COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Gebruiksaanwijzing
Gecombineerde stoomoven en magnetron

Pelgrim

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

2	**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**	WAARSCHUWINGEN
4	Voor aansluiting van het apparaat	
6	**GECOMBINEERDE STOOMOVEN EN MAGNETRON**	INTRODUCTIE
9	Informatie over het apparaat - gegevensplaatje (afhankelijk van het model)	
10	Bedieningspaneel	
12	**VOOR HET EERSTE GEBRUIK**	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
12	Stoomkoken	
13	Het vullen van de watertank	
14	Magnetronfunctie	
15	**EERSTE GEBRUIK**	
16	De waterhardheid instellen	
17	**DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN**	INSTELLINGEN EN BAKKEN
18	A) Bakken door het type voedsel te selecteren (Recepten)	
20	B) Bakken door een ovenfunctie te selecteren (Oven modus)	
28	C) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet)	
29	D) Stoomkoken (Stomen - snelle toegang tot stoomprogramma's)	
31	E) Koken met de magnetron	
32	**BEGIN VAN HET BAKKEN**	
32	**EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN**	
33	**EXTRA FUNCTIES SELECTEREN**	
35	**ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN**	
37	**REINIGING EN ONDERHOUD**	REINIGING EN ONDERHOUD
38	Reiniging van de oven	
39	Stoomreinigingsprogramma (stoomreiniging)	
40	Reiniging van het stoomsysteem	
41	Reiniging van het filter	
42	Verwijdering en reiniging van de geleiders	
43	Vervanging van de lamp	
44	**TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN**	OVERIG
45	**VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT**	

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 aangezet.

Gebruik geen gedestilleerd water dat niet drinkbaar is (bijv. gedestileerd 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.

Veilig en correct gebruik van de combimagnetron

Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen metalen kookgerei of bestek te gebruiken. Kookgerei waarvan wordt aangegeven dat het veilig is voor de magnetron kan wel worden gebruikt. Raadpleeg de tabel en gebruik altijd de glazen bakschaal op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

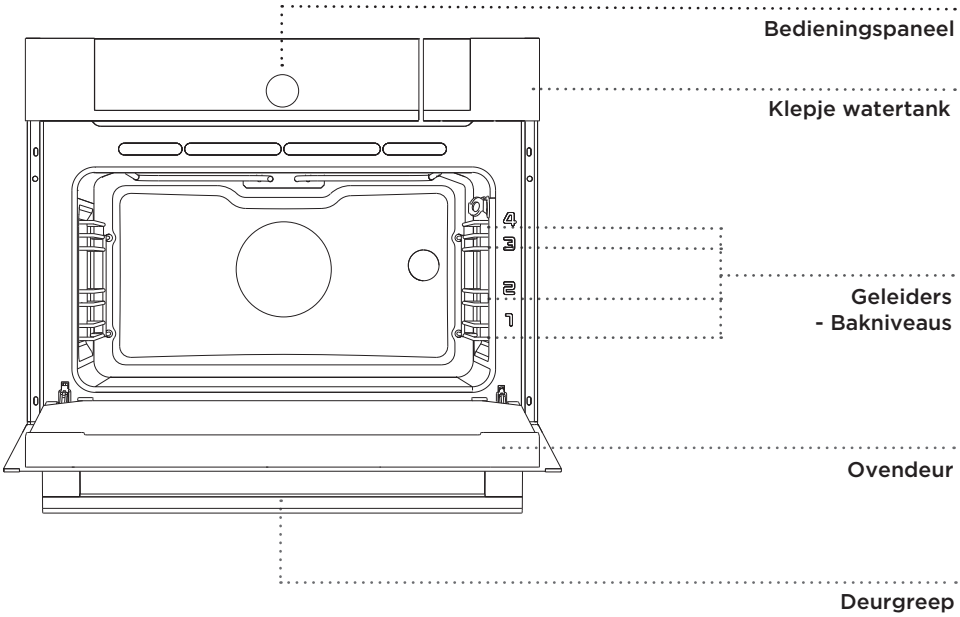
Kookgerei	**Magnetron-veilig**	**Opmerkingen**
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen		
• Polystyreenbekers	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt.
• Papieren zakken of krantenpapier	✗	Kan vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen randjes	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk	✓	Kan worden gebruikt, behalve als de rand van metaal is. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of dranken.
• Ovenschalen		
• Fijn glaswerk	✓✗	Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit.
• Glazen potten	✓✗	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		
• Borden, bekers, keukenpapier	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic	✓	Gebruik alleen hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Alleen indien bestand tegen koken en ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen
✓✗ : Voorzichtig
✗ : Onveilig

