



OVS824RVS
OVS824MAT
OVS834MAT

Gebruiksaanwijzing Stoomoven

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons apparaat. Deze gedetailleerde gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd zodat u zo snel mogelijk meer over uw nieuwe apparaat kunt leren.

Zorg ervoor dat u een onbeschadigd apparaat hebt ontvangen.

Mocht u transportschade opmerken, neem dan contact op met uw dealer of het regionale magazijn van waar uw apparaat is geleverd.

Instructies voor installatie en aansluiting worden apart geleverd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



**Instructies voor veiligheid worden apart geleverd.
LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR
ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.**



Belangrijke informatie



Tip, opmerking

INHOUD

4 VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT 4 Veilig en correct gebruik van de stoomoven	WAARSCHU- WINGEN
5 GECOMBINEERDE STOOMOVEN 8 Bedieningspaneel 10 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje	INTRODUCTIE
11 VOOR HET EERSTE GEBRUIK 11 Stoomkoken 12 Het vullen van de watertank 13 EERSTE GEBRUIK 14 De waterhardheid instellen	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
15 DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN 16 A) Bakken door het type voedsel te selecteren 18 B) Bakken door een ovenfunctie te selecteren 25 C) Stoomkoken (stoom - snelle toegang tot stoomprogramma's) 27 D) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet) 28 BEGIN VAN HET BAKKEN 28 EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN 29 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN 31 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN	INSTELLINGEN EN BAKKEN
34 REINIGING EN ONDERHOUD 35 Reiniging van de oven 36 Stoomreinigingsprogramma (Stoom-schoon) 37 Reiniging van het stoomsysteem 38 Reiniging van het filter 39 Verwijderen en reinigen van de geleiders en telescopische geleiders 40 Verwijdering en plaatsing van de ovendeur 42 Uitnemen en plaatsen van glas van de deur 43 Vervanging van de lamp	REINIGING EN ONDERHOUD
44 TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN 45 VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	OVERIG

VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT



Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Reparatie of enige garantieclaim als gevolg van onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Veilig en correct gebruik van de stoomoven

Laat het apparaat enige tijd staan in de kamer voor u hem aansluit op de hoofdspanning; hierdoor kunnen alle componenten zich aanpassen aan de kamertemperatuur. Als de oven wordt opgeslagen bij een temperatuur rond of onder het vriespunt, bestaat er gevaar, in het bijzonder voor de pompen.

Het apparaat mag nooit werken in een omgeving met een temperatuur onder de 5 °C. In dit geval zal het apparaat niet goed werken. Als het apparaat in deze omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigen.

Als het apparaat niet goed werkt, koppel hem dan los van de hoofdspanning.

Bewaar geen voorwerpen in de oven, dit kan gevaar opleveren als de oven wordt aanzet.

Gebruik geen gedestilleerd water dat niet drinkbaar is (bijv. gedestilleerd water voor accu's, waar zuur aan is toegevoegd).

Als u de ovendeur (met stoomsysteem) na het einde of tijdens het koken met stoom opent, moet u de deur in de volledig open stand openen, anders kan de stoom uit de ovenruimte de werking van het bedieningspaneel nadelig beïnvloeden.

Als het stoomkoken is afgerond, blijft er stoom achter in de oven. Open de ovendeur voorzichtig, aangezien kokend hete stoom kan ontsnappen. Reinig de oven alleen als deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Na het kookproces wordt het overgebleven water in het stoomsysteem teruggepompt in de watertank. Het water kan heet zijn, wees daarom voorzichtig met het legen van de watertank.

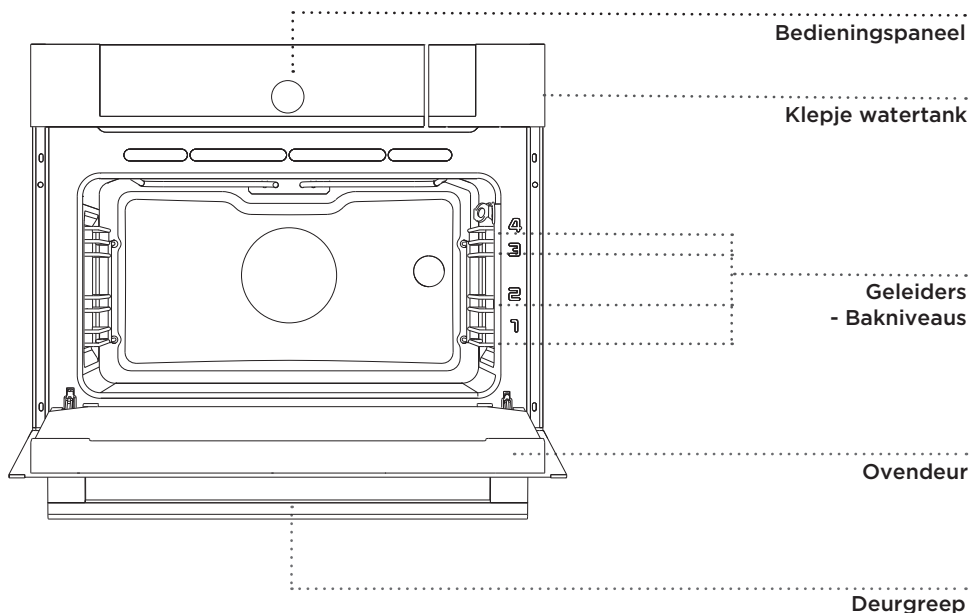
Laat, om kalkvorming te voorkomen, de overdeur open na het koken om het interieur te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Het is niet aan te bevelen de deur tijdens de stoomcyclus te openen, aangezien dit het energieverbruik en condensvorming verhoogt.

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

(BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN ACCESSOIRES - AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

In het figuur wordt een van de modellen weergegeven. De apparaten, waarvoor deze instructies zijn gemaakt, kunnen zijn uitgevoerd met verschillende accessoires. Daarom kunnen functies en accessoires zijn omschreven die uw apparaat niet bezit.



DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk om het eten te bereiden op 4 verschillende niveaus (let er op dat de niveau's geteld worden van onder naar boven).

De geleiders 3 en 4 zijn bestemd om te grillen.

TELESCOPISCHE GELEIDERS

Telescopische uitschuifbare geleiders kunnen op het 2e en 3e niveau worden geïnstalleerd. Uitschuifbare geleiders kunnen gedeeltelijk of volledig uitgeschoven worden.

SCHAKELAARS VAN DE OVENDEUR

Als u de oven deur tijdens gebruik opent, worden de verwarmingselementen van de oven, de ventilator en de stoomgenerator uitgeschakeld. Wanneer de deur weer wordt gesloten, schakelen deze onderdelen weer in.

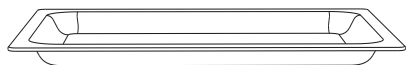
DE KOELVENTILATOR

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator voor koeling van de behuizing en het bedieningspaneel.

LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

Nadat de oven is uitgeschakeld werkt de ventilator nog even door voor aanvullende koeling van de oven. (De duur van deze langere werking van de koelventilator is afhankelijk van de temperatuur in het midden van de oven).

ACCESSOIRES (Afhankelijk van het model)



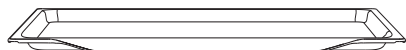
DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle baksystemen, maar kan ook als dienblad worden gebruikt.



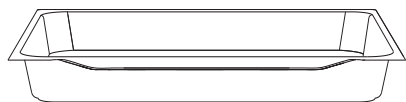
HET OVENROOSTER kan worden gebruikt om te grillen of als onderzetter voor pan of braadslee.



Het rooster is uitgerust met een veiligheidsnok; hierdoor moet het rooster bij het uitnemen enigszins worden opgetild aan de voorkant.



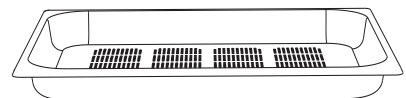
DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.



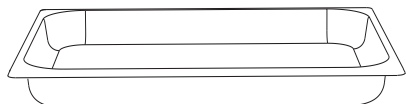
DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.

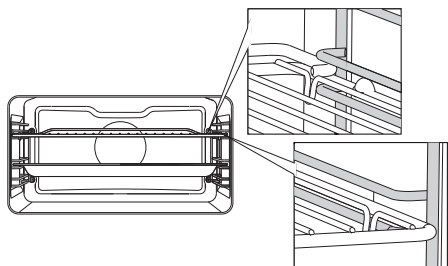


Plaats de diepe bakplaat nooit op het eerste niveau tijdens het bakproces, behalve als tijdens het grillen de diepe bakplaat als vangschaal gebruikt wordt.

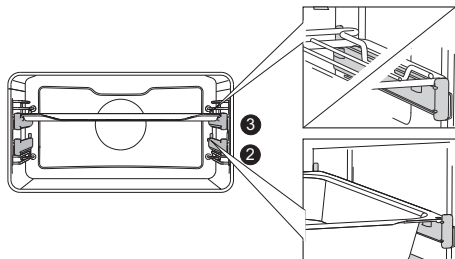


STOOMSCHALEN (RVS) wordt gebruikt voor het koken met stoom. Plaats de geperforeerde lade op het middelste niveau en de lekbak een niveau lager.





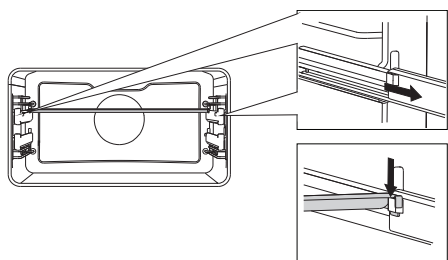
Het rooster en de bakplaten moeten altijd in de groef tussen de twee geleideprofielen geschoven worden.



Trek bij de telescopisch uittrekbare geleiders eerst de geleider van een niveau uit en plaats het rooster of de bakplaat erop. Druk dan met de hand de geleider zo ver mogelijk terug.

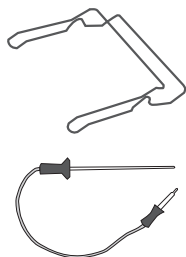


Doe de ovendeur pas dicht als de geleiders geheel tot het einde zijn ingedrukt.



SYNCHRONISATIESTANG

De stang kan worden geïnstalleerd op de uitschuifbare geleiders (volledig uitgeschoven) of van de uitschuifbare geleiders worden verwijderd. Verwijder eerst beide geleiders van één niveau. Plaats de balk op de twee lipjes op de geleiders en duw de geleiders met uw hand naar binnen totdat ze stoppen.



DE BAKPLAATHOUDER maakt het gemakkelijker om hete bakplaten uit de oven te halen na het bakken.

KERNTHERMOMETER

ONTKALKINGSMIDDEL voor reiniging van het stoomsysteem.

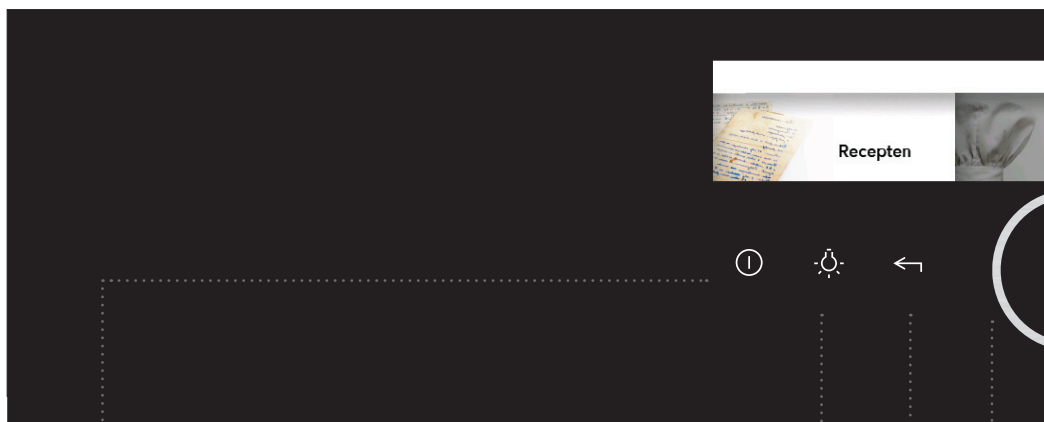
TEST PAPIERSTRIP voor het testen van de waterhardheid



Het apparaat en sommige bereikbare delen kunnen tijdens het bakken/braden zeer heet worden. Gebruik daarom ovenwanten.

BEDIENINGSPANEEL

(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT
TOETS
OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

Korte druk: terug
naar vorig menu

Lange druk: terug
naar basis menu

4 KNOP voor
keuze-instelling
en BEVESTIGING

Door het draaien aan
de knop kiest u de
instelling.

Door één druk op de
knop bevestigt u de
instelling.



5 KOOKWEKKER

6 TOETS
KINDERSLOT

7 TOETS START/
STOP

8 DISPLAY

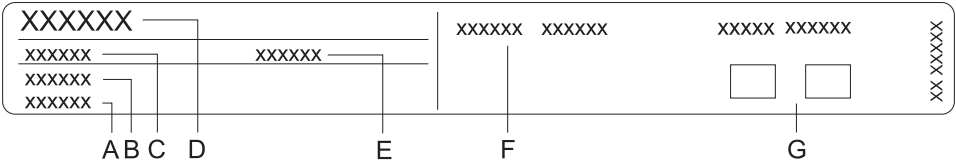
Aanraken: START

**Aanraken tijdens
werking:** PAUZE/
STOP

OPMERKING:

Voor een zo goed mogelijke reactie van de toetsen moet u ze met een zo groot mogelijk oppervlak van uw vinger aanraken. Bij iedere aanraking klinkt er een geluidssignaal.

INFORMATIE OVER HET APPARAAT - GEGEVENSPLAATJE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Merk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Nalevingssymbolen

Het typeplaatje met de basisgegevens van de oven bevindt zich op de rand van de oven en wordt zichtbaar bij het openen van de deur.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder **voor het eerste gebruik** alle onderdelen, inclusief verpakkingsmaterialen, uit de oven. Reinig alle accessoires en keukengerei met warm water en een normaal afwasmiddel. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

Verwarm **voor het eerste gebruik** het apparaat zonder voedsel, in de stand "boven- en onderwarmte", bij een temperatuur van 200 °C gedurende ongeveer een uur. De karakteristieke geur van een "nieuw apparaat" zal waargenomen kunnen worden. Ventileer de kamer grondig tijdens het eerste gebruik.

STOOMKOKEN

Gezond en natuurlijk; met stoomkoken behoudt het voedsel zijn volle smaak. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij.

Hieronder volgen de voordelen van stoomkoken:

- Het koken (stoven, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C bereikt. Langzaam koken (stoven, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen.
- Het is gezond: vitamines en mineralen blijven goed bewaard, omdat slechts een klein deel ervan wordt opgelost in het condenswater dat met het voedsel in aanraking komt.
- Het is niet nodig om vet te gebruiken tijdens het kookproces. De stoom behoudt de smaak van het voedsel. Het voegt geen geuren toe, noch de smaak van de grill of de stoomschaal. Bovendien gaat niets verloren omdat het voedsel niet verdund wordt in het water.
- Stoom verspreidt de smaak of geur niet; daarom kunnen vlees of vis tegelijk met groenten worden gekookt.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of om het voedsel warm te houden.

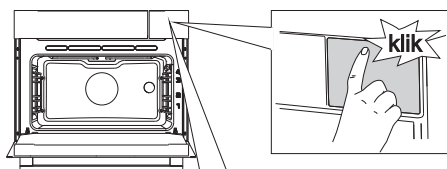
HET VULLEN VAN DE WATERTANK

De WATERTANK maakt de watertoevoer naar de stoomoven mogelijk. Het tankvolume bedraagt ongeveer 1,3 liter (maximum waterniveau - zie markering). Deze hoeveelheid water is voldoende voor een bereidingstijd van ongeveer 3 uur met de langste stoomcyclus (hete lucht met stoom maximaal).

 Reinig de watertank voor het eerste gebruik.

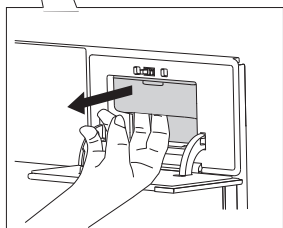


Vul de watertank altijd met schoon en koel water uit de waterleiding, water uit fles zonder toevoegingen of gedestilleerd water dat geschikt is voor gebruik voor koken. Water dat in de watertank wordt gegoten, moet een temperatuur van 20 ° C (+/- 10 ° C) hebben.

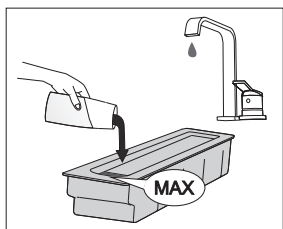


1 Druk op de plek met de sticker om de klep te openen.

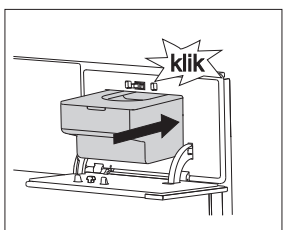
 De sticker kan later worden verwijderd.



2 Verwijder de watertank uit de behuizing door aan het verzonken gedeelte te trekken.



3 Verwijder de deksel. Was de tank met water. Plaats de deksel terug. Voeg voor gebruik vers water toe tot aan de MAX-markering op de tank..



4 Duw de watertank terug in de behuizing tot de vaste positie (totdat u een korte klik hoort). Druk vervolgens op de klep om deze te sluiten.

 Na het kookproces wordt het resterende water in het stoomsysteem terug in de watertank gepompt. De deksel en de watertank kunnen worden gewassen met standaard niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen of in een vaatwasser.

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

Bij de eerste aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet of na een lange periode van stroomonderbreking, moet u de gewenste taal instellen. De standaardtaal is Engels.



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

12:00		
English	Česky	Dansk

Draai aan de KNOP en selecteer de gewenste taal. Bevestig uw selectie.

DATUM INSTELLEN

Date	12:00		
03	1	1	2017

Door op de KNOP te drukken en aan de knop te draaien, stelt u de DAG, MAAND en het JAAR in. Draai aan de knop en bevestig uw selectie met een vinkje.

DE KLOK INSTELLEN

Time	12:00		
L	12:00		

Draai aan de KNOP en stel de KLOK in. Bevestig uw selectie met een vinkje.



De oven functioneert ook als u de tijd van de dag niet instelt, maar in dit geval is het niet mogelijk om de timerfuncties in te stellen (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES).

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat in de stand-bymodus.

KLOKINSTELLINGEN WIJZIGEN

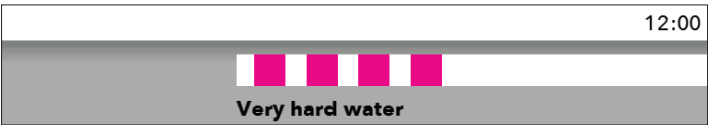
U kunt de tijd wijzigen wanneer er geen timerfunctie is geactiveerd (zie hoofdstuk ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN).

DE WATERHARDHEID INSTELLEN

De waterhardheidstest moet vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd.

Er verschijnt een strook op het scherm met het teken **"Zeet hard water"**.

 De maximale waterhardheid is ingesteld als een fabrieksinstelling.



	4 groene streepjes	Zeet zacht water
	1 rood streepje	Zacht water
	2 rode streepjes	Middelhard water
	3 rode streepjes	Hard water
	4 rode streepjes	Zeet hard water

Houd de teststrip (meegeleverd met het apparaat) gedurende één seconde in water. Wacht een minuut en bekijk het aantal strepen op het papier. Voer de informatie over het aantal strepen in het apparaat in. Draai aan de KNOP en bevestig de instelling.

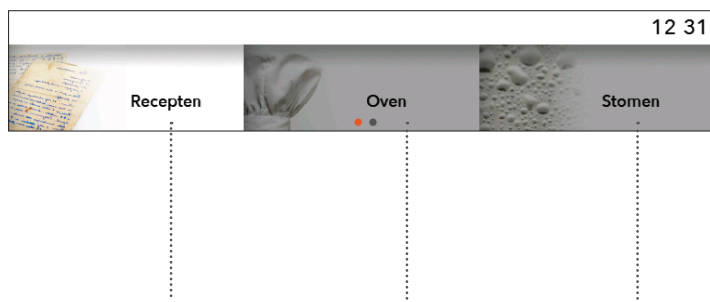
WATERHARDHEID INSTELLINGEN WIJZIGEN

Waterhardheid kan ook worden ingesteld via Menu/Kook instellingen/Stomen.



Een onjuiste instelling van het waterhardheidsniveau kan de werking van het apparaat en de levensduur beïnvloeden.

DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN



Draai aan de KNOP en selecteer de naam van het menu. Bevestig de selectie door op de KNOP te drukken. De NAAM van het geselecteerde menu zal bovenaan verschijnen.



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

A) Recepten

Selecteer in deze modus eerst het type gerecht en vervolgens het geselecteerde voedsel met automatische instelling van de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en het einde van de werking. Het programma biedt een aantal vooraf ingestelde recepten, getest door chef-koks en voedingsdeskundigen.

