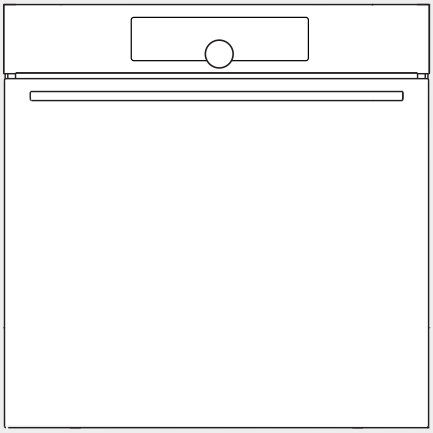


OPP560MAT

Gebruiksaanwijzing
Oven

Pelgrim

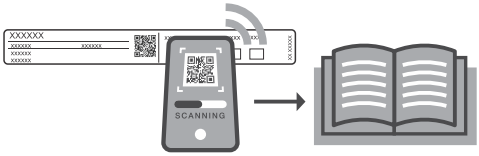
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

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

Veiligheidswaarschuwingen **4**
Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging 6

Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen **6**

Beschrijving van het apparaat **9**
Typeplaatje – productinformatie 9
Bedieningsunit 10

Uitrusting van het apparaat **11**
Controlelampjes 11
Geleiders 11
De deurschakelaar van de oven 12
Koelventilator 12
Ovenuitrusting 12

Voor het eerste gebruik **14**

Voor de eerste keer inschakelen **14**

Keuze instelling **15**
Professionele modus (pro bake) 15
AUTOMATISCHE MODUS (auto bake) 21
EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake) 27
Toetsen vergrendelen 27

Beginnen met bakken/braden **29**

Einde bereiding en oven uitschakelen **29**

De algemene instellingen kiezen **30**

Internetverbinding (Wi-Fi) **32**
Het apparaat verbinden met een mobiel apparaat 32
Instellingen Wi-Fi-module 32

Algemene tips en adviezen voor het bakken **35**

Koken met een temperatuursonde **36**
Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees 38

Reiniging en onderhoud **39**
Automatische ovenreiniging – pyrolyse 40
Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 42
De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 43
Vervanging van de lamp 44

Storingstabel **45**
Bijzondere waarschuwingen en foutmelding 45

Verwijdering **47**

Nalevingsinformatie **47**

Kooktest **49**

Veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik voor de reiniging van het glas van de deur van het apparaat of het glas van het deksel van de kookplaat geen grove schuurmiddelen of metalen 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.

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

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

Veilig en correct gebruik van de oven tijdens pyrolytische reiniging

Voorafgaand aan de pyrolytische reiniging moet het apparaat op de juiste wijze worden voorbereid (zie hoofdstuk ‘Automatische ovenreiniging – pyrolyse’).

Voordat u met het reinigingsproces begint, verwijdert u eventuele etensresten, gemorste vloeistof en alle bewegende delen uit de oven.

Tijdens het automatische reinigingsproces warmt de oven op tot een zeer hoge temperatuur en is deze ook aan de buitenkant zeer heet. Gevaar voor brandwonden! Houd kinderen uit de buurt van de oven.

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

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

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

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

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele 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.

De afwijking van het dagelijkse tijddisplay op het scherm heeft geen invloed op de functionaliteit van het apparaat en kan te wijten zijn aan de frequentie van het elektriciteitsnetwerk.

Lees, voordat u de automatische reiniging activeert, zorgvuldig alle instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud, waarin het juiste en veilige gebruik van deze functie wordt beschreven

Plaats niets op de bodem van de oven tijdens het automatische reinigingsproces.

Pyrolytisch reinigen gaat gepaard met zeer hoge temperaturen die ervoor kunnen zorgen dat rook en dampen vrijkomen uit voedselresten. Wij raden u aan om te zorgen voor een grondige ventilatie van de keuken tijdens het pyrolytische reinigingsproces. Kleine dieren, of huisdieren, zijn zeer gevoelig voor dampen die vrijkomen tijdens het pyrolytisch reinigen van ovens. We raden aan om ze tijdens het pyrolytisch reinigen uit de keuken te verwijderen en de keuken na het reinigingsproces grondig te ventileren.

Open de ovendeur niet tijdens het reinigen.

Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de opening voor het vergrendelen van de deurgeleider terechtkomen, aangezien dit de automatische deurvergrendeling tijdens het reinigingsproces van de oven zou kunnen blokkeren.

Raak tijdens het automatische reinigingsproces geen metalen oppervlakken of onderdelen van het apparaat aan!

In het geval van een stroomstoring tijdens het automatische reinigingsproces, wordt het programma na twee minuten beëindigd en blijft de ovendeur vergrendeld. De deur wordt ontgrendeld wanneer het apparaat detecteert dat de temperatuur in het midden van de oven is gedaald tot onder de 150 °C.

Na het zelfreinigingsproces kunnen de ovenruimte en de ovenaccessoires verkleuren en hun glans verliezen. Dit heeft geen invloed op hun functionaliteit en werking.



Let op – heet oppervlak tijdens pyrolytische reiniging

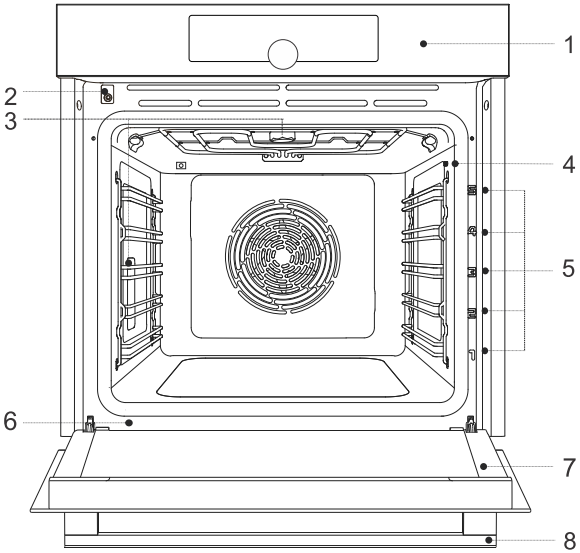
WAARSCHUWING!

