



OVP826MAT
OVP826RVS
OVP836MAT

Gebruiksaanwijzing Oven

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

Zorg ervoor dat u een onbeschadigd apparaat hebt ontvangen.

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

Instructies voor installatie en aansluiting worden apart geleverd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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



Belangrijke informatie



Tip, opmerking

INHOUD

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 4 Voor aansluiting van het apparaat	WAARSCHU- WINGEN
6 PYROLYTISCHE OVEN 9 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje (afhankelijk van het model) 10 Bedieningspaneel	INTRODUCTIE
12 VOOR HET EERSTE GEBRUIK 13 EERSTE GEBRUIK	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
14 DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN 15 A) Bakken door het type voedsel te selecteren (recepten) 17 B) Bakken door een ovenfunctie te selecteren (oven modus) 23 C) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet) 24 BEGIN VAN HET BAKKEN 24 EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN 25 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN 27 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN	INSTELLINGEN EN BAKKEN
29 REINIGING EN ONDERHOUD 30 Reiniging van de oven 31 Automatische ovenreiniging - pyrolyse 33 Aqua clean schoonmaakprogramma 34 Verwijderen en reinigen van de geleiders en telescopische geleiders 35 Verwijdering en plaatsing van de ovendeur 37 Uitnemen en plaatsen van glas van de deur 38 Vervanging van de lamp	REINIGING EN ONDERHOUD
39 TABEL VAN STORINGEN EN FOUTEN 40 VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	OVERIG

VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT



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

Veilig gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging

Verwijder voor aanvang van de pyrolyse alle accessoires uit de oven: alle bakplaten, de geleiders en de telescopische geleiders en schalen die geen onderdeel vormen van de oven. Alle verwijderbare onderdelen in het interieur moeten worden verwijderd voor het reinigingsproces.

Tijdens de pyrolyse wordt de oven zeer heet aan de buitenzijde.

Verbrandingsgevaar! Houd kinderen weg van de oven.

Lees voor aanvang van de pyrolyse eerst zorgvuldig de instructies in het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud en volg de instructies voor een juist en veilig gebruik strikt op.

Plaats niets direct op de bodem van de oven.

Etensresten, vet en aangebakken vleessap kunnen vlamvatten tijdens het pyrolytische reinigingsproces.

Brandgevaar! Verwijder grotere etensresten en andere onreinheden voor het uitvoeren van het pyrolytische reinigingsproces.

Probeer niet de ovendeur te openen tijdens de uitvoering van het pyrolytische reinigingsproces.

Zorg ervoor dat geen onreinheden in de opening van het deurslot kunnen komen, aangezien dit de automatische deurvergrendeling kan belemmeren tijdens het pyrolytische reinigingsproces.

In geval van stroomuitval tijdens het pyrolytische reinigingsproces wordt het programma na twee minuten beëindigd en de oven blijft vergrendeld. De deur wordt pas na ongeveer 30 minuten ontgrendeld als het apparaat voldoende is afgekoeld.

Raak geen metalen delen van het apparaat aan tijdens het pyrolytische reinigingsproces!

Bij pyrolytische reiniging ontstaan zeer hoge temperaturen die kunnen resulteren in rookvorming bij verbranding van voedselresten en dampvorming. Het wordt aanbevolen om tijdens de pyrolytische reiniging te zorgen voor een goede ventilatie van de ruimte. Kleine dieren of wel huisdieren kunnen erg gevoelig zijn voor mogelijke dampen die vrijkomen bij het pyrolytisch reinigen van ovens. Het is daarom raadzaam om ze tijdens de pyrolytische reiniging uit de ruimte te verwijderen en de ruimte na het reinigen goed te ventileren.

Als resultaat van het pyrolytische reinigingsproces kan het interieur en accessoires van de oven iets van zijn kleur en glans verliezen.