B) Oven

Deze modus biedt een selectie van ovenfuncties met fabrieksingestelde waarden, die u kunt wijzigen.

C) Stomen

Dit is een natuurlijke manier van koken die de volledige smaak van het voedsel behoudt.

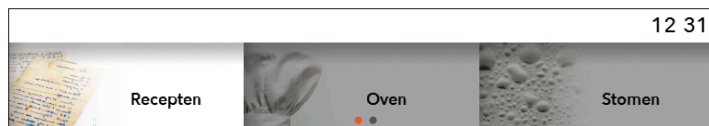
D) Favorieten

Met deze modus kunt u gerechten bereiden naar uw wensen, telkens met dezelfde stappen en instellingen. U kunt uw instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze de volgende keer dat u ze wilt gebruiken selecteren.

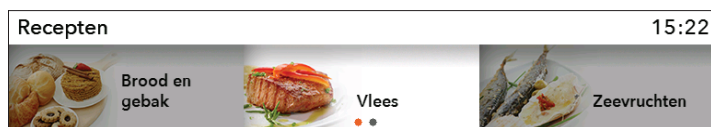
A) BAKKEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN (Recepten)



Bevestig elke instelling door op de **KNOP** te drukken.



Draai aan de **KNOP** en selecteer **Recepten**. Bevestig uw selectie door op de **KNOP** te drukken.



Selecteer het type gerecht en het geselecteerde eten. Bevestig uw selectie.



De vooraf ingestelde waarden worden getoond. U kunt de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en de uitgestelde start (einde van het bakken) wijzigen.

- 1 Hoeveelheid
- 2 Niveau van gaarheid
- 3 Uitgestelde start
- 4 Duur van het bakken
- 5 Ovenfunctie en aanbevolen niveau
- 6 Oven modus



Als in de **favorieten** modus het symbool  wordt geselecteerd, schakelt het programma over naar de **oven modus** (zie hoofdstuk BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN).

Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.

VOORVERWARMEN

De kookprocedures voor sommige gerechten in de **Favorieten modus** omvatten ook de voorverwarmfunctie .

Als u het voedsel selecteert, verschijnt de volgende melding: **"Programma inclusief voorverwarmfunctie."** (Bevestig uw selectie met de KNOP.) **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal.

De volgende melding verschijnt op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven."**

Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.

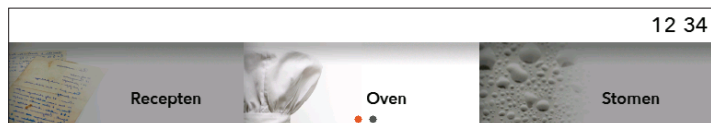
 Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

B) BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN

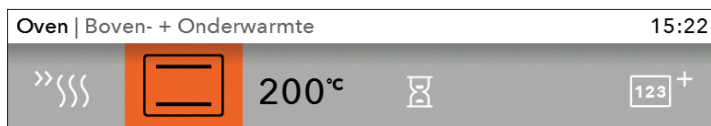
(Oven modus)



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Oven**. Bevestig uw selectie.



Selecteer uw eigen basisinstellingen.

1

2

3

4

5

BASIS INSTELLINGEN

- 1 Voorverwarmen
- 2 Ovenfunctie (zie tabel OVENFUNCTIES)
- 3 Temperatuur in de oven

AANVULLENDE INSTELLINGEN

- 4 Bereidingstijd (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES)
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)
- 6 Stoominjectie (zie hoofdstuk STOOMINJECTIE)

VOORVERWARMEN

Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.

Wanneer dit symbool  is geselecteerd, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en verschijnt er een melding: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal. De volgende melding verschijnt op het display:

"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven." Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.



Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

OVENFUNCTIES (afhankelijk van het model)

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BOVEN- + ONDERWARMTE De boven- en onderelementen geven gelijkmatige warmte in de oven. Het bakken van gebak of braden van vlees is slechts op 1 niveau mogelijk.	200	30-230
	BOVENWARMTE De warmte wordt slechts door het element boven in de oven afgegeven. Wordt gebruikt om de bovenzijde van het gerecht te bakken of te braden.	150	30-230
	ONDERWARMTE De warmte wordt alleen afgegeven door het element onder in de oven. Wordt gebruikt om de onderzijde van het gerecht meer te bakken.	160	30-230
	KLEINE GRILL Alleen het infrarood element werkt als onderdeel van de grote grill. Wordt gebruikt voor het bakken onder de grill van kleinere hoeveelheden belegde broodjes, bierworstjes of het roosteren van toast.	230	30-230
	GROTE GRILL Het bovenste element en het infrarood element werken. Warmte wordt rechtstreeks afgegeven door het infrarood element aan de bovenkant van de oven. Voor vergroting van het effect kan tegelijkertijd ook het bovenste element worden ingeschakeld. De instelling wordt gebruikt voor belegde broodjes, bierworstjes of voor het roosteren van toast.	230	30-230
	GROTE GRILL + VENTILATOR Het infrarood element en de ventilator werken en worden gebruikt voor het bakken onder de grill van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Ook geschikt voor gratineren en een knapperige korst.	170	30-230
	HETELUCHT + ONDERWARMTE Het onderste element en het ronde element met de ventilator werken. Geschikt voor het bakken van pizza's en vochtig gebak, fruittaarten van gistdeeg en kruimeldeeg op meerdere niveau's.	200	30-230
	HETELUCHT Het ronde element en de ventilator werken. De ventilator in de achterwand zorgt voor constante circulatie van hete lucht rond het vlees of gebak op meerdere niveau's.	180	30-230
	ECO HETELUCHT ¹⁾ Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	180	120-230
	ONDERWARMTE + VENTILATOR Gebruikt voor laagrijzend gebak en het inmaken van fruit en groente.	180	30-230

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BRADEN Bij het automatisch braden werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het ronde element. Wordt gebruikt voor alle soorten vlees.	180	30-230

¹⁾ Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.
Vanwege de speciale algoritme van de werking van het apparaat en het benutten van de restwarmte wordt bij deze functie niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven,

	BESCHRIJVING STOOM- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGE- STELDE TEMP. (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	HETE LUCHT + STOOM Wordt gebruikt om te koken en voor het ontdooien van levensmiddelen. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder het verlies van kleur en vorm van het voedsel. U kunt kiezen uit drie mogelijkheden: MAXIMUM: Bakken van steaks en kleinere stukken vlees.	160	30-230
	MEDIUM: Opwarmen van gekoelde of bevroren maaltijden, gebakken visfilet en gegratineerde groente.		30-230
	MINIMUM: Bakken van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van brood en banket uit gistdeeg (brood en broodjes), bakken van lasagne, etc.		30-230
	STOOM Wordt gebruikt voor iedere soort vlees, eenpansmaaltijden, groenten, taarten, brood en gegratineerde gerechten (gerechten die een langere kooktijd nodig hebben).	100	-
	SOUS-VIDE Een trage kookprocedure waarbij voedsel vacuümdekt gekookt wordt op een specifieke temperatuur die nauwkeurig wordt onderhouden. De sous-vide-methode is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en alle soorten groenten en fruit. Het op deze manier gekookte voedsel is sappig en ontwikkelt een vollere smaak.	50	30-95

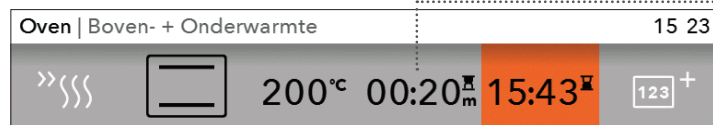
Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten.
Het display toont alle geselecteerde instellingen.

 Het symbool °C knippert in de display totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Dan klinkt er een geluidssignaal.

TIMERFUNCTIES



In de standaard oven modus kunt u de **timerfunctie** selecteren. Bevestig uw selectie door op de KNOP te drukken.



Werkingsduur van oven

Uitgestelde start



De bereidingstijd instellen

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven bepalen. Stel de gewenste bereidingstijd in en bevestig de selectie (max. bereidingstijd is 10 uur). De weergegeven eindtijd wordt overeenkomstig aangepast. Druk op START om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen. Schakel alle timerfuncties uit door de geselecteerde tijd in te stellen op 0.



De uitgestelde start instellen

 Vertraagde start is niet mogelijk op de systemen, kleine grill, grote grill en grill met ventilator.

In deze modus kunt u de duur van het bakproces opgeven (bereidingstijd) en het tijdstip waarop u het bakproces wenst te stoppen (eindtijd). De start kan maximaal 24 uur worden uitgesteld. Zorg ervoor dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: 18:00

Stel eerst de BEREIDINGSTIJD in (2 uur). De som van de huidige tijd en bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00). Selecteer vervolgens EINDTIJD en stel de timer in (18:00). Druk op START om het bakproces te starten. De timer wacht op de tijd om het bakproces te starten. Het display toont het bericht: **"Uitgestelde start. Bereiding begint om: 16:00 uur"**. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de oven automatisch met werken.

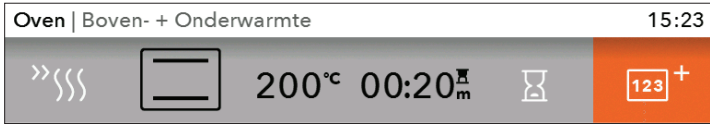


Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, stopt de oven automatisch met werken (einde bereidingstijd). Er klinkt een kort geluidssignaal en het eindmenu verschijnt.

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

FASE BAKKEN

Met deze modus kunt u drie verschillende manieren van voedselbereiding combineren in één bakproces.
Door verschillende instellingen te selecteren, kunt u gerechten bereiden zoals u dat wilt.



In de standaard oven modus zijn het fase bakken en koken met stoom beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

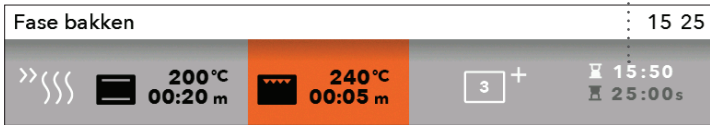


Selecteer: stap 1, stap 2, stap 3. Bevestig uw instellingen door op de KNOP te drukken.

💡 Stap 1 is al geselecteerd als u de timerfuncties vooraf hebt ingesteld.



Stel de ovenfunctie, de temperatuur en de tijd in. Bevestig uw selectie met een VINKJE door op de KNOP te drukken.



Eindtijd

Temperatuur en duur van de geselecteerde stap

Voortgang van de huidige stap

Door op de START toets te drukken begint de oven eerst te werken volgens stap 1. (De voortgangsbalk onderaan het display geeft de huidige stap van het bakproces aan). Wanneer een bepaalde tijd is verstreken, wordt stap 2 geactiveerd en vervolgens stap 3 als deze is geselecteerd.



 Als u een van de stappen tijdens de bewerking wilt annuleren, draait u aan de KNOP, selecteert u de stap en annuleert u deze door te bevestigen met een KRUISJE. U kunt dit alleen doen met de stappen die nog niet zijn gestart.

STOOMINJECTIE

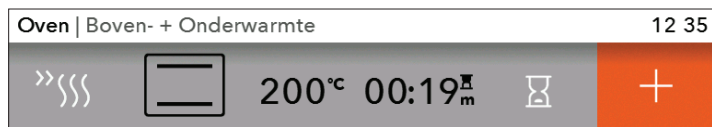
Stoominjectie wordt aanbevolen voor het koken van:

- **vlees** (tegen het einde van het kookproces): het vlees wordt sappiger en zachter en bedruipen is niet nodig. Vlees: rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lam, vis, worsten;
- **brood, broodjes**: gebruik stoom tijdens de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst wordt knapperig en mooi bruin;
- **groenten en fruitsoufflé**, lasagne, zetmeelrijke gerechten, pudding;
- **groenten**, met name aardappelen, bloemkool, broccoli, wortels, courgette en aubergine.

Stoominjectie is mogelijk in de oven modus bij het selecteren van de bereidingstijd. De bereidingstijd moet lang genoeg zijn om stoominjectie mogelijk te maken.



De totale bereidingstijd mag niet korter zijn dan 10 minuten.



Selecteer voor stoominjectie het **+** symbool.
Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer het symbool.
- Fase bakken (Zie hoofdstuk FASE BAKKEN.)
- Stoominjectie-intensiteit in drie niveaus

A) STOOMINJECTIE IN STAPPEN

Stel de stappen in (zie hoofdstuk FASE BAKKEN). Selecteer het **+** symbool voor stoominjectie. Het systeem berekent automatisch individuele stoominjecties volgens de totale bereidingstijd. Raak de START/STOP toets aan om de werking van de oven te starten.

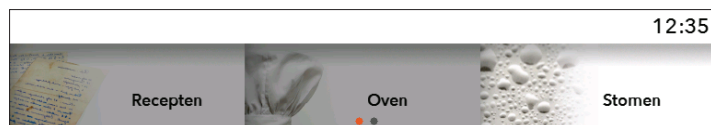
B) DIRECTE STOOMINJECTIE

Directe stoominjectie vindt plaats tijdens het kookproces. Selecteer het symbool . Er verschijnt een waarschuwing: "**Wilt u stoom toevoegen?**". Het symbool knippert totdat het proces is voltooid. Directe stoominjectie kan in drie stappen worden herhaald; dan verdwijnt het stoomsymbool.

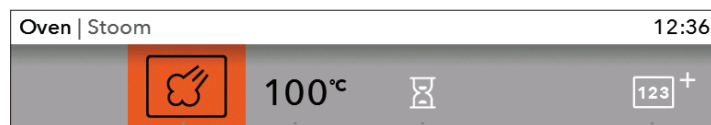
C) STOOMKOKEN (Stomen - snelle toegang tot stoomprogramma's)



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Stomen**. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Kies uw eigen basisinstellingen.

- 1 Stoomfunctie
- 2 Temperatuur van de oven
- 3 Bereidingsduur
- 4 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)



Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.

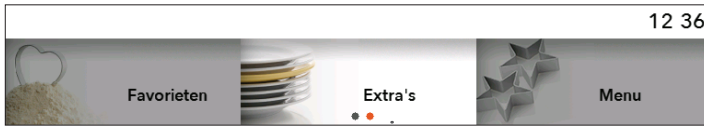
Vul de **watertank** met vers water tot aan de MAX-markering. Gebruik de STOOMSET om groenten, vis, vlees en aardappelen te koken (als u deze niet in een saus kookt). Plaats de stoomset op het 2e niveau.



Om na het stomen de binnenkant van de oven te drogen, kunt u de functie hetelucht en onderwarmte  kiezen op 170 °C gedurende 15 minuten. Laat na het einde van het programma de ovendeur minstens twee minuten open staan.

SOUS-VIDE (STOOMKOKEN)

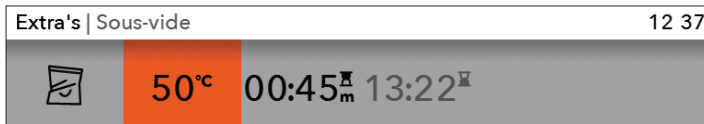
Breng het voedsel op smaak en stop het in een plastic zak die geschikt is voor vacuüm-afdichting en sous-vide koken. Plaats de verzegelde zak met het voedsel op de geperforeerde schaal en plaats deze in het midden van de oven.



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het EXTRA'S menu verschijnt



Draai aan de KNOP en selecteer **Sous-vide**.

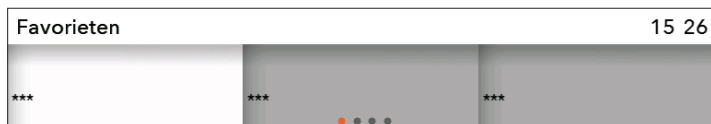


Kies de kooktemperatuur en -tijd. Kook het voedsel langdurig op een lage temperatuur (zie de kooktabel).

Verwijder na het koken het voedsel uit de zak. Voor een meer intense smaak kan hete olie over het voedsel gesprenkelt worden.

D) UW EIGEN PROGRAMMA BEWAREN (OPSLAAN ALS FAVORIET)

Wanneer het bakproces is voltooid, verschijnt het menu "Einde". Selecteer het  symbool om uw instellingen op te slaan in het oveengeheugen.



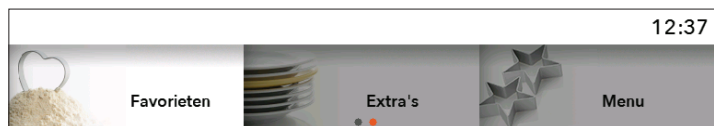
Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.



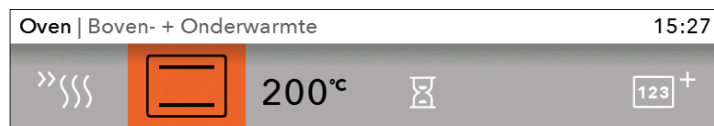
U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.



Draai aan de KNOP en bevestig de letters om de naam in te voeren. Wis zo nodig een teken met de pijl; sla de naam op met het vinkje.



U kunt uw favoriete recepten ophalen door **Favorieten** te kiezen in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie met de KNOP.



De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven en u kunt deze indien nodig wijzigen.

Als het programma is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**. Als u wijzigingen hebt aangebracht, kunt u deze opslaan door het symbool  te selecteren. Selecteer een recept met dezelfde naam. "**Het recept wordt overschreven.**" verschijnt op het display.

- Bevestig de selectie om het recept onder dezelfde of een nieuwe naam op te slaan.
- U kunt ook uw selectie annuleren. Er verschijnt een scherm waarop u een nieuw veld kunt selecteren en het nieuwe recept kunt opslaan.

BEGIN VAN HET BAKKEN



De START/STOP toets knippert aan het begin van het bakproces. Start het bakproces door de START/STOP toets aan te raken. Als u de instellingen tijdens het bakken wilt wijzigen, draait u aan de KNOP en selecteert u de instelling of waarde. Draai aan de knop om de instelling aan te passen en bevestig.



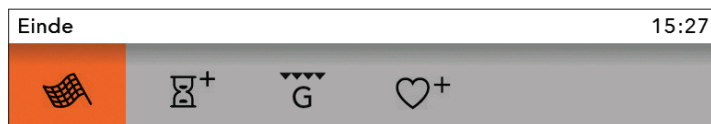
Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het bakproces. Het wordt hervat wanneer u de deur weer sluit. Dit moet binnen niet meer dan 3 minuten worden gedaan; anders wordt het programma afgebroken en verschijnt "Einde" op het display.



Druk tijdens het bakproces op de START/STOP toets als u het programma wilt pauzeren of beëindigen. **"Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?"**. Na de pauze annuleert u de melding door x te kiezen. Om te stoppen bevestigt u met het vinkje; het Eindmenu verschijnt.

EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

Als het bakproces is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**.



Einde

Selecteer het pictogram en beëindig het bakproces. Het display toont het hoofdmenu.



Extra tijd toevoegen

U kunt de bereidingstijd verlengen door het pictogram te selecteren.



Au gratin

Kies dit symbool om de bovenste laag van het gerecht bruin te maken na het bakken.



Toevoegen aan favorieten

U kunt de geselecteerde instellingen opslaan in het ovengeheugen en ze de volgende keer opnieuw gebruiken.



Na het gebruik van de oven kan er wat water in het condensgootje (onder de deur) achterblijven. Droog het gootje af met een spons of een doek.

EXTRA FUNCTIES SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het extra functiemenu wordt weergegeven.

 Sommige functies zijn bij sommige systemen niet beschikbaar; in dergelijke gevallen klinkt een akoestisch signaal.

Stoom-schoon (stoomreiniging)

Dit programma maakt het gemakkelijker om eventuele vlekken uit de oven te verwijderen.
(Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Ontdooien

In deze modus circuleert de lucht zonder dat de hitte elementen worden gebruikt.
Alleen de ventilator is in bedrijf.
Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit).
Halverwege de ontdooitijd moet het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden.

Warmhoud functie

De warmhoud functie kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is warm te houden. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Bordenwarm functie

Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) voor te verwarmen. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Regenereren

Deze kookmodus kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is opnieuw op te warmen. Terwijl het voedsel wordt opgewarmd met stoom, verliest het zijn kwaliteit niet. De smaak en textuur worden behouden, alsof het voedsel vers gekookt was. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden opgewarmd. U kunt de tijdsduur van het regenereren instellen.

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen. Niet geschikt voor het bereiden van voedsel. Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur wordt verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid en is de oven klaar voor gebruik van het geselecteerde programma.

Shabbat

Stel in deze modus de temperatuur in tussen 85 en 180 ° C en stel de tijd in (tot 74 uur) voor sabbatactiviteiten. Druk op START om het aftellen te starten. Een lampje gaat branden in de oven. Alle geluiden en bediening worden gedeactiveerd, behalve de AAN / UIT-toets. Na het einde kunt u uw instellingen opslaan.



In geval van stroomuitval wordt de Shabbat modus uitgeschakeld en keert de oven terug in de start positie.

