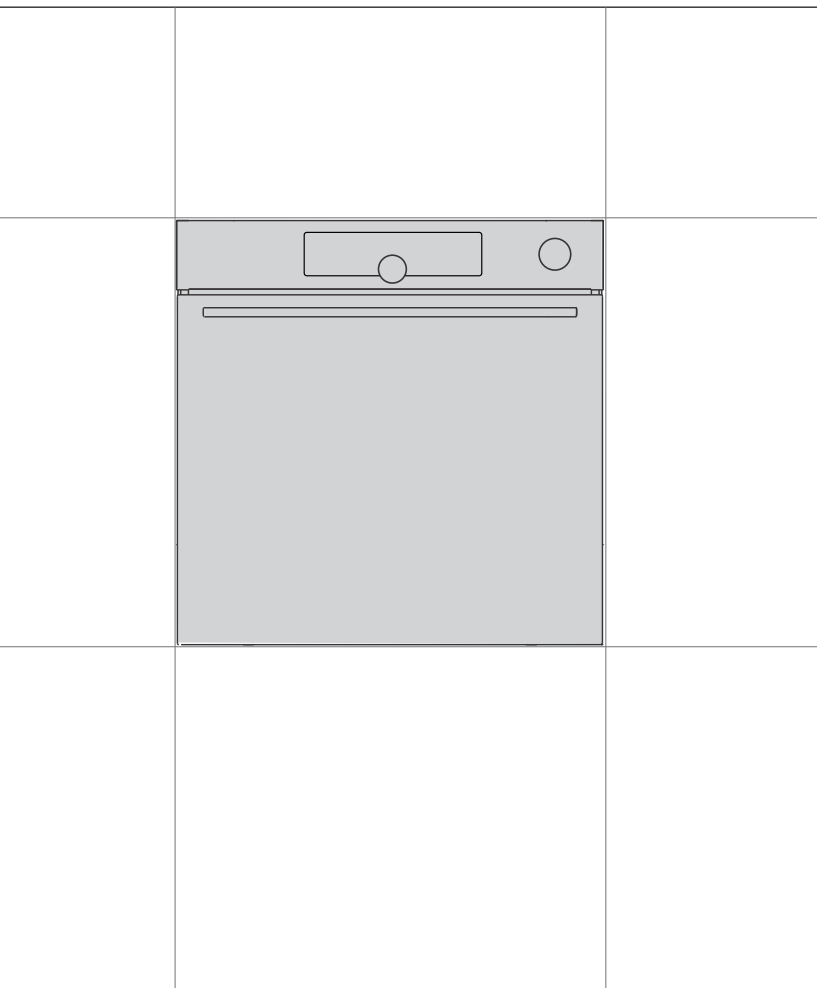


GEBRUIKSAANWIJZING VAN EEN INBOUWOVEN

OS916MZ



Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:



INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling



WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar



Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

Inhoudsopgave

Veiligheidswaarschuwingen	4
Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen	6
Beschrijving van het apparaat	8
Typeplaatje – productinformatie	8
Bedieningsunit	9
Uitrusting van het apparaat	10
Controlelampjes	10
Geleiders	10
De deurschakelaar van de oven	11
Koelventilator	11
Ovenuitrusting	11
Voor het eerste gebruik	13
Voor de eerste keer inschakelen	14
Waterhardheid testen	14
Keuze instelling	15
Professionele modus (pro bake)	15
AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)	23
EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)	26
Kinderslot	26
Beginnen met bakken/braden	28
Einde bereiding en oven uitschakelen	29
De algemene instellingen kiezen	30
Algemene tips en adviezen voor het bakken	33
Koken met een temperatuursonde	34
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees	36
Reiniging en onderhoud	37
Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean	38
De verdampingsplaat reinigen	39
Het stoomsysteem reinigen	40
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders	40
De ovendeur van ruit verwijderen en terugplaatsen	41
Vervanging van de lamp	42
Storingstabel	43
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding	43
Verwijdering	44
Kooktest	45

Veiligheidswaarschuwingen



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en, als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, die aan het gebruik zijn verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken erg heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Gebruik alleen een temperatuursonde, aanbevolen voor gebruik in deze oven.

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen schrappers; deze kunnen het oppervlak beschadigen, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Voor de vervanging van de lamp moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet om een elektrische schok te voorkomen.

Giet nooit water rechtstreeks op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emailaag beschadigd raken.

Andere belangrijke veiligheids waarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken bij overmatige belasting. Ga niet op de geopende ovendeur staan of zitten en leun er niet tegenaan. Plaats ook geen zware voorwerpen op de ovendeur.

Als de netsnoeren van andere apparaten die in de buurt van dit apparaat zijn geplaatst, verstrikt raken in de ovendeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich altijd op een veilige afstand bevinden.

Tijdens het werken van de oven zal de ovendeur sterk verhit raken. Voor aanvullende bescherming is een derde glazen plaat ingebouwd die de temperatuur van de buitenkant van de deur verlaagt (hebben alleen sommige modellen).

Let op dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn of de luchtcirculatie op een of andere manier wordt belemmerd.

Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of ander kookgerei op de ovenbodem. Dit zou de luchtcirculatie in de oven belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emailaag beschadigen.

Wij raden u aan de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, aangezien dit het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

Wees aan het einde van het bakproces en tijdens het bakken voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat er gevaar voor verbranding bestaat.

Om kalkaanslag te voorkomen, laat u de ovendeur na het bakken of het gebruik van de oven openstaan, zodat de oven kan afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerprij kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Giet nooit water op de bodem van de oven. Door temperatuurverschillen kan de emallaag beschadigd raken.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum

Laat het apparaat, alvorens het op de netvoeding aan te sluiten, enige tijd bij kamertemperatuur staan, zodat alle onderdelen zich aan de kamertemperatuur kunnen aanpassen. Als de oven was opgeslagen bij een temperatuur die dicht bij het vriespunt of eronder lag, kan dit gevaarlijk zijn voor sommige onderdelen, met name voor de pomp.

Gebruik het apparaat niet in een omgeving die kouder is dan 5 °C. Als het apparaat onder dergelijke omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigd raken.

Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen.

Open bij het bakken met stoominjectie altijd de ovendeur volledig zodra het bakproces is voltooid. Als u dit niet doet, kan de stoom die uit de ovenruimte stijgt de werking van de besturingseenheid beïnvloeden.

Verwijder en plaats de verdampingsplaat pas als de oven volledig is afgekoeld.



WAARSCHUWING!

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

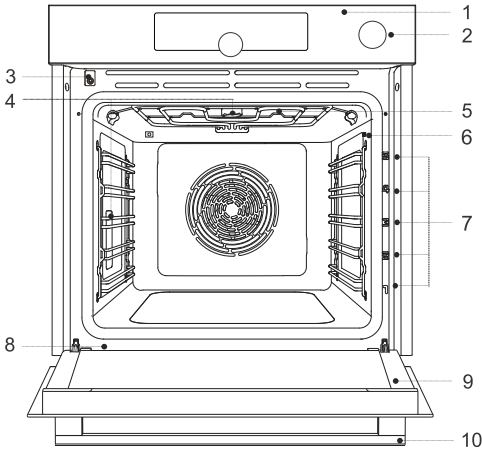
Beschrijving van het apparaat



INFORMATIE!

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.

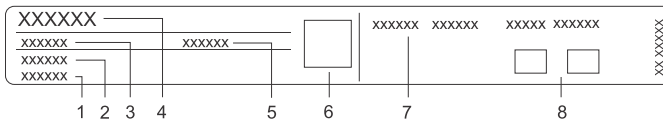


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop waterreservoir
- 3 Deurschakelaar
- 4 Verlichting
- 5 Verdampingsplaat

- 6 Temperatuursonde-aansluiting
- 7 Geleiders — bakk niveaus
- 8 Typeplaatje
- 9 Ovendeur
- 10 Deurgreep

Typeplaatje – productinformatie

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd. Precieze informatie over type en model van het apparaat vindt u ook in de garantiedocumentatie.