GECOMBINEERDE STOOMOVEN EN MAGNETRON

(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 bedoeld om te grillen. Niveau 1 is bestemd voor het bereiden van het eten in een glazen bakschaal.

SCHAKELAARS VAN DE OVENDEUR

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

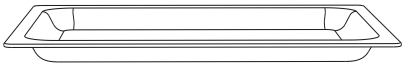
DE KOELVENTILATOR

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)

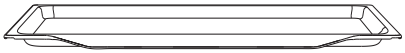


DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle baksystemen, maar kan ook als dienblad worden gebruikt.

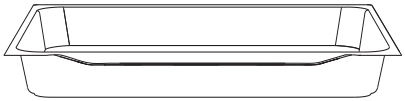
Gebruik geen rooster, bakplaat, stoomset of enige andere metalen onderdelen bij systemen met magnetron werking!

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.



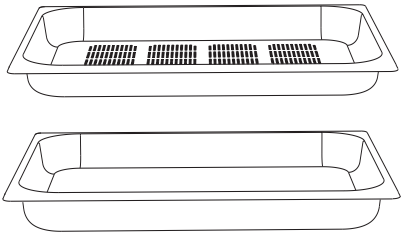
DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.



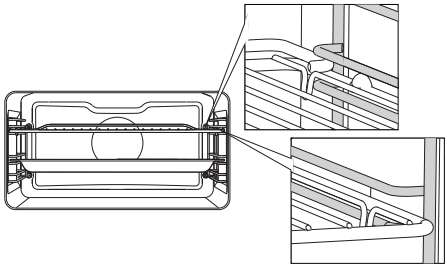
DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.

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

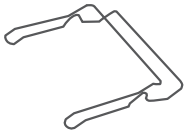
De ovenuitrusting kan bij verhitting enigszins van vorm veranderen, wat geen invloed heeft op de bruikbaarheid. Bij afkoeling keert de uitrusting weer terug in de oorspronkelijke vorm.



STOOM SET (INOX) wordt gebruikt voor het koken met stoom. Plaats de geperforeerde stoomschaal op het middelste niveau en de niet geperforeerde stoomschaal een niveau lager.



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

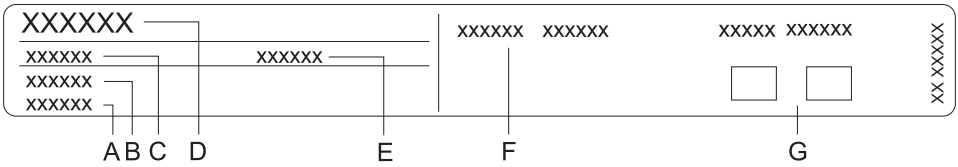


DE BAKPLAATHOUDER maakt het gemakkelijker om hete bakplaten uit de oven te halen na het bakken.

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.