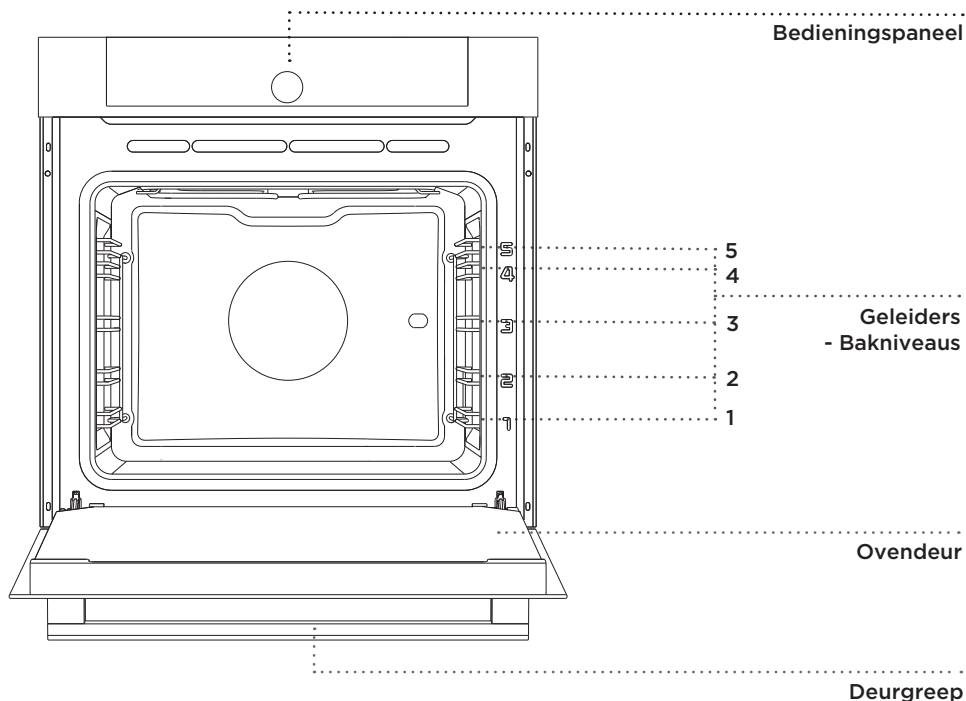


Pas op - heet oppervlak tijdens pyrolytische reiniging.

PYROLYTISCHE OVEN

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

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



DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk om het eten te bereiden op 5 verschillende niveaus (let er op dat de niveau's geteld worden van onder naar boven).

De geleiders 4 en 5 zijn bestemd om te grillen.

TELESCOPISCHE GELEIDERS

Telescopische uitschuifbare geleiders kunnen op het 2e, 3e en 4e niveau worden geïnstalleerd. Uitschuifbare geleiders kunnen gedeeltelijk of volledig uitgeschoven worden.

SCHAKELAARS VAN DE OVENDEUR

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

DE KOELVENTILATOR

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

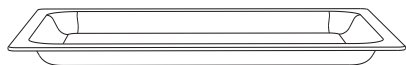
LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

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

ACCESSOIRES (Afhankelijk van het model)



Verwijder voor het pyrolytische reinigen alle uitrusting uit de oven (inclusief de telescoop geleiders).



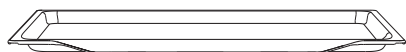
DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle baksystemen, maar kan ook als dienblad worden gebruikt. NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.



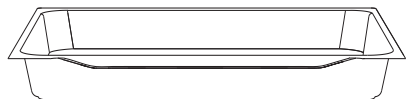
HET OVENROOSTER kan worden gebruikt om te grillen of als onderzetter voor pan of braadslee.



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



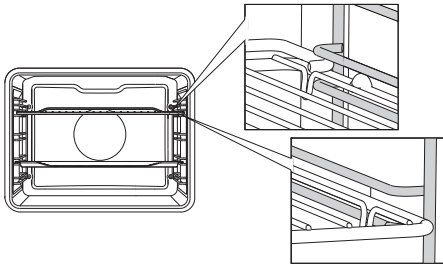
DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.



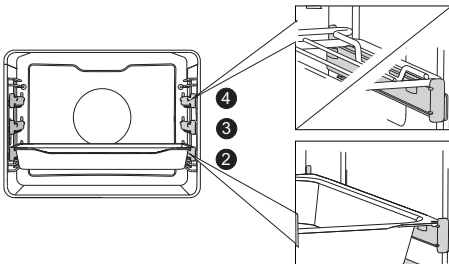
DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.



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



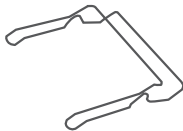
Het rooster en de bakplaten moeten altijd in de groef tussen de twee geleideprofielen geschoven worden.



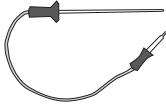
Trek bij de telescopisch uittrekbare geleiders eerst de geleider van een niveau uit en plaats het rooster of de bakplaat erop. Druk dan met de hand de geleider zo ver mogelijk terug.



