

OVS824RVS
OVS824MAT
OVS834MAT

Gebruiksaanwijzing
Stoomoven

Pelgrim

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

Zorg ervoor dat u een onbeschadigd apparaat hebt ontvangen.

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

Instructies voor installatie en aansluiting worden apart geleverd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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


Belangrijke informatie


Tip, opmerking

INHOUD

4 VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT 4 Veilig en correct gebruik van de stoomoven	WAARSCHU-WINGEN
5 GECOMBINEERDE STOOMOVEN 8 Bedieningspaneel 10 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje	INTRODUCTIE
11 VOOR HET EERSTE GEBRUIK 11 Stoomkoken 12 Het vullen van de watertank **13 EERSTE GEBRUIK** 14 De waterhardheid instellen	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
15 DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN 16 A) Bakken door het type voedsel te selecteren 18 B) Bakken door een ovenfunctie te selecteren 25 C) Stoomkoken (stoom - snelle toegang tot stoomprogramma's) 27 D) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet) **28 BEGIN VAN HET BAKKEN** **28 EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN** **29 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN** **31 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN**	INSTELLINGEN EN BAKKEN
34 REINIGING EN ONDERHOUD 35 Reiniging van de oven 36 Stoomreinigingsprogramma (Stoom-schoon) 37 Reiniging van het stoomsysteem 38 Reiniging van het filter 39 Verwijderen en reinigen van de geleiders en telescopische geleiders 40 Verwijdering en plaatsing van de ovendeur 42 Uitnemen en plaatsen van glas van de deur 43 Vervanging van de lamp	REINIGING EN ONDERHOUD
44 TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN **45 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 en correct gebruik van de stoomoven

Laat het apparaat enige tijd staan in de kamer voor u hem aansluit op de hoofdspanning; hierdoor kunnen alle componenten zich aanpassen aan de kamertemperatuur. Als de oven wordt opgeslagen bij een temperatuur rond of onder het vriespunt, bestaat er gevaar, in het bijzonder voor de pompen.

Het apparaat mag nooit werken in een omgeving met een temperatuur onder de 5 °C. In dit geval zal het apparaat niet goed werken. Als het apparaat in deze omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigen.

Als het apparaat niet goed werkt, koppel hem dan los van de hoofdspanning.

Bewaar geen voorwerpen in de oven, dit kan gevaar opleveren als de oven wordt aangezet.

Gebruik geen gedestilleerd water dat niet drinkbaar is (bijv. gedestileerd water voor accu's, waar zuur aan is toegevoegd).

Als u de ovendeur (met stoomsysteem) na het einde of tijdens het koken met stoom opent, moet u de deur in de volledig open stand openen, anders kan de stoom uit de ovenruimte de werking van het bedieningspaneel nadelig beïnvloeden.

Als het stoomkoken is afgerond, blijft er stoom achter in de oven. Open de ovendeur voorzichtig, aangezien kokend hete stoom kan ontsnappen. Reinig de oven alleen als deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Na het kookproces wordt het overgebleven water in het stoomsysteem teruggepompt in de watertank. Het water kan heet zijn, wees daarom voorzichtig met het legen van de watertank.