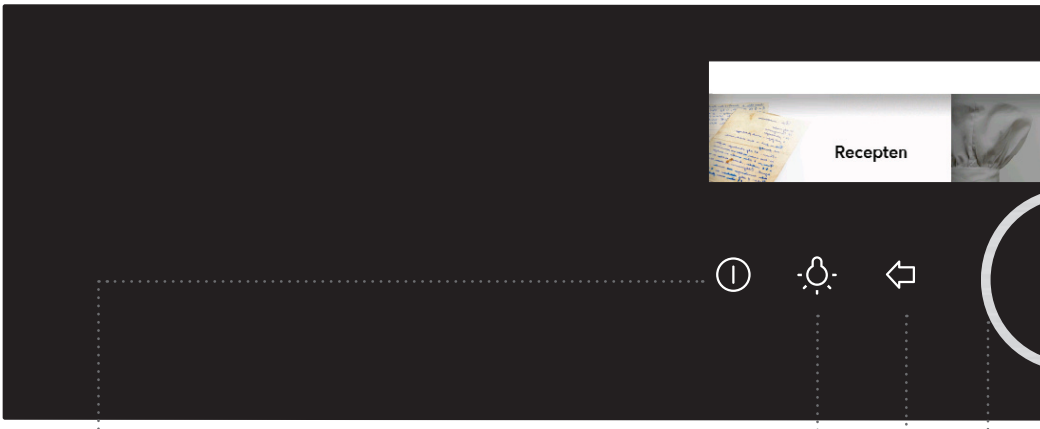
INFORMATIE OVER HET APPARAAT - GEGEVENSPLAATJE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



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.

BEDIENINGSPANEEL
(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT TOETS OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

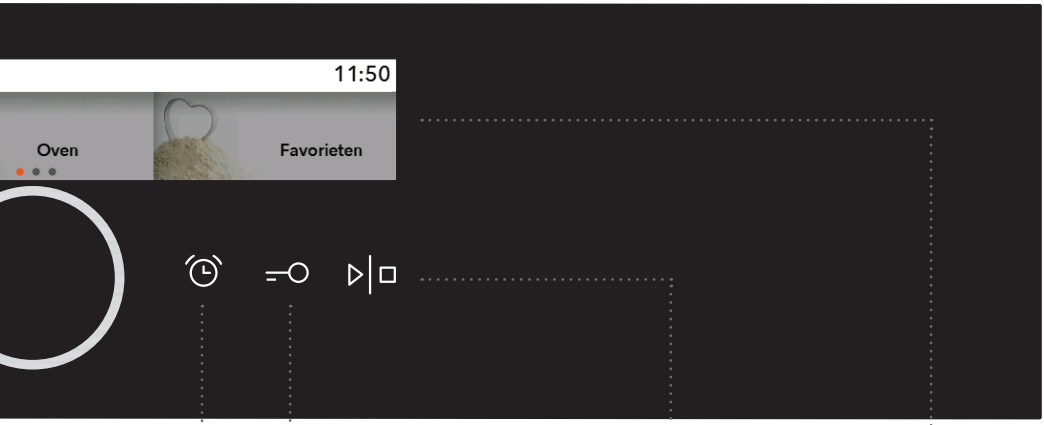
Korte druk: terug naar vorig menu

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

Aanraken: START

Aanraken tijdens werking: PAUZE/ STOP

8 DISPLAY

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.

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.

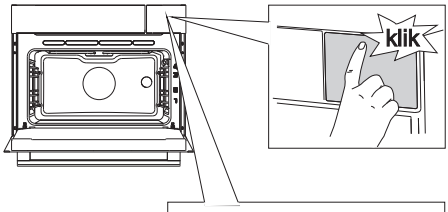
Hieronder volgen de voordelen van stoomkoken:
Het koken (stoven, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 ° C bereikt.
Langzaam koken (stoven, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen.
Het is gezond: vitamines en mineralen blijven goed bewaard, omdat slechts een klein deel ervan wordt 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).

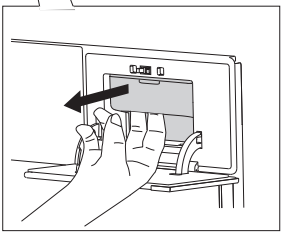
Reinig de watertank voor het eerste gebruik.

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.

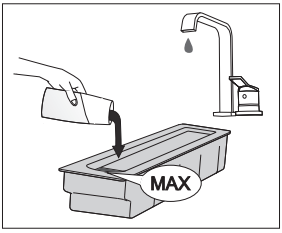


1 Druk op de plek met de sticker om de klep te openen.

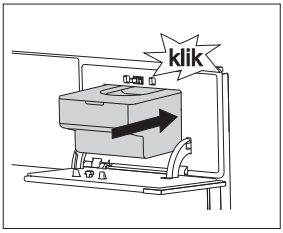
De sticker kan later worden verwijderd.