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

Beschrijving van het apparaat

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

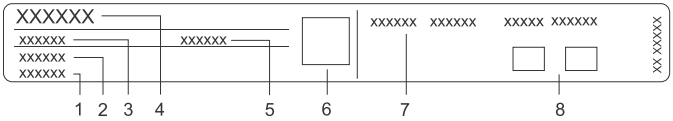
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



1. Bedieningspaneel
2. Deurslot met een schakelaar
3. Verlichting
4. Temperatuursonde-aansluiting
5. Geleiders - bakniveaus
6. Typeplaatje
7. Ovendeur
8. Deurgreep

Typeplaatje – productinformatie

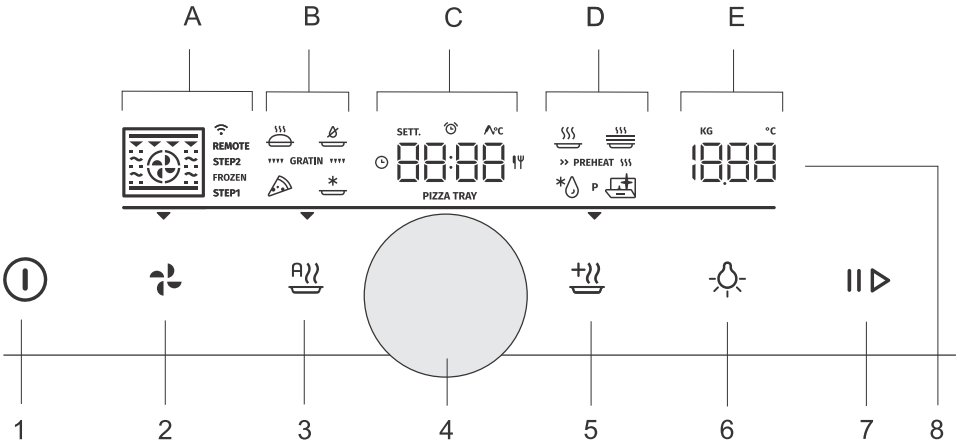
Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code (afhankelijk van het model)
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



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

INFORMATIE!

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

Uitrusting van het apparaat

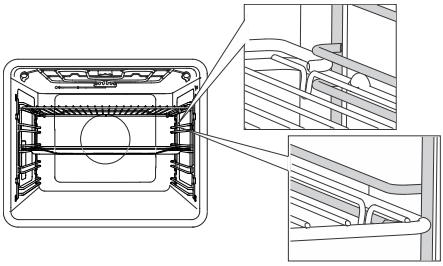
Controlelampjes

Ovenverlichting: de ovenverlichting wordt ingeschakeld wanneer de ovendeur wordt geopend of gesloten, wanneer de oven wordt ingeschakeld, aan het einde van het bakproces en wanneer op het bedieningspaneel op de toets voor de ovenverlichting wordt gedrukt.

Geleiders

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

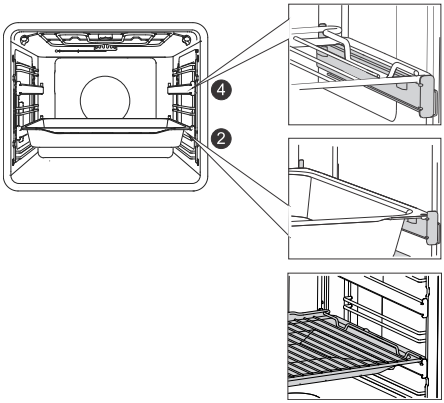
Draadgeleiders



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

Vaste uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



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

In het geval van vaste uittrekbare geleiders, plaatst u de bakplaat op de geleider. U kunt her rooster rechtstreeks op een bakplaat plaatsen (universele ondiepe of diepe bakplaat) en beiden op dezelfde geleider plaatsen; in dit geval fungeert de bakplaat als lekbak.

De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

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

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

Koelventilator

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

Ovenuitrusting

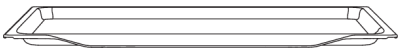
(afhankelijk van het model)

WAARSCHUWING!
Verwijder alle apparatuur uit de oven, inclusief de roostergeleiders. De apparatuur (diepe en ondiepe bakplaten) kan alleen met pyrolyse worden gereinigd als de oven is uitgerust met extra draadgeleiders (zie hoofdstuk 'De meegeleverde apparatuur reinigen met pyrolyse').



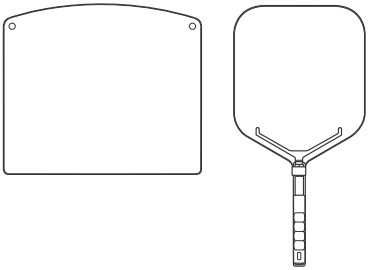
Het **ROOSTER** wordt gebruikt om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal met het gerecht dat u aan het bakken bent.

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



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

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



PIZZABAKPLAAT - aluminium met non-stick coating, waardoor de bakplaat snel kan opwarmen en de pizza in een korte tijd kan bereiden, zonder dat deze aan de bakplaat vastplakt. De pizzabakplaat kan aan beide zijden worden gebruikt.

PIZZASCHEP om een al belegde pizza eenvoudig op een verwarmde pizzabakplaat te leggen en om de pizza, wanneer deze klaar is, uit de oven te halen.

WAARSCHUWING!
De pizzabakplaat is alleen bedoeld voor het bakken van pizza's.
Plaats geen schalen op de pizzabakplaat.
Plaats de pizzabakplaat nooit koud in een hete oven!
Stel de hete pizzabakplaat nooit bloot aan koud water.

WAARSCHUWING!
De pizzaschep is alleen bedoeld om pizza's op de pizzabakplaat te plaatsen en om ze er vanaf te halen.
Zorg ervoor dat de pizzaschep zich niet in de oven bevindt tijdens het bakken.

WAARSCHUWING!
De pizzabakplaat en -schep zijn niet vaatwasserbestendig.

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

Voor het eerste gebruik

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

Voor de eerste keer inschakelen

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

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.

INFORMATIE!
Verander deze door aan de **KNOP** te draaien. Om de gewenste instelling te bevestigen, drukt u op de **KNOP** of raakt u de ⏯ -toets aan.