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



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

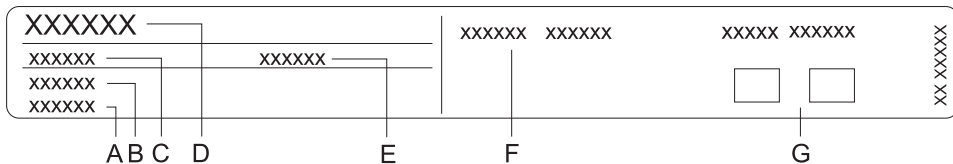


KERNTHERMOMETER



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

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

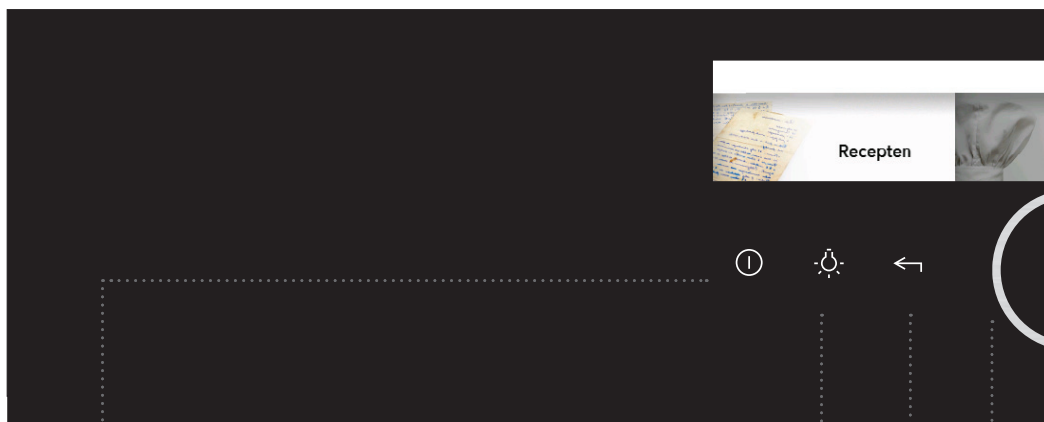


- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Merk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Nalevingssymbolen

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

BEDIENINGSPANEEL

(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT
TOETS
OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

Korte druk: terug
naar vorig menu

Lange druk: terug
naar basis menu

4 KNOP voor
keuze-instelling
en BEVESTIGING

Door het draaien aan
de knop kiest u de
instelling.

Door één druk op de
knop bevestigt u de
instelling.



5 KOOKWEKKER

6 TOETS
KINDERSLOT

7 TOETS START/
STOP

8 DISPLAY

Aanraken: START

**Aanraken tijdens
werking:** PAUZE/
STOP

OPMERKING:

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

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



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

12:00		
English	Česky	Dansk

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

DATUM INSTELLEN

Date	12:00		
03	1	1	2017

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

DE KLOK INSTELLEN

Time	12:00		
L	12:00		

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



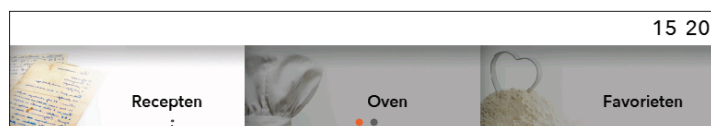
De oven functioneert ook als u de tijd van de dag niet instelt, maar in dit geval is het niet mogelijk om de timerfuncties in te stellen (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES).

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

KLOKINSTELLINGEN WIJZIGEN

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

DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN



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



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

A) Recepten

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

B) Oven

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

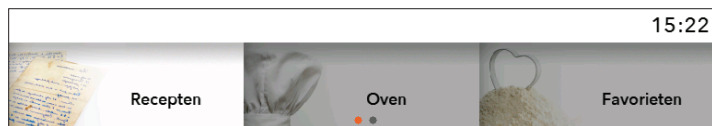
C) Favorieten

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

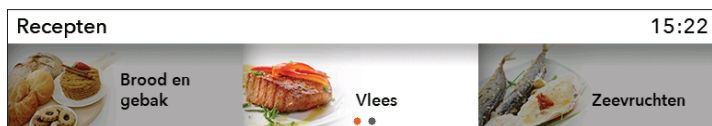
A) BAKKEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN (Recepten)



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



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



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



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

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



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

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

VOORVERWARMEN

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

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

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

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

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

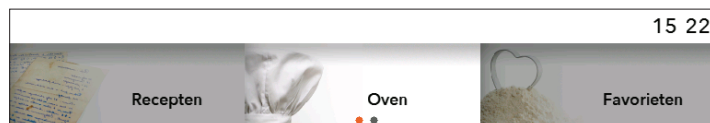
 Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

B) BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN

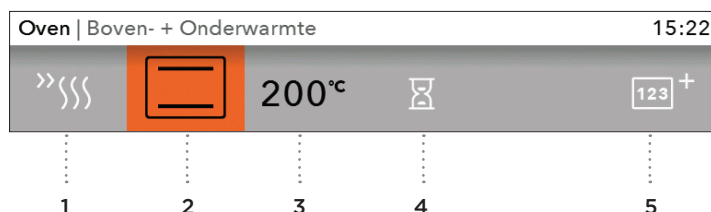
(Oven modus)



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



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



Selecteer uw eigen basisinstellingen.

BASIS INSTELLINGEN

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

AANVULLENDE INSTELLINGEN

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

VOORVERWARMEN

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

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

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

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



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

OVENFUNCTIES (afhankelijk van het model)

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BOVEN- + ONDERWARMTE De boven- en onderelementen geven gelijkmatige warmte in de oven. Het bakken van gebak of braden van vlees is slechts op een niveau mogelijk.	200	30 - 300
	BOVENWARMTE De warmte wordt slechts door het element boven in de oven afgegeven. Wordt gebruikt om de bovenzijde van het gerecht sterker te bakken of te braden.	150	30 - 235
	ONDERWARMTE De warmte wordt alleen afgegeven door het element onder in de oven. Wordt gebruikt om de onderzijde van het gerecht meer op te bakken.	160	30 - 235
	KLEINE GRILL Alleen het infrarood element werkt als onderdeel van de grote grill. Wordt gebruikt voor het bakken onder de grill van kleinere hoeveelheden belegde broodjes, bierworstjes of het roosteren van toast.	240	30 - 275
	GROTE GRILL Het bovenste element en het infrarood element werken. Warmte wordt rechtstreeks afgegeven door het infrarood element aan de bovenkant van de oven. Voor vergroting van het effect kan tegelijkertijd ook het bovenste element worden ingeschakeld. De instelling wordt gebruikt voor belegde broodjes, bierworstjes of voor het roosteren van toast.	240	30 - 275
	GROTE GRILL + VENTILATOR Het infrarood element en de ventilator werken en worden gebruikt voor het bakken onder de grill van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Ook geschikt voor gratineren en een knapperige korst.	170	30 - 275
	HETELUCHT + ONDERWARMTE Het onderste element en het ronde element met de ventilator werken. Geschikt voor het bakken van pizza's en vochtig gebak, fruittaarten van gistdeeg en kruimeldeeg op meerdere niveaus.	200	30 - 275
	HETELUCHT Het ronde element en de ventilator werken. De ventilator in de achterwand zorgt voor constante circulatie van hete lucht rond het vlees of gebak op meerdere niveaus.	180	30 - 275
	ECO HETELUCHT ¹⁾ Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	180	120 - 275
	ONDERWARMTE + VENTILATOR Gebruikt voor laagrijzend gebak en het inmaken van fruit en groente.	180	30 - 230

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BRADEN Bij het automatisch braden werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het ronde element. Wordt gebruikt voor alle soorten vlees.	180	30 - 240

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

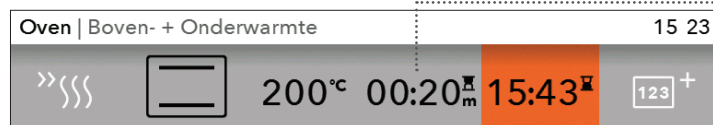
Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten.
 Het display toont alle geselecteerde instellingen.

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

TIMERFUNCTIES



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



Werkingsduur van oven

Uitgestelde start



De bereidingstijd instellen

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



De uitgestelde start instellen

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

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

Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: 18:00

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

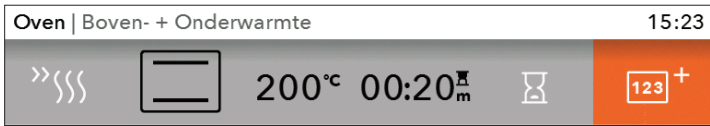


Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, stopt de oven automatisch met werken (einde bereidingstijd). Er klinkt een kort geluidssignaal en het eindmenu verschijnt.