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..

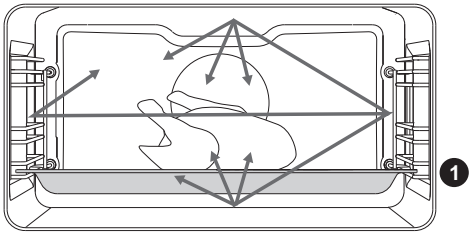


4 Duw de watertank terug in de behuizing tot de vaste positie (totdat u een korte klik hoort). Druk vervolgens op de klep om deze te sluiten.

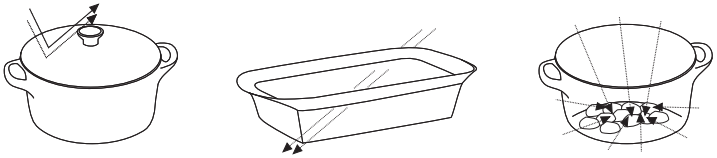
Na het kookproces wordt het resterende water in het stoomsysteem terug in de watertank gepompt. De deksel en de watertank kunnen worden gewassen met standaard niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen of in een vaatwasser.

MAGNETRONFUNCTIE

Microgolven worden gebruikt voor het koken, braden en ontdooien van voedsel. Dit gaat snel en efficiënt, zonder kleur- of vormverandering van het voedsel.
Microgolven zijn elektromagnetische golven die in onze omgeving voorkomen in de vorm van radiogolven, licht en infrarood straling. De frequentie van de microgolven ligt in de buurt van de 2450 MHz.



Wat doen microgolven:
- Ze worden gereflecteerd door metaal.
- Ze gaan door ieder ander materiaal.
- Ze worden geabsorbeerd door water, vet en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij hitte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.

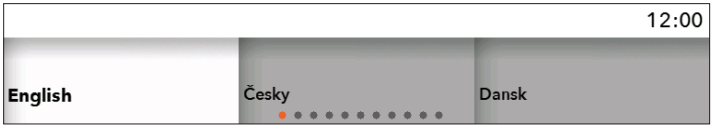
Gebruik of start de magnetron nooit als hij leeg is!

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

Bij de eerste aansluiting van het apparaat op het electriciteitsnet 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.



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

DATUM INSTELLEN

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

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

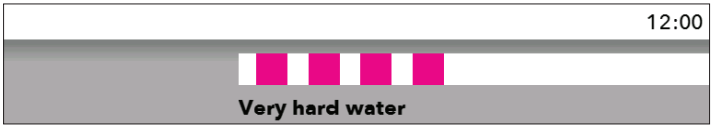
U kunt de tijd wijzigen wanneer er geen timerfunctie is geactiveerd (zie hoofdstuk ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN).

DE WATERHARDHEID INSTELLEN

De waterhardheidstest moet vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd.

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

De maximale waterhardheid is ingesteld als een fabrieksinstelling.



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

Houd de testtrip (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) 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.

D) Stomen

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

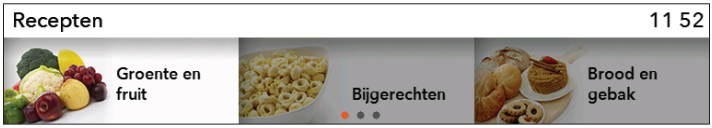
E) Magnetron

Deze kookwijze is geschikt voor koken, braden en ontdooien van etenswaren.