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

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



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



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

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

Keuze instelling

De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:

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

INFORMATIE!

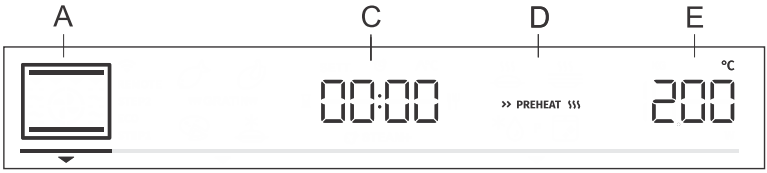
- Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren.
- Bevestig eerst de gekozen instelling door op de KNOP te drukken; verander daarna de instelling.
- Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
- Een lijn en een pijl geven de plaats aan van de parameter die u wilt instellen.
- Druk op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

  Geen enkele toets of KNOP is actief, behalve de ⏻ -toets en de verbinding met het Wi-Fi-netwerk. Houd deze toets ingedrukt om de oven in te schakelen.

Professionele modus (pro bake)

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

Tik op de toets en stel het volgende in:



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

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:
- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- StepBake (STEP) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

Snelle voorverwarming

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

Om snel voorverwarmen te activeren, draait u de KNOP naar de stand ›› PREHEAT ⌇⌇⌇ (zie afbeelding, punt D). Bevestig de selectie. Draai aan de KNOP om de volledig verlichte weergave te selecteren en bevestig deze. De functie is nu geactiveerd.
Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. **door** verschijnt op het display. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma zal automatisch verder bakken met de gekozen instellingen.

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

HET BAKSYSTEEM KIEZEN

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

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

Vervolg tabel vorige pagina

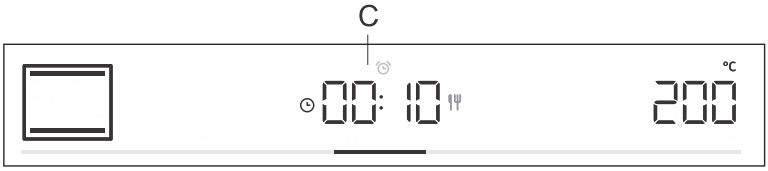
Symbool	Gebruik
	GRILL MET ONDERWARMTE (GENTLE BAKE) Voor het zacht en gecontroleerd langzaam garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATOR Voor het gelijkmatig bakken van voedsel op een enkel rooster, en voor het maken van soufflés.
	GROTE GRILL MET VENTILATOR Voor het roosteren van gevogelte en grotere stukken vlees onder de grill.
	GROTE GRILL EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT Voor sneller bakken op een enkel rooster en om de bovenkant van uw taart of ovenschotel knapperig bruin te krijgen.
	GRILL MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT EN VENTILATOR Voor het optimaal bakken van gistdeeg, alle soorten brood, en voor conservering.

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

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

TIMERFUNCTIES

Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.



Symbool	Beschrijving	Gebruik
	Baktijd	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.
	Uitgestelde eindtijd	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.

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

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

Tik op de toets ⏯ om te beginnen met bakken.

Instelling kookwekker
De kookwekker kan zelfstandig los van de oven worden gebruikt. De langste instelling is 24 uur. De laatste minuut wordt afgeteld in seconden. Draai aan de KNOP om het symbool te selecteren en bevestig uw instelling. Draai aan de knop en stel de kookwekkertijd in. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.

Instelling van vertraagde start

INFORMATIE!
Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.

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

Voorbeeld:
Huidige tijd: 12:00 uur
Bereidingstijd: 2 uur
Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

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

Tik op de toets ⏯ om te beginnen met bakken.

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

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

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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Op het display wordt **End** weergegeven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een druk op een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld. Na een minuut wordt het geluidssignaal automatisch uitgeschakeld.

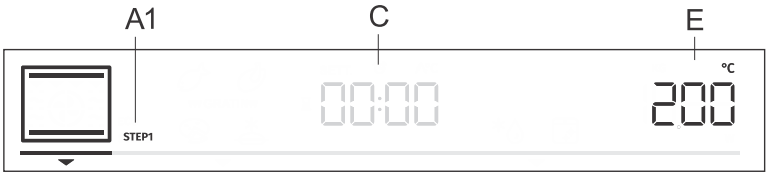
WAARSCHUWING!
Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd.

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

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

STEPBAKE

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



A1. eerste bereidingsfase STEP1, (STEP2)
C. programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)
E. temperatuur

Stap: STEP1

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

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

Stap: STEP2

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

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

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

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

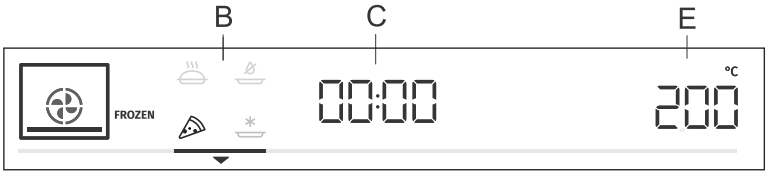
Tik op de toets ⏯ om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STEP1. Als STEP1 klaar is, wordt STEP2 geactiveerd.

AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)

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

Speciale baksystemen

Tik op de toets en stel het volgende in:



B. speciale baksystemen
C. programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)
E. temperatuur

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

Symbool	Gebruik
	BEVROREN VOEDSEL BAKKEN [1)] Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.
	PIZZASYSTEEM Het beste programma voor het bakken van zelfgemaakte pizza's. Gebruik het om pizza's te bakken op de pizzabakplaat, op het vijfde niveau. De pizzabakplaat waarop de pizza wordt gebakken, bereikt een temperatuur van meer dan 350 °C. Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Pizzaprogramma'.
DIEPVRIES	**DIEPVRIES** Het beste programma voor het bakken van kant-en-klare diepvriespizza's. Gebruik het om pizza's te bakken op de pizzabakplaat, op het vijfde niveau. De pizzabakplaat waarop de pizza wordt gebakken, bereikt een temperatuur van meer dan 300 °C. Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Pizzaprogramma'.
	SLOW BAKING [2)] Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebruind/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	AIRBAKE[1)] Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).