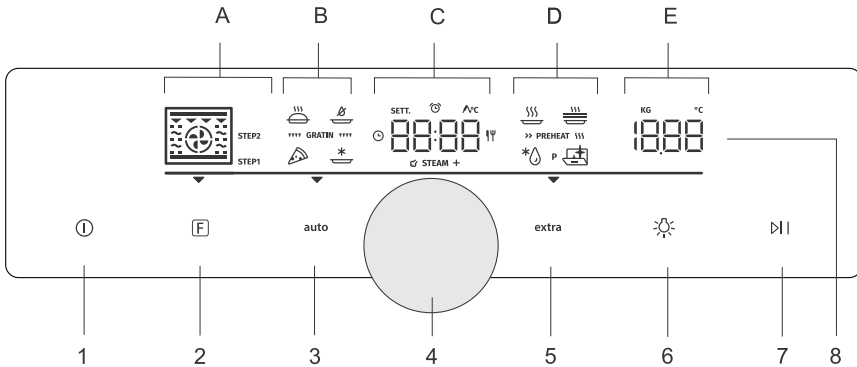


- 1 Serienummer
- 2 Model
- 3 Type
- 4 Merk

- 5 Code/ID
- 6 QR-code (afhankelijk van het model)
- 7 Technische informatie
- 8 Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



1. on | off aan/uit-toets
2. (pro bake) toets professionele modus
3. (auto bake) toets automatische modus
4. Instellingen selectie- en bevestigingsknop
 - draai aan de knop om een instelling te kiezen
 - druk op de knop om de instelling te bevestigen
5. (extra bake) toets voor extra functies en algemene apparaatinstellingen
6. (light) toets voor het in- en uitschakelen van de ovenverlichting
7. start | stop toets voor starten of pauzeren en het bevestigen van instellingen
8. Display:
 - A. baksystemen, StepBake (STEP)
 - B. speciale baksystemen, automatische programma's, gratins
 - C. klok, timerfuncties, temperatuursonde, baktijd
 - D. speciale programma's, voorverwarmen
 - E. temperatuur, gewicht

INFORMATIE!

Voor een betere toetsrespons moet u de toetsen met een groot oppervlak van uw vingertop aanraken. Telkens wanneer u een toets indrukt, wordt dit bevestigd door een kort geluidssignaal (indien de functie beschikbaar is).

Uitrusting van het apparaat

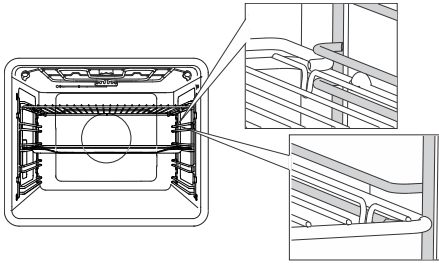
Controlelampjes

Ovenverlichting: de ovenverlichting gaat aan wanneer u de ovendeur opent of sluit, wanneer u de oven inschakelt, aan het einde van het bakproces en wanneer u de toets ovenverlichting op het bedieningspaneel aanraakt.

Geleiders

- De geleiders maken koken of bakken op 5 roosterniveaus mogelijk.
- De hoogteniveaus van de geleiders waarin de roosters kunnen worden geplaatst, worden van beneden naar boven geteld.
- De niveaus 4 en 5 zijn bedoeld voor grillen/braden.
- Bij het plaatsen van de accessoires moet deze altijd correct worden gepositioneerd.

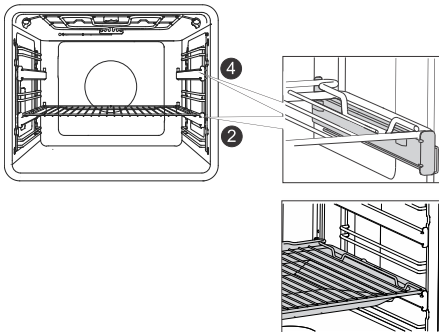
Draadgeleiders



Bij draadgeleiders moet u het rooster en de bakplaten altijd in de gleuf tussen het bovenste en onderste deel van elk geleidingsniveau plaatsen.

Vaste uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



Voor het 2e en 4e niveau kunnen uittrekbare geleiders worden aangebracht.

In het geval van vaste uittrekbare geleiders, plaatst u het rooster of de bakplaat op de geleider. U kunt het rooster rechtstreeks op een bakplaat plaatsen en beide op dezelfde geleider plaatsen; in dat geval fungeert de bakplaat als lekbak.

Opklikbare uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



De opklikbare uittrekbare geleider kan in elke ruimte tussen twee draadgeleiders worden geschoven.

Plaats de geleider symmetrisch op de draadgeleiders aan de linker- en de rechterkant in de oven. Haak eerst de bovenste clip van de geleider onder de draad van de draadgeleider. Druk vervolgens de onderste clip in de juiste positie totdat u een KLIK hoort.

OPMERKING: de geleiders kunnen op elke hoogte tussen twee draadgeleiders worden bevestigd.

INFORMATIE!

De opklikbare uittrekbare geleiders kunnen niet bevestigd worden op geleiders met een vast gedeeltelijk uittrekbaar deel op twee niveaus. Ze kunnen echter wel worden bevestigd op gedeeltelijk uittrekbare geleiders op één niveau, op niveau 3-4 en 4-5.

Zorg ervoor dat de uittrekbare geleider correct is gedraaid en dat deze naar buiten uitschuift, d.w.z. uit de oven.

De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

Als de ovendeur wordt geopend tijdens de werking van de oven, schakelt de schakelaar de verwarming en de ventilator in de oven uit. Als de deur wordt gesloten, schakelt de schakelaar de werking van het apparaat weer in.

WAARSCHUWING!

Het gebruik van de oven met de deur open en de deurschakelaar ingeschakeld (gesloten) is niet toegestaan. De oven geeft een foutmelding en moet opnieuw worden ingesteld.

Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing, de deur en de besturingseenheid van het apparaat afkoelt. Na het uitschakelen van de oven blijft de koelventilator nog een korte tijd werken om de oven af te koelen.

Ovenuitrusting

(afhankelijk van het model)



Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.

 **INFORMATIE!**

Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant iets worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.

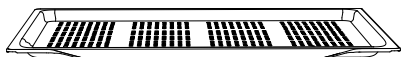


De **ONDIEPE BAKPLAAT** wordt gebruikt voor plat en klein gebak. Hij kan ook als lekbak worden gebruikt.



WAARSCHUWING!

De ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de oven opwarmt. Zodra hij is afgekoeld, keert hij terug naar de oorspronkelijke vorm. Een dergelijke vervorming heeft geen invloed op de werking ervan.



De **CRISP-plaat** wordt gebruikt voor het koken met systemen die zijn uitgerust met stoominjectie en voor het Crisp-programma. De perforatie verbetert Crisp-programma rondom het voedsel om voedsel krokanter te maken.

Bij het bereiden van voedsel met een hoog vloeistofgehalte (water, vet), plaatst u de ondiepe bakplaat of de universele diepe bakplaat een rek lager om als lekbak te dienen.



Temperatuur**SONDE**(**BAKESENSOR**).



WAARSCHUWING!

Het apparaat en sommige toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het bakken/braden heet worden.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder ovenaccessoires en eventuele verpakking (karton, piepschuim) uit de oven.
- Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of agressieve reinigingsmiddelen.
- Verwarm een lege oven ongeveer een uur met het boven- en onderverwarmingssysteem op een temperatuur van 250 °C. De kenmerkende "nieuwe ovengeur" komt vrij; ventileer de ruimte daarom goed tijdens dit proces.

