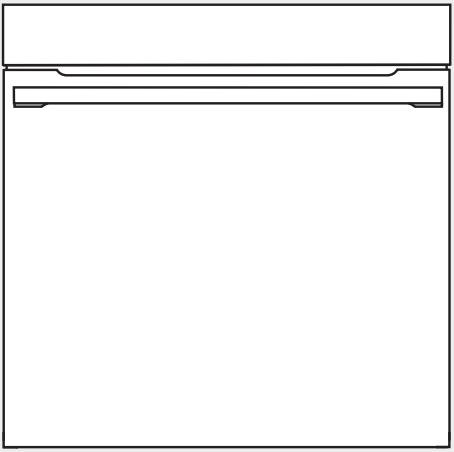


OM860
OM845

Gebruiksaanwijzing
Combimagnetron

Pelgrim

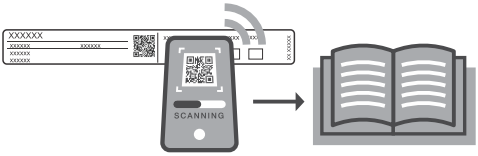
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

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.

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.



Scan voor uitgebreidere instructies en tips de QR-code op het typeplaatje.

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

INFORMATIE!
Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!
Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidswaarschuwingen 4
1.1 Veilig gebruik van de magnetron 5

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 8

3. Beschrijving van het apparaat 10
3.1 Uitrusting van het apparaat 10
3.2 Bedieningspaneel 12

4. Voor het eerste gebruik 14
4.1 Voor de eerste keer inschakelen 14

5. Magnetronfunctie 15

6. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren 16
6.1 Hoofdmenu - handmatig 17
6.2 Tijd- en timerfuncties 19
6.3 Stapsgewijs bereiden (menu +) 21
6.4 Magnetron 23
6.5 Menu met automatische functies 24
6.6 Extra 25

7. Beginnen met bakken/braden 27

8. Einde bereiding en oven uitschakelen 28
8.1 Gratineren (menu +) 28
8.2 Krokante bodem 29
8.3 Favorieten - uw instellingen opslaan 30

9. De algemene instellingen kiezen 31
9.1 Weergavevergrendeling (menu +) 32

10. ConnectLife 33

11. Wifibeheer 34
11.1 Wifi gebruiken 34
11.2 De afstandsbediening van de oven beheren 35

12. Algemene tips en adviezen voor het bakken 36
12.1 Koken met een temperatuursonde 37

13. Reiniging en onderhoud 40
13.1 Reinigen met stoom 41
13.2 Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 41
13.3 Vervanging van de lamp 42

14. Problemen verhelpen 43
14.1 Storingstabel 43
14.2 Label - informatie over het apparaat 44

15. Nalevingsinformatie 45

16. Bescherming van het milieu 46

17. Kooktest 47

1. 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.

WAARSCHUWING: om gevaren te voorkomen, mogen beschadigde netsnoeren alleen worden vervangen door de fabrikant of door een bevoegde reparateur of een andere gekwalificeerde persoon.

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: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik; vermijd contact met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij zij voortdurend worden begeleid.

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

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 schrapers; 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.

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

1.1 Veilig gebruik van de magnetron

WAARSCHUWING: in verband met de extreem hoge temperaturen die ontstaan wanneer het apparaat in de combi-stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.

WAARSCHUWING: als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING: het is uiterst gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij afdekkingen worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolven.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten bakjes worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke omgevingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels en andere werkomgevingen;
- familieboerderijen;
- faciliteiten voor gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- bed en breakfasts.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gebruik geen metalen bakjes voor voedsel of dranken in magnetrons.

Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten, aangezien dergelijke verpakkingen kunnen ontbranden.

Verhitting van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd eruptief koken. Wees daarom voorzichtig bij het uitnemen van het bakje of de beker met de verwarmde drank. Plaats om dit te voorkomen tijdens het opwarmen een niet-metalen voorwerp (bijv. een houten, glazen of plastic lepel) in de beker.

Om brandwonden te voorkomen, moet de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding worden geschud of geroerd en moet de temperatuur worden gecontroleerd voordat de voeding wordt gegeven.

Eieren in schaal mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen, zelfs na afloop van het verwarmen in de magnetron.

Als u rook waarneemt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de ovendeur gesloten om eventuele vlammen te doven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.

Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Indien het apparaat is ingebouwd in een keukenkast met een deur, moet de kastdeur open staan als het apparaat in gebruik is.

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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.

Het verdient aanbeveling om (vanwege het gewicht van het apparaat) het apparaat door twee personen te laten vervoeren en installeren.

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 in de buurt van de magnetron verstrikt raken in de magnetrondeur, kunnen ze beschadigd raken, wat kan leiden tot kortsluiting. Zorg er daarom voor dat de netsnoeren van andere apparaten zich op een veilige afstand bevinden.

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

Bedek de magnetronwanden niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten of andere bakjes op de bodem van de magnetron, want dat zou de luchtcirculatie in de magnetron belemmeren en verminderen, het bakproces vertragen en de emaillaag beschadigen.

Het is raadzaam de magnetrondeur tijdens het bakken niet te openen, omdat dat 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 ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en roep de hulp in van een erkend servicecentrum.

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

Bewaar geen voorwerpen in de oven. Anders kan de oven beschadigd raken als u de oven inschakelt.

Houd rekening met de minimumafstand tussen de bovenrand van de oven en het dichtstbijzijnde voorwerp erboven.

De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van hot packs of pads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken, enz. kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

Gebruik altijd ovenwanten om gerechten uit de oven te halen. Sommige potten, pannen of schalen kunnen de warmte van het voedsel absorberen en daardoor zeer heet worden.

Zorg ervoor dat u **alleen kookgerei gebruikt** dat geschikt is voor gebruik in een magnetron. Gebruik geen stalen kookgerei of kookgerei met gouden of zilveren sierranden of versieringen.

Laat geen accessoires of keukengerei in uw oven achter als deze uit staat. Schakel een oven niet in als deze leeg is, om schade aan de oven te voorkomen.

Gebruik geen pannen van porselein, keramiek of aardewerk als deze poreus zijn of als deze pannen aan de binnenkant niet geglazuurd zijn. Eenmaal verhit kan het vocht dat in deze poriën dringt, barsten veroorzaken. Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Lees en volg altijd de instructies voor het opwarmen in een magnetron, zoals vermeld op de voedselverpakking.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van voedsel dat alcohol bevat, aangezien er zich in de oven een brandbaar mengsel van alcohol en lucht kan vormen. Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

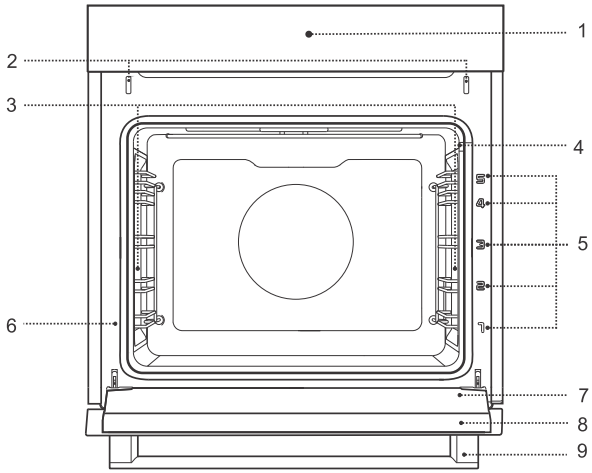
Het gebruik van metalen kookgerei, vorken, lepels, messen of nietjes of sluitingen op diepvriesverpakkingen wordt afgeraden bij het **koken of opwarmen in de magnetron** of een in een combinatie van magnetron en convectie-oven. Roer na het opwarmen het voedsel om of laat het even rusten tot de warmte gelijkmatig is verdeeld.