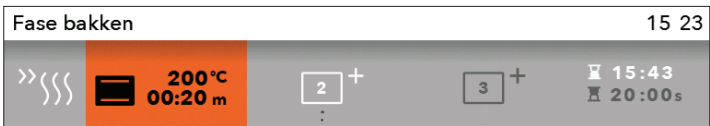
Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

FASE BAKKEN

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

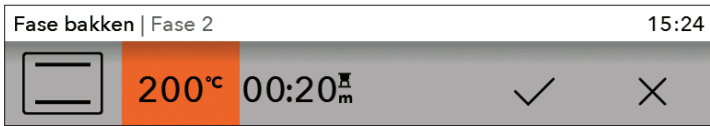


In de standaard oven modus is het **fase bakken** beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

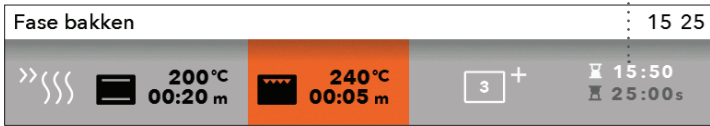


Selecteer:
stap 1, stap 2, stap 3.
Bevestig uw instellingen door op de KNOP te drukken.

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



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

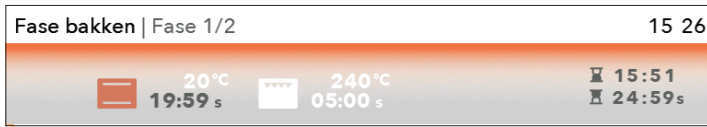


Eindtijd

Temperatuur en duur van de geselecteerde stap

Voortgang van de huidige stap

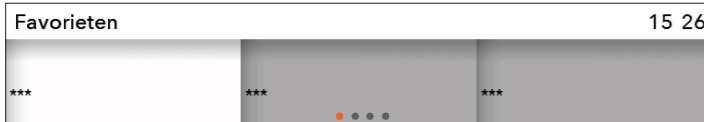
Door op de START toets te drukken begint de oven eerst te werken volgens stap 1. (De voortgangsbalk onderaan het display geeft de huidige stap van het bakproces aan). Wanneer een bepaalde tijd is verstreken, wordt stap 2 geactiveerd en vervolgens stap 3 als deze is geselecteerd.



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

C) UW EIGEN PROGRAMMA BEWAREN (OPSLAAN ALS FAVORIET)

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



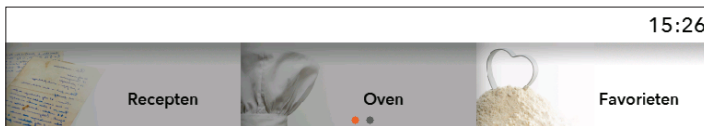
Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.



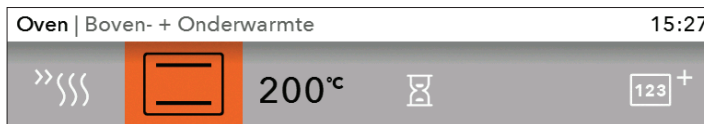
U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.



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



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



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

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

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

BEGIN VAN HET BAKKEN



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



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



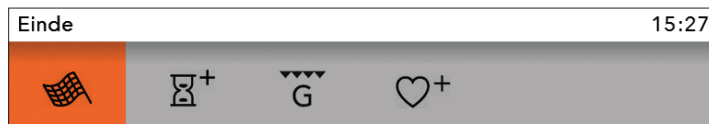
Druk tijdens het bakproces op de START/STOP toets als u het programma wilt pauzeren of beëindigen. **"Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?"**. Na de pauze annuleert u de melding door x te kiezen. Om te stoppen bevestigt u met het vinkje; het Eindmenu verschijnt.



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

EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

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



Einde

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



Extra tijd toevoegen

U kunt de bereidingstijd verlengen door het pictogram te selecteren.



Au gratin

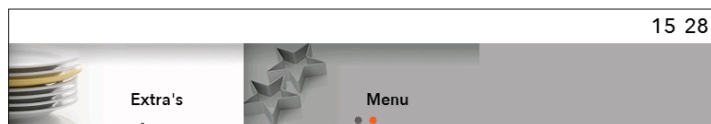
Kies dit symbool om de bovenste laag van het gerecht bruin te maken na het bakken.



Toevoegen aan favorieten

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

EXTRA FUNCTIES SELECTEREN



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

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

Pyrolyse

Deze functie maakt automatische zelfreiniging van de oven mogelijk met de hulp van hoge temperaturen, waarbij vetlagen en andere onreinheden worden verbrand en tot as veranderen.