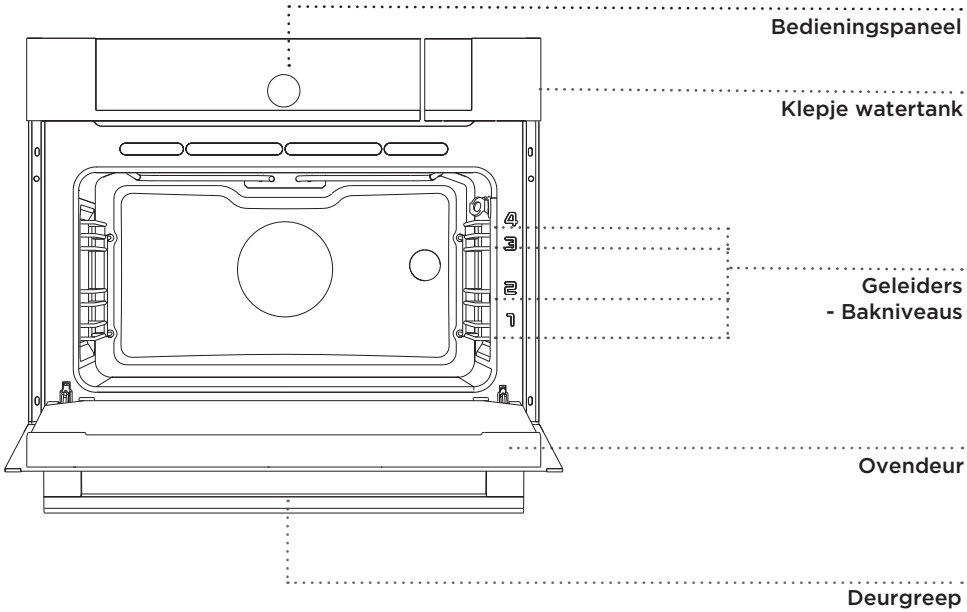
Laat, om kalkvorming te voorkomen, de overdeur open na het koken om het interieur te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Het is niet aan te bevelen de deur tijdens de stoomcyclus te openen, aangezien dit het energieverbruik en condensvorming verhoogt.

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

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

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



DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk om het eten te bereiden op 4 verschillende niveaus (let er op dat de niveau's geteld worden van onder naar boven).
De geleiders 3 en 4 zijn bestemd om te grillen.

TELESCOPISCHE GELEIDERS

Telescopische uitschuifbare geleiders kunnen op het 2e en 3e 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.

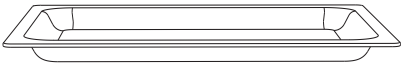
DE KOELVENTILATOR

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

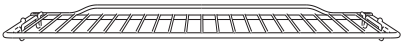
LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

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)

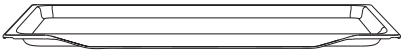


DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle baksystemen, maar kan ook als dienblad worden gebruikt.

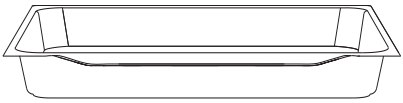


HET OVENROOSTER kan worden gebruikt om te grillen of als onderzetter voor pan of braadslee.

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

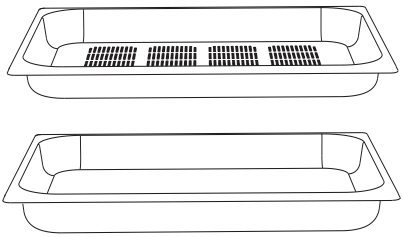


DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.

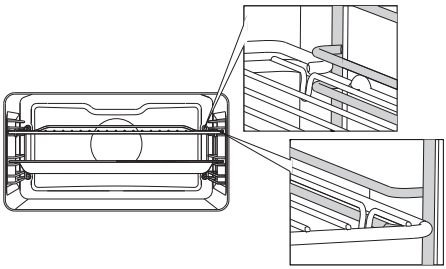


DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.

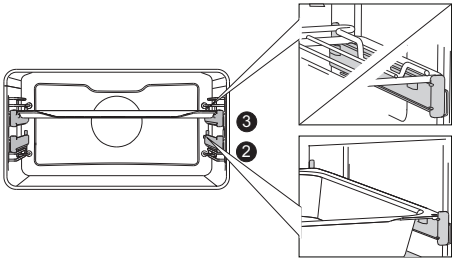
Plaats de diepe bakplaat nooit op het eerste niveau tijdens het bakproces, behalve als tijdens het grillen de diepe bakplaat als vangschaal gebruikt wordt.



STOOMSCHALEN (RVS) wordt gebruikt voor het koken met stoom. Plaats de geperforeerde lade op het middelste niveau en de lekbak een niveau lager.