Sluit het apparaat niet aan op de netvoeding als er een ELCB (aardlekschakelaar) in het voedingscircuit is geïnstalleerd.

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.

3. Beschrijving van het apparaat

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



1. Bedieningspaneel
2. Deurschakelaar
3. Verlichting
4. Aansluiting temperatuursonde
5. Geleiders - roosterniveaus (afhankelijk van het model)
6. Label
7. Glas van de deur
8. Magnetrondeur
9. Deurgreep

3.1 Uitrusting van het apparaat

De deurschakelaar van de oven

Als de ovendeur wordt geopend tijdens de werking van de oven, schakelt de schakelaar de verwarming, microgolven en ventilator in de oven uit.

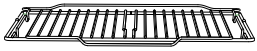
Geleiders

Draadgeleiders - plaats het rooster en de bakplaat altijd in geleiders.

OPMERKING: geleiders - de roosterniveaus worden aangeduid van beneden naar boven.

Ovenuitrusting

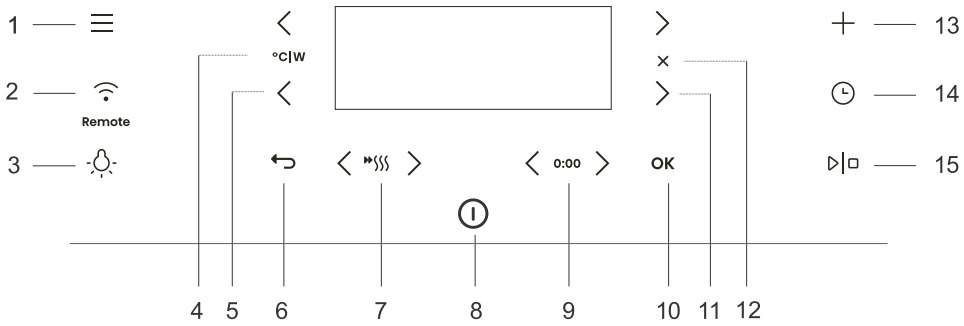
WAARSCHUWING!
Het rek, de universele bakplaat, het airfrybakrooster, de roestvrijstalen stoomplaat en andere metalen onderdelen mogen niet worden gebruikt in magnetronstanden.

	**Rooster** - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal. OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt. Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.
	Glazen bakschaal - voor het bereiden van voedsel in alle oven- en magnetronstanden. De schaal kan ook worden gebruikt als opdienschaal.

Vervolg tabel vorige pagina

	Ondiepe bakplaat - voor plat en klein gebak. Kan ook worden gebruikt als lekschaal. OPMERKING: de ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de magnetron wordt verwarmd. Zodra de bakplaat is afgekoeld, herstelt de oorspronkelijke vorm zich weer. De vervorming heeft geen invloed op de werking van de bakplaat.
	Temperatuursonde - (FOOD PROBE) Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

3.2 Bedieningspaneel



Toets		Gebruik
1.	≡	Selecteren in basismenu's
2.		Wifiverbinding instellen en afstandsbediening
3.		De magnetronverlichting in- en uitschakelen
4.	°C|W	Schakelen tussen de temperatuur- en vermogensinstelling
5.	<	Linkerselectietoets
6.		Afsluiten of terugkeren zonder op te slaan
7.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
8.		Het apparaat in- en uitschakelen
9.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
10.	OK	Selectie of instelling bevestigen
11.	>	Rechterselectietoets
12.	×	De huidige instelling annuleren of de functie verwijderen
13.	+	Geavanceerde instellingen
14.		Tijdfuncties selecteren
15.		De werking starten en stoppen
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Uitleg van de symbolen in de handleiding:	
Kort indrukken - voor basisselecties	Lang (5 seconden) indrukken - voor aanvullende instellingen of om een instelling snel te verhogen

INFORMATIE!
Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen.
Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).

Eerste stap	Tussenstap	Verstreken tijd (bijvoorbeeld als de oven actief is)	Optionele stap

4. Voor het eerste gebruik

1.	Verwijder magnetronaccessoires en eventuele verpakkingsmaterialen (karton, piepschuim) uit en van de magnetron.
2.	Veeg de ovenaccessoires en de binnenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende doeken of aggressieve reinigingsmiddelen.
3.	Schakel het apparaat in (zie hoofdstuk *4.1 Voor de eerste keer inschakelen*).
4.	Verwarm de oven ongeveer een uur voor op 230 °C met boven- en onderwarmte (zie het hoofdstuk over de handmatige bereidingsmodus).
OPMERKING: tijdens het verwarmen komt een kenmerkende geur van 'nieuwigheid' vrij. Ventileer de ruimte tijdens deze periode dus grondig.	

4.1 Voor de eerste keer inschakelen

Nadat het apparaat voor het eerst of na een lange stroomonderbreking op de netvoeding is aangesloten, moeten de taal en tijd worden ingesteld.

INFORMATIE!
Druk op **OK** als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk *9. De algemene instellingen kiezen*).

1.	**De taal instellen:** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Gebruik < of > om de taal te wijzigen. Bevestig uw keuze met **OK** .
2.	**De exacte tijd instellen:** Gebruik < of > om de exacte tijd in te stellen. Stel de uren en minuten afzonderlijk in en bevestig uw keuze met **OK** .
Alle initiële instellingen zijn nu geconfigureerd en het apparaat staat in de stand-bymodus.	

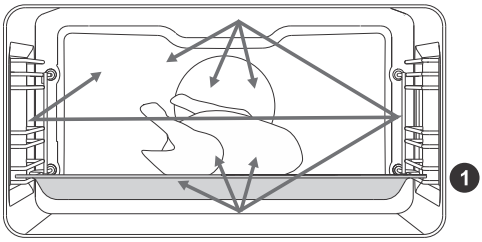
Stand-bymodus

Het display schakelt zichzelf na enkele minuten inactiviteit automatisch uit om te besparen op energie en gaat in dat geval over op de stand-bymodus bij het laagst mogelijke energieverbruik. In de stand-bymodus kunt u sommige instellingen wijzigen, zoals de klokweergave of Wi-Fi. Het energieverbruik neemt dan echter toe. (Scan de QR-code op het typeplaatje als u meer informatie over energiebesparing wilt.)

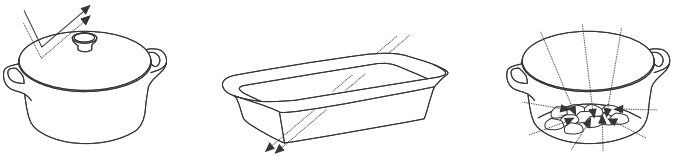
5. Magnetronfunctie

Microgolven worden gebruikt voor het **koken, braden en ontdooien van voedsel**. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.
Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt vaak aangetroffen in onze omgeving in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De microgolffrequentie ligt in het bereik van 2.450 MHz.

WAARSCHUWING!
Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.



Dit zijn de kenmerken:
- microgolven worden gereflecteerd door metalen,
- microgolven gaan door andere materialen heen,
- microgolven worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



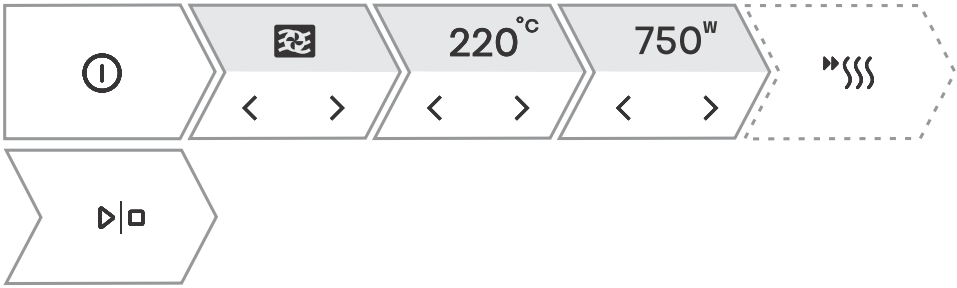
Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.
De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.

6. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

Hoofdmenu	
Schakel het apparaat in ⏻ en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om te kiezen uit verschillende menu's:	
Handmatig	Hiermee kunt u de bereidingsparameters naar wens instellen en de vooraf ingestelde fabrieksinstellingen wijzigen (zie hoofdstuk *6.1 Hoofdmenu - handmatig*).
Magnetron	Snelle toegang tot magnetronstanden. De magnetronfunctie wordt gebruikt voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel (zie hoofdstuk *6.4 Magnetron*).
Menu met automatische functies	Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk *6.5 Menu met automatische functies*).
Favorieten	Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk *8.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Extra	Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk *6.6 Extra*).
Reiniging	Programma's voor het reinigen van het apparaat.
Instellingen	Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk *9. De algemene instellingen kiezen*).

+ -menu - aanvullende instellingen	
Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties. Druk op + om naar de aanvullende instellingen te gaan.	
Stapsgewijs bakken	Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *6.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)*).
Meer informatie	Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat.
Gratineren	Gebruik deze functie voor gerechten waaraan u op het eind een dressing of saus wilt toevoegen of de bovenste laag extra wilt bereiden. De functie kan na 10 minuten bereiding worden geselecteerd, of aan het eind van een bereiding (zie hoofdstuk *8.1 Gratineren (menu +)*).
Favorieten	Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk *8.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Schermvergrendeling	Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk *9.1 Weergavevergrendeling (menu +)*).

6.1 Hoofdmenu - handmatig



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Met < en > kunt u de bereidingsstand selecteren (zie de tabel met selecties van bereidingsstanden).
3.	Met < en > kunt u de temperatuur of het vermogen instellen.
4.	Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Timer (zie hoofdstuk *6.2 Tijd- en timerfuncties*) - Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *6.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)*)
6.	Druk op om de bereiding te starten.

Keuze van bak/braad systemen

Symbool	Gebruik
	Onderwarmte + Bovenwarmte Gebruik deze stand voor conventionele bereidingen op één rooster, voor het maken van soufflés en voor bereidingen bij lage temperaturen (slow cooking). Het is raadzaam om de voorverwarmingsoptie te gebruiken.
	Hetelucht Hete lucht zorgt voor een betere luchtcirculatie rond het gerecht. Hierdoor droogt het oppervlak beter en ontstaat er een dikkere korst. Voor het braden van vlees, het bakken van cake, het bereiden van groente en het drogen van voedsel op meerdere niveaus tegelijkertijd.
	Hetelucht + Onderwarmte Perfect voor het bakken van pizza en deegwaren met een hoger vochtgehalte. Voor bereidingen op één niveau wanneer u uw gerechten knapperig en zo snel mogelijk wilt bereiden.
	Onderwarmte + Bovenwarmte + Ventilator Voor gelijkmatige bereiding van gerechten op één niveau en voor het maken van soufflés. Het is raadzaam om de voorverwarmingsoptie te gebruiken.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	Grote grill Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig. **Laag niveau** - voor het bereiden van visfilet en hele vis en voor het bakken van kaas. **Middenniveau** - voor het bereiden van kleine stukken vlees, moten vis, groente, borrelhapjes en spiezen. **Hoog niveau** - voor het bereiden van steaks, burgers en grillworstjes, voor het roosteren van brood en voor gratineren.
	Grote grill + Ventilator Voor het roosteren van gevogelte en grote stukken vlees.
	Meer systemen Bevestig uw selectie met OK . Er worden aanvullende standen weergegeven.
	Hetelucht + Magnetron Om voedsel sneller te bereiden of op te warmen en tegelijkertijd te bruinen. Deze stand kan worden gebruikt voor alle soorten vlees, stoofpotten, groente en gegratineerde gerechten (gerechten met een langere bereidingstijd).
	Grote grill + Magnetron Voor het sneller grillen van gevogelte, vis en grotere stukken vlees. Microgolven ondersteunen de andere standen en verkorten de bereidingstijd van het voedsel.
	Magnetron Hiermee kan voedsel snel worden opgewarmd, ontdooid en gekookt.
	Grote grill + Onderwarmte Voor het sneller bereiden van gerechten op één niveau en om deegwaren een krokante korst te geven.
	Onderwarmte + Grill Voor het zacht en gecontroleerd langzaam laten garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en om deegwaren een knapperige bodem te geven.
	Onderwarmte + Grill + Ventilator Voor het optimaal bereiden van gistdeegwaren en alle soorten brood, en voor het inmaken van voedsel.
	Grote grill + Onderwarmte + Hetelucht Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Deze stand is ook geschikt als eerste stap in het stapsgewijs roosteren van vlees, omdat het oppervlak er in de eerste stap snel mee kan worden dichtgeschroeid en het vlees er in de tweede stap langzaam mee kan worden geroosterd. Zo wordt het vlees sappig met een mooi gebruinde korst.
	AirFry Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort).

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	Voor de beste resultaten is het raadzaam om het voedsel in het apparaat te plaatsen wanneer dat nog koud is. Als het apparaat is voorverwarmd, stel de temperatuur dan tot 20 °C hoger in dan aangegeven op de verpakking van het voedsel.
eco	**ECO Hetelucht** [1)] Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.
A	**Automatisch** Snelkoppeling naar het menu met automatische functies (zie hoofdstuk Automatische menu's).

[1)] *Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse volgens de standaard EN 60350-1.*

Magnetronvermogen

Vermogen	Gebruik
1000 W	Snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof.
750 W	Bereiden van verse of bevroren groenten.
600 W	Smelten van chocolade. Bereiden van vlees en zeevruchten. Bijgerechten koken.
360 W	Opwarmen en koken van delicate gerechten op basis van eieren.
180 W	Ander voedsel ontdooien, boter zachter maken, ijs zachter maken.
90 W	Ontdooien van roomgebak, fruit, groenten en gemalen/gehakt vlees.

6.2 Tijd- en timerfuncties

Druk op ⏲ . om naar de timerfuncties te gaan. Met 〈 en 〉 kunt u de timerfunctie selecteren die u wilt instellen.

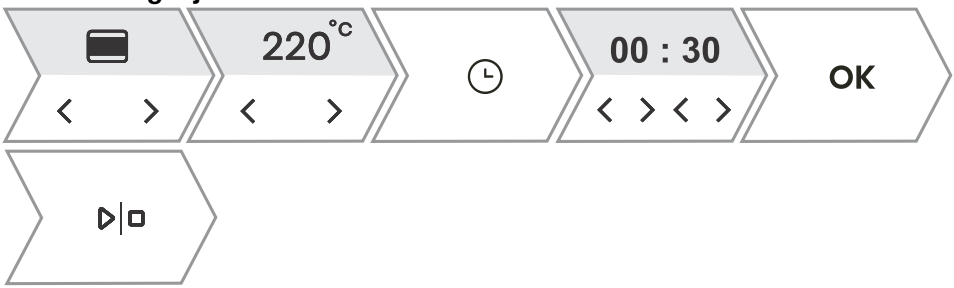
De timerfunctie kan voor en tijdens het bereidingsproces worden ingesteld.

INFORMATIE!
De klok moet worden ingesteld op een tijd overdag.