Wanneer het automatische reinigingsprogramma is voltooid en de oven is afgekoeld, hoeft u de ovenruimte alleen nog maar schoon te vegen met een vochtige doek. (Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Reiniging (aqua clean)

Dit programma maakt het gemakkelijker om eventuele vlekken uit de oven te verwijderen.

(Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Ontdooien

In deze modus circuleert de lucht zonder dat de hitte elementen worden gebruikt.

Alleen de ventilator is in bedrijf.

Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit).

Halverwege de ontdooitijd moet het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden.

Warmhoud functie

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

Bordenwarm functie

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

Snel voorverwarmen

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

Shabbat

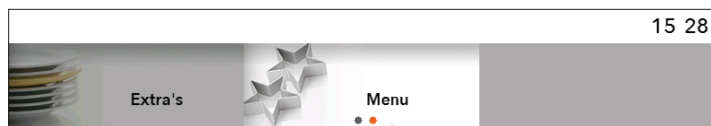
Stel in deze modus de temperatuur in tussen 85 en 180 ° C en stel de tijd in (tot 74 uur) voor sabbatactiviteiten. Druk op START om het aftellen te starten. Een lampje gaat branden in de oven. Alle geluiden en bediening worden gedeactiveerd, behalve de AAN / UIT-toets. Na het einde kunt u uw instellingen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

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

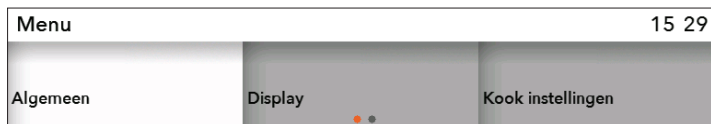


Waarschuwing: De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik van de Shabbat modus.

ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN



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



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

Algemeen

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

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

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

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

Volume - u kunt drie verschillende niveaus van volume kiezen.

Geluid van knoppen - u kunt dit activeren of deactiveren.

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

Display

In dit menu kunt u instellen:

Helderheid - u kunt drie verschillende niveaus instellen.

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

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

Kook instellingen

Standaard recept intensiteit

Systeem

Toestelinformatie

Fabrieksinstellingen

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

Ovenverlichting

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



KINDERSLOT

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



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



INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker kan afzonderlijk worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. Het wordt geactiveerd door op de toets te drukken. De maximale instelling is 10 uur. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt er een akoestisch signaal dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.



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

REINIGING EN ONDERHOUD



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

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

Aluminium oppervlakken

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

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

Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schurende sponzen.

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

Roestvrijstale voorpanelen

(afhankelijk van het model)

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

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

Lak-gecoate en kunststof oppervlakken

(afhankelijk van het model)

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

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



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

REINIGING VAN DE OVEN

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

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

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

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

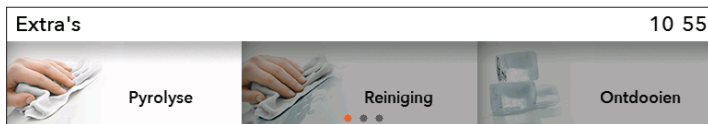
AUTOMATISCHE OVENREINIGING - PYROLYSE

Deze functie maakt automatische reiniging van de binnenkant van de oven en de diepe en ondiepe ovenbakschaal mogelijk door middel van hoge temperaturen die vetlagen en andere onreinigheden verbranden en verassen.

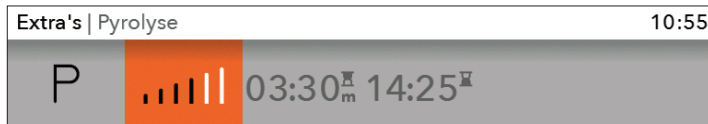
Tijdens het pyrolyse proces kunnen etens- en vetresten vlam vatten. Verwijder daarom alle zichtbare vuil en etensresten van het interieur van de oven voor de start van het programma.



Wacht voor het pyrolytische reinigen tot de oven is afgekoeld en verwijder dan alle uitrusting uit de oven, inclusief de telescoop geleiders.



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

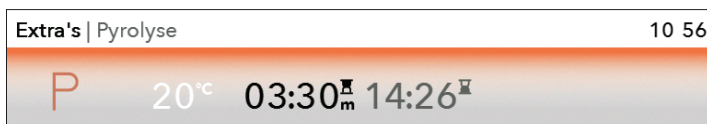


Selecteer het gewenste niveau van de reinigingsintensiteit.