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.**

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	VOORINGESTELDE 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 energieklasse 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 STOOM	VOORINGESTELDE 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. **MEDIUM:** Opwarmen van gekoelde of bevroren maaltijden, gebakken visfilet en gegratineerde groente. **MINIMUM:** Bakken van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van brood en banket uit gistdeeg (brood en broodjes), bakken van lasagne, etc.	160	30–230
	STOOM Wordt gebruikt voor iedere soort vlees, eenpansmaaltijden, groenten, taarten, brood en gegratineerde gerechten (gerechten die een langere kooktijd nodig hebben).	100	30-100
	SOUS-VIDE Een trage kookprocedure waarbij voedsel vacuüm verpakt 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

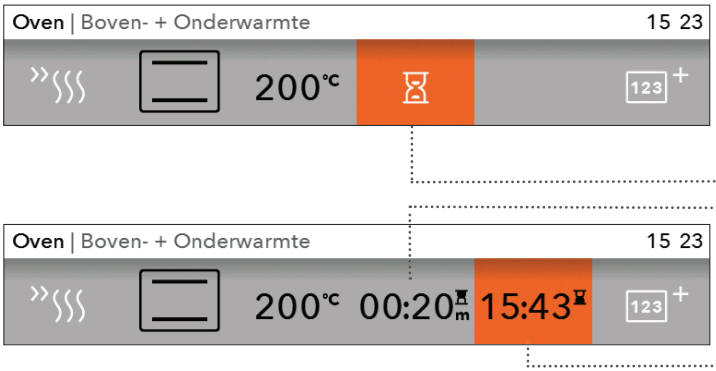
SYSTE-MEN	BESCHRIJVING MAGNETRON- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGE-STELDE TEMPE-RATUUR (°C)	AANBEVOLEN VERMOGEN (W)
	MAGNETRON Wordt gebruikt voor koken en ontdooien van etenswaren. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder verandering van kleur en vorm van het eten.	-	1000
	HETELUCHT + MAGNETRON Gebruik dit programma voor alle soorten vlees, stoofpotten en gegratineerde gerechten (dat wil zeggen voedsel dat een langere bereidingstijd vereist).	160	600
	GRILL + VENTILATOR + MAGNETRON Wordt gebruikt voor kleinere stukken vlees, vis en groente. Zorgt voor snelle bereiding met een bruin en knapperig korstje.	200	600

VERMOGEN	GEBRUIK
1000 W	• Snel verwarmen van drankjes, water en gerechten die veel vloeistof bevatten. • Koken van gerechten die veel water bevatten (soepen, sauzen...).
750 W	• Koken van verse en bevroren groenten.
600 W	• Smelten van chocolade. • Koken van vis en zeevruchten, opwarmen op twee niveaus. • Koken van gedroogde bonen op lage temperatuur. • Opwarmen en koken van gevoelige gerechten op ei-basis.
360 W	• Koken van melkproducten en jam bij lage temperatuur.
180 W	• Ontdooien, zacht laten worden van boter en consumptie-ijs.
90 W	• Ontdooien van gebak dat crème bevat.

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 gril 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

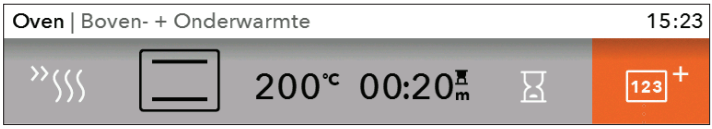
Stel eerst de BEREIDINGSTIJD in (2 uur). De som van de huidige tijd en bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00). Selecteer vervolgens EINDTIJD en stel de timer in (18:00). Druk op START om het bakproces te starten. De timer wacht op de tijd om het bakproces te starten. Het display toont het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

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

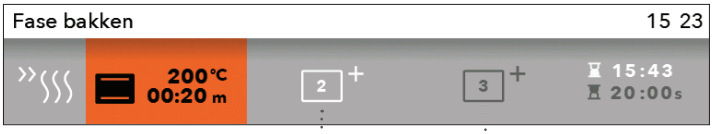
Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-by modus.

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.

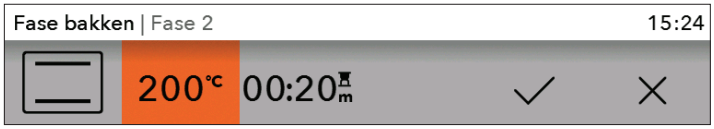


In de standaard oven modus zijn het fase bakken en koken met stoom beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



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.