INFORMATIE!
U kunt de geselecteerde timerfunctie opnieuw instellen door op **0:00** te drukken.

Beschrijving/tijdfunctie	Gebruik
Tijdsduur	In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven opgeven.
De kookwekker	De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat niet automatisch in- of uitgeschakeld.
Bereiding beëindigen om	Gebruik deze modus als u de bereiding van het voedsel in de oven met een vertraging wilt starten. Voer de duur en de gewenste eindtijd van de bereiding in. Het apparaat start automatisch en eindigt op het gewenste tijdstip.

De bereidingstijd instellen

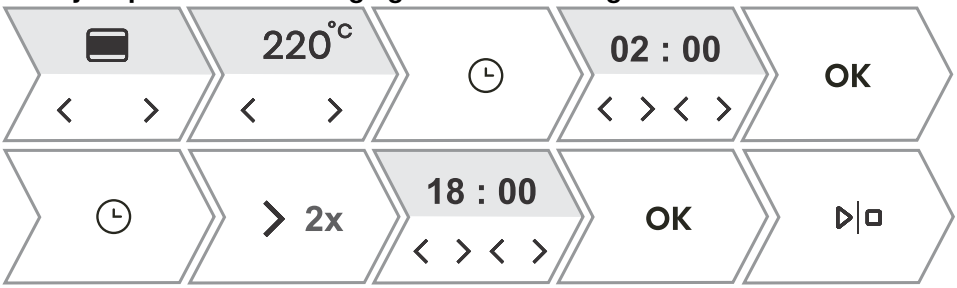


1.	Gebruik < of > om de gewenste bereidingstijd (uren en minuten) in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display.
2.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.

Instelling van de kookwekker

1.	Gebruik < of > om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** .
De maximale instelling is 24 uur. OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.	

Een tijdstip voor de beëindiging van de bereiding instellen



INFORMATIE!
Uitgesteld starten is niet mogelijk als er een stand met microgolfen is geselecteerd of wanneer de voorverwarmfunctie is geselecteerd.

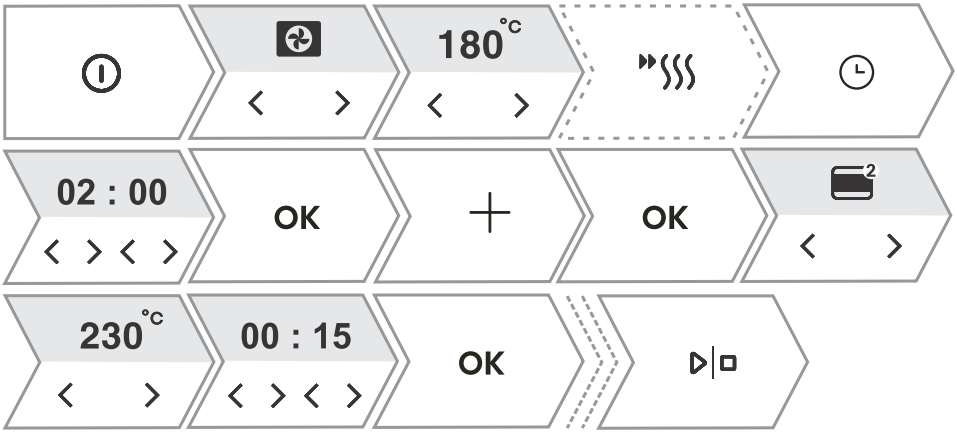
1.	Stel eerst de bereidingstijd in. Gebruik < of > om het gewenste aantal uren en minuten in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereidingstijd is 2 uur*
2.	U schakelt uitgesteld koken uit door ⏲ aan te raken en vervolgens te dubbelklikken op > . Met < of > kunt u instellen wanneer het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw keuze met **OK** . De gewenste eindtijd wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereiding eindigt om 18:00 uur* ⏲
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten. De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de gedeeltelijke stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip. Voorbeeld: de bereiding start om 16:00 uur en eindigt om 18:00 uur
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.	

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.

6.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)

Met deze functie kunt u bereidingen in drie stappen instellen (drie opeenvolgende bereidingsstappen combineren tot één bereidingsproces).

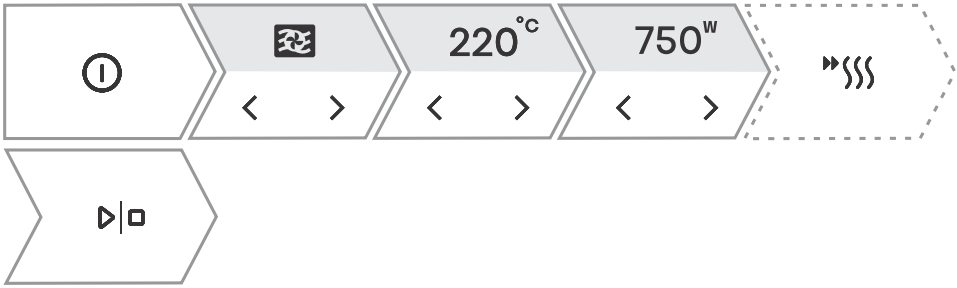
INFORMATIE!
De functie kan worden ingesteld in de handmatige bereidingsstand van het hoofdmenu (zie hoofdstuk *6.1 Hoofdmenu - handmatig*).



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	**Eerste stap** Gebruik 〈 of 〉 om als eerste stap de bereidingsstand en de bereidingstemperatuur en -duur te selecteren. U kunt ook kiezen voor snel voorverwarmen.
3.	Ga naar de aanvullende instellingen. Druk op + . Op het display wordt **Stap toevoegen?** weergegeven. Bevestig met OK .
4.	**Stap 2** Selecteer de instellingen voor de tweede stap van de bereiding (zie de instelling bij punt 2) en druk op OK . OPMERKING: doe hetzelfde voor **stap 3**.
5.	U kunt alle drie de stappen wijzigen voordat de bereiding wordt gestart. Gebruik 〈 of 〉 om de stap te selecteren die u wilt wijzigen.
6.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten. Het apparaat begint te werken met de instellingen van de eerste stap.
OPMERKING: u kunt individuele stappen verwijderen door op ✕ te drukken.	

6.4 Magnetron

Voor het snel opwarmen, ontdooien of koken van voedsel.



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰. Gebruik 〈 of 〉 om **Microgolven** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om de stand te selecteren (zie de tabel voor het kiezen van de bereidingsstand en het magnetronvermogen). Hete lucht + microgolven Grote grill + ventilator + microgolven Microgolven
3.	Stel, als u een gecombineerde stand met microgolven hebt geselecteerd, de temperatuur (°C) in en druk vervolgens op °C|W . Gebruik 〈 of 〉 om het magnetronvermogen (W) in te stellen.
4.	Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Timer - u kunt de werkingsduur en het alarm instellen (zie hoofdstuk *6.2 Tijd- en timerfuncties*) - Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *6.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)*) - Gratineerfunctie (zie hoofdstuk *8.1 Gratineren (menu +)*)
6.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.

Magnetronvermogen

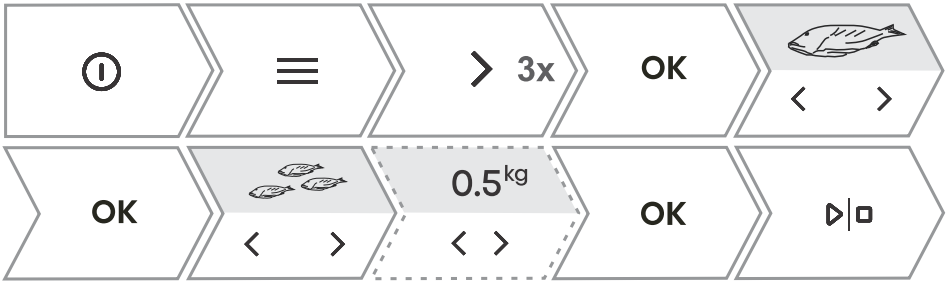
Vermogen	Gebruik
1000 W	Snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een grote hoeveelheid vloeistof.
750 W	Bereiden van verse of bevroren groenten.
600 W	Smelten van chocolade. Bereiden van vlees en zeevruchten. Bijgerechten koken.
360 W	Opwarmen en koken van delicate gerechten op basis van eieren.