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

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

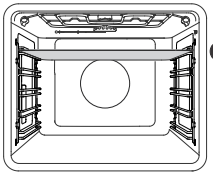
Snelle voorverwarming

In de bereidingsprocedures voor bepaalde gerechten in de automatische bakmodus wordt ook gebruikgemaakt van de functie voor snel voorverwarmen. Het symbool is volledig verlicht. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmen en klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt **OPEn**. Open de deur en plaats het voedsel. Het programma zet automatisch het bakken voort met de gekozen instellingen.

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

Pizzaprogramma

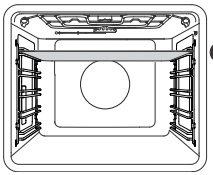
Verse pizza

1.	 Plaats de pizzabakplaat in de bovenste (vijfde) geleider.
2.	Schakel de oven in door op ⏻ te drukken en ga naar . licht op.
3.	De vooraf ingestelde tijd voor het bakken van standaardpizza's is 3 minuten en 30 seconden. Als u de pizza langer of korter wilt bakken, pas dan de tijd dienovereenkomstig aan binnen een bereik van 2 tot 7 minuten. Druk op de toets om naar het menu met tijdinstellingen te gaan.
4.	Start het programma door op ⏯ te drukken.
5.	Laat de oven en bakplaat opwarmen tot de juiste temperatuur. Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt **OPEn** weergegeven. Het opwarmen van de oven kan tot 20 minuten duren.
6.	Leg de pizza met de pizzaschep op de pizzabakplaat en sluit de deur van de oven. Plaats de pizza voor een optimale bereiding altijd in het midden van de bakplaat. Het bakken start automatisch wanneer de ovendeur wordt gesloten.
7.	Haal, zodra de tijd op het display is verstreken en er een geluidssignaal klinkt (op het display wordt End weergegeven), de pizza met de pizzaschep uit de oven.

Vervolg tabel vorige pagina

8.	Laat de pizzabakplaat na het bakken in de oven afkoelen tot kamertemperatuur. Daarna kan de plaat uit de oven worden gehaald en worden schoongemaakt.

Diepvriespizza

1.	 Plaats de pizzabakplaat in de bovenste (vijfde) geleider.
2.	Schakel de oven in door op ⏻ te drukken en ga naar . Draai aan de knop tot het symbool **FROZEN** oplicht.
3.	Druk op de toets om naar het menu met tijdinstellingen te gaan. Draai aan de knop om de tijd aan te passen. De baktijd voor pizza's kan worden aangepast (van 3 tot 15 minuten) aan het type pizza. Houd de pizza tijdens het bakken in de gaten en pas indien gewenst de baktijd aan. Aanbevolen bereidingstijden: • Pizza margherita of kaaspizza: 3 minuten en 30 seconden. • Pizza met ham: 7 minuten. • Pizza met groente of zeevruchten: 10 minuten. Negeer de aangegeven baktijden op de verpakking van de diepvriespizzza; die zijn bedoeld voor standaard bakken zonder gebruik van een pizzaprogramma. Pizza's hoeven voorafgaand aan het bakken niet te worden ontdooid.
4.	Start het programma door op ⏯ te drukken. Volg hetzelfde bakproces als voor het bakken van verse pizza met het pizzaprogramma.

INFORMATIE!
Het duurt ongeveer 20 minuten voordat de oven is opgewarmd. Het is raadzaam om eerst de oven in te schakelen en het programma in te stellen en vervolgens te starten met het voorbereiden van de pizza.

INFORMATIE!
MEERDERE PIZZA'S NA ELKAAR BAKKEN
Schakel de oven, als u nog een pizza wilt bakken, niet uit, maar druk nadat u de eerste pizza uit de oven hebt gehaald 2 keer op ⏯ . Laat de oven en bakplaat opnieuw opwarmen. Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt **OPEn** weergegeven. Plaats de volgende pizza. Laat de ovendeur niet openstaan wanneer u meerdere pizza's na elkaar bakt.

INFORMATIE!
Laat het pizzadeeg ten minste 2 uur rijzen bij kamertemperatuur.
U kunt het automatische programma 09 gebruiken voor hulp bij het rijzen van deeg.

WAARSCHUWING!
Plaats de pizzabakplaat nooit koud in een hete oven!

Plaats de pizzabakplaat, voor een goede werking van het programma, altijd op niveau 5 in de oven voordat u het programma start.

Haal de pizza, wanneer het bakken is voltooid (de tijd op het display geeft End weer), altijd met de pizzaschep uit de oven.

Laat de pizzabakplaat altijd afkoelen; raak de hete plaat nooit aan.

Snijd de pizza niet op de pizzabakplaat, want dat kan het oppervlak beschadigen.

Vanwege de hoge temperaturen kan er rook ontstaan als er zich nog voedselresten in de oven of op de pizzabakplaat bevinden.

De pizzabakplaat kan na herhaaldelijk gebruik enigszins buigen en de kleur van het oppervlak kan veranderen. Dit heeft geen gevolgen voor de werking van de bakplaat.

Laat de pizzabakplaat en -schep afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

De hete pizzabakplaat mag niet in contact komen met koud water.

De oven bereikt tijdens het bakken hoge temperaturen. De pizzabakplaat wordt warmer dan 350 °C. Wees tijdens het bakken en afkoelen voorzichtig met de oven en apparatuur. De temperatuur wordt tijdens het bakken niet weergegeven op het display.

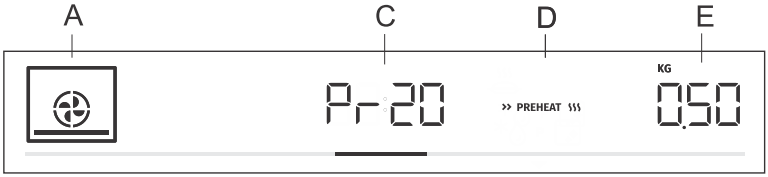
INFORMATIE!
Als het bakken na het voorverwarmproces niet wordt gestart, wordt de oven uit veiligheidsoverwegingen na 15 minuten automatisch uitgeschakeld.