Voor de eerste keer inschakelen

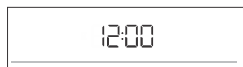
Bij het aansluiten van uw apparaat of na een langere tijd van stroomuitval knippert op het display 12:00.

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.



INFORMATIE!

Verander deze door aan de **KNOP** te draaien. Om de gewenste instelling te bevestigen, drukt u op de **KNOP** of raakt u de $\triangleright|$ -toets aan.



1. KLOKINSTELLING

Stel de klok/tijd van de dag in. Stel eerst de minuten in en bevestig deze; stel vervolgens de uren in en bevestig deze.



INFORMATIE!

Om de klok later in te stellen of aan te passen, zie hoofdstuk Extra functies.



2. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

Gemiddeld volume is de standaardinstelling. De weergave **VoL** en de huidige ingestelde waarde voor het volume van het geluidssignaal verschijnen op het display. Draai aan de **KNOP** om het toetsvolume te verhogen of te verlagen.



3. DISPLAYDIMMER

Gemiddelde lichtintensiteit is de standaardinstelling. De weergave **brht** en de huidige ingestelde waarde voor de lichtintensiteit van het display verschijnt op het display. Draai aan de **KNOP** om de lichtintensiteit te verhogen of te verlagen.

Nadat u de geselecteerde instellingen hebt bevestigd, verschijnt de klok op het display. Het apparaat staat in de stand-bymodus.

Waterhardheid testen

Het reinigen van het stoomsysteem is afhankelijk van zowel de frequentie van bakken met stoominjectie als van de hardheid van het gebruikte water.

Houd de teststrip (meegeleverd met het apparaat) gedurende één (1) seconde in water. Wacht een minuut en noteer het aantal streepjes op het papier.

Instellen van de hardheidsgraad - aantal gekleurde streepjes op de strip:




- 4 groene streepjes Hrd 1
- 1 rood streepje Hrd 2
- 2 rode streepjes Hrd 3
- 3 rode streepjes Hrd 4
- 4 rode streepjes Hrd 5

Keuze instelling

De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:


- Professionele modus (pro bake)
- Automatische modus (auto bake)
- Extra functies (extra bake)
- StepBake (STEP) in de professionele modus (pro bake)
- Automatische programma's in automatische modus (auto bake)

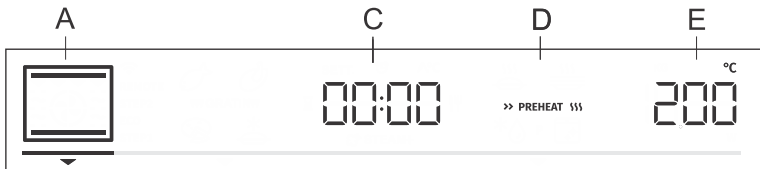
INFORMATIE!

- Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren.
 - Bevestig eerst de gekozen instelling door op de KNOP te drukken; verander daarna de instelling.
 - Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
 - Een lijn en een pijl geven de plaats aan van de parameter die u wilt instellen.
 - Druk op de toets  om het programma te starten.
 - Werking van de  toets:
 - kort aanraken: de oven in- of uitschakelen, het bakproces of de functie stoppen.
 - lang aanraken: de oven schakelt over op een laag energieverbruik (energiebesparing).
- Geen enkele toets of KNOP is actief, behalve de  toets. Druk lang op deze toets om de oven in te schakelen.

Professionele modus (pro bake)

Met deze functie kunnen de bakparameters – baksysteem, temperatuur, snel voorverwarmen en baktijd – naar eigen inzicht vrij worden ingesteld.

Tik op de toets  en stel het volgende in:



- A. baksysteem
- C. programmaduur
- D. voorverwarmen
- E. temperatuur

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:

- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- stapsgewijze bakmodus (STEP) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)
- stoominjectie (STEAM+) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

Snelle voorverwarming

Gebruik de functie snel voorverwarmen als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt brengen.

Om snel voorverwarmen te activeren, draait u de KNOP naar de stand » PREHEAT 333 (zie afbeelding, punt D). Bevestig de selectie. Draai aan de KNOP om de volledig verlichte weergave te selecteren en bevestig deze. De functie is nu geactiveerd.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.







 **INFORMATIE!**

Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

HET BAKSYSTEEM KIEZEN

 **INFORMATIE!**

Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

Symbol	Gebruik
	HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Zo droogt de lucht het oppervlak iets uit en ontstaat er een dikkere korst. Gebruik dit systeem om vlees, ovenschotels en groenten te bereiden en om voedsel op een enkel rooster of meerdere roosters tegelijk te bakken.
	HETELUCHT EN ONDERWARMTE Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
 ☞ STEAM +	HETELUCHT EN BOVENWARMTE¹⁾ Deze bereidingswijze geeft een knapperige korst zonder toevoeging van vet. Dit is een gezonde versie van fastfood frituren, met minder calorieën in het gekookte voedsel. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets). Toevoeging van stoom resulteert in een intensievere bruining en een krokantere korst.
	GRILL MET HETE LUCHT Hete lucht zorgt voor een betere stroming van hete lucht rond het voedsel. Hierdoor droogt het oppervlak iets uit. In combinatie met de grill geeft dit het gerecht ook een intensievere kleur. Voor het sneller bakken van vlees en groenten.
	TURBO HETELUCHT Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Het systeem is ook geschikt als eerste stap in de stapsgewijze modus, omdat het oppervlak in de eerste stap snel bruin kan worden en in de tweede stap langzaam kan worden gebakken. Het vlees wordt zo sappig met een mooi gebruide korst.
	GROTE GRILL Gebruik dit systeem om grote hoeveelheden plat voedsel te grillen, zoals toast, plakjes brood, grillworstjes, steak, vis, spiesjes, enz. maar ook om te gratineren en de korst bruin te bakken. De verwarmingselementen aan de bovenkant van de oven verwarmen gelijkmatig het gehele oppervlak. Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C

Vervolg tabel vorige pagina

Symbol	Gebruik
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT Gebruik dit systeem voor conventioneel bakken op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bakken op lage temperaturen (slow cooking).
	GRILL MET ONDERWARMTE (GENTLE BAKE) Voor het zacht en gecontroleerd langzaam garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en het bakken van taarten met een knapperige bodem.
 ☑ STEAM +	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR ¹⁾ Gebruik dit systeem voor gelijkmatig bakken op een enkel rooster en voor het maken van soufflés. Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokanter korstje.
 ☑ STEAM +	GROTE GRILL MET VENTILATOR ¹⁾ Voor het bakken van gevogelte en grote stukken vlees onder de grill. Toevoeging van stoom resulteert in een intensievere bruining en een krokantere korst.
	GROTE GRILL EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT Voor sneller bakken op een enkel rooster en om de bovenkant van uw taart of ovenschotel knapperig bruin te krijgen.
	GRILL MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT EN VENTILATOR Voor het optimaal bakken van gistdeeg, alle soorten brood, en voor conservering.

¹⁾ De systemen maken ook stoominjectie mogelijk tijdens het bakken (zie hoofdstuk Het bereidingsproces starten).

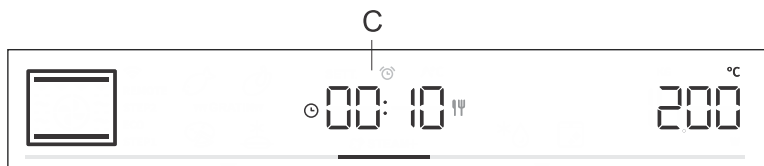
INFORMATIE!