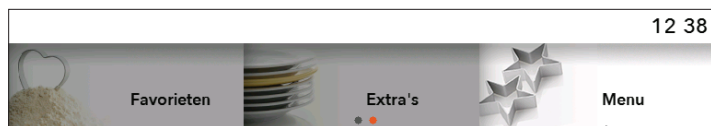


Waarschuwing: De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik van de Shabbat modus.

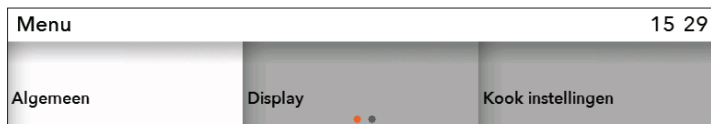
Sous-vide

Dit wordt gebruikt voor het langzaam koken in vacuüm, met behulp van stoom. Kook het vacuüm afgesloten voedsel langzaam op een lage temperatuur. Het voedsel ontwikkelt een vollere smaak en meer vitamines en mineralen worden behouden.

ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Menu** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie.



Draai aan de KNOP en selecteer een onderwerp. Bevestig uw selectie.

Algemeen

Taal - selecteer de taal waarin u de tekst wilt weergeven.

Datum - stel de datum in wanneer u het apparaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet aansluit of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de dag, de maand en het jaar in.

Tijd - het tijdstip moet worden ingesteld wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit op het elektriciteitsnet of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de tijd in. In het veld voor tijd kunt u ook digitale of analoge klokweergave selecteren.

Geluid - het volume van het geluidssignaal kan alleen worden ingesteld als er geen tijdfunctie is geactiveerd (alleen het tijdstip van de dag wordt getoond).

Volume - u kunt drie verschillende niveaus van volume kiezen.

Geluid van knoppen - u kunt dit activeren of deactiveren.

Geluid bij start / stop - u kunt dit activeren of deactiveren.

Display

In dit menu kunt u instellen:

Helderheid - u kunt drie verschillende niveaus instellen.

Nacht instelling - stel de tijd in waarop u wilt dat de weergave grijs wordt weergegeven.

Toestel naar de stand-by stand - het display schakelt na 1 uur automatisch uit.

Kook instellingen

Standaard recept intensiteit

Stomen (Ontkalken/Waterhardheid)

Systeem

Toestelinformatie

Fabrieksinstellingen

Ovenverlichting tijdens gebruik – de verlichting is uitgeschakeld als u de deur tijdens het bakproces opent.

Ovenverlichting

De ovenverlichting wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de oven inschakelt. Wanneer het bakproces is voltooid, blijft het lampje ongeveer 1 minuut branden. U kunt het licht in- of uitschakelen door op de toets ovenverlichting te drukken.



KINDERSLOT

Deze wordt geactiveerd door de KINDERSLOT-toets aan te raken. Het bericht **"Kinderslot ACTIEF"** wordt weergegeven. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren.



Als het kinderslot is geactiveerd zonder dat de timerfunctie is ingeschakeld (alleen de klok wordt weergegeven), zal de oven niet werken. Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, functioneert de oven normaal; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen de ovenfuncties of extra functies niet worden gewijzigd. De enige mogelijke verandering is het bakproces beëindigen. Het kinderslot blijft actief nadat de oven is uitgeschakeld. Om een nieuwe ovenfunctie te selecteren, moet het kinderslot eerst worden gedeactiveerd.



INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

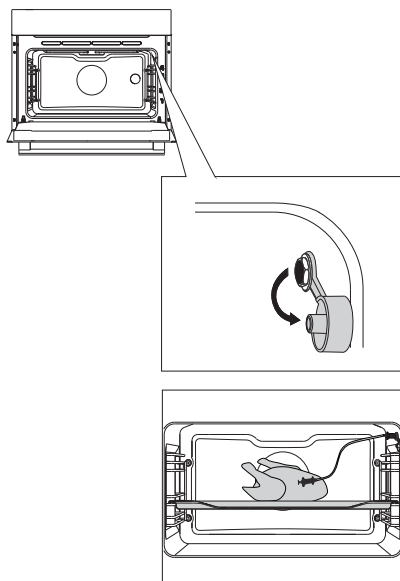
De kookwekker kan afzonderlijk worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. Het wordt geactiveerd door op de toets te drukken. De maximale instelling is 24 uur. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt er een akoestisch signaal dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.



Na een stroomstoring of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven alle aanvullende instellingen opgeslagen.

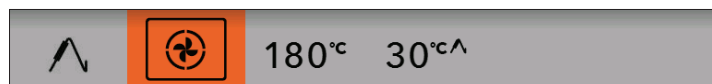
Braden met de kernthermometer (afhankelijk van het model)

Bij deze braadwijze stelt u de temperatuur in in het midden van het vlees. De oven werkt totdat de ingestelde temperatuur in de kern van het vlees is bereikt, gemeten met de kernthermometer.



1 Verwijder de dop (de aansluiting bevindt zich in de rechter bovenhoek van de oven).

2 Steek de plug van de kernthermometer in de aansluiting en steek de kernthermometer in het vlees. (Als u tijdfuncties heeft ingesteld zullen deze gewist worden).



Selecteer een ovenfunctie (bijvoorbeeld: hete lucht).

Vooraf ingestelde temperatuur en kerntemperatuur worden weergegeven. Stel de temperatuur en de kerntemperatuur van het gerecht in. Druk op de START-toets.

 Tijdens het braden verschijnt op het display de stijgende temperatuur in het gerecht (als u wilt kunt u tijdens de werking de temperatuur veranderen).

Als de ingestelde temperatuur in de kern is bereikt, stopt de oven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld of na een minuut vanzelf uitgaat. Op het display verschijnt de dagtijd.

Plaats na het einde van het bakken/braden de dop weer terug.



Gebruik alleen de bij de oven bijgeleverde kernthermometer. Zorg ervoor dat de kernthermometer niet het verwarmingselement raakt. Na het bakken is de punt van de kernthermometer zeer heet; zorg ervoor dat u zich niet brandt.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u begint met het reinigen van het apparaat, koppel deze los van het elektriciteitsnet en laat het afkoelen.

Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht!

Aluminium oppervlakken

Aluminiumoppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen die voor dergelijke materialen zijn bedoeld.

Breng het reinigingsmiddel aan op een natte doek, maak het oppervlak schoon en spoel af met water.

Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schurende sponzen.

Opmerking: het oppervlak mag niet in aanraking komen met ovenreinigingssprays; dit kan zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Roestvrijstale voorpanelen

(afhankelijk van het model)

Reinig het oppervlak met een mild schoonmaakmiddel (zeepsop) en een zachte, niet-schurende spons.

Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Lak-gecoate en kunststof oppervlakken

(afhankelijk van het model)

Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en sponzen, alcoholhoudende schoonmaakmiddelen of zuivere alcohol om de knoppen, deurgrepen, labels en het typeplaatje schoon te maken.

Verwijder de vlekken onmiddellijk met een zachte doek en vloeibare reinigingsmiddelen. U kunt ook de reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit type oppervlakken zijn gemaakt; Volg in dit geval de instructies van de fabrikant.



De aluminium oppervlakken mogen nooit in contact komen met reinigingssprays voor ovens, omdat deze zichtbare en permanente schade veroorzaken.

REINIGING VAN DE OVEN

U kunt de standaardreinigingsprocedure gebruiken om hardnekkig vuil in de oven te reinigen (met schoonmaakmiddelen of een ovenspray). Spoel na het reinigen de restanten van de reinigingsmiddelen grondig af.

Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik om te voorkomen dat het vuil in het oppervlak brandt. De gemakkelijkste manier om vet te verwijderen is door warme zeepsop te gebruiken terwijl de oven nog warm is.

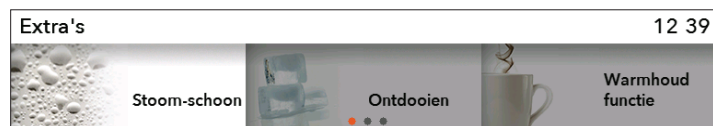
Gebruik bij hardnekkig vuil en roet conventionele ovenreinigers. Maak de oven grondig schoon met een doek en schoon water om alle resten te verwijderen. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schurende reinigingsmiddelen, schurende sponzen, vlek- en roestverwijderaars enz.

Reinig de accessoires (bakplaten en roosters enz.) met warm water en afwasmiddel. De oven, de ovenruimte en de bakplaten hebben een speciale emaille laag voor een glad en bestendig oppervlak. Deze speciale coating maakt het reinigen op kamertemperatuur gemakkelijker.

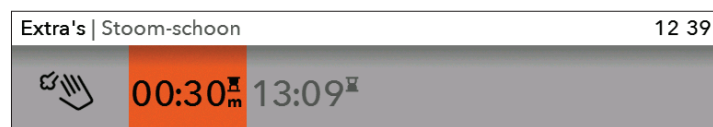
STOOMREINIGINGSPROGRAMMA (STOOMREINIGING)

Verwijder alle grote stukken vuil en voedselresten uit de ovenruimte voordat u het reinigingsprogramma uitvoert.

Vul de watertank met water en stel het stoomreinigingsprogramma in.



Selecteer Extra's in het hoofdmenu en vervolgens **Stoom-schoon**. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Druk op de START-toets.

Tijdens het programma worden de vlekken op de emaille wanden van de oven zacht waardoor het schoonmaken eenvoudiger wordt.

Wanneer het programma is voltooid, wacht u dan totdat de oven voldoende is afgekoeld, zodat u het interieur van de oven veilig kunt afvegen. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

💡 Als het reinigingsproces niet succesvol is (in het geval van bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.



Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

REINIGING VAN HET STOOMSYSTEEM

Reiniging is afhankelijk van de hardheid van het water.

Hardheid water	°N	Aantal gekleurde streepjes op de meetstrip
Zeer zacht water	0-3 dH	4 groene streepjes
Zacht water	3-7 dH	1 rood streepje
Gemiddeld water	7-14 dH	2 rode streepjes
Vrij hard water	14-21 dH	3 rode streepjes
Hard water	>21 dH	4 rode streepjes

Tijdens het stoomproces kunnen afgezette mineralen zich ophopen in het stoomsysteem. Deze moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Op het display verschijnt het opschrift **“Voer a.u.b. het ontkalkprogramma uit.”**.

Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Tijdens het proces wordt op de display informatie weergegeven en wordt aangegeven welke handelingen moeten worden uitgevoerd.

Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK te gebruiken. NOKALK 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.

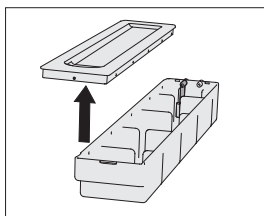
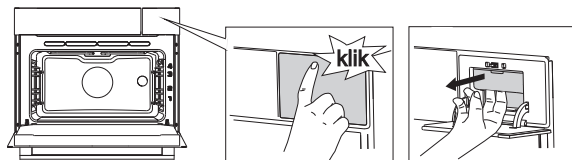
1. Schenk water met ontkalkingsmiddel in de watertank. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats de watertank terug in het apparaat en volg de instructies in de display.
3. De procedure van ontkalken is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon en vul met schoon water voor de spoelprocedure.
4. De procedure van het spoelen is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon en veeg de oven schoon.

Reinig ook het filter (zie hoofdstuk REINIGING VAN HET FILTER).

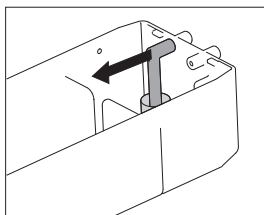
REINIGING VAN HET FILTER



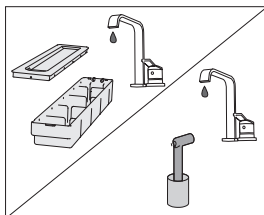
Reinig het filter bij iedere reiniging van de watertank en na het ontkalken.



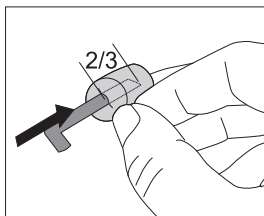
1 Open de deksel van de watertank.



2 Maak het slangetje los.



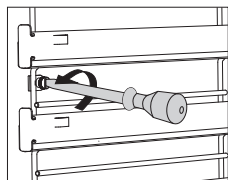
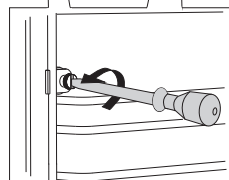
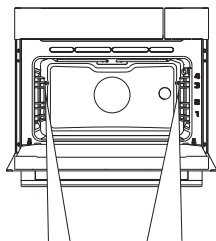
3 Reinig het slangetje en het filter onder stromend water. Spoel het filter af tot er geen vuil meer op zit. Op die manier bent u verzekerd van een juiste werking van het apparaat en behouden gerechten hun verse smaak en geur.



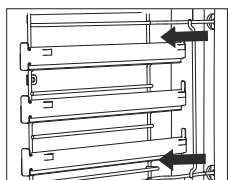
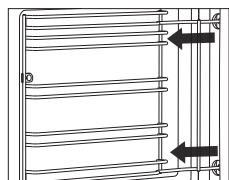
Schuif tweederde van het filter weer op het slangetje, als u het filter er helemaal af heeft gehaald.

VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE GELEIDERS EN TELESCOPISCHE GELEIDERS

Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



1 Draai de schroef los.

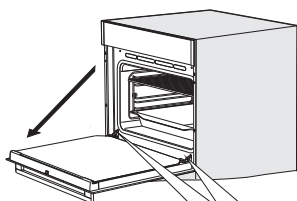


2 Haal de geleiders uit de gaten in de achterwand.

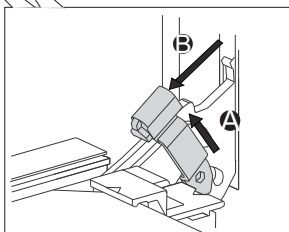


Draai na het reinigen de geleiders weer vast met een schroevendraaier.

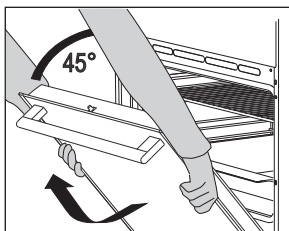
VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR



- 1** Doe de deur helemaal open (zover mogelijk).



- 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. 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.



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de oven deur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren. Controleer of de scharniergegrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

ZACHT OPENEN VAN DE DEUR (afhankelijk van het model)

De deur is uitgerust met een demper, die een krachtig openen van de deur belemmert (vanaf een hoek van 75°).

ZACHT SLUITEN VAN DE DEUR (afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een demper, die een krachtig sluiten van de deur belemmert. Het maakt een zacht sluiten van de deur mogelijk. Een zachte druk (vanaf een hoek van 15°) is genoeg om de deur automatisch en zacht te laten sluiten.

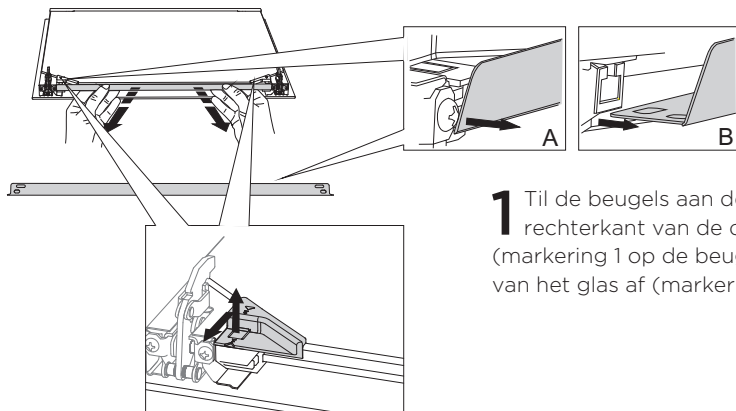


Als de kracht bij het sluiten of openen van de deur te groot wordt zal het systeem slechter functioneren of uit veiligheid helemaal niet meer werken.

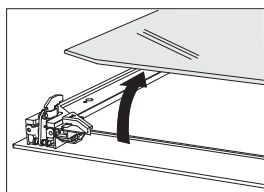
UITNEMEN EN PLAATSEN VAN GLAS VAN DE DEUR

(afhankelijk van het model)

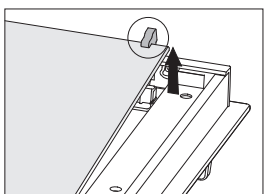
Het glas van de deur kunt u ook aan de binnenzijde schoonmaken, maar dan moet het wel verwijderd worden. Neem de deur uit de scharnieren (zie het hoofdstuk 'VERWIJDERING EN PLAATSIING VAN DE OVENDEUR').



- 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 vast aan de onderrand en til het 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.

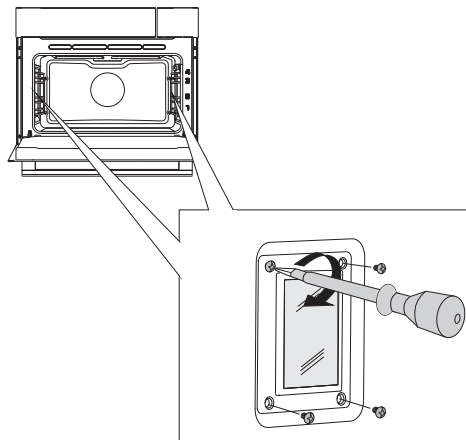


Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de oven deur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

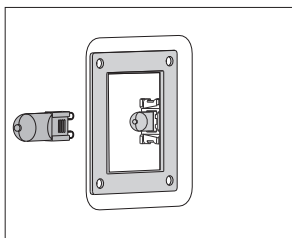
VERVANGING VAN DE LAMP

 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 lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.

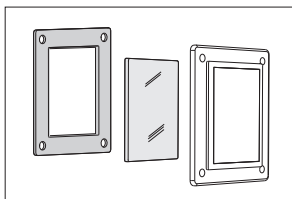


1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.



2 Verwijder de defecte lamp en vervang deze door een nieuwe.

 **Let op;** de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.



Plaats de afdichtring, het glas en het afdekplaatje weer terug.

 **Let op:** de afdichtring moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.

TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN

Storing/fout	Oplossing
Sensors werken niet, de display blijft donker ...	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.
De zekering valt meerdere keren uit..	Bel de servicedienst .
Ovenverlichting werkt niet ...	Vervang de lamp zoals aangegeven in het hoofdstuk "Vervanging van de lamp".
Gebak is slecht gebakken ...	Is de temperatuur goed ingesteld? Is de deur goed gesloten?
In de verschijnt ERRXX ... * XX betekent het nummer van de fout.	• 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.
Water wordt niet in het stoomsysteem gepompt.	• Controleer het waterniveau in het reservoir • Te laag waterniveau in het reservoir • Controleer of de aansluitslangen aan de achterzijde van het reservoir open zijn en de gaten niet verstopt.

Als u er ondanks de adviezen niet in bent geslaagd de fouten op te lossen, bel dan de servicedienst. Het oplossen van problemen, die voortkomen uit een onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat, vallen niet onder de garantie. De kosten van het verhelpen van het defect wordt door de gebruiker zelf gedragen.



Maak bij elke reparatie het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die zonder gevaar voor het milieu gerecycled, weggedaan of vernietigd kunnen worden. Met dit doel is de verpakking op de juiste manier gemerkt.

Het symbool op het product en de verpakking duidt aan, dat met het product niet kan worden omgegaan zoals met gewoon huishoudelijk afval. Het product moet worden weggebracht naar een adequate inzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met een juiste behandeling van het afgedankte apparaat kunt u meehelpen negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Voor meer informatie over het verwijderen van uw afgedankte apparaat kunt u zich richten tot de gemeentelijke autoriteiten voor afvalverwerking of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.



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.

Wij behouden ons het recht voor tot mogelijke veranderingen en fouten in deze gebruiksaanwijzing.

Blank lined paper for writing.



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

Houd het volledige typenummer bij de hand als
u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.



Pelgrim

nl (01-21)

712323 / VER 3 / 21.01.2021



OVS824RVS
OVS824MAT
OVS834MAT

Instructions for use Steam oven

We thank you for your trust in purchasing our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. Should you notice any transport damage, please notify your dealer or regional warehouse where your appliance was supplied from. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied separately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



**Instructions for safety are supplied separately.
CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM
FOR FUTURE REFERENCE.**



Important information



Tip, note

CONTENTS

4 BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE 4 Safe and correct use of the steam oven	WARNINGS
5 COMBINED STEAM OVEN 8 Control unit 10 Information on the appliance - data plate (depending on the model)	INTRODUCTION
11 BEFORE THE FIRST USE 11 Steam cooking 12 Filling the water tank 13 FIRST USE 14 Testing water hardness	INITIAL PREPARATION OF THE APPLIANCE
15 SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND STEAMING 19 A) Baking by selecting the type of food (Auto) 21 B) baking by selecting an oven system (Pro mode) 25 C) Steam cooking (Steam – quick access to steam programs) 27 D) Storing your own program (My mode) 28 START OF BAKING 28 END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF 29 SELECTING ADDITIONAL FEATURES 31 SELECTING GENERAL SETTINGS	SETTINGS AND BAKING
34 MAINTENANCE & CLEANING 35 Conventional oven cleaning 36 Steam cleaning program (Steam clean) 37 Cleaning the steam system 38 Cleaning the filter foam 39 Removing and cleaning wire and telescopic extendible guides 40 Removing and inserting the oven door 42 Removing and inserting the oven door glass pane 43 Replacing the bulb	CLEANING AND MAINTENANCE
44 TROUBLESHOOTING TABLE 45 DISPOSAL	PROBLEM SOLVING

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE



Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

Safe and correct use of the steam oven

Leave the appliance at room temperature for some time before connecting it to the power mains to allow all components to adapt to room temperature. If the oven is stored at a temperature near or below freezing point, there is a danger for some components, especially the pumps.