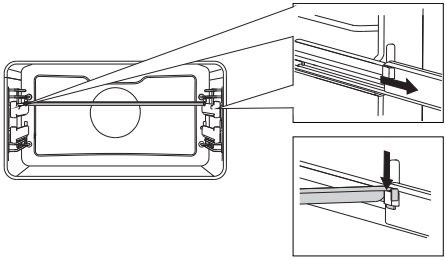


Het rooster en de bakplaten moeten altijd in de groef tussen de twee geleideprofielen geschoven worden.

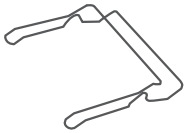


Trek bij de telescopisch uittrekbare geleiders eerst de geleider van een niveau uit en plaats het rooster of de bakplaat erop. Druk dan met de hand de geleider zo ver mogelijk terug.

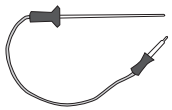
Doe de ovendeur pas dicht als de geleiders geheel tot het einde zijn ingedrukt.



SYNCHRONISATIESTANG
De stang kan worden geïnstalleerd op de uitschuifbare geleiders (volledig uitgeschoven) of van de uitschuifbare geleiders worden verwijderd. Verwijder eerst beide geleiders van één niveau. Plaats de balk op de twee lipjes op de geleiders en duw de geleiders met uw hand naar binnen totdat ze stoppen.



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

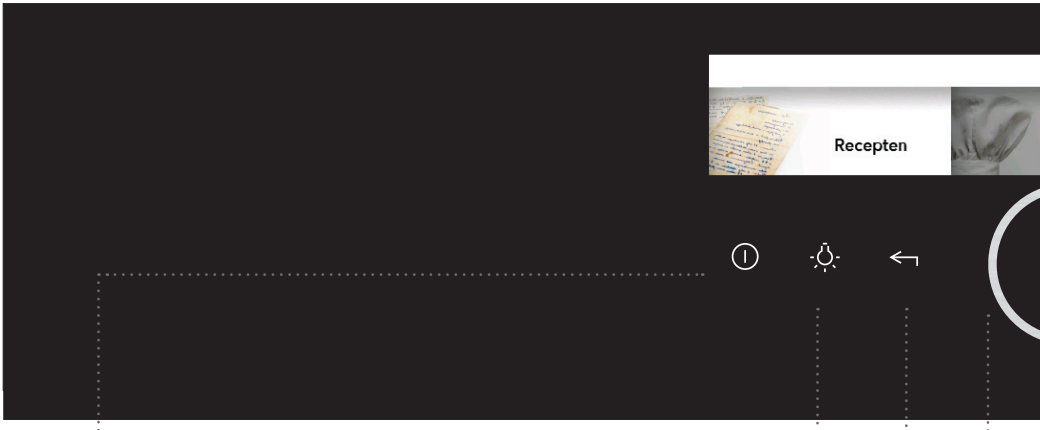


KERNTHERMOMETER

ONTKALKINGSMIDDEL voor reiniging van het stoomsysteem.
TEST PAPIERSTRIP voor het testen van de waterhardheid

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

BEDIENINGSPANEEL
(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT TOETS OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

Korte druk: terug naar vorig menu

Lange druk: terug naar basis menu

4 KNOP voor keuze-instelling en BEVESTIGING

Door het draaien aan de knop kiest u de instelling.

Door één druk op de knop bevestigt u de instelling.



5 KOOKWEKKER

6 TOETS KINDERSLOT

7 TOETS START/ STOP

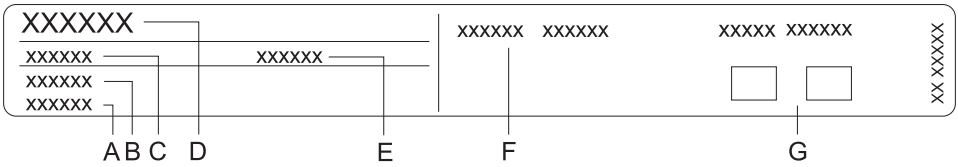
Aanraken: START

Aanraken tijdens werking: PAUZE/ STOP

8 DISPLAY

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

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.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

STOOMKOKEN

Gezond en natuurlijk; met stoomkoken behoudt het voedsel zijn volle smaak. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij.