Vervolg tabel vorige pagina

Vermogen	Gebruik
180 W	Ander voedsel ontdooien, boter zachter maken, ijs zachter maken.
90 W	Ontdooien van roomgebak, fruit, groenten en gemalen/gehakt vlees.

6.5 Menu met automatische functies

Met dit programma kunt u kiezen uit een groot aantal vooraf ingestelde recepten die zijn goedgekeurd door chef-koks en voedingsdeskundigen.



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik < of > om het menu **Auto** te selecteren. Bevestig uw instelling met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik < of > om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** . Voor elk van de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. OPMERKING: voor bepaalde gerechten kunt u het gewicht en de gewenste mate van garing aanpassen.
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.
4.	Bepaalde gerechten maken ook gebruik van de functie voor snel voorverwarmen. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat de bereiding met de geselecteerde instellingen automatisch.
OPMERKING: u kunt een gedetailleerde beschrijving van de huidige selectie weergeven door op + te drukken.	

6.6 Extra

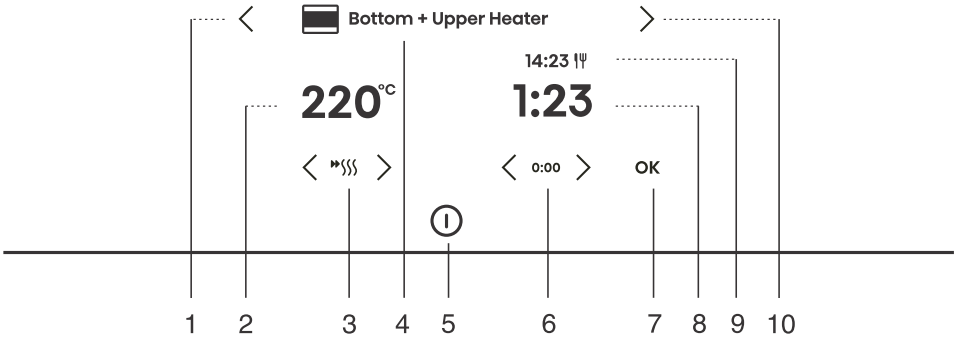
1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik < of > om **Extra** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik < of > om de functie te selecteren (zie de onderstaande tabel). Bevestig uw selectie met **OK** . De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven. Bij bepaalde functies kunt u de temperatuur en bereidingsduur instellen.
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten.

Programma	Gebruik
Airfry	Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst.
Rijzen	Deeg rijst sneller en gelijkmatiger, zonder het oppervlak uit te drogen. Open de deur niet terwijl het deeg rijst.
Drogen	U kunt met behulp van lucht de hoeveelheid vocht in het voedsel verlagen, zodat het langer goed blijft.
Ontdooien	Wordt gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien (zoals taarten, deegwaren, brood en fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren.
Opwarmen	Met deze stand kunt u reeds bereid voedsel voorzichtig opnieuw verwarmen. Open de deur tijdens de werking niet als dat niet nodig is.
Warm houden	Met dit programma kunt u reeds bereide gerechten warm houden. Open de deur tijdens de werking niet.
Borden opwarmen	Dit programma is handig als u borden of kopjes wilt opwarmen om het voedsel langer warm te houden. U kunt de temperatuur instellen.
Inmaken	Een proces om de houdbaarheid van voedsel te verlengen. Gebruik potten met een deksel en een rubberen afdichtring. Gebruik geen potten met (metalen) schroefdeksel of blikken. Giet 1 liter heet (ongeveer 70 °C) water in de diepe bakplaat en plaats 6 identieke potten in de lade. Plaats de bakplaat op de tweede geleider in het apparaat.

Vervolg tabel vorige pagina

Programma	Gebruik
Flessen steriliseren	Voor het steriliseren van alle soorten flessen. Sterilisatie is een proces om alle soorten micro-organismen te vernietigen.
Sabbat	Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen. Stel de werkingsduur (24 tot 72 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op ▷|□ drukt, start het aftellen. Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ . OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.

7. Beginnen met bakken/braden



Toets		Gebruik
1.	<	Linkerselectietoets
2.	220°C	De temperatuur selecteren
3.		Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
4.		Geselecteerde bereidingsstand
5.		Het apparaat in- en uitschakelen
6.	0:00	Tijdfunctie opnieuw instellen
7.	OK	Selectie of instelling bevestigen
8.	1:23	Verstreken bereidingstijd
9.	14:23	Eindtijd
10.	>	Rechterselectietoets
OPMERKING: op het bedieningspaneel worden alleen de toetsen die in het huidige menu zijn ingeschakeld (geheel of gedeeltelijk) verlicht.		

Tijdens het bereidingsproces kunt u de stand, temperatuur en timerfuncties wijzigen.

8. Einde bereiding en oven uitschakelen

Wanneer de bereiding is voltooid, wordt op het display **Bakken beëindigd** weergegeven.
U kunt de bereiding ook beëindigen door op **Bakken beëindigd** te drukken.

Gebruik < of > om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met OK . De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.	
Bakken beëindigd	Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
Extra tijd toevoegen	Wanneer u deze optie selecteert, wordt de bereiding verlengd met dezelfde stand- en temperatuurinstellingen. OPMERKING: als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt er geteld vanaf het moment waarop deze is gestopt.
Gratineren	Selecteer deze optie als u de bovenkant van het gerecht nog wat langer wilt bereiden (zie hoofdstuk *8.1 Gratineren (menu +)*).
Krokante onderkant	Selecteer deze optie als u de onderkant van het gerecht verder wilt bruinen (zie hoofdstuk *8.2 Krokante bodem*).
Toeveoegen aan favorieten?	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (*8.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).

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.

8.1 Gratineren (menu +)

Deze functie wordt tijdens de laatste fase van de bereiding gebruikt, wanneer we een dressing/topping aan het gerecht toevoegen of het oppervlak krokant willen maken. Wanneer u de gratineerfunctie gebruikt, wordt er een knapperige goudgele korst gevormd op het gerecht, die het beschermt tegen uitdrogen en er tegelijkertijd voor zorgt dat het gerecht er mooier uitziet en een betere smaak heeft.

1.	Druk op + . Gebruik < of > om **Gratineren** te selecteren. De functie is na 10 minuten gebruik beschikbaar.

Vervolg tabel vorige pagina

2.	Op het display worden de vooraf ingestelde stand (grote grill) en de temperatuur (250 °C) weergegeven. Stel de werkingstijd (maximaal 10 minuten) in en bevestig uw selectie door op ▷|□ te drukken.
3.	De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Druk hiervoor op ▷|□ .
⚠	**WAARSCHUWING!** **Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.** **De gratineerfunctie werkt maximaal 10 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.**

8.2 Krokante bodem

Deze functie is alleen aan het eind van de bereiding beschikbaar en kan voor 10 minuten worden geactiveerd.	
1.	Druk in het laatste menu op < of > om **Krokante onderkant** te selecteren. Bevestig uw selectie door op ▷|□ te drukken.
2.	Schakel de bereiding uit door op ▷|□ te drukken.