The appliance should not operate in an environment with a temperature below 5 °C. Below this temperature, the appliance may not operate correctly. If the appliance is switched on in such conditions, the pump could be damaged.

If the appliance does not work correctly, disconnect it from the power mains.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

Do not use distilled water that is not suitable for ingestion (e.g. distilled water for batteries, to which acid is added).

When you open the oven door (with steam systems) after the end or during steam cooking, make sure to open the door to the fully open position; otherwise, the steam from the oven cavity could negatively affect the control panel operation.

After the steam cooking is completed, there is some residual steam in the oven. Open the oven door carefully, as there is danger of scalding with steam. Clean the oven once it has cooled down to room temperature.

After the cooking process, the remaining water in the steam system is pumped back into the water tank. Therefore, the water there could be hot. Be careful when emptying the water tank.

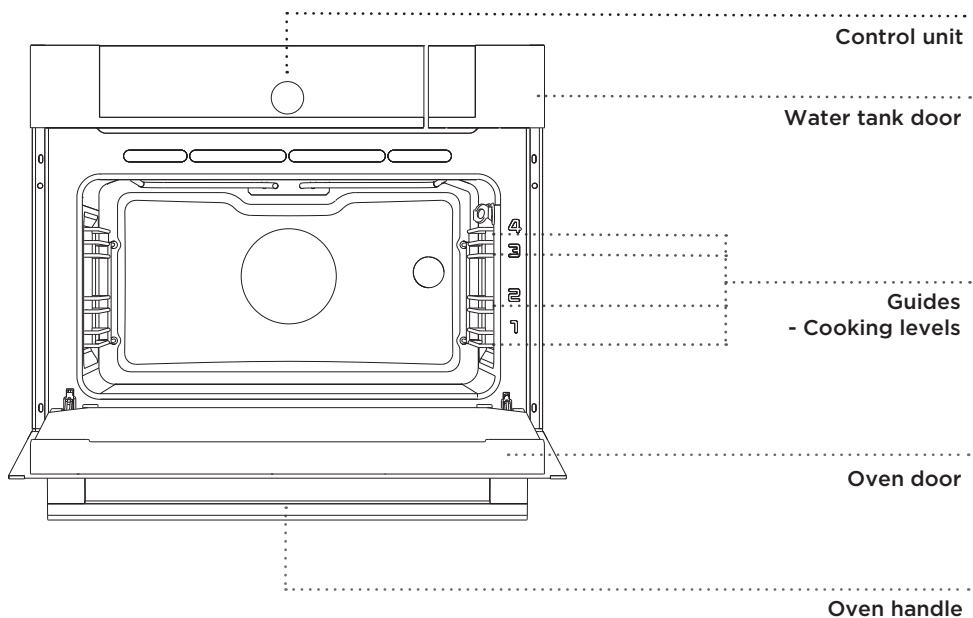
To prevent the build-up of limescale, leave the oven door open after cooking to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

It is inadvisable to open the door during the steam cycle, as this will increase power consumption and formation of water condensate.

COMBINED STEAM OVEN

(DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES - DEPENDING ON THE MODEL)

The figure represents one of the built-in appliance models. Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliances.



WIRE GUIDES

The wire guides allow preparation of the food on 4 levels (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

Guides 3 and 4 are intended for grilling.

TELESCOPIC PULL-OUT GUIDES

Telescopic pull-out guides can be installed on the 2nd and 3th level. Pull-out guides can be partially or completely extractable.

OVEN DOOR SWITCH

If you open the oven door during operation, the oven heaters, fan, and steam generator will be switched off. When the door is closed again, the switches turn the heaters and steam injection back on.

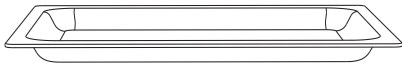
COOLING FAN

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing and the appliance control panel.

EXTENDED OPERATION OF THE COOLING FAN

After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool the oven. (Extended cooling fan operation depends on the temperature in the center of the oven).

ACCESSORIES (depending on the model)



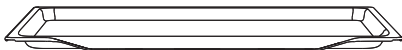
GLASS BAKING DISH is used for cooking with all oven systems. It can also be used as a serving tray. NOT suitable for pyrolysis cleaning.



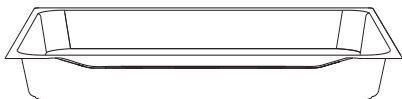
The **GRID** is used for grilling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food.



There is a safety latch on the grid. Therefore, lift the grid slightly at the front when pulling it out from the oven.



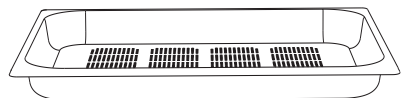
The **SHALLOW BAKING TRAY** is used for baking pastry and cakes.



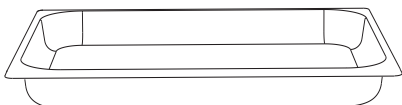
The **DEEP BAKING TRAY** is used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.

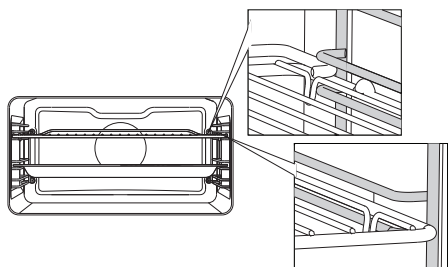


Never place the deep baking tray in the first guide during the cooking process, except when grilling and you are only using the deep tray as a drip tray.

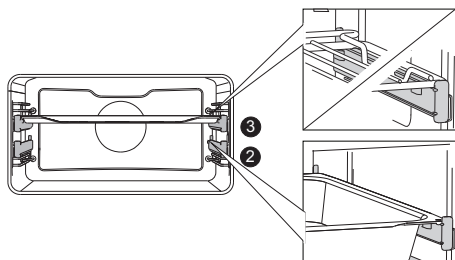


STEAM SET (INOX) is used for steam cooking. Place the perforated tray in the middle level and the drip tray one level below.





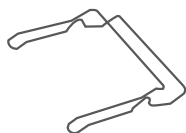
The grid or the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.



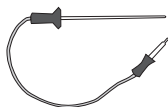
With telescopic extendible guides, first pull out the guides of one level and place the grid or the baking tray onto them. Then, push them in with your hand as far as they will go.



Close the oven door when the telescopic guides are retracted all the way into the oven.



BAKING TRAY HOLDER makes it easier to remove hot baking trays from the oven after baking.



Meat temperature probe

DESCALING AGENT or steam system cleaning.

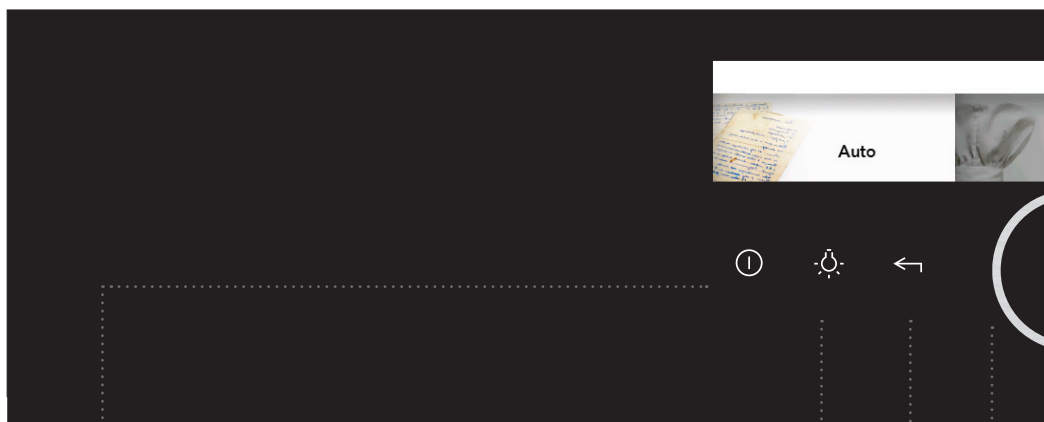
TEST PAPER STRIP for testing water hardness.



The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking. Use oven mitts.

CONTROL UNIT

(depending on the model)



1 ON/OFF KEY

2 OVEN
LIGHTING ON/
OFF KEY

3 BACK KEY

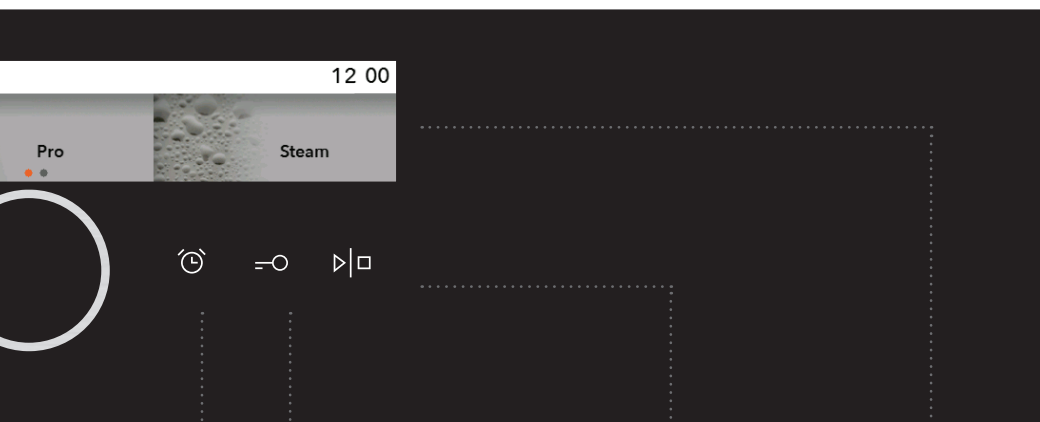
Touch briefly to
return to previous
menu.

Touch and hold to
return to main menu.

4 KNOB for
SELECTION and
CONFIRMATION

Select the setting by
rotating the knob.

**Confirm your
selection** by pressing
the knob.



5 KITCHEN TIMER

6 CHILD LOCK
KEY

7 START/STOP
KEY

8 DISPLAY

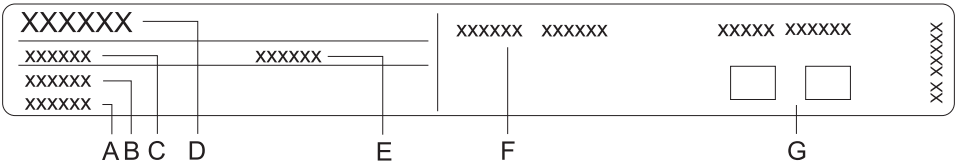
Touch: START

**Touch during
operation:** PAUSE/
STOP

NOTE:

The keys will respond better if you touch them with a larger area of your fingertip. Each time you touch a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

INFORMATION ON THE APPLIANCE - DATA PLATE (DEPENDING ON THE MODEL)



- A Serial number
- B Code
- C Type
- D Brand
- E Model
- F Technical data
- G Compliance symbols

The rating plate indicating the basic information about the appliance is located at the edge of the oven and it is visible when the oven door is opened.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first use, remove all components, including any transport equipment, from the oven. Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.

Before using the oven the first time, heat it without any food, in the system “Bottom and top heat”, at the temperature of 200 °C for approximately one hour. The characteristic smell of a “new appliance” will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.

STEAM COOKING

Healthy and natural; steam cooking preserves the full flavour of foods. This cooking method releases no odours.

Following are the advantages of steam cooking:

- Cooking (braising, roasting) starts before the temperature inside the oven reaches 100 °C. Slow cooking (braising, roasting) is also possible at lower temperatures.
- It is healthy: vitamins and minerals are well preserved because only a small share of them is dissolved in the condensation water that touches the food.
- There is no need to add any fat during the cooking process. The steam maintains the taste of food. It does not add odours, nor the taste of the grill or the pan. Furthermore, it takes nothing away because the food is not diluted in the water.
- Steam does not spread the flavour or smell; therefore, meat or fish can be cooked together with vegetables.
- Steam is also suitable for blanching, defrosting and reheating or keeping the food warm.

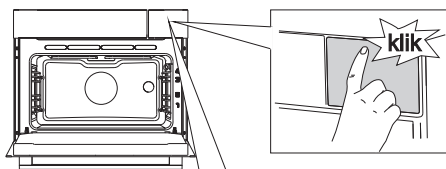
FILLING THE WATER TANK

The WATER TANK allows for independent water supply to the steam oven. The tank volume amounts to approx. 1.3 litres (maximum water level – see marking). This amount of water suffices for approximately 3 hours of cooking time with the longest steam cycle (hot air + steam max.).

 Clean the water tank before the first use.

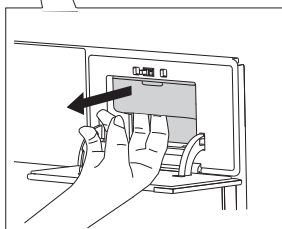


Always fill the water tank with clean and cool water from the pipeline, bottled water without additives, or distilled water suitable for use in cooking. Water poured into the water tank should be at a temperature of 20 °C (+/- 10 °C).

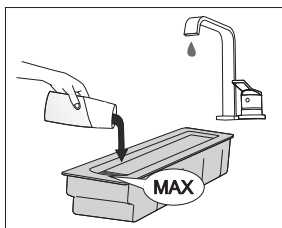


1 Press (on the spot with the sticker) to open the tank door.

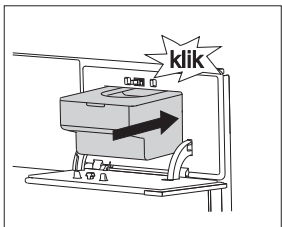
 The sticker can be removed later.



2 Remove the water tank from the housing by pulling by the recessed part.



3 Open the lid. Wash the tank with water. Re-assemble the tank. Before use, add fresh water up to the MAX marking on the tank.



4 Push the water tank back into the housing to the final position (until you hear a short click). Then, press the tank door to close it.

 After the cooking process, the remaining water in the steam system is pumped back into the water tank. The lid and the water tank can be washed with standard non-abrasive liquid cleaners or in a dishwasher.

FIRST USE

LANGUAGE SELECTION

Upon the first connection of the appliance to the power supply or after a prolonged period of being disconnected, please set the desired language. The default language is English.

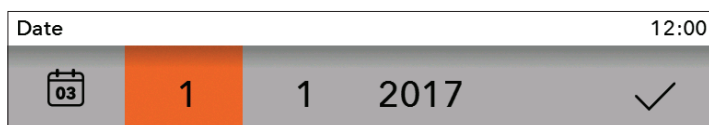


Confirm each setting by pressing the KNOB.



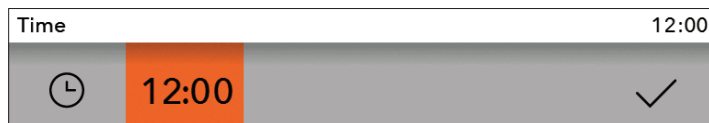
Turn the KNOB and select the desired language. Confirm your selection.

SETTING THE DATE



By pressing the KNOB and turning the knob, set the DAY, MONTH and YEAR. Turn the knob and confirm your selection with a check mark.

SETTING THE CLOCK



Turn the KNOB and set the CLOCK. Confirm your selection with a check mark.



The oven also operates if you do not set the time of day, but in this case it is not possible to set the timer features (see chapter SELECTING TIMER FEATURES).

After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

CHANGING CLOCK SETTINGS

You can change the time of day when no timer function is activated (see chapter SELECTING GENERAL SETTINGS).

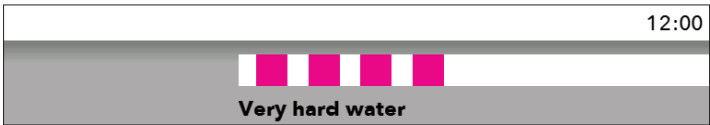
TESTING WATER HARDNESS

Water hardness test should be carried out before first use.

A strip will appear on the display with the sign **"Very hard water"**.



Maximum water hardness is set as a factory default.



Soak the test paper strip (supplied with the appliance) in water for one (1) second. Wait one minute and observe the number of stripes on the paper. Enter the information on the number of stripes into the appliance. Rotate the KNOB and confirm.

	4 green stripes	Very soft water
	1 red stripe	Soft water
	2 red stripes	Medium hard water
	3 red stripes	Hard water
	4 red stripes	Very hard water

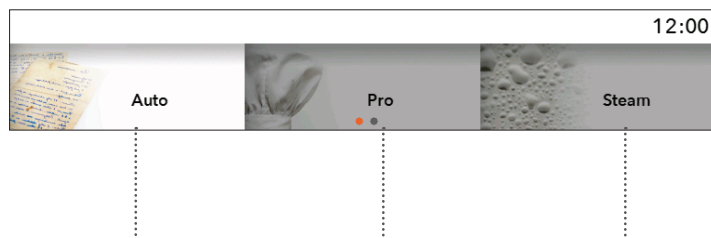
CHANGING THE WATER HARDNESS SETTING

Water hardness can also be set by selecting: Settings/Cooking settings/Steam.



Incorrect water hardness level setting could affect appliance operation and useful life.

SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND STEAMING



Turn the KNOB and select the name of the menu. Confirm the selection by pressing the KNOB. The NAME of the selected menu appears above.



Confirm each setting by pressing the KNOB.

A) Auto

In this mode, first select the type of dish and then the selected food with automatic setting of the quantity, level of doneness and end of operation.

The program offers a variety of pre-set recipes, tested by chefs and nutrition experts.

B) Pro

This mode offers a selection of functions with factory pre-set values, which you can modify.

C) Steam

This is a natural way of cooking that retains a full flavour of the food.

D) My mode

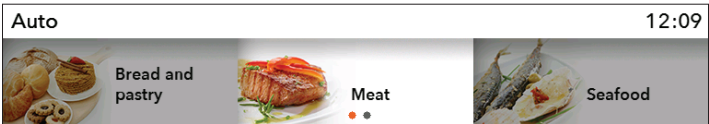
This mode allows you to prepare dishes according to your wishes, each time using the same steps and settings. You can save your settings in the oven's memory and recall them the next time you want to use them.

A) BAKING BY SELECTING THE TYPE OF FOOD (Auto)

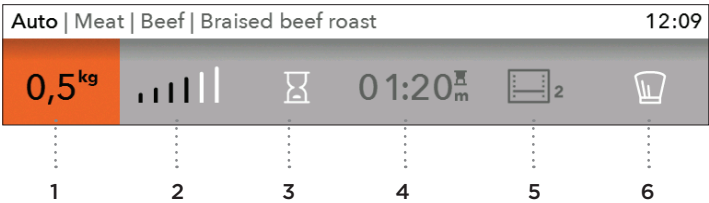
 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select the **Auto**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Select the type of dish and the selected food. Confirm your selection.



The pre-set values are shown. You can change the quantity, level of doneness and delayed start (end of baking).

- 1 Quantity
- 2 Level of doneness
- 3 Delayed start
- 4 Duration of baking
- 5 Baking system and recommended level
- 6 Professional (Pro) mode

 If in the **Auto** mode the symbol  is selected, the program switches to **Pro mode** (see chapter BAKING BY SELECTING THE MODE).

Touch the **START/STOP** key to start the baking process.
The display shows all the selected settings.

PREHEATING

Cooking procedures for some dishes in the **Auto** mode also include the preheat function . When you select the food, the following notification will appear: **"Selected program includes preheat function."** (Confirm your selection with the KNOB.) **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.

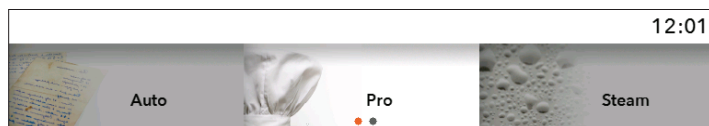
When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.



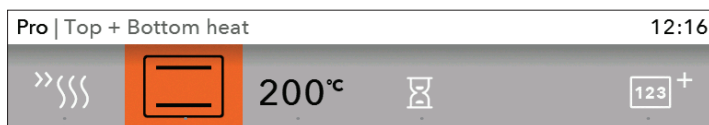
When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

B) BAKING BY SELECTING AN OVEN SYSTEM (Pro mode)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select **Pro**. Confirm your selection.



Select your own **basic settings**.