In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

Tik op de toets \triangleright om het bereidingsproces te starten. De geselecteerde instellingen verschijnen op het display.


TIMERFUNCTIES

Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.



Koken op tijd

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven (de bereidingstijd).

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets \triangleright om te beginnen met bakken.



Instelling van vertraagde start



INFORMATIE!

Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.


Gebruik deze functie als u na een bepaalde tijd het voedsel in de oven wilt bereiden. Plaats het voedsel in de oven en stel vervolgens het systeem en de temperatuur in. Stel vervolgens de programmaduur en het tijdstip in waarop u wilt dat uw gerecht klaar is.


Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

Het symbool van de bereidingstijd  verschijnt op het display. Kies de instelling en bevestig deze door op de KNOP te drukken (in ons geval 2:00). Druk nogmaals op de KNOP en draai eraan om het symbool  te selecteren. Bevestig en stel de tijd in waarop u wilt dat uw eten klaar is (in ons geval is dat 18.00 uur). De gewenste eindtijd verschijnt op het display (18:00). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.

Terwijl de oven wacht op activering, schakelt hij over op een gedeeltelijke stand-by (het display wordt donker). De oven schakelt automatisch in met de gekozen instellingen (in ons geval om 16:00 uur). De oven schakelt uit op de ingestelde tijd (in ons geval is dit 18:00 uur).



INFORMATIE!

De eindtijd van de bereiding en de klok wisselen elkaar af op het display.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, gaat de oven automatisch uit. De weergaven **End** en **00.00** wisselen elkaar af op het display. Er klinkt een geluidssignaal, dat kan worden uitgezet door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.



WAARSCHUWING!

Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd.

Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.



Instelling kookwekker

De kookwekker kan zelfstandig los van de oven worden gebruikt. De langste instelling is 24 uur. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden.

Draai aan de KNOP om het symbool  te selecteren en bevestig uw instelling. Draai aan de knop en stel de kookwekkertijd in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



INFORMATIE!

De geselecteerde timerfunctie kan worden gereset naar 00:00 door lang op de KNOP te drukken.

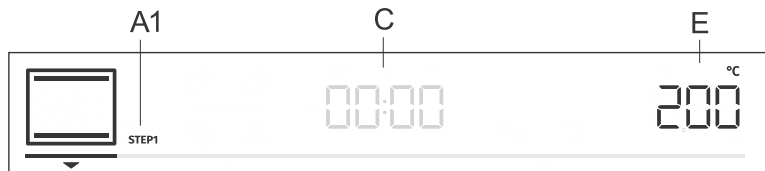


INFORMATIE!

De meest recent gebruikte timerwaarden kunnen worden opgeslagen en aangeboden als vooraf ingestelde waarden wanneer u de timer de volgende keer gebruikt. Deze functie staat standaard uit, maar kan wel geactiveerd worden (zie hoofdstuk Extra functies selecteren, Aanpasbare functie).

STEPBAKE

Met deze functie kunt u in twee stappen of fasen bakken (twee opeenvolgende bakstappen worden gecombineerd in één bereidingsproces).



A1. eerste bereidingsfase STEP1, (STEP2)

C. programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E. temperatuur

Stap: STEP1

Stel in de modus **F** het baksysteem en de temperatuur in. U kunt ook kiezen voor de functie Snel voorverwarmen. Stel vervolgens de bakduur voor STEP1 in (zie hoofdstuk Timerfuncties). Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

INFORMATIE!

In STEP1 kunt u de uitgestelde start instellen; als u dat doet, kunt u echter de snelle voorverwarming niet activeren.

Stap: STEP2

Houd de toets **F** ingedrukt. STEP2 (tweede bereidingsstap) verschijnt op het display (de eerste is al ingesteld). Stel het baksysteem, de temperatuur en de duur in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt, kunt u STEP1 of STEP2 ook wijzigen voordat u ze start.

Tik op de toets **F** en selecteer STEP1. Nu kunt u de instellingen wijzigen. Doe vervolgens hetzelfde voor STEP2.


Om STEP2 (tweede stap) te wissen, houdt u de toets **F** ingedrukt.

Tik op de toets **>||** om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STEP1. Als STEP1 klaar is, wordt STEP2 geactiveerd.


STOOMINJECTIE TIJDENS HET BAKKEN

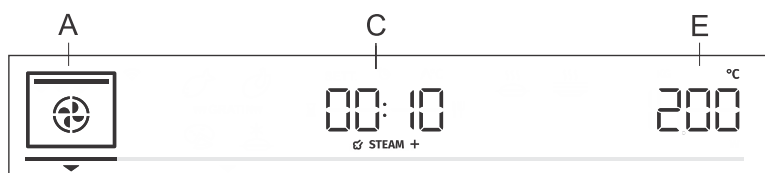
Stoominjectie resulteert in een betere bruining en een krokantere korst.

Water uit het reservoir druppelt op gecontroleerde wijze in een bak naast de bovenste verwarmingselementen. Op die manier wordt precies de juiste hoeveelheid stoom gegenereerd, wat resulteert in een betere bruining en een krokantere korst, terwijl de binnenkant of kern veerkrachtig en luchtig blijft. We raden aan om stoom toe te voegen bij het bakken van brood, verse broodjes, cakerollen, cakes, evenals kleinere stukken gevogelte en groenten.

Stoominjectie is mogelijk bij een conventioneel baksysteem met ventilator, grote grill met ventilator en AirBake. Naast het geselecteerde baksysteem verschijnt het symbool  STEAM + ook op het display.



INFORMATIE!


Het stoominjectiesymbool  STEAM + verschijnt op het display als u een temperatuur hoger dan 150 °C hebt geselecteerd.



 STEAM +


De stoominjectie activeren

Om stoominjectie tijdens het bakproces te activeren, draait u de KNOP naar menu C (zie afbeelding) en bevestig uw keuze. Draai de KNOP naar het teken  . Bevestig de selectie. Draai nogmaals aan de KNOP, selecteer het volledig verlichte teken  , en bevestig uw keuze. De functie is nu geactiveerd. (Als u de volledig verlichte weergave niet selecteert, is de functie niet actief).


Start het bakproces door op de toets  te drukken.

Fill verschijnt op het display. Vul het waterreservoir (zie hoofdstuk Het waterreservoir vullen) en druk vervolgens op de KNOP om te bevestigen.

INFORMATIE!

Wanneer de oven een temperatuur van meer dan 150 °C bereikt en 10 minuten zijn verstreken, verschijnt het symbool  op het display en begint het stoominjectieproces.

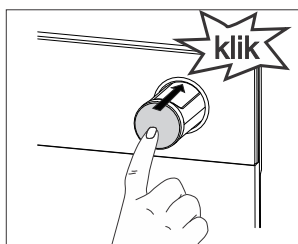
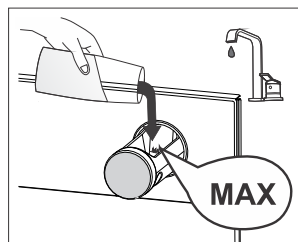
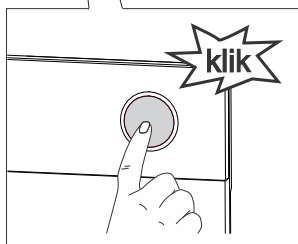
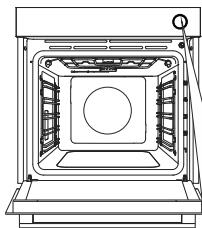
INFORMATIE!

De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar de instelling  en druk op de KNOP om te bevestigen. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

Het waterreservoir vullen

Het waterreservoir zorgt voor een onafhankelijke watertoevoer naar de stoomoven. De inhoud van het waterreservoir is ongeveer 1,3 dl.