Automatische programma’s

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

Houd de toets **ingedrukt** om de automatische programma's op het display weer te geven (zie tabel). Waar mogelijk kunt u ook het gewicht van het voedsel instellen.
Bevestig uw instelling door op de KNOP te drukken. Tik op de toets ⏯ om te beginnen met bakken. De vooraf ingestelde waarden verschijnen op het display.

INFORMATIE!
Wanneer het apparaat met het netwerk is verbonden (zie hoofdstuk Internetverbinding (Wi-Fi)), houdt u de toets ingedrukt om de selectie voor afstandsbediening van de oven te activeren. In dit geval zijn recepten toegankelijk met één enkele druk op de ⏯ toets.



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

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

Aanduiding	Naam van gerecht	Uitrusting	Niveau	Voorverwarmen	Omdraaien
Pr01	**biscuitjes**	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr02	**cupcakes**	ondiepe bakplaat	3	ja	nee
Pr03	**Biscuit taart**	bakvorm/schaal op rooster	2	ja	nee
Pr04	**met gist gerezen klein gebak**	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr05	**bladerdeeg**	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr06	**appeltaart**	bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr07	**appelcake**	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr08	**chocoladesoufflé**	bakvorm/schaal op rooster	3	ja	nee
Pr09	**rijzen**	ondiepe bakplaat	2	nee	nee
Pr10	**brood**	ondiepe bakplaat	2	ja	nee
Pr11	**Varkensgebraad**	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee
Pr12	**rosbief**	kleine bakvorm/schaal op rooster	2	nee	nee

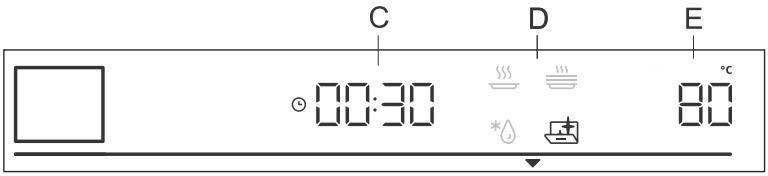
Vervolg tabel vorige pagina

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

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

EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

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



C. bereidingstijd
D. programma
E. vooraf ingestelde temperatuur

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

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

P **Pyrolyse**
Deze functie maakt een automatische reiniging van de binnenzijde van de oven mogelijk door middel van een hoge temperatuur die de vetresten en andere verontreinigingen verbrandt om ze tot as te reduceren.

Ontdooien
Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien.
Halverwege de ontdooitijd moeten de voedingsmiddelen worden omgedraaid, omgeroerd en van elkaar gescheiden als ze aan elkaar bevroren waren.

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

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

Toetsen vergrendelen

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

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

Beginnen met bakken/braden



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

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

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ **Extra gratineren**
U kunt deze functie pas 10 minuten na het begin van het kookproces activeren (het symbool ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ verschijnt op het display).
Druk op de KNOP om instellingen te openen. Draai de KNOP naar het teken ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ en bevestig uw keuze. Draai nogmaals aan de KNOP en selecteer het volledig verlichte teken. Bevestig uw selectie. De functie is nu geactiveerd. Kooktijd van 10 minuten (10:00) verschijnt op het display.
Om de duur te wijzigen, drukt u tweemaal op de KNOP en draait u de knop om de tijd aan te passen (max. 30 min). Bevestig uw selectie.
De functie wordt gebruikt in de laatste fase van het bakproces wanneer u saus/wet rub of dry rub aan het gerecht toevoegt, of wanneer u de korst extra bruin wilt laten worden. Tijdens het gratineren vormt zich een goudbruin korstje op het gerecht, waardoor het voedsel niet uitdroogt en het er mooier uitziet en een betere smaak krijgt.

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

Einde bereiding en oven uitschakelen

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

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

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

De algemene instellingen kiezen

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

INFORMATIE!
Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP of de toets II▷ te drukken.



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



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



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



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



Stand-by
Deze functie schakelt de klokweergave in of uit. Selecteer de instelling **hidE**. Draai aan de KNOP om de functie in of uit te schakelen.



Automatisch snel voorverwarmen
Met deze functie kunt u automatisch snel voorverwarmen toevoegen aan de bakstanden die dit toelaten.
Draai aan de KNOP om de instelling **Auto** te selecteren. Kies On of OFF.



Sabbath
De Sabbath-functie maakt het mogelijk het voedsel in de oven warm te houden zonder de oven aan of uit te hoeven zetten.
Draai aan de KNOP om de instelling **SAbb** te selecteren. Kies On of OFF. Stel de duur (tussen 24 en 72 uur) en de temperatuur in. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.
Als u wilt dat de ovenverlichting de hele tijd brandt, schakelt u deze in door het symbool aan te raken.
Tik op de toets II▷ om het aftellen te starten. **SAbb** verschijnt op het display.
Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ .

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



Wi-Fi (afhankelijk van het model)
Deze functie activeert of deactiveert de Wi-Fi-verbinding van het apparaat. Selecteer de **Conn**-instelling. Draai aan de KNOP om in of uit te schakelen.



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

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.

Internetverbinding (Wi-Fi)

De oven is uitgerust met een Wi-Fi draadloze verbindingsmodule die een verbinding mogelijk maakt tussen het apparaat en een mobiel toestel, bijv. een smartphone of een tablet. Dankzij de connectiviteit kan het apparaat op afstand worden bewaakt en kunnen sommige ovenfuncties op afstand worden bediend. De **Connectlife**-app moet op uw mobiele apparaat zijn geïnstalleerd en er moet een gebruikersaccount zijn geregistreerd (zie hoofdstuk Het apparaat verbinden met een mobiel apparaat).

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.

Het apparaat verbinden met een mobiel apparaat

De **Connectlife** app is beschikbaar in de Apple App Store en Google Play Store.

INFORMATIE!

Ga voor meer hulp en informatie naar **www.pelgrim.nl/connectlife** of **www.connectlife.io**.