BASIC SETTINGS

- 1 Pre-heating
- 2 System (see table OVEN SYSTEMS)
- 3 Temperature in the oven

ADDITIONAL SETTINGS

- 4 Duration of baking (see chapter TIMER FUNCTIONS)
- 5 Multiphase cooking (see chapter Multiphase cooking)
- 6 Steam injection (see chapter STEAM INJECTION)

PREHEATING

Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. When this symbol  is selected, the preheat function will be activated and a notification will appear: **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.

When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted.

The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.

 When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

OVEN SYSTEMS (depending on the model)

	DESCRIPTION OVEN SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	TOP + BOTTOM HEAT The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level.	200	30-230
	TOP HEAT Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat. Use this heater to brown the upper side of the dish.	150	30-230
	BOTTOM HEAT Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish.	160	30-230
	SMALL GRILL Only grill heater, a part of the large grill set, will operate. Use this heater to grill a few open sandwiches or beer sausages, or for toasting bread.	230	30-230
	LARGE GRILL The upper heater and the grill heater will operate. The heat is radiated directly by the grill heater installed in the oven ceiling. To boost the heating effect, the upper heater is activated as well. This system is used for grilling a smaller amount of open sandwiches or beer sausages, and for toasting bread.	230	30-230
	LARGE GRILL + FAN Grill heater and the fan will operate. This combination is used to grill meat and to roast larger chunks of meat or poultry at a single height level. It is also appropriate for dishes au gratin and for browning to a crispy crust.	170	30-230
	HOT AIR + BOTTOM HEAT Bottom heater, round heater, and the fan will operate. This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust on several levels simultaneously.	200	30-230
	HOT AIR Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously.	180	30-230
	ECO HOT AIR ¹⁾ In this mode, power consumption during the cooking process is optimized. This mode is used for roasting meat and baking pastry.	180	120- 230

	DESCRIPTION OVEN SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	BOTTOM HEAT + FAN This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables.	180	30-230
	ROASTING In the Auto Roast mode/system, the upper heater will operate in combination with the grill heater and the round heater. It is used for roasting all types of meat.	180	30-230

¹⁾ It is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

In this mode, the actual temperature in the oven is not displayed due to a special appliance operation algorithm and use of residual heat..

	DESCRIPTION STEAM AND COMBI SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	HOT AIR WITH STEAM This system is used for cooking and defrosting. It allows quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food. Three options are available:	160	
	HIGH: cooking escalopes, steaks, and smaller chunks of meat		30-230
	MEDIUM: reheating cool/frozen meals, cooking fish fillets and vegetables au gratin		30-230
	LOW: cooking large chunks of meat (roast, whole chicken), baking risen dough (bread and rolls), cooking lasagne etc.		30-230
	STEAM Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread, and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time).	100	-
	SOUS VIDE is a slow cooking procedure with food vacuum sealed and cooked at a specific temperature that is accurately maintained. The sous vide method is suitable for cooking meat, fish, and all types of fruit and vegetables. Food cooked in this way is juicy and it develops a fuller flavour.	50	30-95

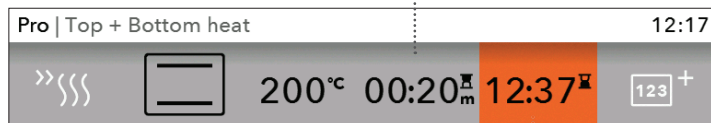
Touch the **START/STOP** key to start the baking process.
The display shows all the selected settings.

 The symbol °C flashes on the display until the set temperature is reached. A sound signal beeps.

TIMER FUNCTIONS



In the basic Pro mode you can select the **Timer function**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Duration of oven operation

Delayed start



Setting the cooking time

In this mode, you can define the duration of oven operation. Set the desired cooking time and confirm the selection (max. cooking time is 10 hours). The displayed end time is adjusted accordingly. Press START to start the cooking process. The display shows all the selected settings. Turn off all timer functions by setting the selected time to 0.



Setting the delayed start

 Delayed switch-on is not possible on the systems small grill, large grill, and grill with fan.

In this mode, you may specify the duration of the cooking process (cooking time) and the time when you wish the cooking process to stop (end time). The delay can be set for max.24 hours. Make sure the clock is accurately set to current time.

Example:

Current time: 12:00

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 18:00

First, set the COOKING TIME (2 hours). The sum of the current time and cooking time is automatically displayed (14:00). Then select END TIME and set the timer (18:00).

Press START to start the cooking process. The timer will wait for the time to start the cooking process. The display shows the message:

"Start delayed. Cooking will start at 16:00."

When the set time expires, the oven will automatically stop operating.

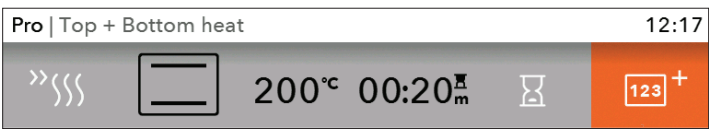


When the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). A short acoustic signal will be emitted and the Finish menu will appear.

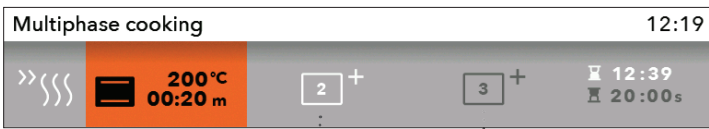
After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

MULTIPHASE COOKING

This mode allows you to combine three consequent different manners of food preparation in one baking process.
By selecting different settings you can prepare dishes exactly as you wish.



In the basic Pro mode, **Multiphase cooking** and Steam are available.
Confirm the setting by pressing on the KNOB.

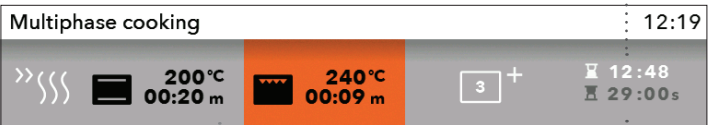


Select:
step 1, step 2, step 3.
Confirm the step by pressing the KNOB.

💡 Step 1 is already selected if you have set the **Timer functions** beforehand.



Set the system, temperature and time. Confirm your settings with a CHECK MARK by pressing the KNOB.



End time

Progress of the current step

Temperature and duration of the selected step

By touching the START key, the oven first starts operating according to step 1. (The progress bar on the bottom of the display indicates the current step of the baking process). When a certain time expires, step 2 is activated and then step 3 if it was selected.



 If you want to cancel any of the steps during the operation, turn the KNOB, select the step and cancel it by confirming with a CROSS MARK. You can only do this with the steps that haven't been initiated yet.

STEAM INJECTION

Steam injection is recommended when cooking:

- **meat** (towards the end of the cooking process): the meat will be juicier and softer, and basting is not required. Meat: beef, veal, pork, venison, poultry, lamb, fish, sausages;
- **bread and bread rolls**: use steam during the first 5-10 minutes of baking. The crust will be crunchy and nicely browned;
- **vegetable and fruit soufflés**, lasagne, starchy dishes, puddings;
- **vegetables**, especially potatoes, cauliflower, broccoli, carrots, zucchini, and eggplant.

Steam injection is possible in **pro mode** when selecting cooking time. Cooking time must be long enough to allow steam injection.

 **Total cooking time may not be shorter than 10 minutes.**



For steam injection, select the **+ symbol**. Confirm the setting by pressing the knob.



Rotate the KNOB and select a function.
- Multiphase cooking (See chapter MULTIPHASE COOKING.)
- Steam injection intensity in three levels

A) STEAM INJECTION BY STEPS

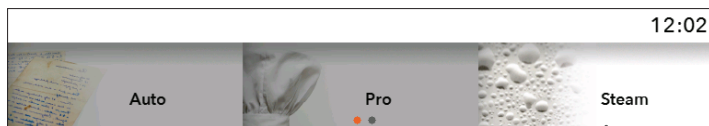
Set the steps (see chapter MULTIPHASE COOKING). Select the **+ symbol** for steam injection. The system will automatically calculate individual steam injections according to total cooking time. Touch the START/STOP key to start oven operation.

B) DIRECT STEAM INJECTION

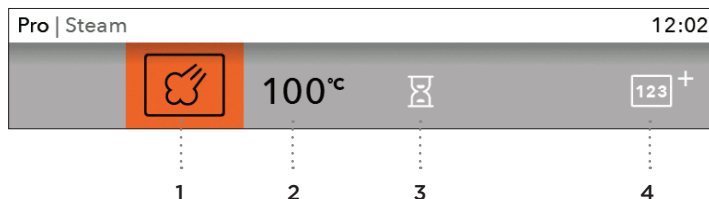
Direct steam injection takes place during the cooking process. Select the symbol . A warning appears: "Would you like to inject steam?" The symbol flashes until the process is complete. Direct steam injection can be repeated in three steps; then, the steam symbol disappears.

C) STEAM COOKING (Steam – quick access to steam programs)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Steam**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Choose your own basic settings.

- 1 Steam system
- 2 Oven temperature
- 3 Cooking duration
- 4 Multiphase cooking (see chapter MULTIPHASE COOKING)

 Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

Fill the **water tank** with fresh water up to the MAX marking. Use the STEAM SET to cook vegetables, fish, meat, and potatoes – when not cooking in a sauce. Place the steam set into the 2nd guide.

 To dry the inside of the oven, set hot air and bottom heater  to 170 °C for 15 minutes. After the end of the program leave the oven door open for at least two minutes to let the steam out and let the inside of the appliance become dry.

SOUS VIDE (STEAM COOKING)

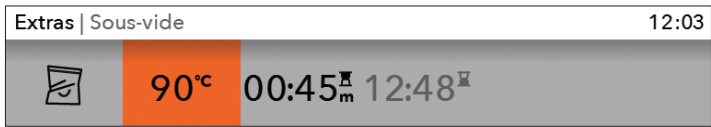
Season the food and seal it in a plastic bag suitable for vacuum sealing and sous vide cooking. Place the sealed bag containing the food onto the perforated tray and place it on the middle oven shelf.



Rotate the KNOB and select **Extras** in the main menu. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Sous-vide**.



Choose the cooking temperature and time. Cook the food for a long period of time at a low temperature (see cooking table).

After the cooking process, remove the food from the bag. For a more intense flavour, the food can be quickly seared over hot oil.

D) STORING YOUR OWN PROGRAM (MY MODE)

When the cooking process is complete, the "Finish" menu will appear. Select the  symbol to store your settings into the oven memory.

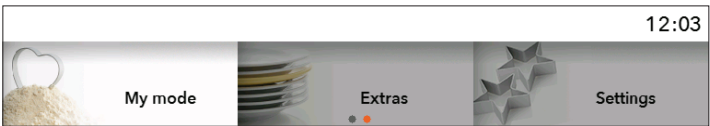


Turn the knob and select a field with asterisks for which you will select a new recipe name.

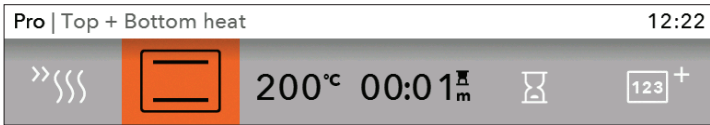
 You can store up to 12 recipes in the memory.



Rotate the KNOB and confirm respective characters to enter the name. If required, delete a character with the arrow; store the name with the check mark.



You can retrieve your favourite recipes by choosing **My mode** in the main menu. Confirm your selection with the KNOB.



The pre-set values are shown and you can change them if necessary.

When the program is complete, the **Finish** menu will appear. If you have made any changes, you can store them by selecting the  symbol. Select a recipe with the same name. The sign "**The program will be overwritten**" appears on the display.

- Confirm the selection to store the recipe under the same or a new name.
- You may also cancel your selection. A display will appear on which you can select a new field and store the new recipe.

START OF BAKING



Before the beginning of baking, the START/STOP key flashes. Start the baking process by briefly touching the START/STOP key. If you want to change the current settings during baking, turn the KNOB and select the setting or value. Confirm your selection.



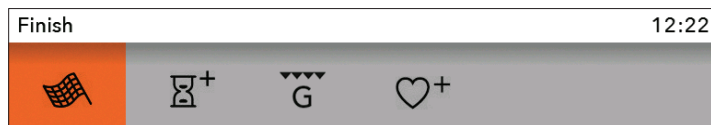
If the door is opened during the baking process, baking stops and continues once the door is closed again. This must be done within 3 minutes, otherwise the baking process is terminated and the word **Finish** is displayed on the screen.



You can pause or end the baking process by touching the START/STOP key. **"Program paused. Would you like to stop?"**. After a pause, cancel the message by confirming with a CROSS MARK. To stop, confirm with a CHECK MARK; the **Finish** menu appears.

END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF

When the baking process is complete, the menu **Finish** appears.



Finish

Select the icon and end the baking process. The display shows the main menu.



Add duration

You can extend the duration of baking by selecting the icon.



Au gratin

Choose this symbol to brown the upper layer of the dish after cooking.



Add to favourites

You can store the selected settings in the oven memory and use them again the next time.



After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

SELECTING ADDITIONAL FEATURES



Turn the KNOB and select **Extras** in the main menu. Confirm your selection. The additional functions menu is displayed.

 Some functions are not available with some systems; an acoustic signal sounds in such cases.

Steam cleaning (steam-clean)

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.

(See chapter CLEANING AND MAINTENANCE.)

Defrost

In this mode, the air circulates without any heaters operating.

Only the fan is operating.

It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit).

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

Warming

Use this function to keep the prepared dishes at the desired temperature. You can set the temperature and the time.

Plate warmer

Use this function to pre-heat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. You can set the temperature and the time.

Regenerate

This cooking mode can be used to reheat the food that has already been cooked. As the food is reheated with steam, it does not lose its quality.

The flavour and texture are maintained as if the food was freshly cooked. Several dishes can be regenerated at the same time. You can set the time of the regeneration process.

Rapid pre-heat

Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. Not appropriate for cooking food. When the oven heats up to the set temperature, the heating process is completed and the oven is ready for operation in the selected program.

Shabbat

In this mode, set the temperature between 85 and 180 °C and the time (up to 74 hours) of Sabbath duration. Press START to start the countdown. A light will be lit in the oven. All sounds and operation, except for the ON/OFF key, will be deactivated. When the process is complete, the settings can be stored.



In the case of power outage, Shabbat mode is cancelled and oven goes back in the start position.

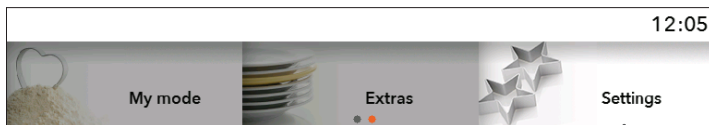


Warning: producer is not responsible for improper use of Shabbat mode.

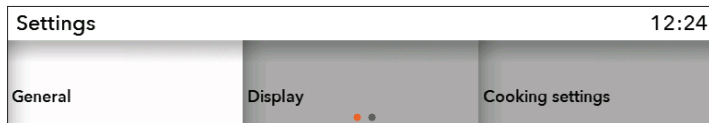
Sous vide

It is used for slow cooking in vacuum, using steam. Slowly cook the vacuum-sealed food at a low temperature. The food will develop a fuller flavour and more vitamins and minerals will be retained.

SELECTING GENERAL SETTINGS



Turn the KNOB and select **Settings** in the main menu. Confirm your selection.



By turning the KNOB you can select a topic. Confirm each selection by pressing the KNOB.

General

Language – select the language in which you want the text to be displayed.

Time – time of day must be set when you connect the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the CLOCK - time. In the Time field you can also select digital or analogue clock display.

Date – set the date when connecting the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the day, month and year.

Sound – the volume of the sound signal can be set only when no time feature is activated (only the time of day is shown).

Volume - you can choose three different levels of volume.

Sound of key- you can activate or deactivate it.

Sound on start/stop - you can activate or deactivate it.

Display

In this menu you can set:

Brightness - you can set three different levels.

Night mode - set the timeframe when you want the display to be dimmed.

Appliance to stand-by mode - the display automatically switches off after 1 hour.

Cooking settings

Default program intensity

Steam (Descaling procedure/Water hardness)

System

Appliance information

Factory settings

Oven light during operation - illumination is turned off when you open the door during the baking process.

Oven illumination

The oven illumination is activated automatically when you open the door or turn on the oven. When the baking process is finished, the light stays on for about 1 minute. You can turn the light on or off by pressing the oven lighting key.



CHILD LOCK

It is activated by touching the CHILD LOCK key. The message **"Child lock activated"** is displayed. Touch the key again to deactivate the child lock.



If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), the oven will not operate. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings. When the child lock is activated, systems or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process. Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



SETTING THE KITCHEN TIMER

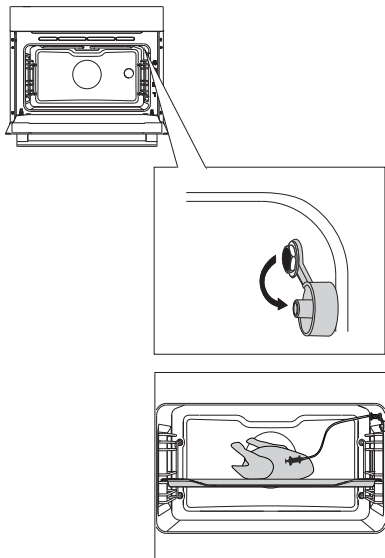
The kitchen timer can be used separately, independently of the oven operation. It is activated by pressing the key. The maximum setting is 24 hours. When the set time expires, an acoustic signal sounds, which can be turned off by pressing any key.



After a power outage or after the appliance is switched off, all additional settings will remain stored.

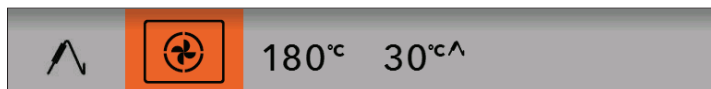
Roasting with a meat probe (depending on the model)

In this mode, set the desired temperature of the food core. The oven operates until the food core reaches the set temperature. Temperature core is measured by the temperature probe.



1 Remove the cap (the socket is in the front upper corner of the oven right wall).

2 Connect the meat probe plug to the socket and stick the probe into the food. (If any timer settings were activated, they will be cancelled.)
.....



Select the system (example: hot air).

Preset temperature and probe temperature will be displayed. Set the cooking system and temperature, and the final temperature of the dish. Touch the START key.

 During cooking, the rising temperature of the core will be displayed (the desired core temperature may be adjusted during the cooking process).

When the set core temperature is reached, the cooking process will stop.

An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically. Clock will appear on the display.

After the cooking process, replace the cap of the meat probe socket.



**Only use the probe intended for use with your oven.
Make sure the probe does not touch the heater during cooking.
After the cooking process, the probe will be very hot. Take care to prevent burning.**

MAINTENANCE & CLEANING



Before you start cleaning the appliance, disconnect it from the power mains and let it cool down.

Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without appropriate supervision!

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive liquid detergents intended for such materials.

Apply the detergent on a wet cloth, clean the surface and rinse with water.

Do not apply the cleaner directly on the surface.

Do not use abrasive cleaners or abrasive sponges.

Note: The surface should not come into contact with oven cleaning sprays; this may cause visible and permanent damage.

Stainless steel front panels

(depending on the model)

Clean the surface with a mild cleaner (soapsuds) and a soft non-abrasive sponge.

To avoid damages to the surface, do not use abrasive or solvent-based cleaners.

Lacquer-coated and plastic surfaces

(depending on the model)

Never use abrasive cleaners and sponges, alcohol-based cleaners or pure alcohol to clean the knobs, door handles, labels and the rating plate.

Remove the stains immediately using a soft cloth and liquid detergents. You may also use the cleaners made especially for this type of surfaces; in this case, follow the manufacturer's instructions.

 The aluminium surfaces should never come into contact with oven cleaning sprays, as these will cause visible and permanent damage.

CONVENTIONAL OVEN CLEANING

You may use the standard cleaning procedure to clean stubborn dirt in the oven (using cleaners or an oven spray). After such cleaning, rinse the cleaner residues thoroughly.

Clean the oven and the accessories after each use to prevent the dirt from burning into the surface. The easiest way to remove grease is by using warm soapsuds while the oven is still warm.

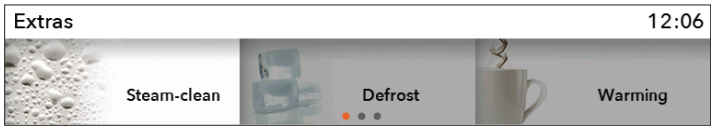
With stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. Rinse the oven thoroughly with clean water to remove all cleaner residue. Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners, abrasive sponges, stain and rust removers etc.

Clean the accessories (baking trays, grids etc.) with hot water and detergent. The oven, the oven cavity and the baking trays are lined with a special enamel coating for a smooth and resistant surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.

STEAM CLEANING PROGRAM (STEAM CLEAN)

Before running the cleaning program, remove all large chunks of dirt and food residues from the oven cavity.

Fill the water tank with water and set the steam cleaning program.



In the main menu, select Extras and **Steam clean**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Press the START key.