Vul de tank altijd met schoon kraanwater of flessenwater zonder toevoegingen. Water dat in het waterreservoir wordt gegoten, moet op kamertemperatuur zijn, dwz ongeveer 20 °C (+/- 10 °C).



1 Haal het waterreservoir uit de behuizing door op de knop te drukken. Als u op de knop drukt, springt de tank eruit.

2 Giet het water tot aan de **MAX**-markering op het waterreservoir.

3 Druk het waterreservoir zo ver mogelijk terug in de behuizing (hij klikt vast).

Na gebruik wordt het resterende water afgevoerd naar de verdampingsplaat in de oven, die onder het plafond van de ovenruimte is aangebracht en is bevestigd aan het verwarmingselement en de grill (infrarood). (Zie voor reiniging het hoofdstuk Verdampingsplaat verwijderen en reinigen).



INFORMATIE!

Het waterreservoir kan niet uit het apparaat worden verwijderd.



WAARSCHUWING!

Als u zich niet houdt aan de **MAX**-markering op het waterreservoir en u te veel water toevoegt, dan bestaat het risico dat het overtollige water via een sleuf tussen het deksel en het waterreservoir naar buiten stroomt en op de vloer druppelt.

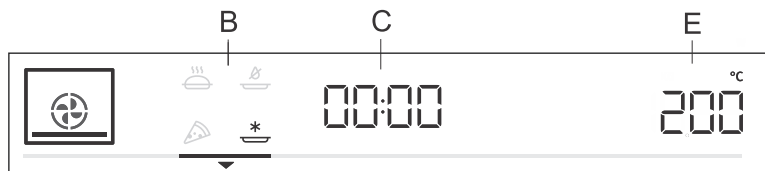
Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.

auto **AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)**

In deze modus kunt u kiezen tussen speciale baksystemen of automatische programma's (vooraf ingestelde programma's voor bepaalde soorten voedsel).

Speciale baksystemen

Tik op de toets **auto** en stel het volgende in:



B. speciale baksystemen

C. programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E. temperatuur

Draai aan de KNOB en kies uw instellingen. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: U kunt de temperatuur en de programmaduur wijzigen.

Symbol	Gebruik
	BEVROREN VOEDSEL BAKKEN¹⁾ Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor vorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	PIZZASYSTEEM¹⁾ Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.
	SLOW BAKING²⁾ Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebuind/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.
	CRISP-PROGRAMMA¹⁾ Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).

¹⁾ In deze systemen is het mogelijk de gratineerfunctie te gebruiken (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

²⁾ Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1.

Snelle voorverwarming

De bereidingsprocedures voor sommige gerechten in de automatische bakmodus bevatten ook de functie voor snel voorverwarmen. De weergave is volledig verlicht. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

INFORMATIE!

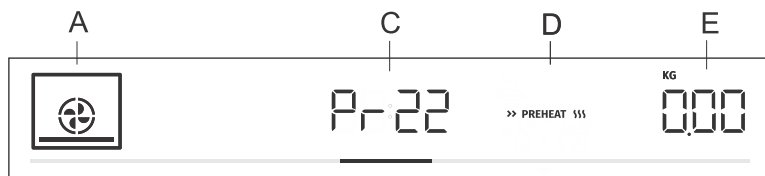
Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

Automatische programma's

In de automatische modus (auto bake) kunt u kiezen uit talrijke automatische programma's (het apparaat zal de optimale bereidingsmethode, temperatuur en bereidingsduur aanbevelen, afhankelijk van het gespecificeerde type voedsel).

Houd de toets auto ingedrukt om de automatische programma's op het display weer te geven (zie tabel). Waar mogelijk kunt u ook het gewicht van het voedsel instellen.

Bevestig uw instelling door op de **KNOP** te drukken. Tik op de toets **▷||** om te beginnen met bakken. De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.



- A. baksysteem
- C. automatische programma-indicatie/programmaduur
- D. snel voorverwarmen
- E. geselecteerde hoeveelheid

Zie www.pelgrim.nl/be voor recepten van de automatische programma's.

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr01	biscuitjes	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr02	cupcakes	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr03	Biscuit taart	bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr04	met gist gerezen klein gebak	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr05	bladerdeeg	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr06	appeltaart	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr07	appelcake	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr08	chocoladesoufflé	bakvorm/schaal op rooster	3	ja	nee
Pr09	rijzen	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr10	brood	ondiepe bakplaat	2	ja	nee

Vervolg tabel vorige pagina

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorevamen	Omdraaien
Pr11	Varkensgebraad	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr12	rosbief	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr13	gevogelte - geheel	rooster met lekbak	2	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr14	gevogelte – kleinere stukken	rooster met lekbak	3	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr15	gehaktbrood	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr16	in de oven gebakken biefstuk	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr17	vlees – slow cooking	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr18	gebakken/gegrilde vis	rooster met lekbak	4	nee	na 2/3 van de bereidingstijd
Pr19	gebakken aardappelen – partjes	ondiepe bakplaat	3	nee	nee
Pr20	groentensoufflé	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr21	lasagne	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr22	pizza	ondiepe bakplaat	1	ja	nee

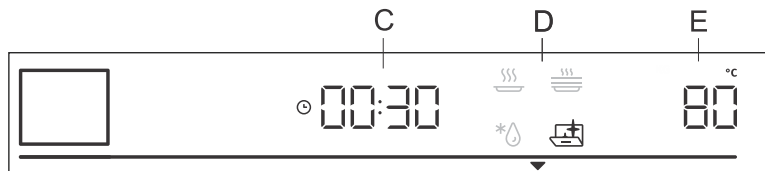


INFORMATIE!

De gratin-functie kan bij sommige automatische programma's worden gebruikt (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces).

extra EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

Tik op de toets **extra** om extra functies met hun respectievelijke vooraf ingestelde waarden op het display weer te geven.



- C. bereidingstijd
- D. programma
- E. vooraf ingestelde temperatuur

Draai aan de KNOP en selecteer het programma. De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven: bij sommige programma's kan de temperatuur en de bereidingstijd worden ingesteld.

INFORMATIE!

Draai aan de KNOP om door de programma's te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Aqua clean

Met dit programma kan vuil gemakkelijk uit de oven worden verwijderd (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).



Ontdooien

Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien. Vooraf ingestelde programmawaarden kunnen worden gewijzigd (temperatuur, bereidingstijd).

Halverwege de ontdooitijd moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.



Warmhouden


Dit wordt gebruikt om het voedsel dat al bereid is warm te houden. U kunt de temperatuur en de start- en eindtijd van het opwarmen instellen.



Borden opwarmen

Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) op te warmen voordat u er gerechten in serveert, zodat de gerechten langer warm blijven. U kunt de temperatuur en de begin- en eindtijd van het opwarmen instellen.


Kinderslot

Om het kinderslot te activeren, houdt u de lichttoets  (gedurende 5 seconden) ingedrukt. **Loc** verschijnt op het display. Als u nogmaals lang op de lichttoets drukt, wordt het kinderslot gedeactiveerd.

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, zal de oven normaal werken; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen kook- of baksystemen (standen) of extra functies niet worden gewijzigd. Het kook-/bak-/braadproces kan alleen worden gestopt of uitgeschakeld.
- Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.

Beginnen met bakken/braden



Start het bereidingsproces door op de toets  te drukken. Totdat de ingestelde temperatuur voor de eerste keer wordt bereikt, worden op het display afwisselend de huidige en de ingestelde temperatuur weergegeven. Het temperatuursymbool knippert eerst. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat deze uit.



INFORMATIE!

Als er geen timerfunctie is geselecteerd, verschijnt de bereidingstijd op het display. Er klinkt een kort geluidssignaal wanneer de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** GRATIN ***

Extra gratineren

U kunt deze functie pas 10 minuten na het begin van het kookproces activeren (het symbool ***** GRATIN ***** verschijnt op het display).