Hieronder volgen de voordelen van stoomkoken:

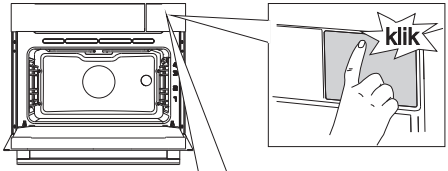
- Het koken (stoven, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 ° C bereikt. Langzaam koken (stoven, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen.
- Het is gezond: vitamines en mineralen blijven goed bewaard, omdat slechts een klein deel ervan wordt opgelost in het condenswater dat met het voedsel in aanraking komt.
- Het is niet nodig om vet te gebruiken tijdens het kookproces. De stoom behoudt de smaak van het voedsel. Het voegt geen geuren toe, noch de smaak van de grill of de stoomschaal. Bovendien gaat niets verloren omdat het voedsel niet verdund wordt in het water.
- Stoom verspreidt de smaak of geur niet; daarom kunnen vlees of vis tegelijk met groenten worden gekookt.
- Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of om het voedsel warm te houden.

HET VULLEN VAN DE WATERTANK

De WATERTANK maakt de watertoevoer naar de stoomoven mogelijk. Het tankvolume bedraagt ongeveer 1,3 liter (maximum waterniveau - zie markering). Deze hoeveelheid water is voldoende voor een bereidingstijd van ongeveer 3 uur met de langste stoomcyclus (hete lucht met stoom maximaal).

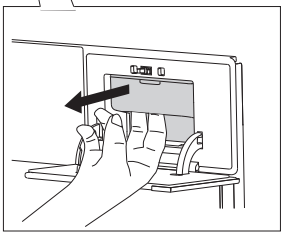
Reinig de watertank voor het eerste gebruik.

Vul de watertank altijd met schoon en koel water uit de waterleiding, water uit fles zonder toevoegingen of gedestilleerd water dat geschikt is voor gebruik voor koken. Water dat in de watertank wordt gegoten, moet een temperatuur van 20 ° C (+/- 10 ° C) hebben.

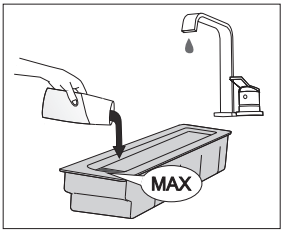


1 Druk op de plek met de sticker om de klep te openen.

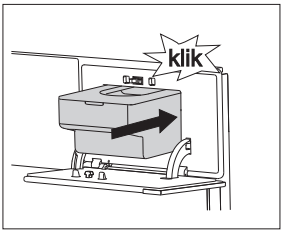
De sticker kan later worden verwijderd.



2 Verwijder de watertank uit de behuizing door aan het verzonken gedeelte te trekken.



3 Verwijder de deksel. Was de tank met water. Plaats de deksel terug. Voeg voor gebruik vers water toe tot aan de MAX-markering op de tank..



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

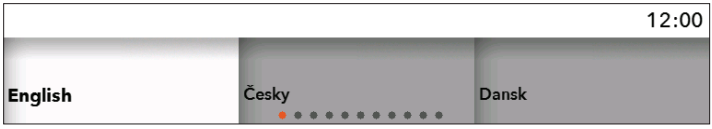
Na het kookproces wordt het resterende water in het stoomsysteem terug in de watertank gepompt. De deksel en de watertank kunnen worden gewassen met standaard niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen of in een vaatwasser.

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

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

Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



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

DATUM INSTELLEN



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

DE KLOK INSTELLEN



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

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

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

KLOKINSTELLINGEN WIJZIGEN

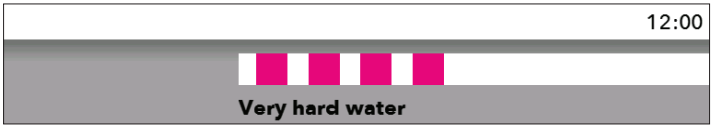
U kunt de tijd wijzigen wanneer er geen timerfunctie is geactiveerd (zie hoofdstuk ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN).

DE WATERHARDHEID INSTELLEN

De waterhardheidstest moet vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd.