When the program is complete, wait for the oven to cool down sufficiently so that you can safely wipe the oven interior.

When the program is complete, the stains on the oven enamel walls will be softened, which allows easier cleaning.
Wipe the stains with a damp cloth.

💡 If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



Use the cleaning program after the oven has fully cooled down.

CLEANING THE STEAM SYSTEM

Cleaning depends on the water hardness level.

Water hardness	°N	Number of coloured stripes on the test strip
Soft	0-3 dH	4 green stripes
Slightly hard	3-7 dH	1 red stripe
Medium hard	7-14 dH	2 red stripes
Hard	14-21 dH	3 red stripes
Very hard	>21 dH	4 red stripes

During the steam process, there can be an accumulation of mineral deposit in the steam system. This needs to be removed from time to time. The following note will appear on the display: **"Please run the descaling procedure."**

Use this function only when the oven has cooled down fully. The descaling process comprises descaling and rinsing. Notifications with information and requests for actions will be shown on the display during the process

We advise using NOKALK for descaling. NOKALK is an extremely efficient descaling agent based purely on natural, entirely biodegradable ingredients. The solution is non-corrosive, not aggressive and is environmentally-friendly.

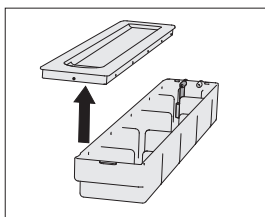
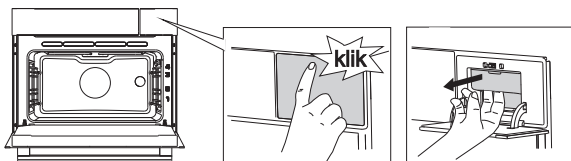
As well as an effective descaling action, it also has a cleansing and anti-bacterial effect, ensuring that the appliance's internal components are preserved in an optimum hygienic state. Therefore food's good taste is preserved and the appliance's service life is extended.

1. Pour water mixed with descaling agent into the water reservoir. Consult the descaling agent instructions for the correct mixing ratio.
2. Insert the water tank and obey the instructions on the display.
3. Descaling procedure complete; please remove the liquid, rinse the water tank and add fresh water for the rinsing process.
4. Rinsing process complete; please remove the liquid, rinse the water tank and wipe the oven.

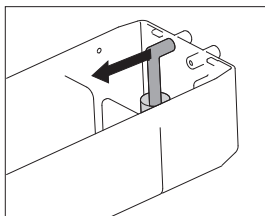
Also clean the filter foam (see chapter CLEANING THE FILTER FOAM)

CLEANING THE FILTER FOAM

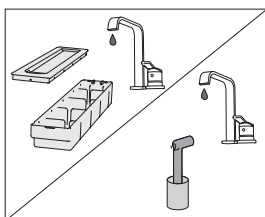
 Any time you clean the water tank or descale the appliance, also clean the filter foam.



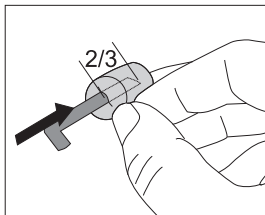
1 Open the water tank cover.



2 Remove the suction tube with the filter.



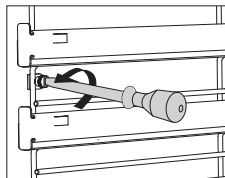
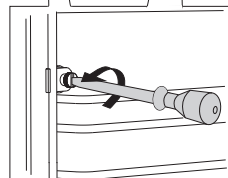
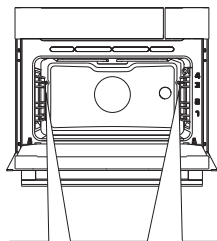
3 Clean the suction tube and the filter foam under running water. Rinse the filter clean so that there are no visible impurities on it. Thus, you will make sure the appliance operates correctly and preserve the fresh flavour and smell of food.



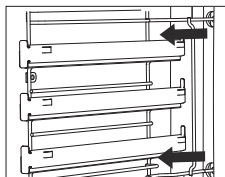
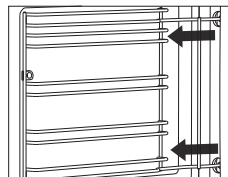
 If the filter foam is detached from the suction tube, replace it by inserting the suction tube to the depth of two thirds foam length.

REMOVING AND CLEANING WIRE AND TELESCOPIC EXTENDIBLE GUIDES

Only use conventional cleaners to clean the guides.



1 Undo the screw.

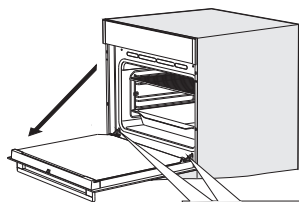


2 Remove the guides from the holes in the back wall.

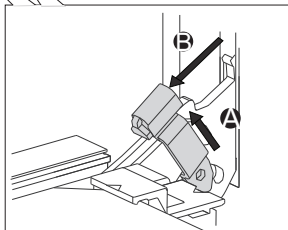


After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver.

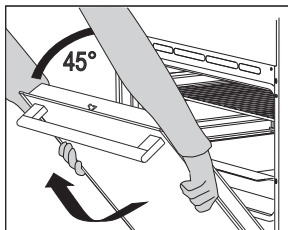
REMOVING AND INSERTING THE OVEN DOOR



- 1 Open the door to the fully open position.



- 2 Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).



- 3 Gently close the door until it reaches a 45° angle. Slightly lift the door and pull it out from both hinge slots on the appliance.



To replace the door, repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

SOFT DOOR OPENING (depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door opening force, starting at the 75-degree angle.

SOFT DOOR CLOSING (depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the 75-degree angle. It allows simple, quiet, and smooth closing of the door. A gentle push (to a 15-degree angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

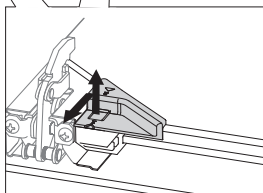
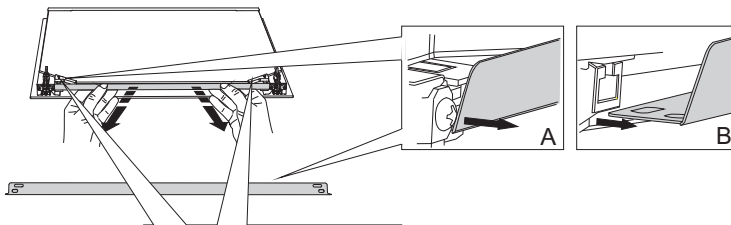


If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.

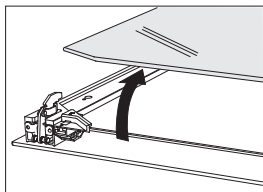
REMOVING AND INSERTING THE OVEN

DOOR GLASS PANE (depending on the model)

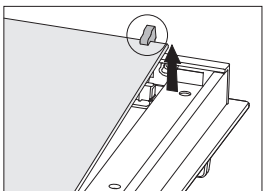
Oven door glass pane can be cleaned from the inside, but the door must be removed first. Remove the oven door (see chapter REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR).



- 1** Slightly lift the brackets on the left and right side of the door upwards (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).



- 2** Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.



- 3** The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.

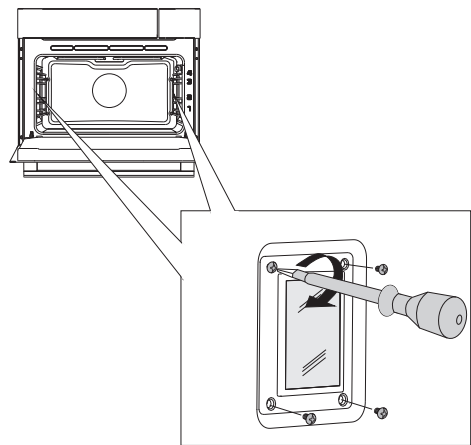


To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

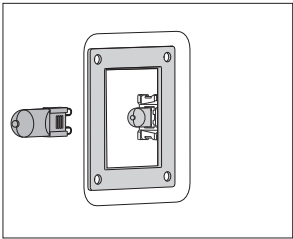
REPLACING THE BULB

The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

The lamp is a consumer item and therefore not covered by warranty. Replace the defective lamp with a lamp of the same type.

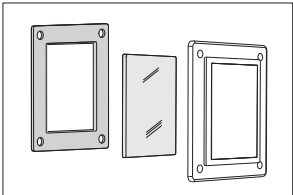


1 Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel, the glass and the sealing ring.



2 Remove the bulb and install a new one.

 **Please note:** the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.



Replace the cover panel, the glass and the sealing ring.

 **Attention:** The sealing ring needs to fit perfectly in the oven wall recess.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem/error	Solution
There is no response of the sensors; the display is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb is described in the chapter Cleaning and Maintenance.
The pastry is underdone.	Did you choose the right temperature and heating system? Is the oven door closed?
Error code is displayed: ERRXX ... * XX denotes the number/code of the error.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. Then, reconnect it and set the time of day. If the error is still indicated, call a service technician.
Water is not pumped into the steam system.	Check the water level in the water tank. Not enough water in the water tank. Make sure the tubes on the back of the water tank and the holes are not clogged.

If the problems persist despite observing the advice above, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



Before the repair, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse or by removing the plug from the wall outlet).

DISPOSAL



Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorized collection center for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Blank lined paper for writing.



The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.



712320

Pelgrim

en (01-21)

712320 / VER 2 / 21.01.2021



OVS824RVS
OVS824MAT
OVS834MAT

Bedienungsanleitung Dampföfen

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Zur einfacheren Bedienung des Geräts haben wir eine detaillierte Gebrauchsanleitung beigelegt, damit Sie sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anfreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als ein gesondertes Blatt beigelegt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

INHALT

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:	HINWEISE
5 KOMBINIERTER DAMPFBACKOFEN 9 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD 10 BEDIENEINHEIT	VORWORT
12 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 12 DAMPFGAREN 13 WASSERBEHÄLTER FÜLLEN 14 ERSTE INBETRIEBNAHME 15 ERMITTLUNG DER WASSERHÄRTE	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
16 AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG 17 A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART 19 B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART 28 C) DAMPFGAREN (DAMPF - SCHNELLZUGANG ZU DEN DAMPFPROGRAMMEN) 30 D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE) 31 BACK-/BRATVORGANG STARTEN 31 BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS 32 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 34 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN	EINSTELLEN UND BACKEN/BRATEN
37 REINIGUNG UND PFLEGE 38 KLASSISCHE REINIGUNG 39 PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF 40 REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS 41 REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS 42 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOPAUSZIEHFÜHRUNGEN 43 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR 45 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE 46 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS	REINIGUNG UND PFLEGE
47 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 48 ENTSORGUNG	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:



Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

Sicherer und fachgerechter Gebrauch des Dampfbackofens

Lassen Sie das Gerät eine Zeit lang bei Zimmertemperatur stehen, bis sich alle Komponenten an die Zimmertemperatur angepasst haben. Falls der Backofen bei niedrigen Temperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert wird, kann dies für einige Bauteile des Geräts gefährlich sein (insbesondere für Pumpen).

Das Gerät sollte nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter 5°C betrieben werden, da die Möglichkeit besteht, dass das Gerät bei solchen Temperaturen nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren kann! Beim Einschalten des Geräts unter solchen Bedingungen kann es zur Beschädigung der Pumpe kommen.

Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, trennen Sie es umgehend vom Stromnetz.

Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände oder Stoffe auf, die beim Einschalten eine Gefahr verursachen könnten.

Kein destilliertes Wasser für Autobatterien verwenden, da dieses einen Säurezusatz enthalten kann!

Wenn Sie die Backofentür (mit Dampfsystem) nach dem Ende oder während des Dampfwarens öffnen, sorgen Sie dafür, dass die Backofentür vollständig geöffnet ist; andernfalls könnte der Dampf aus dem Garraum den Betrieb des Bedienfelds beeinträchtigen.

Nach Beendigung des Dampfwarens bleibt im Garraum noch etwas Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, damit Sie sich nicht am heißen Wasserdampf verbrühen. Reinigen Sie den Garraum erst, wenn er sich abgekühlt hat.

Nach Beendigung des Dampfwarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Dieses Wasser kann heiß sein! Seien Sie deshalb beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

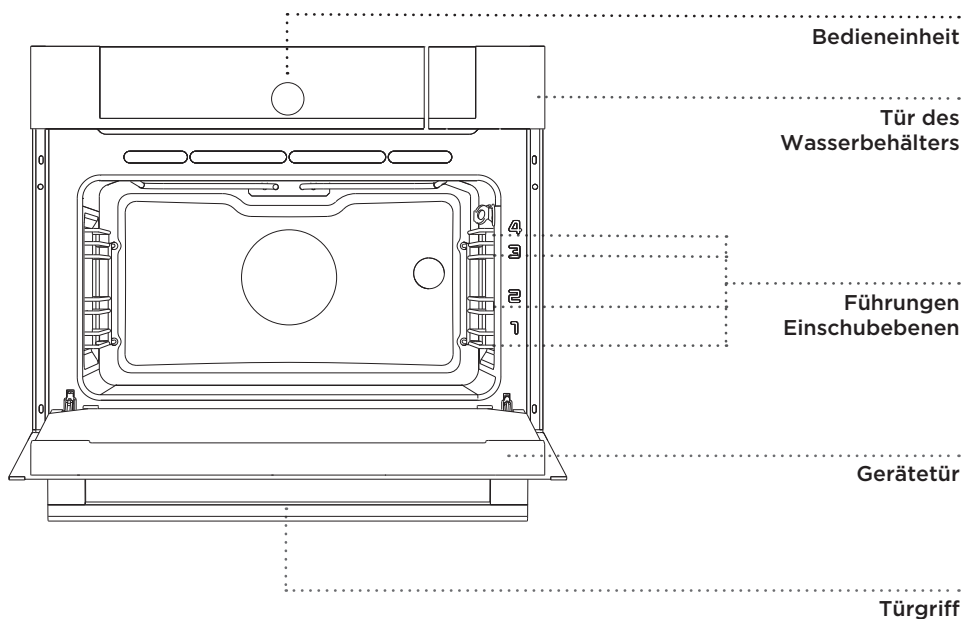
Um die Entstehung von Kalkstein zu vermeiden, lassen Sie nach dem Dampfwaren die Gerätetür offen, damit sich der Garraum auf Zimmertemperatur abkühlt.

Während des Dampfwarens sollte die Backofentür nicht geöffnet werden, da dadurch mehr Energie verbraucht wird und mehr Kondenswasser entsteht.

KOMBINIERTER DAMPFBACKOFEN

(BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden). Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOPFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2 und 3 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Türkontaktschalter schalten die Heizelemente, das Gebläse und den Dampfgenerator aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Sobald die Tür wieder geschlossen wird, werden die Beheizung und der Dampfgenerator wieder automatisch eingeschaltet.

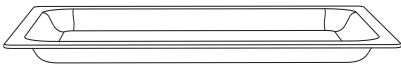
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

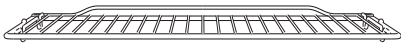
VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

ZUBEHÖR (Abhängig vom Modell)



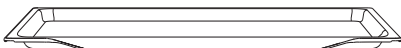
Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



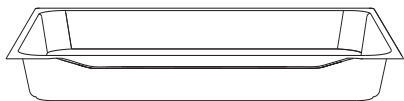
Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



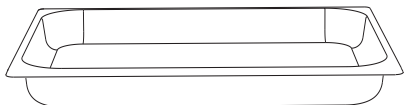
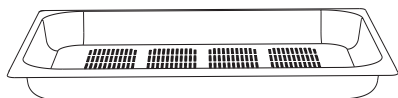
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



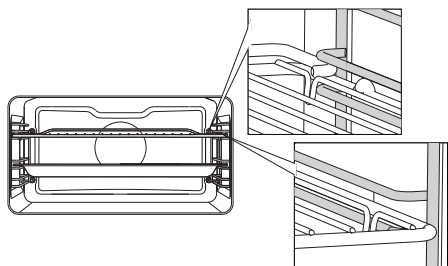
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.



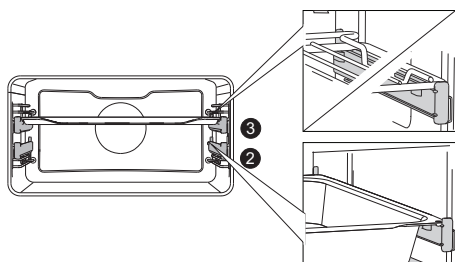
Das hohe Backblech während des Back-/Bratvorgangs nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



DAMPF-SET (INOX) Zum Backen/Braten mit Dampf. Stellen Sie das perforierte Tablett mit dem Gargut auf die mittlere Einschubebene und die Fettpfanne eine Ebene niedriger.



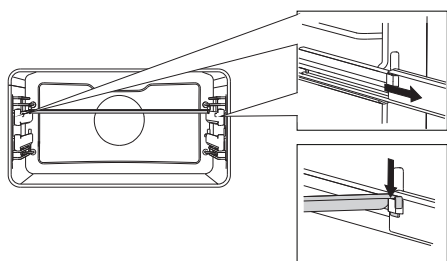
Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

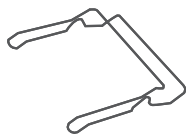


Schließen Sie die Gerätetür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

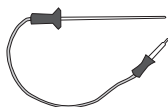


SYNCHRONISIERUNGSLEISTE

Sie können die Leiste an den Teleskop-Ausziehführungen anbringen (vollständiger Auszug) oder diese entfernen. Ziehen Sie die beiden Führungen einer Einschubebene heraus. Haken Sie die Leiste in beide Kerben an den Führungen ein und schieben Sie sie bis zum Anschlag in den Garraum.



Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.



Temperatursonde zum Braten von größeren Fleischstücken.

ENTKALKUNGSMITTEL bzw.

Reinigungsmittel für das Dampfsystem.

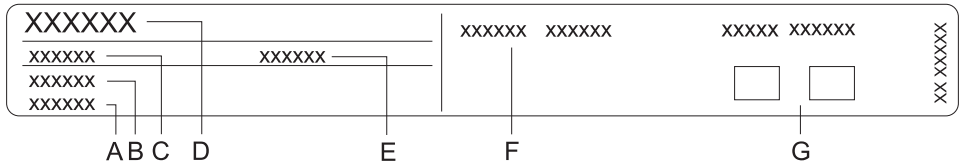
MESSINDIKATOR Zur Prüfung der Wasserhärte.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

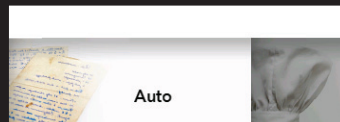


- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Modell
- F Technische Daten
- G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Geräte­rand befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

BEDIENEINHEIT

(Abhängig vom Modell)



1 TASTE EIN/AUS

2 EIN/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG

3 ZURÜCK-TASTE

Kurze Berührung:

Rückkehr zum vorherigen Menü

Lange Berührung:

Rückkehr zum Hauptmenü

4 EINSTELL- und BESTÄTIGUNGSTASTE

Durch Drehen des Knebels Einstellung auswählen

Durch Drücken der Taste Einstellung bestätigen



5 KURZZEITWECKER/ ALARM

6 TASTE KINDERSPERRE

7 START/STOPP-TASTE

8 DISPLAY zum Anzeigen aller Einstellungen

Lange Berührung:
START

Lange Berührung während des Betriebs: STOPP

HINWEIS:

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Transportsicherungen aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel.

Lassen Sie vor dem ersten Gebrauch den Backofen leer mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde laufen. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

DAMPFGAREN

Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack bewahren. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche.

Vorteile des Dampfgarens:

Die thermische Behandlung (Dünsten, Braten) des Garguts setzt ein, bevor die Temperatur im Garraum 100°C erreicht. Möglich ist auch langsames Garen bzw. Dünsten oder Braten bei niedrigen Temperaturen im Garraum.

So werden Lebensmittel schonend zubereitet, wasserlösliche Vitamine und Minerale werden nicht zerstört, da nur ein geringer Teil im kondensierten Dampf, der mit dem Gargut in Kontakt ist, aufgelöst wird.

Zur Zubereitung brauchen Sie kein Fett. Dampfgaren bewahrt den Geschmack. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Grillgeschmack oder Geschmack nach Kochtopf bzw. Bräter. Ebenso wird beim Dampfgaren der Geschmack nicht verändert, weil das Gargut nicht im Wasser gegart wird.

Beim Dampfgaren werden Geschmack und Düfte zwischen den Lebensmitteln nicht übertragen, deswegen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen garen.

Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln und zum Warmhalten von Speisen geeignet.

WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

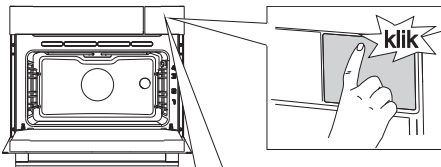
Der WASSERBEHÄLTER ermöglicht die unabhängige Zufuhr von Wasser in den Dampfbackofen. Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters beträgt ca. 1,3 l (siehe Markierung). Mit dieser Wassermenge können Sie beim max. Dampfzyklus (Heißluft + Dampf bei max. Leistungstufe) ca. 3 Stunden garen.