Er zijn drie beschikbare niveaus van de reinigingsintensiteit. Hoe hardnekkiger het vuil, hoe hoger het niveau dat geselecteerd dient te worden.



Alleen de reinigingsintensiteit kan worden geselecteerd. De tijd ligt vast en is afhankelijk van het geselecteerde intensiteitsniveau.



Tijdens de reiniging wordt het apparaat ook aan de buitenkant zeer heet. Hang aan de voorzijde nooit brandbare voorwerpen op, zoals droogdoeken enz.



Probeer nooit de ovendeur te openen terwijl het automatische reinigingsproces in gang is. Het programma kan worden afgebroken en het risico van verbranding ontstaat!

Tijdens het pyrolyse proces kunnen onaangename geuren vrijkomen. Het verdient aanbeveling de ruimte te ventileren.

Gebruik nadat het pyrolyse reinigingsproces is afgerond en de oven is afgekoeld een vochtige doek of zachte spons om de asresten van het interieur, de deur en het gebied van de dichtingen van de oven te verwijderen. Wrijf niet over de dichtingen.

Bij normaal gebruik van de oven wordt een maandelijks gebruik van de pyrolyse reinigingsfunctie aanbevolen.

DE DIEPE EN LAGE BAKPLAAT IN DE OVEN:



Voor het begin van de pyrolytische zelfreiniging dienen verplicht de bijgeleverde geleiders te worden gebruikt (afhankelijk van het model).

Reinig na gebruik de bakplaten met heet water en een reinigingsmiddel. Veeg ze af met een doek en plaats ze op de geleiders op het 2e of 3e niveau. Op het 1e niveau mag geen bakplaat worden geplaatst.

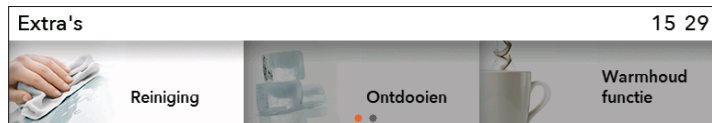
 Er bestaat een kans dat de bakplaten tijdens de pyrolytische werking van kleur veranderen en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van de uitrusting.

 Als u tijdens het proces van pyrolytische zelfreiniging ook de bakplaten reinigt, kan het interieur na afloop van de reinigingscyclus niet helemaal schoon zijn.

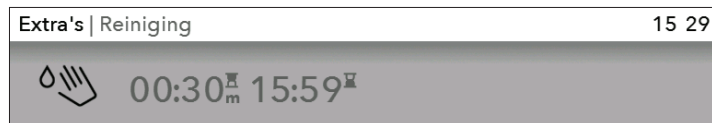
AQUA CLEAN SCHOONMAAKPROGRAMMA

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

Giet 0,6 l warm water in de diepe bakplaat en plaats deze op het tweede niveau. Selecteer het ovenreinigingsprogramma.



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



Druk op de START-toets.

 Wanneer het programma is voltooid, wacht dan tot de oven voldoende is afgekoeld, zodat u de binnenkant van de oven veilig schoon kunt vegen.

Na het 30 minuten durende programma zullen de vlekken op de emaille wanden van de oven zachter zijn worden, wat een eenvoudiger reiniging mogelijk maakt. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

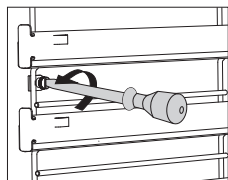
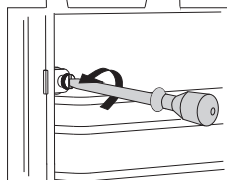
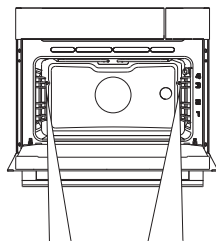
 Als het reinigingsproces niet succesvol is (in het geval van bijzonder hardnekkig vuil), herhaal dan het proces.