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

De maximale waterhardheid is ingesteld als een fabrieksinstelling.



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

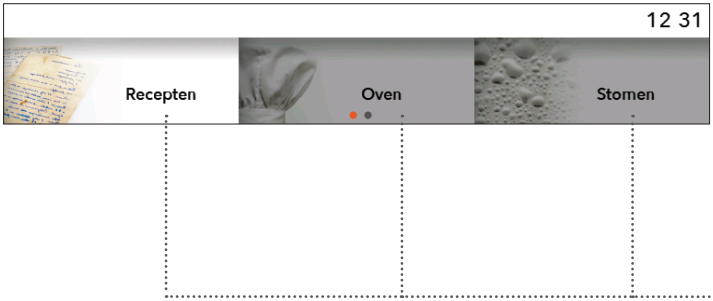
Houd de testtrip (meegeleverd met het apparaat) gedurende één seconde in water. Wacht een minuut en bekijk het aantal strepen op het papier. Voer de informatie over het aantal strepen in het apparaat in. Draai aan de KNOP en bevestig de instelling.

WATERHARDHEID INSTELLINGEN WIJZIGEN

Waterhardheid kan ook worden ingesteld via Menu/Kook instellingen/Stomen.

Een onjuiste instelling van het waterhardheidsniveau kan de werking van het apparaat en de levensduur beïnvloeden.

DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN



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

Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

A) Recepten

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

B) Oven

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

C) Stomen

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

D) 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."**

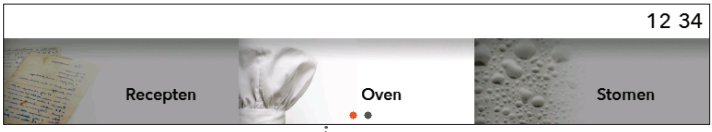
Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.

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

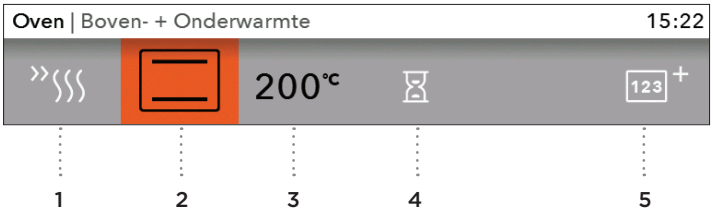
B) BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN

(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)
6 Stoominjectie (zie hoofdstuk STOOMINJECTIE)

VOORVERWARMEN

Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.
Wanneer dit symbool is geselecteerd, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en verschijnt er een melding: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.
Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal. De volgende melding verschijnt op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven."** Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.

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

OVENFUNCTIES (afhankelijk van het model)

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

712323

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORINGESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN – MAX TEMPERATUUR (°C)
	**BRADEN** Bij het automatisch braden werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het ronde element. Wordt gebruikt voor alle soorten vlees.	180	30–230

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

	BESCHRIJVING STOOM- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGESTELDE TEMP. (°C)	MIN – MAX TEMPERATUUR (°C)
	HETE LUCHT + STOOM Wordt gebruikt om te koken en voor het ontdooien van levensmiddelen. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder het verlies van kleur en vorm van het voedsel. U kunt kiezen uit drie mogelijkheden:	160	
	**MAXIMUM:** Bakken van steaks en kleinere stukken vlees.		30–230
	**MEDIUM:** Opwarmen van gekoelde of bevroren maaltijden, gebakken visfilet en gegratineerde groente.		30–230
	**MINIMUM:** Bakken van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van brood en banket uit gistdeeg (brood en broodjes), bakken van lasagne, etc.		30–230
	**STOOM** Wordt gebruikt voor iedere soort vlees, eenpansmaaltijden, groenten, taarten, brood en gegratineerde gerechten (gerechten die een langere kooktijd nodig hebben).	100	–
	**SOUS-VIDE** Een trage kookprocedure waarbij voedsel vacuümdicht gekookt wordt op een specifieke temperatuur die nauwkeurig wordt onderhouden. De sous-vide-methode is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en alle soorten groenten en fruit. Het op deze manier gekookte voedsel is sappig en ontwikkelt een vollere smaak.	50	30-95