1. Download de Connectlife-app naar uw mobiele apparaat en open deze.
2. Selecteer "Aan de slag" en volg het accountregistratieproces. Als u al een account hebt, kies dan "Aanmelden" om u aan te melden.
3. De Wi-Fi-module moet zijn ingeschakeld en verbonden met de oven (zie hoofdstuk Instellingen Wi-Fi-module).
4. Kies in de app "Apparaten" en selecteer "Voeg een apparaat toe" of gebruik de "+"-knop.
5. Volg de instructies in de app.

Instellingen Wi-Fi-module

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

Wanneer de Wi-Fi-module is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn ingesteld en gesynchroniseerd, kan de oven worden bediend en geregeld via een mobiel apparaat en de Connectlife-app.

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

INFORMATIE!
Draai aan de KNOP om door de instellingen te bladeren. Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.







1. De Wi-Fi-module in-/uitschakelen
Deze functie schakelt de werking van het apparaat met Wi-Fi-verbinding in of uit. De functie bevindt zich onder het **Conn**-symbool. Druk op de KNOP om WF weer te geven op het display. Bevestig de selectie door op de KNOP te drukken.

Draai aan de KNOP om On te selecteren en uw selectie te bevestigen. Het Wi-Fi-symbool knippert of licht op.

Als u de verbinding wilt uitschakelen en wilt terugkeren naar het vorige menu, selecteert u OFF.





2. De Wi-Fi-verbinding instellen
Als u de verbinding tussen de Wi-Fi-module en het lokale netwerk wilt instellen, kiest u **SEt** in het **Conn**-menu. Draai aan de KNOP en bevestig uw keuze. Het Wi-Fi-symbool knippert met volle intensiteit.

Draai nogmaals aan de KNOP om **CSEt** op het display weer te geven. Draai aan de KNOP en selecteer On. Bevestig uw selectie.
Het apparaat maakt nu verbinding met het netwerk en de **Connectlife**-app (volg de instructies in de app).

INFORMATIE!
De instelling wordt zichtbaar wanneer de Wi-Fi-module is ingeschakeld en verbindingen met het mobiele apparaat tot stand zijn gebracht.





3. Een extra mobiel apparaat en oven aansluiten via een server
Selecteer in het **Conn**-menu de instelling **PAr** en bevestig uw selectie door op de KNOP te drukken.

Als u een extra mobiel apparaat wilt aansluiten, draait u aan de KNOP en selecteert u de instelling **PAIr**. Bevestig uw selectie door op de KNOP te drukken. De oven maakt verbinding met uw mobiele apparaat, zodat u de werking van uw oven kunt controleren.

Als u de **UPA**-instelling kiest, wordt de toegang tot de oven en de verbinding met de server verbroken.

(Om door te gaan met het proces, volg de instructies in de **Connectlife**-app).

4. De afstandsbediening van de oven beheren
Wanneer de Wi-Fi-module is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn ingesteld en gesynchroniseerd, kan de oven op afstand worden bediend en gecontroleerd via een mobiel apparaat en de **Connectlife**-app.



Selecteer in het **Conn**-menu de instelling **rEn** en bevestig uw selectie door op de **start | stop** te drukken.





Draai in het **rEEn**-menu aan de KNOP en kies de instelling On om uw oven op afstand te kunnen bedienen. Bevestig uw selectie door op de ⏯ . Tegelijkertijd zal het symbool **REMOTE** oplichten op het bedieningspaneel om aan te geven dat u uw oven op afstand kunt bedienen via de **Connectlife**-app. Als u de verbinding met de afstandsbediening wilt uitschakelen, selecteert u OFF in het **rEEn**-menu en bevestigt u uw keuze.

INFORMATIE!
Het toegangsmenu van de afstandsbediening is ook toegankelijk via een snelkoppeling. Wanneer de Wi-Fi-module is ingeschakeld en de verbindingen met succes zijn ingesteld, houdt u de knop ingedrukt om de afstandsbediening van de oven **rEEn** te activeren.

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

- Als de oven in stand-by staat en u opent de ovendeur, dan moet de afstandsbediening opnieuw worden ingeschakeld.
- Als de ovendeur tijdens het bakproces wordt geopend, wordt de afstandsbedieningsoptie op de oven uitgeschakeld.
- Elke gebruikersactiviteit op het bedieningspaneel schakelt automatisch de afstandsbedieningsoptie van de oven uit.
- Het uitschakelen van de oven is de enige optie die beschikbaar blijft, ongeacht of de afstandsbediening is ingeschakeld of niet.

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	Wi-Fi-symbool wordt weergegeven.
Wi-Fi is uitgeschakeld.	Wi-Fi-symbool wordt niet weergegeven op het scherm.
Wi-Fi is ingeschakeld, verbinding met de server wordt tot stand gebracht.	Wi-Fi-symbool brandt zwak en knippert.
Wi-Fi is ingeschakeld, bevindt het zich in het installatieproces of is bezig met het tot stand brengen van verbindingen.	Wi-Fi-symbool brandt volledig en knippert.
Wi-Fi is ingeschakeld, er zijn geen verbindingen met de server.	Wi-Fi brandt zwak.
Wi-Fi is ingeschakeld en is verbonden met de server.	Wi-Fi-symbool brandt volledig.
Afstandsbediening van de oven is niet ingeschakeld.	Het REMOTE-teken brandt niet op het display.
Afstandsbediening van de oven is ingeschakeld.	Het REMOTE-teken brandt volledig op het display.

Algemene tips en adviezen voor het bakken

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

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

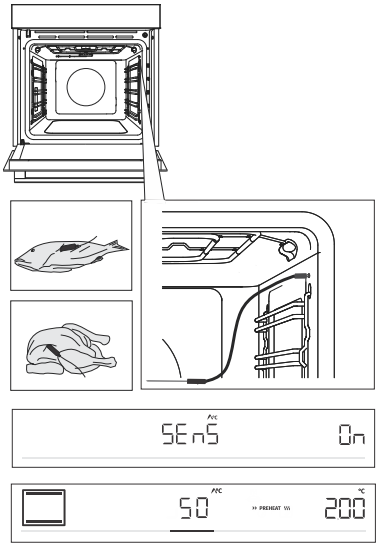
GentleBake: zorgt voor langzaam en gecontroleerd garen bij een lage temperatuur. De vleessappen worden gelijkmatig verdeeld en het vlees blijft sappig en mals. De slowcooking-methode GentleBake is geschikt voor delicate stukken vlees zonder bot. Voor langzaam garen, schroei het vlees van alle kanten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

Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

(afhankelijk van het model)

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

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



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

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

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

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

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

4 Bevestig de instelling door op de toets ⏯ te drukken.

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

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

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

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

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

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

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

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

Reiniging en onderhoud

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

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

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

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

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

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

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

Als de reinigingsresultaten niet bevredigend zijn, herhaalt u het reinigingsproces.