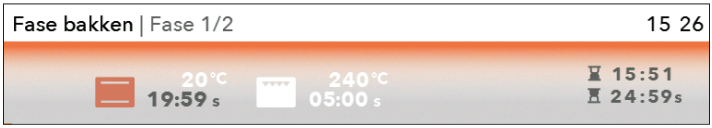
Stel de ovenfunctie, de temperatuur en de tijd in. Bevestig uw selectie met een VINKJE door op de KNOP te drukken.

Eindtijd

Voortgang van de huidige stap

Temperatuur en duur van de geselecteerde 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.



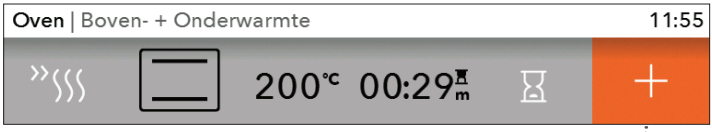
Als u een van de stappen tijdens de bewerking wilt annuleren, draait u aan de KNOP, selecteert u de stap en annuleert u deze door te bevestigen met een KRUISJE. U kunt dit alleen doen met de stappen die nog niet zijn gestart.

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

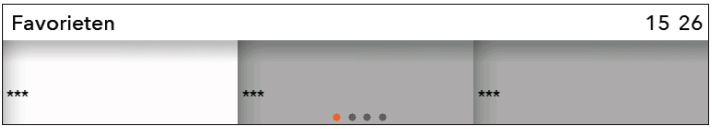
Stel de stappen in (zie hoofdstuk FASE BAKKEN). Selecteer het **+ symbool** voor stoominjectie. Het systeem berekent automatisch individuele stoominjecties volgens de totale bereidingstijd. Raak de START/STOP toets aan om de werking van de oven te starten.

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) 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 ovengeheugen.

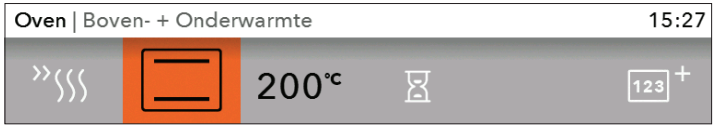


Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.

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.

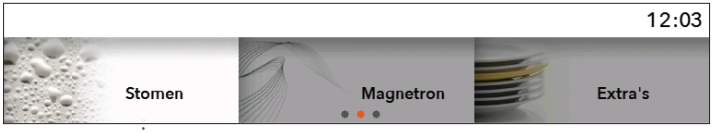


De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven en u kunt deze indien nodig wijzigen.

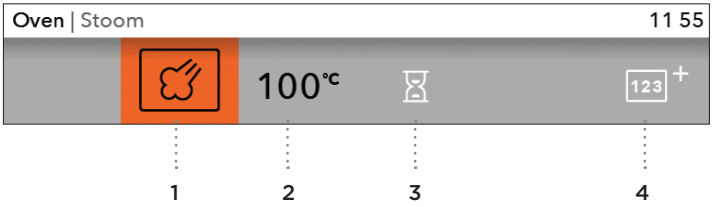
Als het programma is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**. Als u wijzigingen hebt aangebracht, kunt u deze opslaan door het symbool ♡+ te selecteren. Selecteer een recept met dezelfde naam. "**Het recept wordt overschreven."** verschijnt op het display.
- Bevestig de selectie om het recept onder dezelfde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

D) 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)**

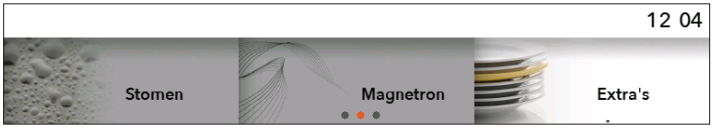
Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.

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.

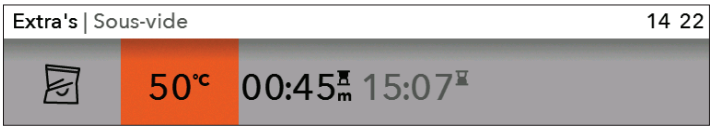
SOUS-VIDE (STOOMKOKEN)

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.**

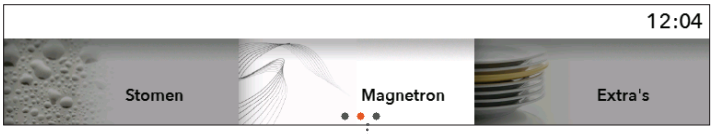


Kies de kooktemperatuur en -tijd. Kook het voedsel langdurig op een lage temperatuur .