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

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

TIMERFUNCTIES



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



Werkingsduur van oven

Uitgestelde start

De bereidingstijd instellen

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

De uitgestelde start instellen

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

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

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

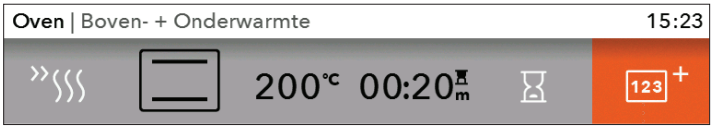
Stel eerst de BEREIDINGSTIJD in (2 uur). De som van de huidige tijd en bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00). Selecteer vervolgens EINDTIJD en stel de timer in (18:00). Druk op START om het bakproces te starten. De timer wacht op de tijd om het bakproces te starten. Het display toont het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

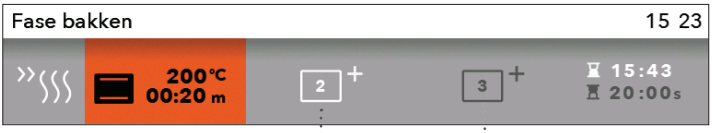
Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

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.

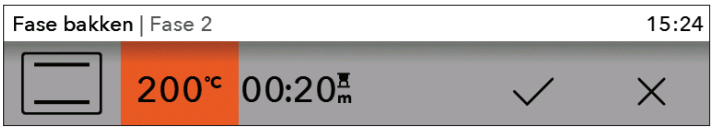


In de standaard oven modus zijn het fase bakken en koken met stoom beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



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

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



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

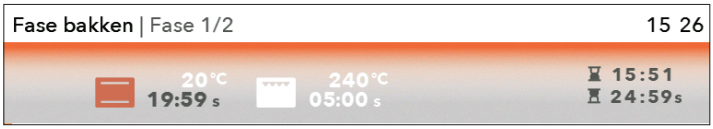


Eindtijd

Voortgang van de huidige stap

Temperatuur en duur van de geselecteerde stap

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



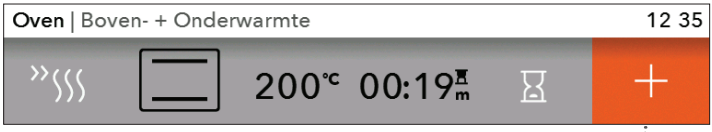
Als u een van de stappen tijdens de bewerking wilt annuleren, draait u aan de KNOP, selecteert u de stap en annuleert u deze door te bevestigen met een KRUISJE. U kunt dit alleen doen met de stappen die nog niet zijn gestart.

STOOMINJECTIE

Stoominjectie wordt aanbevolen voor het koken van:
- **vlees** (tegen het einde van het kookproces): het vlees wordt sappiger en zachter en bedruipen is niet nodig. Vlees: rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lam, vis, worsten;
- **brood, broodjes:** gebruik stoom tijdens de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst wordt knapperig en mooi bruin;
- **groenten en fruitsoufflé,** lasagne, zetmeelrijke gerechten, pudding;
- **groenten,** met name aardappelen, bloemkool, broccoli, wortels, courgette en aubergine.

Stoominjectie is mogelijk in de oven modus bij het selecteren van de bereidingstijd. De bereidingstijd moet lang genoeg zijn om stoominjectie mogelijk te maken.

De totale bereidingstijd mag niet korter zijn dan 10 minuten.