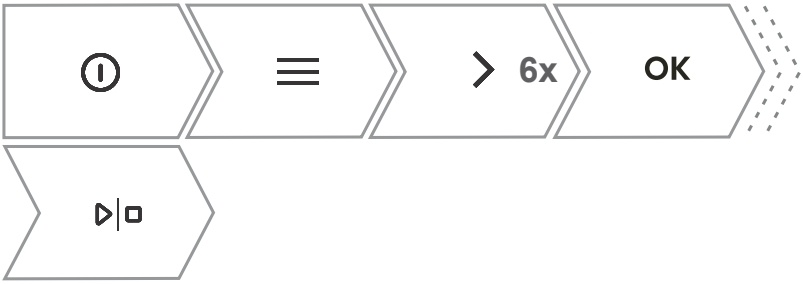
8.3 Favorieten - uw instellingen opslaan

Met favorieten kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 12 recepten worden opgeslagen.

1.	**Recepten opslaan in de instellingen.** Druk op + en gebruik < of > om **Toeveoegen aan favorieten? te selecteren.** Bevestig uw selectie met OK .
2.	**Instellingen opslaan na afloop van een bereiding.** Druk in het laatste menu op < of > om **Toeveoegen aan favorieten?** te selecteren. Bevestig uw selectie met OK .
U kunt ook de naam van een opgeslagen instelling wijzigen. Gebruik < of > om een letter te selecteren en bevestig uw selectie met OK . U kunt indien nodig een teken verwijderen met ✕ . Bevestig uw keuze met + om uw favoriete recept op te slaan.	
3.	**Eerder opgeslagen recepten opslaan.** Druk op ☰ . Gebruik < of > om **Mijn programma's** te selecteren. Bevestig uw selectie met OK om naar het submenu te gaan. De opgeslagen recepten worden weergegeven. OPMERKING: u kunt ook de vooraf ingestelde waarden voor al opgeslagen recepten wijzigen en de recepten na de bereiding opslaan onder een nieuwe naam.
4.	**Eerder opgeslagen recepten verwijderen.** Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik < of > om **Mijn programma's** te selecteren. Bevestig uw selectie met OK om opgeslagen recepten weer te geven. Selecteer een recept en druk op ✕ om het te verwijderen.

9. De algemene instellingen kiezen

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.



Druk op ☰ . Gebruik < of > om **Instellingen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan. U kunt individuele instellingen bewerken met < en > .		
1.	12 : 30	**Klok** Stel de uren en minuten in. U kunt de 12- of 24-uurs weergave selecteren door op ◷ te drukken.
2.		**Volume** U kunt kiezen uit vier volumeniveaus (geen geluid, laag volume, gemiddeld volume en hoog volume).
3.	OFF ON	**Toetsgeluid** Schakel toetsgeluiden in of uit.
4.	20:30 07:00	**Nachtmodus** Met deze functie wordt de helderheid van het display tussen 19:00 en 7:00 uur automatisch verlaagd. Ook worden de klokweergave en de geluidssignalen uitgeschakeld. Geef, als u de nachtmodus wilt activeren, de begin- en eindtijd van de werking in. Schakel de nachtmodus in door op ◷ te drukken.
5.	OFF ON	**Display** Met deze functie kunt u het display overdag in- of uitschakelen. De functie is standaard gedeactiveerd (OFF). Als de functie is ingeschakeld (ON), kan het energieverbruik toenemen.

Vervolg tabel vorige pagina

6.	OFF ON < >	**Automatisch snel voorverwarmen** Met deze functie wordt automatisch voorverwarmen geactiveerd voor bereidingsstanden waarin dit mogelijk is. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).
7.	OFF ON < >	**Andere standen** Met deze functie wordt de weergave van alle bereidingsstanden op het display geactiveerd. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).
8.	Reset? OK	**Opnieuw instellen - fabrieksinstellingen** Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt **Opnieuw instellen** weergegeven. Bevestig uw keuze door OK ingedrukt te houden.
9.	English < >	**Taal** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet bij u past, kunt u een andere taal kiezen.
Druk op ☰ of ↩ om het menu met algemene instellingen te sluiten.		

9.1 Weergavevergrendeling (menu +)

1.	Druk op + en gebruik < of > om **Display vergrendeld** te selecteren. Bevestig uw selectie door op OK te drukken. Het scherm wordt nu vergrendeld. Druk, als u het scherm wilt ontgrendelen, op + en bevestig uw selectie met OK .

- Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.
- Als de vergrendeling is geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, werkt het apparaat normaal, maar is het niet mogelijk om de instellingen te wijzigen.
- Wanneer de toetsen zijn vergrendeld, kunt u de bereidingsstanden of aanvullende functies niet wijzigen. U kunt dan alleen de bereiding uitschakelen.
- De toetsen blijven ook vergrendeld nadat het apparaat is uitgeschakeld. Als u een nieuwe stand wilt selecteren, moet u de vergrendeling deactiveren.

10. ConnectLife

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **Connect**Life-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **Connect**Life-app is geïnstalleerd.

ConnectLife

Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **Connect**Life om de **Connect**Life-app te downloaden.

1. Installeer de **Connect**Life-app en maak een account.
2. Ga in de **Connect**Life-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

11. Wifibeheer

INFORMATIE!
Als deze instelling niet beschikbaar is, is uw oven niet uitgerust met een Wi-Fi-module en ondersteunt deze geen internetverbinding.

Wanneer de wifimodule is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn geconfigureerd en gesynchroniseerd, kan het apparaat worden bediend en aangestuurd via een mobiel apparaat en de **Connect**Life-app.

De wifiverbinding werkt met hetzelfde frequentiebereik als een aantal andere apparaten, zoals magnetronovens en speelgoed met afstandsbediening. Als gevolg hiervan kan er een tijdelijke of permanente storing van de verbinding optreden. In dergelijke gevallen kan de beschikbaarheid van de aangeboden functies niet worden gegarandeerd.

De kwaliteit van de beschikbare functies is sterk afhankelijk van de signaalsterkte. Als de router zich ver van het apparaat bevindt, is de verbinding mogelijk niet betrouwbaar.

11.1 Wifi gebruiken

Schakel het apparaat in ⓘ en druk vervolgens op ☰ om de instellingen van de wififunctie te activeren.
Als u andere instellingen wilt invoeren voor de wifimodule, druk dan op ᯤ .
Als u onbedoeld op ᯤ hebt gedrukt, kunt u het instellen annuleren door ᯤ herhaaldelijk lang (18 seconden) ingedrukt te houden.

1.	ᯤ >3 s C	**De wifimodule inschakelen:** Houd ᯤ lang (tot 3 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Wifi włączone** weergegeven om aan te duiden dat de module is ingeschakeld. Het symbool **Wifi włączone** begint te knipperen.
2.	ᯤ >3 s < 6 s C P	**Verbinding maken met het apparaat:** Houd ᯤ lang (3 tot 6 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Instellen verbiniding** weergegeven. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
3.	ᯤ >6 s < 9 s P U	**Meer gebruikers toevoegen:** Houd ᯤ lang (6 tot 9 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Koppelen** weergegeven. Gebruik deze instelling om meer gebruikers aan het apparaat toe te voegen met de ConnectLife app. OPMERKING: volg, voor meer instellingen, de instructies in de ConnectLife app.
4.	ᯤ >9 s < 12 s P U	**Alle aangesloten gebruikers verwijderen:** Houd ᯤ lang (9 tot 12 seconden) ingedrukt. Op het display wordt **Alles ontkoppelen** weergegeven. Gebruik deze instelling om alle aangesloten gebruikers te verwijderen uit de ConnectLife app.
5.	ᯤ >15 s < 18 s U OFF	**De wifimodule uitschakelen:** Schakel de wifiverbinding uit door ᯤ lang (15 tot 18 seconden) ingedrukt te houden. Op het display wordt **WiFi uit** weergegeven.