Druk op de KNOP om instellingen te openen. Draai de KNOP naar het teken ***** GRATIN ***** en bevestig uw keuze. Draai nogmaals aan de KNOP en selecteer het volledig verlichte teken. Bevestig uw selectie. De functie is nu geactiveerd. Kooktijd van 10 minuten (10:00) verschijnt op het display.

Om de duur te wijzigen, drukt u tweemaal op de KNOP en draait u de knop om de tijd aan te passen (max. 30 min). Bevestig uw selectie. De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus/wet rub of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.



INFORMATIE!

De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar instelling ***** GRATIN *****. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door op de KNOP te drukken.


 STEAM +


Stoominjectie tijdens het bakproces




INFORMATIE!

Deze functie is actief als u tijdens het bakproces stoominjectie hebt geselecteerd. Als u deze functie niet hebt ingesteld, kunt u deze nog steeds activeren tijdens het gebruik.

Druk op de KNOP om de instellingen te openen. Draai aan de KNOP en selecteer het teken  STEAM + zodat het volledig is verlicht en bevestig uw keuze (zie hoofdstuk Instellingen kiezen, Professionele modus, Stoominjectie tijdens het bakproces).


De functie kan ook worden uitgeschakeld terwijl deze actief is. Draai de KNOP naar de instelling  STEAM + en druk op de KNOP om te bevestigen. Kies de gedimde weergave en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

Einde bereiding en oven uitschakelen

Tik op de toets  . **End** verschijnt op het display en er klinkt een geluidssignaal.



Stoominjectie tijdens het bakproces STEAM +

Als u stoominjectie hebt gebruikt tijdens het bakproces  , verschijnt de weergave **UnFil** op het display **zodra de oven is afgekoeld**, waarbij de gebruiker wordt gevraagd of het waterreservoir al dan niet moet worden geleegd. Draai aan de KNOP om No of YES te selecteren.

Haal al het voedsel uit de oven.

- Als u YES selecteert, dan wordt het waterreservoir direct geleegd. Plaats de universele diepe bakplaat in het 5e roosterniveau. Draai aan de KNOP en selecteer YES. Het proces van het legen van het waterreservoir wordt gestart. Zodra het proces is voltooid, haalt u de bakplaat met water uit de oven en veegt u de oven droog.

- Als u No selecteert, dan wordt het proces van het legen van het waterreservoir uitgesteld (zie hoofdstuk De algemene instellingen kiezen).



INFORMATIE!

Als u niet JA selecteert wanneer **UnFil** op het display verschijnt, verschijnt deze vraag opnieuw op het display wanneer u de oven de volgende keer gebruikt.



INFORMATIE!

Reinig na gebruik de verdampingsplaat en het stoomsysteem (zie de hoofdstukken De verdampingsplaat reinigen en Het stoomsysteem reinigen).



INFORMATIE!

Nadat de bereiding is voltooid, worden ook alle timerinstellingen gestopt en verwijderd, behalve de kookwekker. De tijd (klok) wordt weergegeven. De ventilator blijft nog een tijdje draaien.

Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

De algemene instellingen kiezen

Houd de toets **extra** ingedrukt. **SEtt** verschijnt enkele seconden op het display. Vervolgens verschijnt het menu met algemene instellingen.

INFORMATIE!

Draai aan de **KNOP** om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de **KNOP** of de toets **▷||** te drukken.



Klokweergave

Draai aan de **KNOP** om de klok in te stellen. **CLoc** verschijnt op het display. Na bevestiging kunt u kiezen tussen de 12-uurs en 24-uurs klokweergave. Bevestig en stel vervolgens de klok/tijd in. Stel eerst de minuten in. Bevestig de ingevoerde waarde en stel vervolgens de uren in. Bevestig nogmaals de ingevoerde waarde.



Volume van het geluidssignaal

U kunt kiezen uit drie volumeniveaus voor de pieptonen. Draai aan de **KNOP** om naar de instelling **VoL** te gaan. Bevestig de instelling en stel het volume in. Er zijn vier beschikbare volumeniveaus (nul streepjes – UIT, één, twee of drie streepjes).



Displayverlichting

Kies tussen drie niveaus van lichtintensiteit van het display. Draai aan de **KNOP** om naar de instelling **brht** te gaan. Bevestig uw selectie en kies een lagere of hogere intensiteit. Er zijn drie beschikbare verlichtingsniveaus (één, twee of drie streepjes).



Display - nachtmodus

Deze functie dimt automatisch het display (overschakelen van hoog naar laag verlichtingsniveau) 's nachts (20:00 uur tot 06:00 uur). Ga naar de instelling **nGht**. Draai aan de **KNOP** om deze functie On of OFF te zetten.



Stand-by

Deze functie schakelt de klokweergave in of uit. Selecteer de instelling **hi dE**. Draai aan de **KNOP** om de functie in of uit te schakelen.



Aanpasbare functie

Met deze functie kunt u de ingestelde bereidingstemperatuur en de bereidingstijd aanpassen. Standaard is deze functie gedeactiveerd, maar u kunt deze wel activeren.

Als de functie is geactiveerd, wordt de meest recente bereidingstijd weergegeven. Er wordt rekening gehouden met instellingen voor de meest recente baksessie van minimaal 1 minuut.

AdPt verschijnt op het display. Om de functie uit te schakelen, draait u de **KNOP** naar de stand OFF. Volg dezelfde procedure om de functie te activeren. Selecteer "ON" op het display.



Automatisch snel voorverwarmen

Met deze functie kunt u automatisch snel voorverwarmen toevoegen aan de bakstanden die dit toelaten.


Draai aan de KNOP om de instelling **Auto** te selecteren. Kies On of OFF.





Sabbath

De Sabbath-functie maakt het mogelijk het voedsel in de oven warm te houden zonder de oven aan of uit te hoeven zetten.

Draai aan de KNOP om de instelling **Sabb** te selecteren. Kies On of OFF. Stel de duur (tussen 24 en 72 uur) en de temperatuur in. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

Als u wilt dat de ovenverlichting de hele tijd brandt, schakelt u deze in door het symbool  aan te raken.

Tik op de toets  om het aftellen te starten. **Sabb** verschijnt op het display.


Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets  .

INFORMATIE!

Bij stroomuitval wordt de sabbath-modus gedeactiveerd en keert de oven terug naar de oorspronkelijke staat.



Fabrieksinstellingen

Met deze functie kunt u het apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen. **Fact** verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om rES te selecteren. Druk op de toets  tot het einde van de animatie om te bevestigen.



Waterhardheid

Draai aan de KNOP om te kiezen tussen vijf waterhardheidsniveaus. De standaardinstelling is niveau 5.

Whr 1 is het laagste waterhardheidsniveau.

Whr 5 is het hoogste waterhardheidsniveau.



Het waterreservoir legen

Met deze functie kunt u het waterreservoir legen na het bakproces, wanneer u de stoominjectie hebt gebruikt tijdens het bakproces. **UnFil** verschijnt op het display. Draai aan de KNOP om No te selecteren en te bevestigen om de instelling te verlaten.

Om het waterreservoir te legen, moet u eerst het voedsel uit de oven halen. Plaats de universele diepe bakplaat in het 5e roosterniveau.

Selecteer YES op het display en bevestig dit. Het legen van het waterreservoir begint. Wanneer het proces is voltooid, haalt u de bakplaat met water uit de oven en veegt u de oven droog.



Ontkalken

U kunt de ontkalkingsfunctie zelf activeren of de oven kan dit voorstellen na een bepaald aantal cycli waarin u de stoomfunctie hebt gebruikt.

(**dE cL** verschijnt op het display).