Selecteer voor stoominjectie het **+ symbool.**
Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer het symbool.
- Fase bakken (Zie hoofdstuk FASE BAKKEN.)
- Stoominjectie-intensiteit in drie niveaus

A) STOOMINJECTIE IN STAPPEN

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

B) DIRECTE STOOMINJECTIE

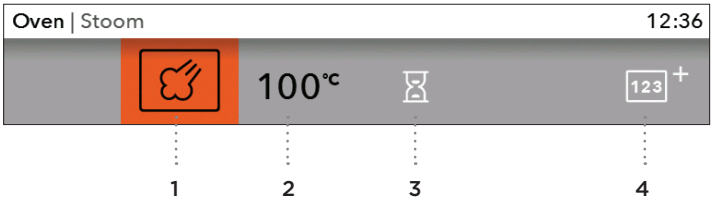
Directe stoominjectie vindt plaats tijdens het kookproces. Selecteer het symbool . Er verschijnt een waarschuwing: "**Wilt u stoom toevoegen?**". Het symbool knippert totdat het proces is voltooid. Directe stoominjectie kan in drie stappen worden herhaald; dan verdwijnt het stoomsymbool.

C) STOOMKOKEN (Stomen - snelle toegang tot stoomprogramma's)

Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Stomen.** Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Kies uw eigen basisinstellingen.

1 **Stoomfunctie**
2 **Temperatuur van de oven**
3 **Bereidingsduur**
4 **Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)**

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

Vul de **watertank** met vers water tot aan de MAX-markering. Gebruik de STOOMSET om groenten, vis, vlees en aardappelen te koken (als u deze niet in een saus kookt). Plaats de stoomset op het 2e niveau.

Om na het stomen de binnenkant van de oven te drogen, kunt u de functie hetelucht en onderwarmte kiezen op 170 °C gedurende 15 minuten. Laat na het einde van het programma de ovendeur minstens twee minuten open staan.

SOUS-VIDE (STOOMKOKEN)

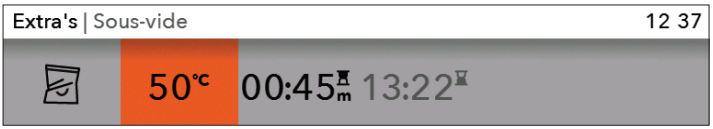
Breng het voedsel op smaak en stop het in een plastic zak die geschikt is voor vacuüm-afdichting en sous-vide koken. Plaats de verzegelde zak met het voedsel op de geperforeerde schaal en plaats deze in het midden van de oven.



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het EXTRA'S menu verschijnt



Draai aan de KNOP en selecteer **Sous-vide.**

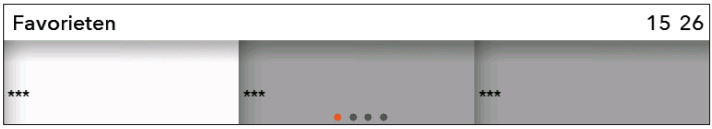


Kies de kooktemperatuur en -tijd.
Kook het voedsel langdurig op een lage temperatuur (zie de kooktabel).

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

D) 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.

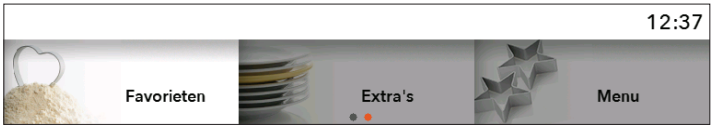


Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.

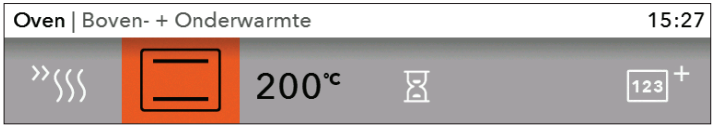
U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.



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.

EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

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





Einde

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



Extra tijd toevoegen

U kunt de bereidingstijd verlengen door het pictogram te selecteren.



Au gratin

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

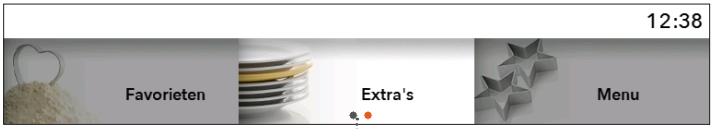


Toevoegen aan favorieten

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

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

EXTRA FUNCTIES SELECTEREN



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

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

Stoom-schoon (stoomreiniging)

Dit programma maakt het gemakkelijker om eventuele vlekken uit de oven te verwijderen.
(Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Ontdooien

In deze modus circuleert de lucht zonder dat de hitte elementen worden gebruikt.
Alleen de ventilator is in bedrijf.
Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit).
Halverwege de ontdooitijd moet het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden.