Pizzabakplaat en -schep: laat deze na elk gebruik afkoelen en maak ze schoon met een warm sopje en een zachte doek. Gebruik nooit agressieve en scherpe schoonmaakproducten. Tijdens normaal gebruik kan lichte verkleuring optreden. Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor de werking.

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

De ovenapparatuur, met uitzondering van het pizzabakplaat en -schep, is vaatwasserbestendig.

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

Automatische ovenreiniging – pyrolyse

Dankzij de hoge temperaturen van de functie kunt u de binnenkant van het apparaat eenvoudig reinigen, evenals bepaalde meegeleverde apparatuur. Tijdens de reiniging worden vetresten en andere onzuiverheden verbrand.

Er zijn drie niveaus van pyrolyse (reinigingsintensiteit) beschikbaar, met variërende duur van het proces:

Niveau	Reinigingsintensiteit	Reinigingsdoel	Programmaduur
1	Snelle reiniging	Voor kleine vervuiling	2 uur
2	Reiniging met gemiddelde intensiteit	Voor merkbare grote vervuiling	2u 15min
3	Intensieve reiniging	Voor hardnekkig en aangekoekt (ouder) vuil	2u 30min
OPMERKING: Hoe hardnekkiger het vuil, hoe hoger het niveau dat moet worden gekozen.			

Voorbereiding voor pyrolytische reiniging

Op basis van een gemiddeld ovengebruik is het raadzaam eenmaal per maand de pyrolytische reiniging te gebruiken.

- Verwijder al het zichtbare vuil en etensresten uit de oven.
- Start de pyrolytische reiniging pas als het apparaat is afgekoeld.
- De meegeleverde hulpmiddelen (de diepe universele bakplaat, de ondiepe bakplaat en de geleiders) kunnen worden gereinigd.
- Plaats de accessoires in de groef op het tweede of derde geleidingsniveau – gebruik nooit het eerste geleidingsniveau.
- Wacht na de pyrolytische reiniging tot het apparaat is afgekoeld en reinig het met warm zeepsop en een vochtige doek.
- Trek de uittrekbare geleiders, om ze te reinigen, los en verwijder ze nadat de procedure is voltooid.

INFORMATIE!

Voor een beter reinigingsresultaat raden wij aan de oven en de accessoires/apparatuur afzonderlijk te reinigen. Bij gebruik van het pyrolytische reinigingsproces om de accessoires te reinigen, is het mogelijk dat de ovenruimte zelf aan het eind van de cyclus niet helemaal schoon is.

Als u niet tevreden bent met het reinigingsresultaat, raden wij u aan het proces te herhalen.

De binnenkant van de oven kan als gevolg van de automatische pyrolysereiniging verkleuren en zijn glans verliezen. Telescopische geleiders die geschikt zijn voor pyrolyse kunnen geel worden, meer geluid gaan maken en stijver gaan aanvoelen, maar glijden na herhaaldelijk gebruik weer soepel en stil. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat of de accessoires/hulpmiddelen.



1. Tik op de toets **extra bake** om extra functies op de display weer te geven. Draai de KNOP zodat het symbool en **P** zijn verlicht en bevestig uw keuze. Er verschijnen drie intensiteitsniveaus voor de reiniging op het display. Draai aan de KNOP om het intensiteitsniveau te selecteren. Hoe hardnekkiger het vuil, hoe hoger het niveau dat moet worden gekozen. Medium niveau is geselecteerd als de standaardinstelling.
Bevestig uw instelling door op de KNOP te drukken. Tik op de toets **start I stop** . De tijd begint af te tellen.



2. Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd. **Loc** verschijnt op het display zolang het slot is geactiveerd.



3. Wanneer het programma is voltooid, verschijnt **End** op het display en er klinkt een geluidssignaal.

- Wanneer het pyrolytische reinigingsproces is voltooid en de oven is afgekoeld, wordt de ovendeur automatisch ontgrendeld.
- Zodra de oven volledig is afgekoeld, veegt u de binnenkant af met een heet sopje en een zachte doek om eventuele resten (bijv. as) te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Tijdens de pyrolyse kunnen onaangename geuren en rook vrijkomen, evenals irriterende dampen en gassen. Zorg er daarom voor dat de ruimte waarin het apparaat zich bevindt tijdens de procedure goed wordt geventileerd en blijf niet gedurende langere tijd in die ruimte. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven.

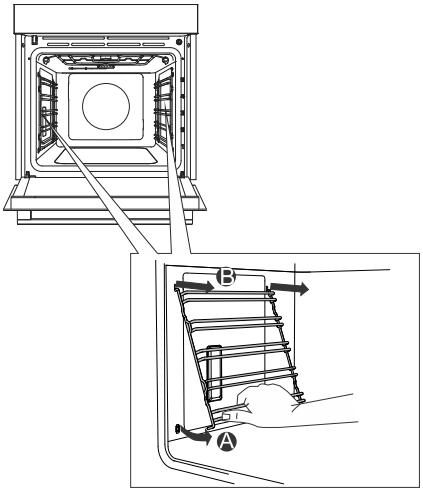
Tijdens het pyrolyseproces kunnen voedsel- en vetresten ontbranden. Verwijder daarom al het vuil uit de ovenruimte voordat u het proces start.

De buitenkant van het apparaat zal tijdens het pyrolytische reinigingsproces tot een hoge temperatuur opwarmen. Raak de ovendeur niet aan en hang nooit brandbare voorwerpen, zoals thee- of handdoeken, aan de deurgreep.

Probeer de deur niet te openen als deze vergrendeld is (tijdens de pyrolytische reiniging en tijdens het afkoelen van het apparaat na het proces)! Het reinigingsproces kan worden afgebroken en er bestaat gevaar voor brandwonden!

