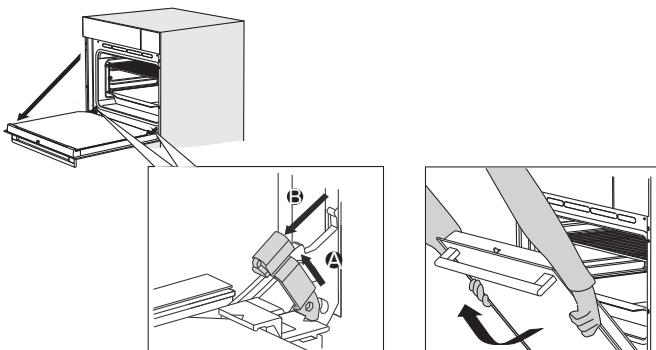
1. Enlevez les vis avec un tournevis.
2. Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.

NETTOYAGE

Démontage de la porte de four

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Tirez légèrement la cheville de verrouillage des deux côtés vers le haut (A), puis faites-la complètement basculer vers l'avant (B).
3. Fermez maintenant lentement la porte jusqu'à ce que vous sentiez une certaine résistance.
4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.

Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.



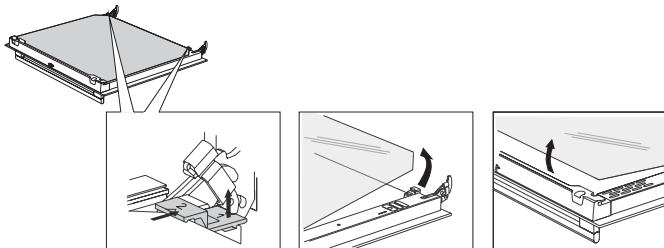
Assurez-vous toujours que les loquets de verrouillage sont correctement insérés dans les fermetures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

Démontage de la porte en verre du four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir le chapitre « Retrait et remise en place de la porte du four »).

1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la troisième vitre (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.

NETTOYAGE



Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.

Remplacement de l'ampoule du four



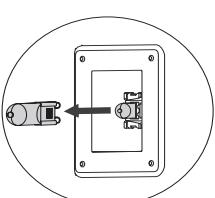
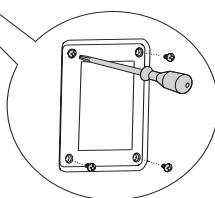
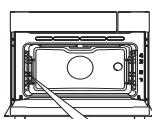
La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Les ampoules (2x halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles consommables, elles ne sont pas couvertes par la garantie. Retirez d'abord les lèchefrites, les grilles de four et les gradins.



- Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !
- Attention ; l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

1. Dévissez les quatre vis du couvercle. Retirez le couvercle, la vitre et le joint d'étanchéité.
2. Retirez l'ampoule halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Replacez le couvercle, la vitre et le joint d'étanchéité.
Attention : le joint d'étanchéité doit s'insérer parfaitement dans l'ouverture de la paroi du four.



DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Essayez tout d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement la minuterie et appuyé sur la touche « Démarrage ».
- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Vérifiez d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'écran d'affichage est bloqué

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'écran d'affichage

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

DIAGNOSTIC DES PANNEES

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran d'affichage indique l'erreur par le biais du code ERRXX...

*** XX indique le numéro de l'erreur**

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'eau n'est pas pompée dans le système vapeur

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir d'eau.
- Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir d'eau.
- Vérifiez que les tuyaux situés à l'arrière du réservoir d'eau et les trous ne soient pas obstrués.

Entreposage et réparation du four

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,

het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,

ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente

se trouvent sur la carte de garantie.



451418

Pelgrim