11.2 De afstandsbediening van de oven beheren

WAARSCHUWING!
De functie voor bewaking op afstand via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van rechtstreeks persoonlijk toezicht op het kookproces in de oven. Controleer altijd regelmatig zelf wat er werkelijk in de oven gebeurt.

Druk op . Op het display wordt **Remote** weergegeven om aan te duiden dat het mogelijk is om het apparaat op afstand te bedienen via de ConnectLife app..

INFORMATIE!
Om veiligheidsredenen zijn sommige functies niet beschikbaar via toegang op afstand.

- Als de deur van het apparaat wordt geopend terwijl het apparaat in de stand-bymodus staat, moet de afstandsbediening opnieuw worden ingeschakeld.
- Als de deur tijdens het bakproces wordt geopend, wordt de optie voor afstandsbediening op het apparaat uitgeschakeld.
- Elke gebruikersactiviteit op het bedieningspaneel schakelt automatisch de afstandsbedieningsoptie van de oven uit.
- Het annuleren of afronden van het bakprogramma of -proces is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.
- De afstandsbediening wordt uitgeschakeld wanneer er een magnetronstand wordt gebruikt (behalve bij een gecombineerd programma met microgolven).
-

WAARSCHUWING!
Zorg er altijd voor dat de oven correct en in overeenstemming met de instructies wordt gebruikt, vooral bij gebruik van de afstandsbediening. Bedien de oven niet via de afstandsbediening, tenzij u zeker weet wat er precies in de oven zit.

WiFi-status	Wifisymbool op het display
Wi-Fi is uitgeschakeld.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant zwak.
Wi-Fi is ingeschakeld en is verbonden met de server.	De verlichting van het wifisymbool brandt constant volledig.
Wifi is ingeschakeld en: • er wordt een verbinding met de server tot stand gebracht; • wordt geconfigureerd of is bezig verbinding tot stand te brengen; • is niet verbonden met de server.	Wi-Fi-symbool brandt volledig en knippert.
Afstandsbediening van de oven is niet ingeschakeld.	De verlichting van het REMOTE-symbool op het display brandt niet.
Afstandsbediening van de oven is ingeschakeld.	Het REMOTE-teken brandt volledig op het display.

12. Algemene tips en adviezen voor het bakken

Keukengerei

- 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.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- 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.
- Als u een gerecht direct op het rooster bereidt, plaats dan de universele bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Voedselbereiding

- 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.
- 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.
- 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.

Efficiënt energiegebruik

- Verwarm het apparaat alleen voor als dat wordt aangegeven in het recept of in de tabellen uit deze gebruiksaanwijzing. Als u gebruikmaakt van snel voorverwarmen, plaats dan pas voedsel in het apparaat wanneer het apparaat volledig is opgewarmd, tenzij anders wordt aanbevolen. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie, dus het is raadzaam om waar mogelijk meerdere gerechten na elkaar of tegelijk te bereiden.
- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- 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.

Gebruik van microgolven

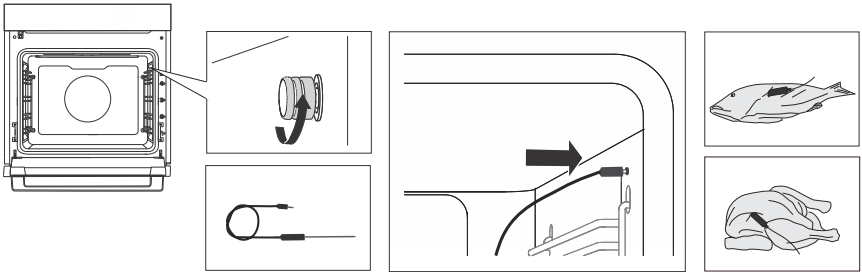
- Gebruik geschikt kookgerei (glas, keramiek enzovoort).
- Gebruik voor het bereiden van groente kookgerei met een deksel. Voeg 1 eetlepel water toe per 100 g voedsel.
- Roer het voedsel tijdens het ontdooien of keer het om.

12.1 Koken met een temperatuursonde (FOOD PROBE)

(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. OPMERKING: het bereiden met de temperatuursonde kan pas beginnen wanneer het huidige bereidingsproces is onderbroken en de temperatuursonde in de aansluiting is geplaatst. Zodra de temperatuursonde wordt aangesloten, worden de vooraf ingestelde functies op het apparaat verwijderd.
2.	Draai de afdekking van de aansluiting in de rechterbovenhoek van de voorkant van de oven los (afhankelijk van het model van de oven) en steek de stekker van de sonde in de aansluiting.
3.	- In de handmatige modus wordt op het display naast de stand het symbool weergegeven, samen met de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur (maximaal 210 °C). Dit kan worden gewijzigd. Stel ook de kerntemperatuur van het voedsel (30 tot 99 °C) vast. Het gebruik van de handmatige modus is weergegeven in de bovenstaande afbeelding. - Druk in de automatische modus op < of > om het gerecht te selecteren. Voor de recepten is vooraf een stand, temperatuur en bereidingstijd vastgesteld. U kunt de mate van bruining wijzigen. OPMERKING: bij gebruik van de sonde is het instellen van de bereidingstijd niet mogelijk.
4.	Bevestig de instelling door op ▷|□ te drukken. Tijdens de bereiding worden op het display afwisselend de ingestelde en de huidige temperatuur van het voedsel weergegeven. U kunt indien gewenst tijdens de bereiding de bereidingstemperatuur of de gewenste kerntemperatuur van het voedsel wijzigen.
5.	Zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld. Op het display wordt **Cooking complete** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na één minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!
Wanneer er een temperatuursonde wordt gebruikt, kan een automatische bereidingsmodus worden geselecteerd.

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!
Haal de sonde na gebruik voorzichtig uit het voedsel en de aansluiting, maak hem schoon en draai de afdekking van de aansluiting weer vast.

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

Eten	/°C/	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RUNDVLEES					
rundvlees, gebraden	/170/2	48-52	53-58	59-65	68-73
rundvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
rosbief/biefstuk	/160/3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	/hoog/4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALFSVLEES					
kalfsvlees, entrecote	/140/2	49-53	54-57	58-62	63-66
kalfsvlees, romp	/160/2	49-53	54-57	58-62	63-66
VARKENSVLEES					
braadstuk, nek	/170/3	/	/	65-70	75-85
varkensvlees, lende	/140/2	/	/	60-69	/
gehaktbrood	/170/2	/	/	/	80-85
LAMSVLEES					
lamsvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
SCHAPENVLEES					
schapenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEITENVLEES					
geitenvlees	/170/3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEVOGELTE					
gevogelte, heel	/210/2	/	/	/	82-90

Vervolg tabel vorige pagina

Eten	/°C/	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
gevogelte, borst	/170/2	/	/	/	62-65
VIS EN ZEEVRUCHTEN					
forel	/210/4	/	/	62-65	/
tonijn	/gemiddeld/4	/	/	55-60	/
zalm	/gemiddeld/4	/	/	52-55	/

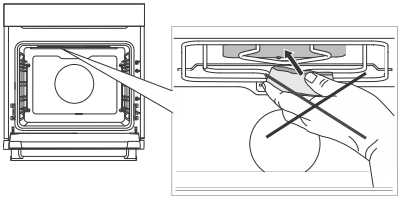
13. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!
Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het 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.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).
- 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.
- De hulpmiddelen van het apparaat zijn vaatwasserbestendig. De uittrekbare geleiders zijn dat niet.