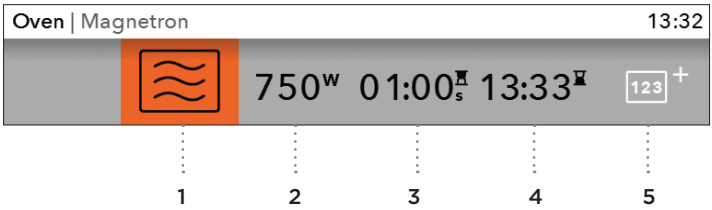
Verwijder na het koken het voedsel uit de zak. Voor een meer intense smaak kan hete olie over het voedsel gesprenkelt worden.

E) KOKEN MET DE MAGNETRON

Bevestig iedere instelling met een druk op de KNOP.



Draai aan de KNOP en kies **Magnetron**. Bevestig de keuze door een druk op de KNOP.



Kies uw instelling door aan de KNOP te draaien en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

1 **Magnetronfunctie**
2 **Vermogen / Temperatuur (bij gecombineerde systemen)**
3 **Bereidingsduur**
4 **Eindtijd**
5 **Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)**

Bij magnetronfuncties kan de timerfunctie 'Uitgestelde start' niet worden ingesteld.

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

Als u gekozen hebt voor een combifunctie met de magnetron, dan knippert het symbool °C, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

BEGIN VAN HET BAKKEN

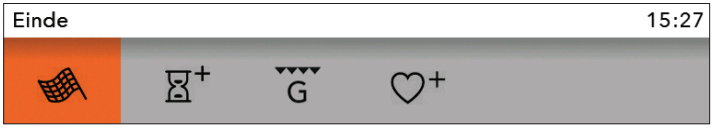
De START/STOP toets knippert aan het begin van het bakproces. Start het bakproces door de START/STOP toets aan te raken. Als u de instellingen tijdens het bakken wilt wijzigen, draait u aan de KNOP en selecteert u de instelling of waarde. Draai aan de knop om de instelling aan te passen en bevestig.

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 UITSCHAKELEN 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

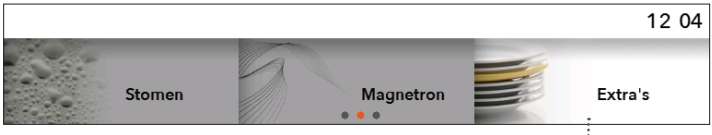
Kies dit symbool om de bovenste laag van het gerecht bruin te maken na het bakken.

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

Magnetron instellingen
Standaard recept intensiteit
Stoom
- **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.

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 sponsen.
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.

Deur van het apparaat

De deur is bevestigd aan het apparaat en kan niet worden verwijderd. Ook mag de deur niet worden gedemonteerd of anderszins mee worden gemanipuleerd.

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.

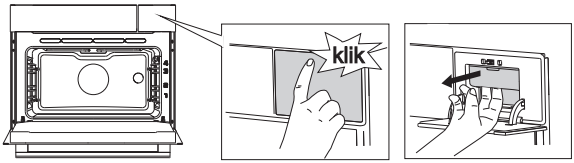
Behalve een doeltreffende ontkalkende werking heeft het tevens een reinigende, antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het gerecht behouden blijft en de levensduur van het apparaat wordt verlengd.