Om de functie te activeren, draait u aan de KNOP om YES te selecteren; om de functie uit te schakelen, selecteer OFF.



WAARSCHUWING!

Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en de displaydimmer, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Algemene tips en adviezen voor het bakken

- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Open de oven niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.
- Als u een gerecht direct op het rooster bakt, plaats dan de universele diepe bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Snel voorverwarmen van de oven: Als u de functie voor snel voorverwarmen gebruikt, plaats het voedsel dan pas in de oven als de oven volledig is opgewarmd. Temperatuur heeft een grote invloed op het eindresultaat. Snel voorverwarmen wordt aanbevolen voor delicate stukken vlees (entrecote), en voor met gist gerezen deeg en deeg dat een kortere baktijd nodig heeft. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie. Daarom raden we aan om, indien mogelijk, meerdere gerechten achter elkaar te bereiden, of meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

GentleBake: zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten goed dicht in een koekenpan.

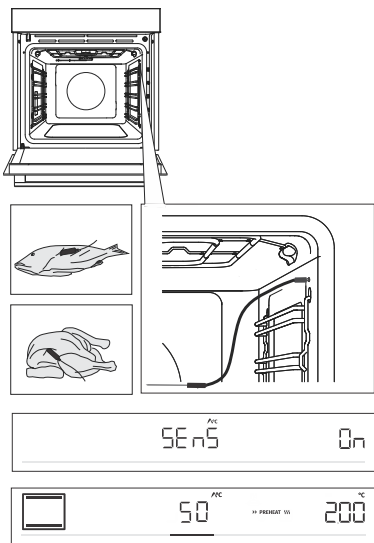
Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

(afhankelijk van het model)

De temperatuursonde zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur van het voedsel tijdens het koken.

⚠ WAARSCHUWING!

De temperatuurvoeler mag zich niet in de directe nabijheid van de verwarmingselementen bevinden.



1 Steek het metalen uiteinde van de sonde in het dikste deel van het voedsel.

2 Steek de stekker van de sonde in de aansluiting die zich in de rechterbovenhoek aan de voorkant binnenin de oven bevindt (zie afbeelding). **SEnS** verschijnt op het display. Om de functie te activeren, draait u de KNOP naar de stand On. Volg dezelfde procedure om de functie te deactiveren. Selecteer OFF op het display.

OPMERKING: om het menu **SEnS** te openen, stopt u het huidige bereidingsproces en steekt u de sonde in de aansluiting. Wanneer u de sonde in de aansluiting steekt, worden de eerder gekozen of vooraf ingestelde functies op de oven gewist.

3 Kies het gewenste systeem en de gewenste bereidingstemperatuur (in het temperatuurbereik tot 230 °C). Het sondesymbool en de vooraf ingestelde temperatuur verschijnen op het display. Draai aan de KNOP om de temperatuur te wijzigen. Kies de gewenste eindkerntemperatuur van het gerecht (in het temperatuurbereik tussen 30 en 99 °C).

OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.

4 Bevestig de instelling door op de toets **▷|** te drukken.

5 Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld. **End** verschijnt op het display. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door een willekeurige toets aan te raken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.



INFORMATIE!

Tijdens het bereidingsproces wisselen de ingestelde en huidige kerntemperatuur van het voedsel elkaar af op het display. U kunt tijdens het bereidingsproces de baktemperatuur of de beoogde kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

- gevogelte: steek de sonde in het dikste deel van de borst;
- rood vlees: steek de sonde in een mager deel dat niet doorregen is met vet;
- kleinere stukken met bot: steek de sonde in een stuk langs het bot;
- vis: steek de sonde achter de kop, richting de graat.



WAARSCHUWING!

Verwijder na gebruik de sonde voorzichtig uit het voedsel, haal de stekker uit de aansluiting in de oven en maak deze schoon.

Als SEnS op het display verschijnt wanneer de temperatuursonde niet is aangesloten, reinig dan de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere malen achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.



INFORMATIE!

Als u de sonde niet gebruikt, haal deze dan uit de oven.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	rood (rauw)	medium rare	medium	medium well	well done
RUNDEVLEES					
rundvlees, gebraden	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					
lamsvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/	/	/	/	82-90
gevogelte, borst	/	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/	/	/	62-65	/
tonijn	/	/	/	55-60	/
zalm	/	/	/	52-55	/

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder adequaat toezicht.

Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.

Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.

Buitenkant van het apparaat: gebruik warm zeepsop en een zachte doek om vuil te verwijderen en veeg vervolgens de oppervlakken droog.

Binnenkant van het apparaat: gebruik voor hardnekkig vuil en aanslag een conventionele ovenreiniger. Als u dergelijke reinigingsmiddelen gebruikt, veeg het apparaat dan grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.

Accessoires en geleiders: reinigen met een heet sopje en een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil raden wij aan de items te laten inweken en een borstel te gebruiken.



INFORMATIE!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).

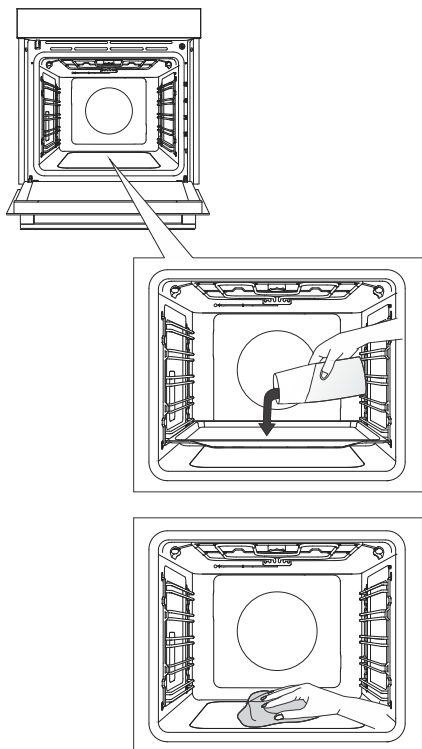
De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.

Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean

Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik.

Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.



1 Plaats de ondiepe bakplaat in het eerste geleideniveau en giet er 0,4 liter heet water in.

2 Tik op de toets **extra** om extra functies op het display weer te geven. Draai de KNOP naar het symbool . De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.

3 Het programma duurt 30 minuten. Als het programma klaar is, verschijnt **End** op het display.

4 Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.



WAARSCHUWING!

Gebruik het systeem Aqua Clean alleen als de oven geheel is afgekoeld.

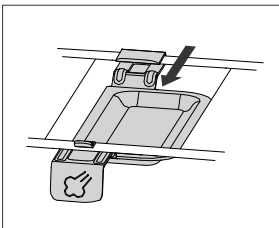
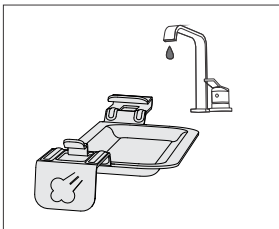
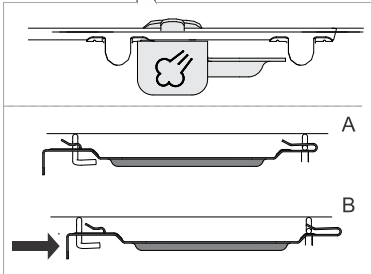
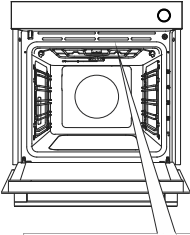
De verdampingsplaat reinigen



WAARSCHUWING!

Na gebruik kan de verdampingsplaat heet zijn en er kan nog wat water in zitten. Om verbranding te voorkomen, moet u wachten tot de oven volledig is afgekoeld.