Reinigen Sie den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch.



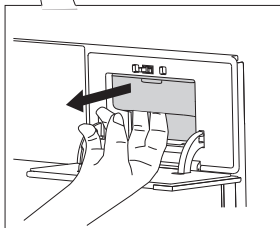
Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem und kaltem Wasser aus der Wasserleitung, Tafelwasser (kein Mineralwasser) oder zum Kochen geeignetes destilliertes Wasser. Das Wasser muss beim Einfüllen Zimmertemperatur haben (20°C ± 10°C).



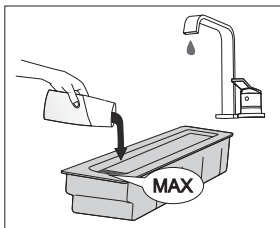
1 Öffnen Sie die Tür des Wasserbehälters durch Drücken der Stelle, an welcher der Aufkleber angebracht ist.



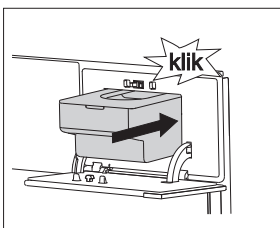
Sie können den Aufkleber später entfernen.



2 Ziehen Sie den Wasserbehälter aus dem Gehäuse, indem Sie ihn an der Nut anfassen.



3 Öffnen Sie die Abdeckung. Spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser aus. Setzen Sie den Wasserbehälter zusammen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX.



4 Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gehäuse zurück und zwar bis zur Endposition (es ist ein Klickgeräusch hörbar) und schließen Sie durch Drücken die Tür des Wasserbehälters.



Nach Beendigung des Dampfwarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Sie können die Abdeckung und den Wasserbehälter mit üblichen Flüssigreinigern reinigen, die keine Scheuermittel enthalten, oder in der Geschirrspülmaschine.

ERSTE INBETRIEBNAHME

AUSWAHL DER SPRACHE

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall muss wieder die gewünschte Sprache eingestellt werden. Vom Werk aus ist das Gerät auf die englische Sprache eingestellt.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

12:00		
English	Česky	Dansk

Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Bestätigen Sie die Auswahl.

EINSTELLUNG DES DATUMS

Date	12:00		
03	1	1	2017

Stellen Sie durch Drücken des KNEBELS den TAG, den MONAT und das JAHR ein. Drehen Sie den KNEBEL und bestätigen Sie ihre Einstellungen mit dem HÄCKCHEN.

UHR EINSTELLEN

Time	12:00		
⌚	12:00	✓	

Drehen Sie den KNEBEL und stellen Sie die UHR ein. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen.



Der Backofen lässt sich betreiben, auch wenn die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt ist, jedoch können Sie in diesem Fall keine Zeitfunktionen verwenden (siehe Kapitel AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

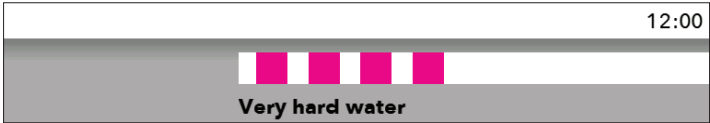
Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (siehe Kapitel ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN).

ERMITTLUNG DER WASSERHÄRTE

Vor dem ersten Gebrauch des Dampfsystems sollten Sie die Wasserhärte ermitteln.

Auf dem Display erscheint ein Balken und die Meldung „**Very hard water**“ (sehr hartes Wasser).

 Vom Werk aus wurde die maximale Wasserhärte eingestellt.



Tauchen Sie den beigelegten Teststreifen eine Sekunde lang ins Wasser. Geben Sie nach einer Minute die Anzahl der Striche in das Gerät ein. Drehen Sie den KNEBEL.

	4 grüne Striche	Sehr weiches Wasser
	1 roter Strich	Weiches Wasser
	2 rote Striche	Mittlere Wasserhärte
	3 rote Striche	Hartes Wasser
	4 rote Striche	Sehr hartes Wasser

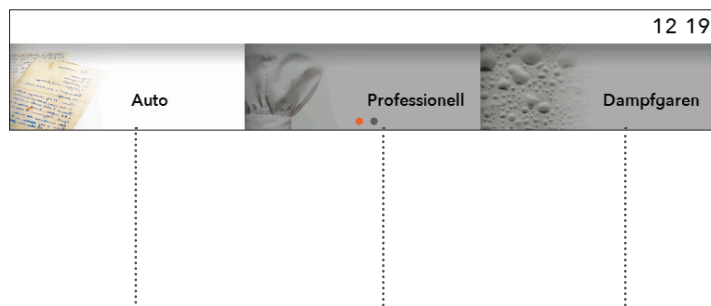
EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Sie können die Einstellung der Wasserhärte im Menü AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN ändern.



Eine falsche Einstellung der Wasserhärte kann den Betrieb des Geräts und seine Lebensdauer beeinträchtigen.

AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das gewünschte Menü aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS. Oben erscheint die BEZEICHNUNG des gewählten Menüs.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

A) Automatisch

Wählen Sie bei dieser Betriebsart zuerst die Art der Speise und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, der Bräunungsstufe und des Betriebsendes. Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten an, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.

B) Betriebsart Professionell

Diese Betriebsart bietet Ihnen eine Speisenauswahl mit voreingestellten Werten, die Sie ändern können.

C) Dampf

Dampfgaren ist ein natürliches Garverfahren, das den vollen Geschmack des Garguts bewahrt.

D) Meine Rezepte

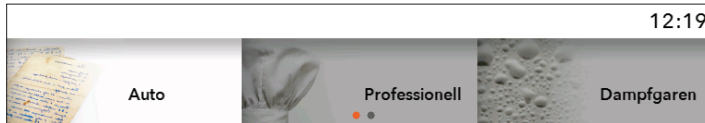
Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Rezepten, jedes Mal mit den gleichen Schritten und Einstellungen. Sie können Ihre Lieblingsrezepte als Programme speichern, die Sie jederzeit aufrufen können.

A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART

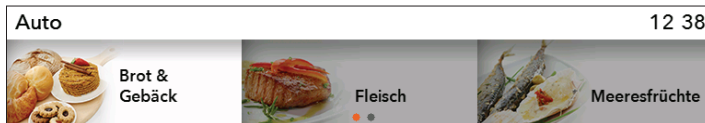
(Betriebsart Automatisch)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Automatisch** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Es werden die vor-eingestellte Werte angezeigt: Sie können die Menge, die Bräunungsstufe und die Einschaltverzögerung (Betriebsende) einstellen.

- 1 Menge
- 2 Bräunungsstufe
- 3 Einschaltverzögerung
- 4 Betriebsdauer
- 5 Beheizungsart und empfohlene Einschubebene
- 6 Betriebsart Professionell



Falls Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH das Symbol  wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart PROFESSIONELL um (siehe Kapitel BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART).

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste **Start/Stop**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

VORHEIZEN

Einige Speisen in der Betriebsart **Automatik** erfordern die Funktion „Vorheizen“ .

Nachdem Sie die Speise ausgewählt haben, erscheint der Hinweis **„Das ausgewählte Programm schließt die Funktion Vorheizen ein.“** (Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.) **Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“**.

Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

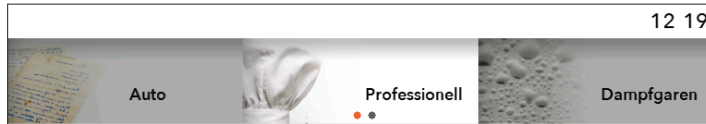
 Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

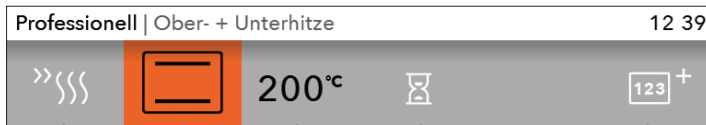
(Betriebsart Professionell und Dampfgaren)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Professionell** aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Wählen Sie die eigenen **Grundeinstellungen** aus.

1 2 3 4 5

GRUNDEINSTELLUNGEN

- 1 Vorheizen
- 2 Beheizungsart (siehe Tabelle BEHEIZUNGSARTEN)
- 3 Garraumtemperatur

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

- 4 Betriebsdauer (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN)
- 5 Schrittprogramme (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMME)
- 6 Dampfungabe (siehe Kapitel ZUGABE VON WASSERDAMPF)

VORHEIZEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Schalten Sie die Funktion „Vorheizen“ durch Auswahl des Symbols  ein, auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen gestartet**“. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen beendet**“.

Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.



Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

BEHEIZUNGSARTEN (vom Modell abhängig)

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
BEHEIZUNGSARTEN			
	OBER- + UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	30-230
	OBERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	150	30-230
	UNTERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	160	30-230
	KLEINFLÄCHENGRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230	30-230
	GROSSER GRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230	30-230
	GROSSER GRILL + LÜFTER Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	30-230
	HEISSLUFT + UNTERHITZE Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	30-230

BE- TRIEB- SART	BESCHREIBUNG	VOREIN- GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
BEHEIZUNGSARTEN			
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	30-230
	SPAR-HEISSLUFT ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	120- 230
	UNTERHITZE + LÜFTER Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180	30-230
	BRAUNBRATEN Beim automatischen Bratvorgang ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.	180	30-230

¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

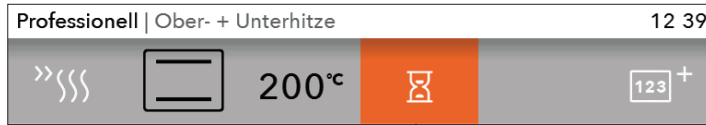
BE- TRIEB- SART	BESCHREIBUNG	VOREIN- GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN. - MAX. TEMPERA- TUR
	HEISSLUFT MIT DAMPF Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von Gefrier- gut geeignet. Sie gewährleistet schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form des Garguts zu verän- dern. Sie können eine von drei Möglichkeiten wählen:	160	
	HOCH: Zur Zubereitung von Schnitzeln und kleinerer Fleischstü- cke		30-230
	MITTEL: Zum Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Braten von Fischfilets und Zubereitung von gratiniertem Gemüse		30-230
	NIEDRIG: Braten von größeren Fleischstücken (Braten, Hühnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Semmeln), Lasagne, usw.		30-230

BE- TRIEB- SART	BESCHREIBUNG	VOREIN- GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN. – MAX. TEMPERA- TUR
	DAMPF Diese Betriebsart ist für alle Fleischsorten, Eintöpfe, Gemüse, Obstkuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen (Speisen, die eine längere Garzeit benötigen) geeignet.	100	–
	SOUS VIDE Ist ein Verfahren zum langsamen Garen des Garguts im Vakuum, bei genau festgelegter Temperatur. Methode Die Sous vide-Methode ist zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und allen Arten von Gemüse und Obst geeignet. Die so zubereitete Speise ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack.	50	30-95

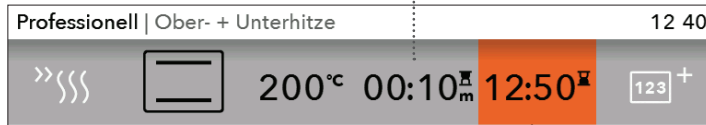
Berühren Sie zum Start des Betriebs die Taste **START/STOP**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

 Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönt ein akustisches Signal. Während des Betriebs kann die Beheizungsart nicht geändert werden.

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



In der Grundbetriebsart Professionell können Sie eine der **Zeitfunktionen wählen**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Betriebsdauer

Startzeitvorwahl



Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart können Sie selbst die Betriebsdauer des Backofens bestimmen. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl (die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden).

Dementsprechend wird auch die Anzeige des Betriebsendes angepasst. Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt. Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen.



Einstellung der Einschaltverzögerung

Die Funktion Startzeitvorwahl ist bei den Einstellungen Kleingrill, Großgrill und Grill mit Ventilator nicht möglich.

Bei dieser Betriebsart stellen Sie ein, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Einschaltverzögerung bis zu 24 Stunden). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ende des Back-/Bratvorgangs: 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).

Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00).

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.

Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab. Auf dem Display erscheint die Mitteilung: Der Start des Back-/Bratvorgangs ist verzögert. Der Back-/Bratvorgang beginnt um 16.00 Uhr.

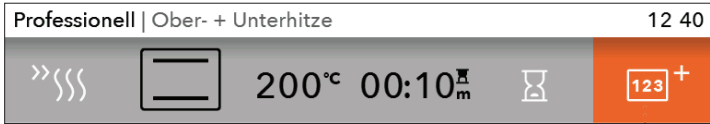


Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort Ende.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

SCHRITTPROGRAMM

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen, in einem Back-/Bratvorgang drei verschiedene aufeinanderfolgende Schritte der Zubereitung zu kombinieren. Durch die Auswahl verschiedener Einstellungen können Sie die Speise nach Ihren Wünschen zubereiten.

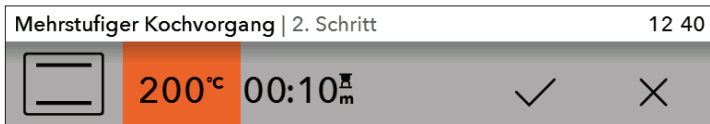


In der Betriebsart „Professionell“ können Sie „Zubereitung nach Schritten“ und „Dampfgaren“ auswählen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

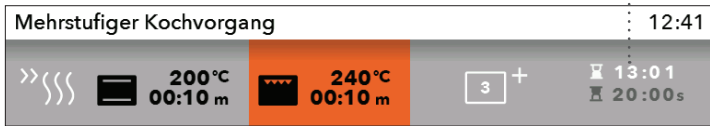


Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Der erste Schritt ist schon ausgewählt, weil Sie davor die Zeitfunktionen eingestellt haben.



Stellen Sie die Beheizungsart, die Temperatur und die Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Setzen des HÄCKCHENS und Drücken des KNEBELS.



Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

Nach Betätigung der Taste START beginnt der Backofen zuerst nach Schritt 1 zu arbeiten (auf dem unteren Teil des Displays wird auf dem Balken angezeigt, nach welchem Schritt der Back-/Bratvorgang ausgeführt wird). Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 aktiviert – wenn Sie diese gewählt haben.



 Wenn Sie während des Betriebs einen Schritt löschen möchten, drehen Sie den KNEBEL, wählen Sie den Schritt aus und widerrufen Sie ihn durch Setzen des KREUZES. Das können Sie nur bei Schritten durchführen, die noch nicht ausgeführt wurden.

EINBLASEN DES DAMPFES

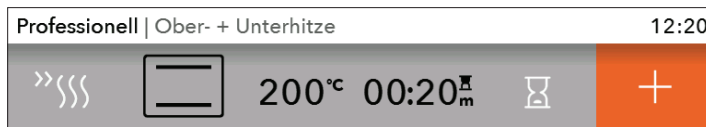
Die Zugabe des Dampfes ist empfehlenswert bei der Zubereitung von:

- **Fleisch** (gegen Ende): das Fleisch wird saftiger und weicher, außerdem muss das Fleisch nicht mit Wasser begossen werden. Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wildbret, Geflügel, Lammfleisch, Fisch, Würste;
- **Brot, Semmeln:** verwenden Sie den Dampf in den ersten 5-10 Minuten. Die Brotkruste wird knusprig und schön braun;
- **Gemüse- und Obstaufläufe,** Lasagne, Mehlspeisen, Pudding;
- **Gemüse,** insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Mohrrüben, Zucchini und Auberginen.

Sie können die Dampfzugabe in der Grundbetriebsart **Professionell vornehmen**, wenn Sie die Zubereitungszeit einstellen. Die Zubereitungszeit muss entsprechend lang eingestellt werden, damit der Dampf eingeblasen werden kann.



Die gesamte Zubereitungszeit darf nicht kürzer als 10 Minuten sein.



Drücken Sie zur Zugabe des Dampfes das **Symbol +**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das Symbol – Schrittprogramm (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM) – Intensität der Dampfzugabe in drei Stufen.

A) DAMPFZUGABE NACH SCHRITTEN

Stellen Sie die Schritte ein (siehe SCHRITTPROGRAMM). Wählen Sie das **Symbol +** für die Zugabe des Dampfes. Das System wird automatisch die Dampfstöße hinsichtlich der Zubereitungszeit berechnen. Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stop.

B) DIREKTE ZUGABE DES DAMPFES

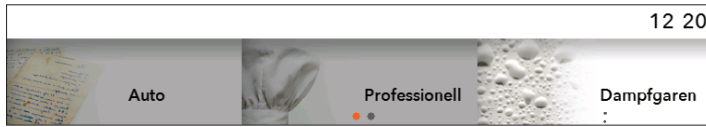
Die direkte Zugabe des Dampfes wird während des Back-/Bratvorgangs ausgeführt. Wählen Sie das **Symbol** . Auf dem Display erscheint die Mitteilung: **"Möchten Sie Dampf zugeben?"** Das Symbol blinkt, bis das Verfahren beendet ist. Sie können die direkte Zugabe des Dampfes in drei Schritten wiederholen, dann erlischt das Symbol für Dampf.

C) DAMPFGAREN

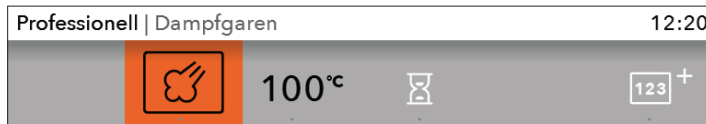
(Dampf - Schnellzugang zu den Dampfprogrammen)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart **DAMPF** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die eigenen Grundeinstellungen:

- 1 Beheizungsart
- 2 Temperatur im Garraum
- 3 Betriebsdauer
- 4 Zubereitung nach Schritten (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM)



Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Füllen Sie den **Wasserbehälter** mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX. Verwenden Sie das DAMPFSET zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch und Kartoffeln, die nicht im Saft gegart werden. Stellen Sie das Dampfset die 2. Einschubebene.



Um das Innere des Backofens zu trocknen, stellen Sie Umluft und Unterhitze  für 15 Minuten auf 170°C ein. Nach Programmende lassen Sie die Ofentür mindestens für 2 Minuten offen, um das Geräteinnere zu entschwaden und zu trocknen.

SOUS VIDE (DAMPFGAREN)

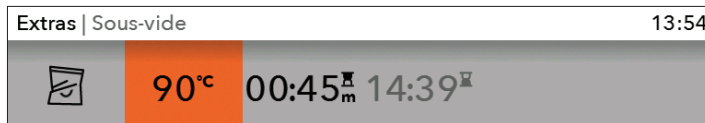
Packen Sie das Gargut in einen speziellen Plastiksack, die zum Vakuumieren und Garen mit der Methode Sous vide geeignet ist. Legen Sie das verpackte Gargut auf das perforierte Backblech und legen Sie es auf die mittlere Einschubebene.



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen.** Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart Sous vide.



Stellen Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit ein. Garen Sie das Gargut längere Zeit bei niedrigen Temperaturen (siehe Tabelle).

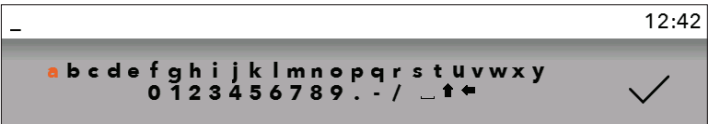
Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Gargut aus der Verpackung. Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie das Gargut später in heißem Öl anbraten.

D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs erscheint das Menü „Ende“. Wählen Sie das Symbol  und speichern Sie die ausgewählten Einstellungen in den Speicher des Backofens.

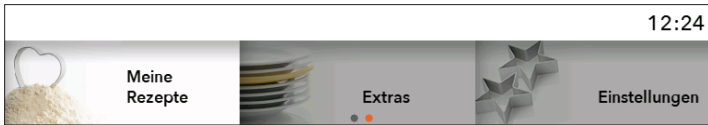


 Sie können maximal 12 eigene Rezepte speichern.

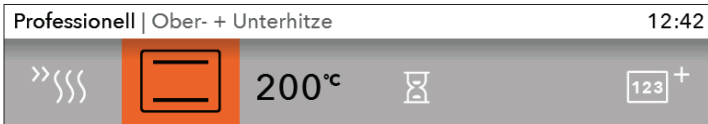


Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Meine Rezepte**. Bestätigen Sie die Auswahl.

Geben Sie durch Drehen des KNEBELS und Bestätigung der einzelnen Buchstaben einen neuen Rezeptnamen ein. Löschen Sie nach Bedarf den Buchstaben mit der Pfeiltaste. Bestätigen Sie den Namen des neuen Rezeptes mit dem Häkchen.



Sie können Ihr Lieblingsrezept auswählen, indem Sie im Hauptmenü den Punkt „**Meine Rezepte**“ wählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Knebels.



Auf dem Display erscheinen voreingestellte Werte, die Sie ändern können.