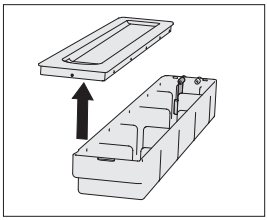
1. Schenk water met ontkalkingsmiddel in de watertank. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats de watertank terug in het apparaat en volg de instructies in de display.
3. De procedure van ontkalken is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon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

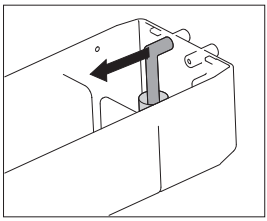
REINIGING VAN HET FILTER

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

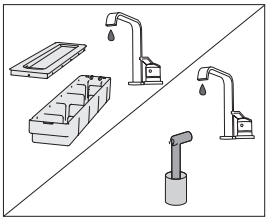




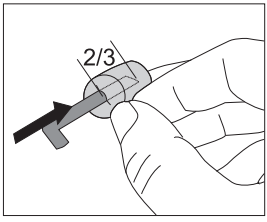
1 Open de deksel van de watertank.



2 Maak het slangetje los.



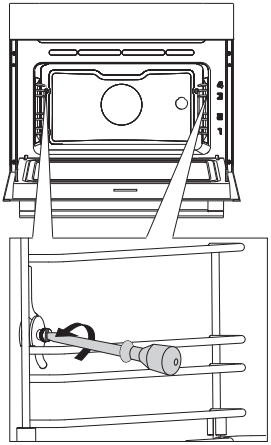
3 Reinig het slangetje en het filter onder stromend water. Spoel het filter af tot er geen vuil meer op zit. Op die manier bent u verzekerd van een juiste werking van het apparaat en behouden gerechten hun verse smaak en geur.



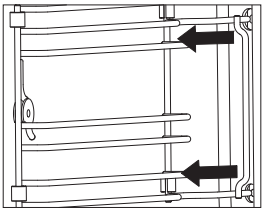
Schuif tweederde van het filter weer op het slangetje, als u het filter er helemaal af heeft gehaald.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

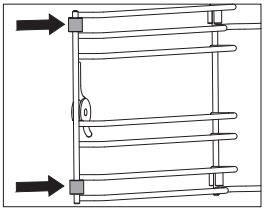
Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



1 Draai de schroef los met een schroevendraaier



2 Neem de geleider uit de achterwand.



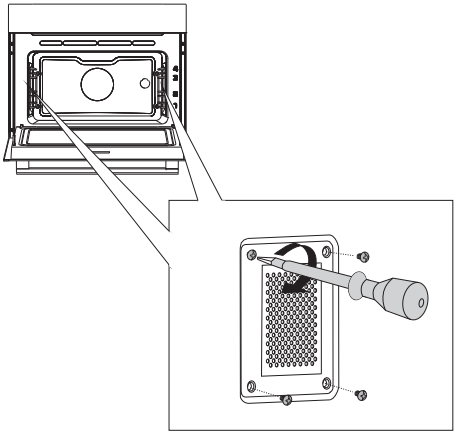
Bewaar de afstandshouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats na het reinigen de afstandshouders terug. Dit voorkomt dat bij gebruik vonken ontstaan.

Draai na het reinigen de geleiders weer goed vast met een schroevendraaier. Zorg ervoor dat de geleiders aan dezelfde kant worden teruggeplaatst.

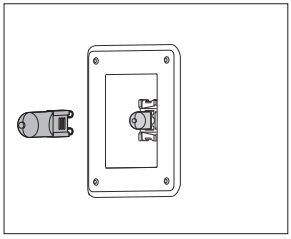
VERVANGING VAN DE LAMP

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.

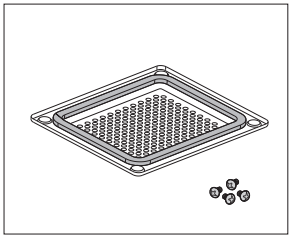


1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.



2 Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.

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



Verwijder de afdichting van het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet loskomen van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.

De schroeven op het deksel dienen opnieuw goed te worden vastgedraaid met een schroevendraaier om vonkvorming te voorkomen.

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 hoofstuk "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.
Er verschijnen vonken in de oven.	Controleer of de afdekplaatjes van de lampen correct zijn geplaatst en of alle afstandshouders op de geleiderails zijn geplaatst.

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 wordt 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 procuct heeft gekocht.

CE

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.

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.

803707

Pelgrim

nl (01-21)

803707 / VER 2 / 20-01-2021