Kleine dieren of huisdieren kunnen bijzonder gevoelig zijn voor eventuele dampen. Wij raden aan ze tijdens het pyrolytische reinigingsproces uit de kamer te verwijderen en de kamer grondig te ventileren als het reinigingsproces is voltooid.

Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders

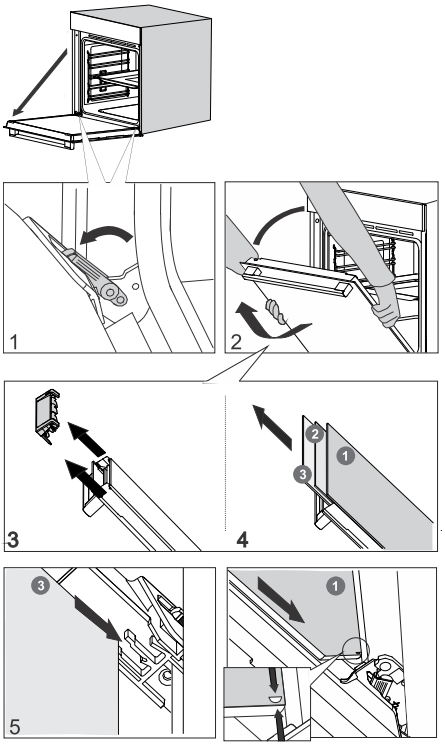


A Pak het zijrooster aan de onderkant en trek het naar voren toe.

B Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.

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

De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1 Doe de ovendeur eerst helemaal open.

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

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

3 Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast. Verwijder hem door hem lichtjes naar u toe te trekken.

4 Houd de ruit aan de bovenrand vast en verwijder deze. Doe hetzelfde voor de tweede en derde ruit (afhankelijk van het model).

5 Terugplaatsing van de ruit gebeurt in de omgekeerde volgorde.

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

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

Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)
(afhankelijk van het model)

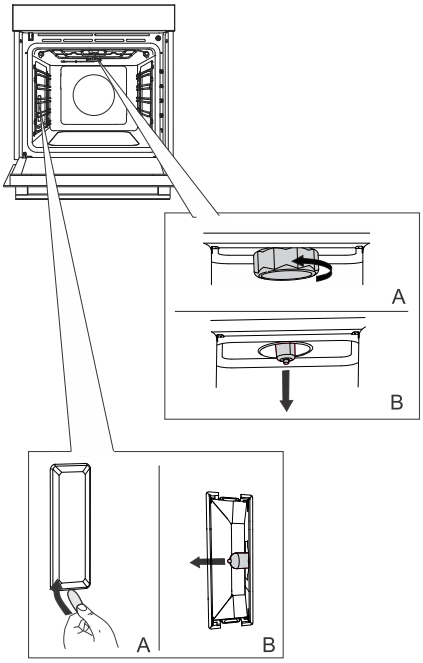
De ovendeur is uitgerust met een dempend systeem voor het sluiten van de deur. Het maakt een stil en zacht openen en sluiten van de deur mogelijk. Met een zachte druk (bij een hoek van 15° gezien vanuit de gesloten positie van de deur) gaat de ovendeur zachtjes dicht.

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

Vervanging van de lamp

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

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



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

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

INFORMATIE!
Pas op dat u de emaillaag niet beschadigt. Gebruik bescherming om te voorkomen dat u zich verbrandt.

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

Storingstabel

Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

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

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

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

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

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

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

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

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
De pizza is niet gaar.	Verleng de baktijd met een paar seconden. Zelfs een klein verschil kan een aanzienlijk effect hebben op de bruining.
De pizza is aangebrand.	De pizza is na het verstrijken van de baktijd niet meteen uit de oven gehaald. Verkort de baktijd met een paar seconden. Zelfs een klein verschil kan een aanzienlijk effect hebben op de bruining.

Vervolg tabel vorige pagina

Storing/fout	Oorzaak
De pizzabodem is aangebrand.	Er is verkeerde bloem gebruikt. Gebruik, om dit te voorkomen, speciale bloem voor het bakken van pizza's, zoals griesmeel. Pizzadeeg moet voor gebruik altijd op kamertemperatuur zijn.
Het voorverwarmen van de oven in het pizzaprogramma duurt langer dan 20 minuten.	Als de oven is aangesloten op een systeem met een onstabiele spanning of een lagere spanning dan 230 V, duurt het voorverwarmen tot 30 minuten langer.

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

Verwijdering



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

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

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

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

Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur:	WiFi-module
Frequentiebereik.:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	17,7 dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	2,7 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2402 ~ 2480 MHz
Drageruitgang:	10,00 dBm
Emissietype:	F1D

of

Type radioapparatuur:	Module HLW3215-TG
Wifi	
Frequentiebereik.:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenneversterking 10 dBi)
Maximale antenneversterking:	Versterking: 0 dBi
Bluetooth	
Frequentiebereik:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Drageruitgang:	6 dBm (≤ 10 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.

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 tot de gewenste temperatuur. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
** Verwarm het apparaat gedurende 10 minuten voor. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.
*** Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

BAKKEN						
Gerecht	Uitrusting	vorm plaatsing		°C	min	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	150	25-40	
biscuits/koekjes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	135 **	35-50	
koekjes - twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		2, 4	140 **	25-40	
koekjes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – één rooster	ondiepe bakplaat		3	155 **	20-30	
cupcakes – twee roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1,5	140 **	30-45	
cupcakes - drie roosters/niveaus	ondiepe bakplaat		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	150	45-55	
Biscuit taart	ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2	160	45-55	
biscuitgebak – twee roosters/niveaus	2× ronde metalen vorm, diameter 26 cm/rooster		2, 4	170 *	45-55	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160 **	70-120	
appeltaart	2× ronde metalen vorm, diameter 20 cm/rooster		2	160	70-120	
BRADEN						
geroosterd brood	rooster		5	max	4-7	

Vervolg tabel vorige pagina

BAKKEN						
pljeskavica (gehaktpastei)	rooster + ondiepe bakplaat als lekbak		5	230	25-40 ***	



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

935119-a5

CE