Verwijder de plaat en reinig de verdampingsplaat met de hand met afwasmiddel of in de vaatwasser. Als er kalkaanslag op de plaat zit, laat deze dan weken in een kalkverwijderaar (gebruik de kalkverwijderaar volgens de aanwijzingen van de fabrikant) of in natuuraazijn. Spoel de plaat na het reinigen en vóór het terugplaatsen grondig af.



- 1 De verdampingsplaat bevindt zich aan de rechterkant tussen de bovenste verwarmingselementen.
- 2 Duw de hendel van de verdampingsplaat iets naar achteren (ongeveer 2 cm) om de plaat te ontgrendelen.
- 3 Reinig de verdampingsplaat met water en reinigingsmiddel.
- 4 Voordat u de oven weer gebruikt, moet u de verdampingsplaat terugplaatsen. Bevestig de plaat aan de gebogen delen of draden van het verwarmingselement en trek de plaat naar u toe tot hij vastklikt (u voelt een wat sterkere weerstand).

OPMERKING: als de plaat niet wordt teruggeplaatst, druppelt er water op het voedsel tijdens het bakken met stoominjectie.



INFORMATIE!

Door de nabijheid van de verwarmingselementen kan de verdampingsplaat verkleuren. Dit heeft geen invloed op de werking of bruikbaarheid.

Het stoomsysteem reinigen

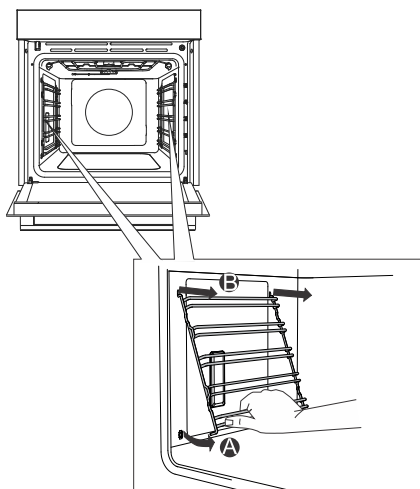
De reiniging hangt af van hoe vaak u de stoominjectiefunctie gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water.

1. Plaats de universele diepe bakplaat in het 5e (bovenste) geleidingsniveau zodat het water erin kan druppelen.
2. Kies in het menu met extra functies ontkalken (**dECL**). Bevestig uw keuze door op de KNOP te drukken. Draai deze totdat **Yes** op het display verschijnt. Bevestig de selectie opnieuw door de KNOP ingedrukt te houden. Het ontkalkingsproces is gestart en kan niet worden beëindigd of geannuleerd.
3. Op het display verschijnt **Fill**. Voeg kalkverwijderaar toe aan het waterreservoir. Bevestig de instelling door de KNOP ingedrukt te houden.
4. Het apparaat wordt ontkalkt.
5. Wanneer het proces is voltooid, verschijnt het teken **Fill** weer op het display. Giet vers water in het waterreservoir om te spoelen. Bevestig de instelling door de KNOP ingedrukt te houden.
6. Na het spoelproces verschijnt **End** op het display.
7. Haal de bakplaat met water uit de oven en veeg de oven indien nodig droog.

INFORMATIE!

Als u het stoomsysteem niet wilt reinigen op het moment dat de oven dit voorstelt, kan deze melding worden genegeerd door OFF te selecteren. U kunt het ontkalkingsprogramma maximaal drie keer annuleren. Daarna schakelt de oven de werking van de stoomfunctie uit.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders



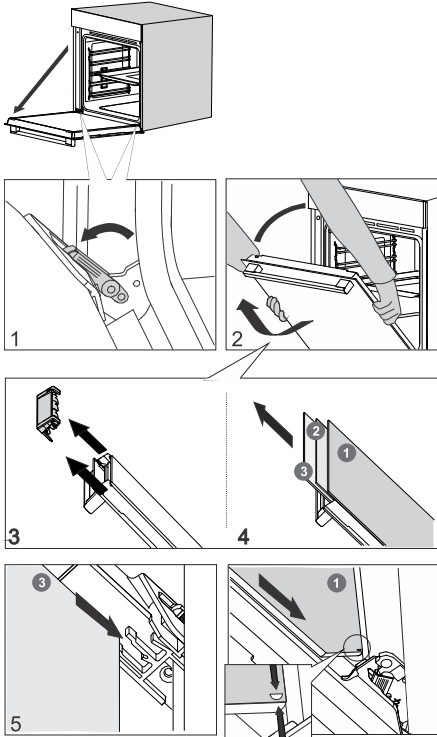
A Pak het zijrooster aan de onderkant en trek het naar voren toe.

B Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.

INFORMATIE!

Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emailaag niet beschadigt.

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



- 1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.
- 2 De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Draai de veiligheidshendels 90° naar de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de volledig gesloten deur); til de deur vervolgens op en trek hem eruit.

De **ruiten van de ovendeur** kunnen aan de binnenkant worden gereinigd, maar moeten eerst uit de apparaatdeur worden verwijderd. Ga eerst te werk zoals beschreven onder punt 2, maar verwijder deze nog niet.

- 3 Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.
- 4 Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).
- 5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

INFORMATIE!

Terugplaatsen gaat in de omgekeerde volgorde. Controleer, als de deur niet goed opent of sluit, of de inkepingen van de scharnieren goed in de zittingen vallen.

WAARSCHUWING!

Het scharnier van de ovendeur kan met veel kracht sluiten. Draai daarom bij het plaatsen of verwijderen van de ovendeur altijd beide veiligheidshendels naar de steun toe.

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)

(afhankelijk van het model)

De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

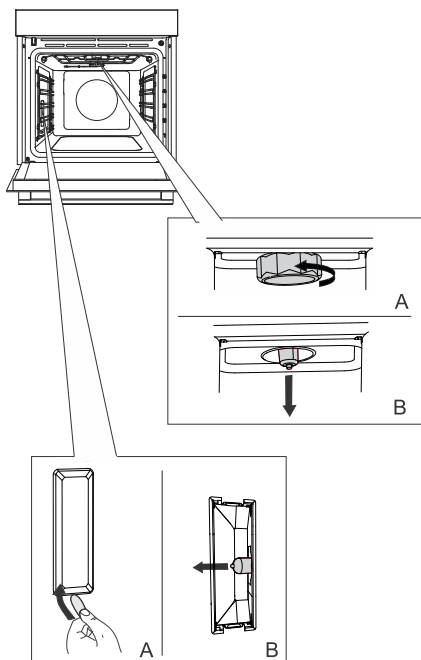
WAARSCHUWING!

Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de lamp vervangt.

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



1 Schroef het deksel los en verwijder het (linksom). Verwijder de halogeenlamp.

2 Gebruik een plat plastic gereedschap om het deksel te verwijderen. Verwijder de halogeenlamp.



INFORMATIE!

Pas op dat u de emailaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



WAARSCHUWING!

Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.

Storingstabel

Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

Binnen het garantietermijn mogen reparaties slechts worden uitgevoerd door een gemachtigde servicedienst.

Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.

Als de problemen ondanks het opvolgen van het bovenstaande advies aanhouden, neem dan contact op met een bevoegde onderhoudstechnicus. Reparaties of garantieclaims als gevolg van onjuiste aansluiting of onjuist gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie. In dat geval zal de gebruiker de reparatiekosten zelf moeten betalen.

Verwijdering



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

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

Kooktest



















EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.

Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.





* Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.

*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	⌚ min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	25-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	135 **	35-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140 **	25-40	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	155 **	20-30	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1,5	140 **	30-45	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2x ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	170 *	45-55	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160 **	70-120	
appeltaart	2x ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160	70-120	

BRADEN

Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	⌚ min	
geroosterd brood	rooster		5	max	4-7	
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	25-40 ***	

央央 **ETNA**



892854-a1

CE