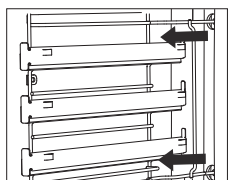
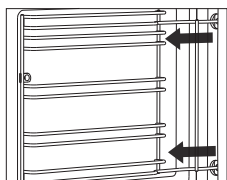
Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE GELEIDERS EN TELESCOPISCHE GELEIDERS

Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



1 Draai de schroef los.

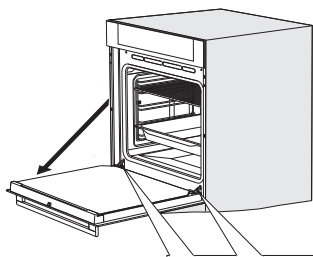


2 Haal de geleiders uit de gaten in de achterwand.

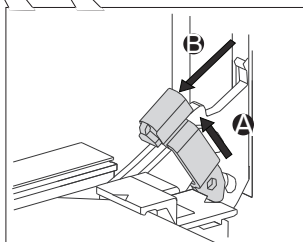


Draai na het reinigen de geleiders weer vast met een schroevendraaier.

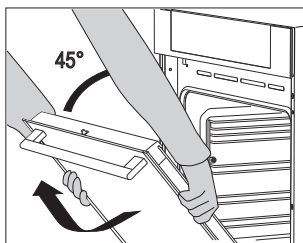
VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR



1 Doe de deur helemaal open (zover mogelijk).



2 Trek aan beide zijden de borgpin iets omhoog (A) en kantel deze vervolgens helemaal naar voren (B).



3 Sluit nu langzaam de deur totdat u enige weerstand voelt. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



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



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

ZACHT OPENEN VAN DE DEUR (afhankelijk van het model)

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

ZACHT SLUITEN VAN DE DEUR (afhankelijk van het model)

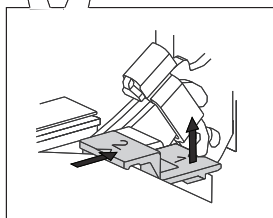
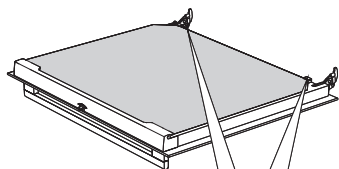
De ovendeur is uitgerust met een demper, die een krachtig sluiten van de deur belemmert. Het maakt een zacht sluiten van de deur mogelijk. Een zachte druk (vanaf een hoek van 15°) is genoeg om de deur automatisch en zacht te laten sluiten.



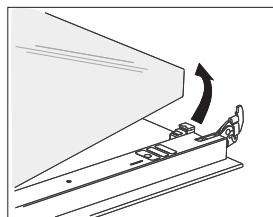
Als de kracht bij het sluiten of openen van de deur te groot wordt zal het systeem slechter functioneren of uit veiligheid helemaal niet meer werken.

UITNEMEN EN PLAATSEN VAN GLAS VAN DE DEUR

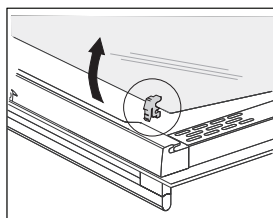
Het glas van de deur kunt u ook aan de binnenzijde schoonmaken, maar dan moet het wel verwijderd worden. Neem de deur uit de scharnieren (zie het hoofdstuk 'VERWIJDERING EN PLAATSIING VAN DE OVENDEUR').



- 1** Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).



- 2** Pak het glas vast aan de onderrand en til het voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.



- 3** Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



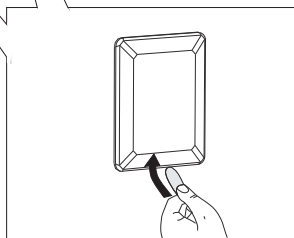
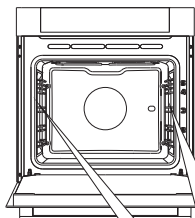
Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de oven deur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

VERVANGING VAN DE LAMP



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

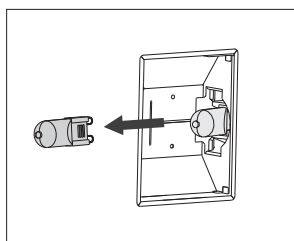
De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.



1 Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de lamp los te maken en verwijder het.



Pas op dat u het emaille niet beschadigt.



2 Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.



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

TABEL VAN STORINGEN EN FOUTEN

Storing/fout	Oplossing
Sensors werken niet, de display blijft donker ...	Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
De zekering valt meerdere keren uit..	Bel de servicedienst .
Ovenverlichting werkt niet ...	Vervang de lamp zoals aangegeven in het hoofdstuk "Vervanging van de lamp".
Gebak is slecht gebakken ...	Is de temperatuur goed ingesteld? Is de deur goed gesloten?
In de verschijnt ERRXX ... * XX betekent het nummer van de fout.	• Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in. • Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

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



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

VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



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

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

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

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



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

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

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



Pelgrim