Nach Beendigung des Programms erscheint auf dem Display der Hinweis „**Ende**“. Falls Sie Einstellungen verändert haben, können Sie diese speichern, indem Sie das Symbol  auswählen. Wählen Sie ein Rezept mit dem gleichen Namen aus. Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Das Programm wird überschrieben**“.

- Sie können die Auswahl bestätigen, wenn Sie das Rezept unter demselben Namen speichern möchten oder Sie können einen neuen Namen für das Rezept eingeben.
- Die Auswahl kann widerrufen werden. Es erscheint ein Menübild, in dem Sie ein neues Feld auswählen und ein neues Rezept speichern können.

BACK-/BRATVORGANG STARTEN



Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP. Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP. Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen Sie die Auswahl.



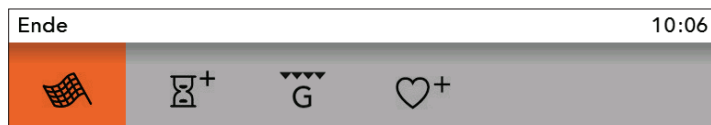
Falls Sie während des Betriebs des Backofens die Gerätetür öffnen, wird der Back-/Bratvorgang unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür wird er wieder fortgesetzt. Die Gerätetür sollten Sie innerhalb von 3 Minuten schließen, sonst wird der Betrieb beendet und auf dem Display wird die Mitteilung „Ende“ angezeigt.



Sie können den Back-/Bratvorgang durch Berühren der Taste START/STOP unterbrechen. **„Programm unterbrochen. Möchten Sie das Programm anhalten?“** Nach der Unterbrechung des Programms können Sie die Meldung durch Setzen des KREUZES löschen. Um das Programm anzuhalten, bestätigen Sie die Aktion durch Setzen des HÄCKCHENS; die Meldung „Finish menu“ (Menü beenden) erscheint.

BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Sie können den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOP ausschalten.



Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.



Ende

Berühren Sie die Ikone und beenden Sie den Back-/Bratvorgang. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.



Betriebszeit verlängern

Durch Berührung der Ikone können Sie die Betriebszeit verlängern. Stellen Sie ein neues Betriebsende ein (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).



Gratinieren hinzufügen

Wählen Sie dieses Symbol aus, wenn sie nach Betriebsende die Oberseite der Speise überbacken möchten.



Zu meinen Rezepten hinzufügen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eigene Einstellungen zu speichern und das eigene Rezept beim nächsten Mal aufzurufen.



Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen**. Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Reinigen mit Dampf

Das Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft im Garraum ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.

Durch Berühren des Symbols können Sie die Speiseart, das Gewicht, den Beginn und das Ende des Programms bestimmen. Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren bzw. voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Warmhalten

Diese Funktion wird zum Warmhalten von fertigen Speisen verwendet. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende des Programms ein.

Teller wärmen

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende der Funktion ein.

Regeneration

Mit der Betriebsart „Regeneration“ können Sie eine schon gekochte Speise aufwärmen. Da zum Aufwärmen nur Dampf verwendet wird, wird die Qualität der Speise nicht beeinträchtigt.

Der Geschmack und die Textur werden aufrechterhalten und die Speise sieht aus, als wäre sie gerade frisch gekocht worden. Sie können mehrere verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren.

- Bei dieser Funktion können Sie den Anfang und das Ende des Regenerationsprozesses einstellen.

SabbSchnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Beheizung ausgeschaltet und der Backofen ist zum Backen/Braten mit dem ausgewählten Programm bereit.

Sabbath

Bei dieser Betriebsart stellen Sie die Temperatur zwischen 85 und 140°C und die Zeit (maximal 74 Stunden) der Sabbath Aktivität ein. Nach Betätigung der Taste START wird die Zeit abgezählt. Im Garraum leuchtet die Garraumleuchte. Alle akustischen Alarmer und der Betrieb des Geräts sind abgeschaltet, außer der Ein-/Aus-Taste (ON/OFF). Sie können diese Einstellungen nach Beendigung der Betriebsart speichern.



Bei Stromausfall wird der Shabbat-Modus abgebrochen und der Backofen schaltet sich auf die Startposition um.



Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Shabbat-Modus verursacht wurden.

Sous vide

Dieses Programm wird zum langsamen Garen im Vakuum mithilfe von Dampf verwendet. Garen Sie das vakuumverpackte Gargut langsam bei niedrigen Temperaturen. Das Gargut entwickelt einen volleren Geschmack und es werden Vitamine und Mineralien bewahrt.

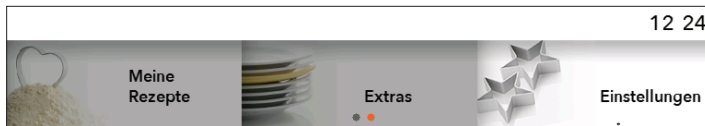
Ende

12 43

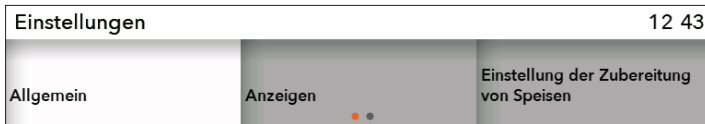


Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie die Auswahl.



Durch Drehen des Knebels können Sie sich im Menü bewegen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Allgemeines

Sprache – stellen Sie die Sprache ein, die auf dem Display angezeigt werden soll.

Datum – das Datum muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie den Tag, den Monat und das Jahr ein.

Tageszeit – Die Tageszeit muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie die aktuelle Zeit auf der UHR und danach im Feld ZEIT noch die Zeitanzeige ein: digital oder analog.

Akustisches Signal – Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

Lautstärke – Sie können eine der drei verschiedenen Lautstärken einstellen.

Tastensignal – einschalten oder ausschalten.

Start-/Abschaltsignal – einschalten oder ausschalten.

Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

Beleuchtung – drei verschiedene Stufen

Nachtmodus – stellen Sie die Zeit ein, bis zu der das Display dunkel sein soll.

Umschalten auf den Standby Modus – das Display schaltet sich nach 1 Stunde automatisch aus.

Einstellung der Zubereitung von Speisen

Wasserhärte

Entkalkung

Beheizungsart

Gerätedaten

Werkseinstellungen

Garraumbeleuchtung während des Betriebs – Die

Garraumbeleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Gerätetür während des Backofenbetriebs öffnen.

Garraumbeleuchtung – Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald sie die Gerätetür öffnen oder den Backofen einschalten. Nach Programmende bleibt die Garraumbeleuchtung noch ca. 1 Minute lang eingeschaltet. Sie können die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Taste mit dem Glühbirnensymbol ein- bzw. ausschalten.



KINDERSPERRE

Schalten Sie die Kindersperre durch Berühren der SCHLÜSSELTASTE ein. Auf dem Display erscheint »**Kindersperre aktiviert**«. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion »Kindersperre« wieder ausgeschaltet.



Falls Sie die Kindersperre aktivieren, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht betreiben. Falls die Kindersperre nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktiviert wird, wird der Backofen normal betrieben, jedoch lassen sich keine Änderungen der Einstellungen vornehmen. Bei aktivierter Kindersperre können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Back-/Bratvorgang abschalten. Die Kindersperre bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersperre ausschalten.



EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

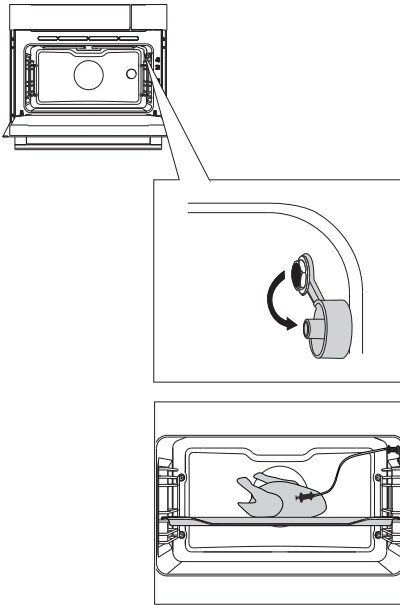
Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Backofens verwenden. Schalten Sie den Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste ein. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.



Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und die eigenen Einstellungen gespeichert.

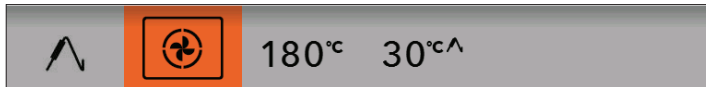
BRATEN MIT DER FLEISCHSONDE (abhängig vom Modell)

Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



1 Entfernen Sie den Metallzapfen (die Steckdose befindet sich in der oberen rechten Ecke des Garraums).

2 Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Steckdose im Garraum und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. (Falls Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben, wird diese gelöscht).



Wählen Sie die Betriebsart aus (Unterhitze und Gebläse).

Auf dem Display werden das entsprechende Symbol, die voreingestellte Temperatur und die Temperaturanzeige der Sonde angezeigt. Berühren Sie die START-Taste.

 Während des Bratvorgangs wird die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns angezeigt (Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern).

Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Stecken Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Metallstopfen wieder in die Steckdose im Garraum. Stecken Sie den Zapfen nach Beendigung des Bratvorgangs wieder in die Steckdose ein.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durch Erwachsene durchgeführt werden!

Aluminisierte Oberflächen des Geräts

Reinigen Sie aluminisierte Oberflächen des Geräts mit flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Flächen geeignet sind und keine Kratzer hinterlassen. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche des Geräts. Wischen Sie danach Reinigungsmittlrückstände mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche.

Tragen Sie Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie zum Reinigen keine groben Reinigungsmittel und Schwämme, die Kratzer verursachen. Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Vorderseite des Geräts aus Edelstahl

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffoberflächen

(vom Modell abhängig)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Aluminisierte Oberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

KLASSISCHE REINIGUNG

Zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum können Sie klassische Methoden verwenden (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann. Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

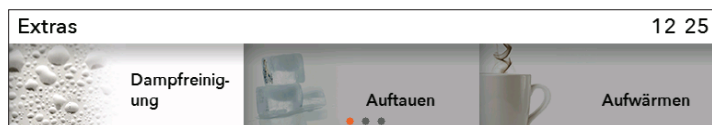
Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

Der Garraum, die Innenwände des Garraumes und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

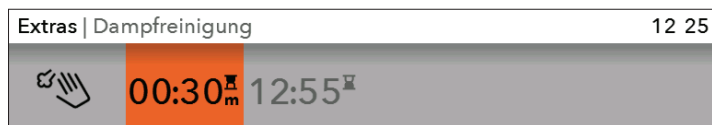
PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF

Entfernen Sie vor jedem Start des Reinigungsprogramms mit Dampf alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste.

Füllen Sie den Wasserbehälter und wählen Sie das Reinigungsprogramm für den Garraum.



Wählen Sie im Hauptmenü Zusatzfunktionen und **Reinigen mit Dampf**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drücken Sie die Taste START.

Warten Sie nach Beendigung des Programms, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können.

Nach Beendigung des Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

 Falls der Garraum nicht sauber wird (bei hartnäckiger Verschmutzung), wiederholen Sie das Reinigungsprogramm mit Dampf.



Starten Sie das Reinigungsprogramm, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Die Reinigung des Wasserbehälters hängt von der Wasserhärte ab.

Wasserhärte	°N	Anzahl der Farbstriche auf dem Testblatt
weich	0-3dH	4 grüne Striche
leicht hart	10-15dH	1 roter Strich
mittel hart	15-20dH	2 rote Striche
hart	20-25dH	3 rote Striche
sehr hart	>25dH	4 rote Striche

Während des Dampfgarens kann sich Kalkstein im Dampfsystem ansammeln. Dieser muss von Zeit zu Zeit entfernt werden. Folgende Mitteilung wird auf dem Display angezeigt:

"Bitte führen Sie den Entkalkungsvorgang durch."

Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess umfasst das Entkalken und Spülen des Garraums. Auf dem Display werden während des Vorgangs Benachrichtigungen mit Informationen sowie Aufforderungen zu Aktionen angezeigt.

Zur Entkalkung empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungsmittels NOKALK. NOKALK ist ein äußerst wirksames Entkalkungsmittel, das ausschließlich auf natürlichen und vollständig biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen basiert. Die Lösung ist umweltfreundlich, nicht korrosiv und nicht aggressiv.

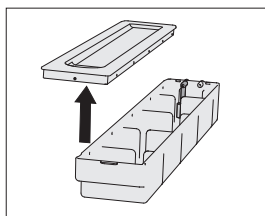
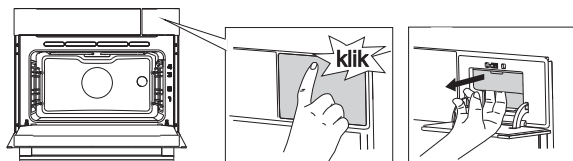
Neben der wirksamen Entkalkung wirkt es auch reinigend und antibakteriell und sorgt dafür, dass die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand erhalten bleiben. So bleibt der gute Geschmack des Garguts erhalten und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert.

1. Geben Sie das Kalkentfernungsmittel in den Wasserbehälter.
2. Das Entkalkungsprogramm wird durchgeführt.
3. Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Flüssigkeit entleeren, Wasserbehälter mit Wasser ausspülen und mit frischem Wasser füllen, um den Spülzyklus durchzuführen.
4. Der Spülzyklus ist beendet. Reinigen Sie den Wasserbehälter und wischen Sie den Backofen sauber.

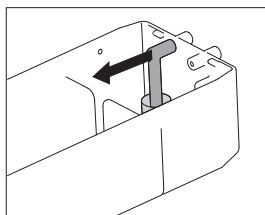
Reinigen Sie auch den Schaumfilter (siehe Kapitel REINIGUNG DES SCHAUMFILTERS).

REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS

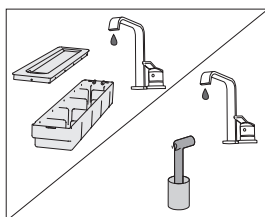
💡 Reinigen Sie bei jeder Reinigung des Wassertanks und Entkalkung auch den Filterschaum.



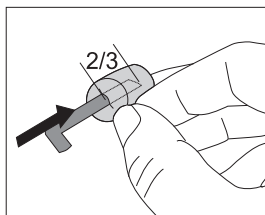
1 Öffnen Sie die Abdeckung des Wassertanks.



2 Nehmen Sie das Zuleitungsrohr ab.



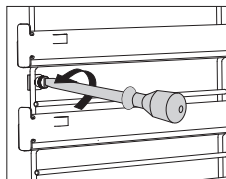
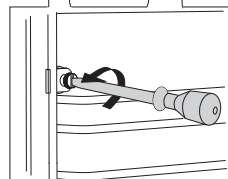
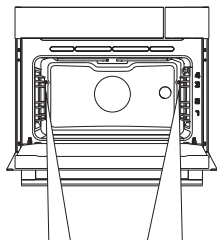
3 Reinigen Sie das Zuleitungsrohr samt Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Filterschaum sauber, sodass auf dem Schaum keine Unreinheiten sichtbar sind. Dadurch werden die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der frische Geschmack und Geruch der Lebensmittel gewährleistet.



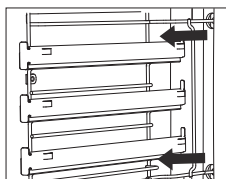
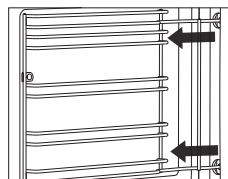
💡 Falls sich der Filterschaum vom Zuleitungsrohr abstreift, stecken Sie ihn wieder auf das Rohr bis zu zwei Dritteln seiner Länge auf.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHT- UND TELESKOP AUSZIEHFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen.

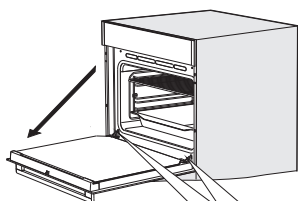


2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

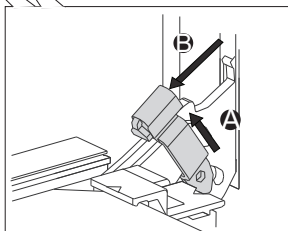


Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

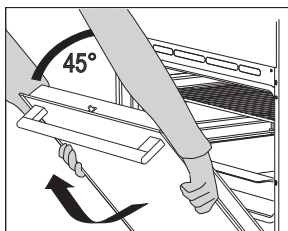
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



1 Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.



2 Heben Sie die abnehmbaren Riegel leicht an und ziehen Sie diese in Ihrer Richtung.



3 Schließen Sie langsam die Gerätetür bis zum Winkel 45° (hinsichtlich der geschlossenen Position der Tür), heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie in Ihrer Richtung heraus.



Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.



Prüfen Sie, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Gerätetür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie sich verletzen.

WEICHES ÖFFNEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgerüstet, der diese weich öffnen lässt (ab dem Winkel 75°).

WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

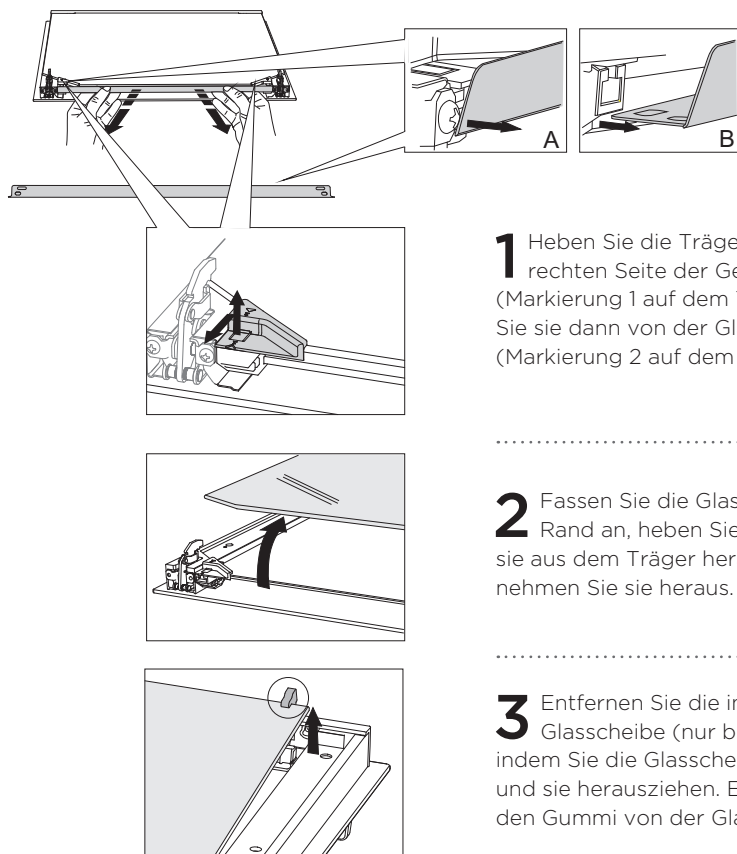
Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.



Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Gerätetür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

Sie können die Glasscheibe der Backofentür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie diese zuerst demontieren. Nehmen Sie die Backofentür ab (siehe Kapitel „AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR“).



1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Gerätetür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).

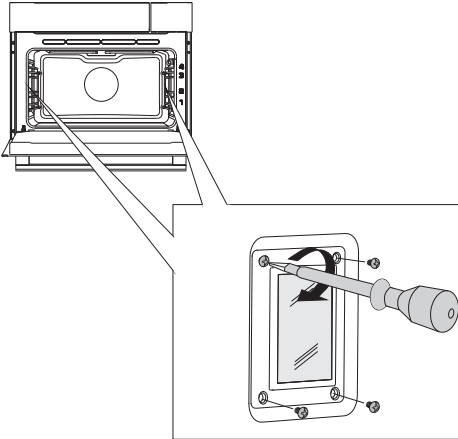
2 Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herauspringt und nehmen Sie sie heraus.

3 Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und sie herausziehen. Entfernen Sie auch den Gummi von der Glasscheibe.

Setzen Sie die Glasscheibe in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Gerätetür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

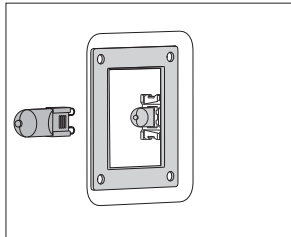
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.



1 Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.



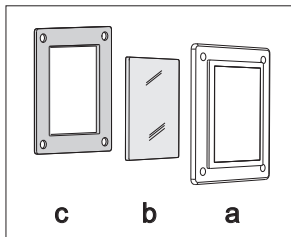
Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



2 Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.



Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.



Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die Sie nicht entfernen dürfen bzw. darf diese nicht deformiert sein. Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... * XX ist die Nummer der Störung	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt...	Prüfen Sie das Wasser im Wasserbehälter Zu niedriger Wasserstand im Wasserbehälter Prüfen Sie, ob die Anschlussrohre auf der Rückseite des Wasserbehälters passierbar und ob die Löcher eventuell verstopft sind.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanweisung vor.

Blank lined paper for writing.

Blank lined paper for writing.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden
Sie auf der Garantiekarte.



Pelgrim

de (01-21)

712319 / VER 2 / 21.01.2021