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(e) vuil en aanslag een reiniger voor conventionele ovens. Neem het apparaat na gebruik van een dergelijk reinigingsmiddel grondig af met een natte doek om resten van het middel te verwijderen.
Accessoires en geleiders	Maak deze schoon met warm zeepsop en een vochtige doek. Het is raadzaam hardnekkig vuil eerst te laten weken en vervolgens met een borstel te verwijderen.
Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.	

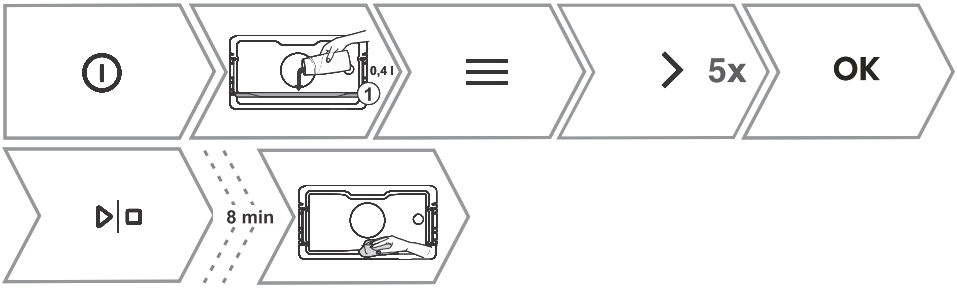


Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, vlekken- en roestverwijderaars voor het schoonmaken van de binnenkant en bovenkant van de oven.

13.1 Reinigen met stoom

Dit programma maakt het gemakkelijker om vlekken uit de binnenkant van de oven te verwijderen. De functie is het meest effectief bij regelmatig gebruik, na elk gebruik.
Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, moet u alle grote zichtbare stukken vuil en voedselresten uit de oven verwijderen.

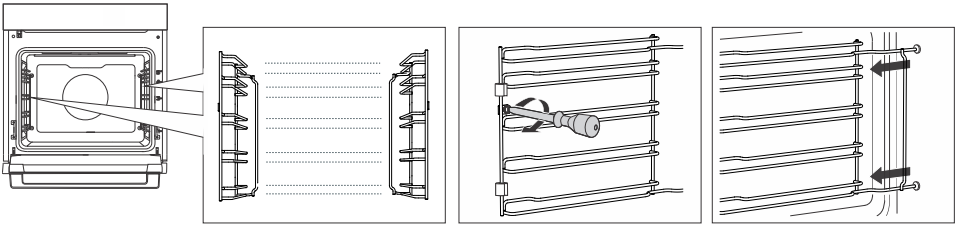
WAARSCHUWING!
Gebruik het systeem Aqua clean alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.



1.	Plaats de glazen bakplaat in de eerste geleider en schenk er 0,15 l warm water in.
2.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰. Gebruik < of > om **Reinigen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
3.	Bevestig uw keuze met **OK**. Het programma wordt 8 minuten uitgevoerd. Na afloop wordt op het display **End** weergegeven.
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. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

13.2 Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.



1.	Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).

Vervolg tabel vorige pagina

2.	Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.
OPMERKING: zorg ervoor dat u de afstandhouders op de draadgeleiders niet kwijtraakt. Plaats ze terug na het reinigen. Draai na het reinigen de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier. Zorg er, wanneer u de geleiders terugplaatst, voor dat ze aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.	

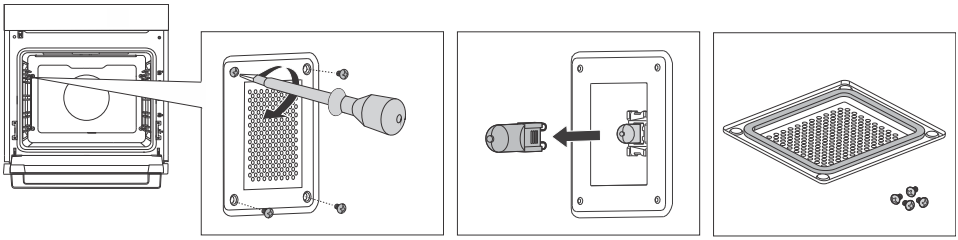
INFORMATIE!
Let er bij het uitnemen van de geleiders op dat u de emaillaag niet beschadigt.

13.3 Vervanging van de lamp

De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Haal alle accessoires uit het apparaat voordat u de lamp vervangt.
Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W

De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

WAARSCHUWING!
Vervang de lamp alleen wanneer het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.
Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.



1.	Draai de vier schroeven los. Verwijder de afdekking en het glasplaatje.
2.	Pak het halogeenlampje aan weerszijden beet om het uit het apparaat te halen en vervang het door een nieuw lampje.
OPMERKING: het afdekplaatje is voorzien van een afdichting die niet mag worden verwijderd. De afdichting moet precies aansluiten op de wand van de ovenruimte.	

14. Problemen verhelpen

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

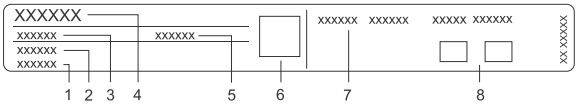
- Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet 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.

14.1 Storingstabel

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'.	Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset. 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.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX 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.
Er ontstaat condens aan de binnenkant van het glas.	Dit is een normaal verschijnsel bij bereidingen van voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals aardappelen, zachte kaas enzovoort. Laat het glas na gebruik afkoelen en verwijder vervolgens de achtergebleven druppels.
Er ontstaan vonken in het apparaat.	Zorg ervoor dat alle lampafdekkingen goed vastzitten en dat alle afstandhouders op de draadgeleiders zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de geleiders in de oven correct zijn geplaatst.
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.	

14.2 Label - informatie over het apparaat

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
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

15. Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur:	Ingebouwde wifi-/Bluetooth Low Energy-module
Wifi indicatielampje	
Frequentiebereik.:	2412 ~ 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen:	19.99 dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	3.26 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2402 ~ 2480 MHz
Drageruitgang:	10,00 dBm
Emissietype:	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres https://auid.connectlife.io van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.

INFORMATIE!
Voor de grafische gebruikersinterface van het apparaat is gebruikgemaakt van de graphics-bibliotheek LVGL.

16. Bescherming van het milieu

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.

17. 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 5 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
*** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik de snelle voorverwarmingsstand niet.
1) Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN							
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing	cm		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	130**	35-45	
			45	2	140	35-45	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	160-170	25-35	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	1	160***	25-35	
			45	2	160***	25-35	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster	◯◯	60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	

Vervolg tabel vorige pagina

BAKKEN							
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
BRADEN							
geroosterd brood	rooster		60/45	5	max	5-15	
Burgers[1)]	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		60/45	4	max	30-45	

THERMISCHE VERWERKING MET MICROGOLVEN						
Gerecht	Uitrusting	cm		W	min	
custardcrème, 1000 g	glazen ovenschaal, 25 x 25 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
Biscuit taart	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
gehaktbrood, 900 g	glazen ovenschaal, 25 x 12,5 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
gemalen vlees ontdooien, 500 g	glazen bakplaat	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	

BEREIDINGEN MET GECOMBINEERDE STANDEN							
Gerecht	Uitrusting	cm		°C	W	min	
gegratineerde aardappelen	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	170-180	600	40-55	
		45	1	180-190	600	35-50	
gebak	ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, zonder deksel + glazen bakplaat	60	1	170-180	180	35-45	
		45	1	180-190	90	30-40	
kip, 1,2 kg	glazen ovenschaal, zonder deksel + glazen bakplaat	60/45	1	220	360	45-55	

Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

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

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

Pelgrim

955313-a3

CE