Warmhoud functie

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

Bordenwarm functie

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

Regenereren

Deze kookmodus kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is opnieuw op te warmen. Terwijl het voedsel wordt opgewarmd met stoom, verliest het zijn kwaliteit niet.
De smaak en textuur worden behouden, alsof het voedsel vers gekookt was. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden opgewarmd. U kunt de tijdsduur van het regenereren instellen.

Snel voorverwarmen

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

Shabbat

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

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

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

Sous-vide

Dit wordt gebruikt voor het langzaam koken in vacuüm, met behulp van stoom. Kook het vacuüm afgesloten voedsel langzaam op een lage temperatuur. Het voedsel ontwikkelt een vollere smaak en meer vitamines en mineralen worden behouden.

ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN



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



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

Algemeen

Taal - selecteer de taal waarin u de tekst wilt weergeven.
Datum - stel de datum in wanneer u het apparaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet aansluit of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de dag, de maand en het jaar in.
Tijd - het tijdstip moet worden ingesteld wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit op het elektriciteitsnet of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de tijd in. In het veld voor tijd kunt u ook digitale of analoge klokweergave selecteren.
Geluid - het volume van het geluidssignaal kan alleen worden ingesteld als er geen tijdfunctie is geactiveerd (alleen het tijdstip van de dag wordt getoond).
Volume - u kunt drie verschillende niveaus van volume kiezen.
Geluid van knoppen - u kunt dit activeren of deactiveren.
Geluid bij start / stop - u kunt dit activeren of deactiveren.

Display

In dit menu kunt u instellen:
Helderheid - u kunt drie verschillende niveaus instellen.
Nacht instelling - stel de tijd in waarop u wilt dat de weergave grijs wordt weergegeven.
Toestel naar de stand-by stand - het display schakelt na 1 uur automatisch uit.

Kook instellingen

Standaard recept intensiteit
Stomen (Ontkalken/Waterhardheid)

Systeem

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

Ovenverlichting

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



KINDERSLOT

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

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



INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

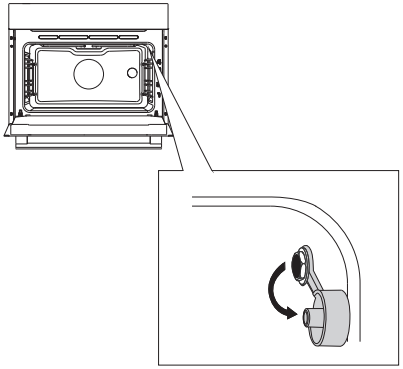
De kookwekker kan afzonderlijk worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. Het wordt geactiveerd door op de toets te drukken. De maximale instelling is 24 uur. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt er een akoestisch signaal dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.



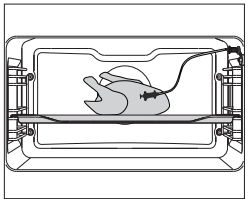
Na een stroomstoring of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven alle aanvullende instellingen opgeslagen.

Braden met de kernthermometer (afhankelijk van het model)

Bij deze braadwijze stelt u de temperatuur in in het midden van het vlees. De oven werkt totdat de ingestelde temperatuur in de kern van het vlees is bereikt, gemeten met de kernthermometer.



1 Verwijder de dop (de aansluiting bevindt zich in de rechter bovenhoek van de oven).



2 Steek de plug van de kernthermometer in de aansluiting en steek de kernthermometer in het vlees. (Als u tijdfuncties heeft ingesteld zullen deze gewist worden).



Selecteer een ovenfunctie (bijvoorbeeld: hete lucht).

Vooraf ingestelde temperatuur en kerntemperatuur worden weergegeven. Stel de temperatuur en de kerntemperatuur van het gerecht in. Druk op de START-toets.

Tijdens het braden verschijnt op het display de stijgende temperatuur in het gerecht (als u wilt kunt u tijdens de werking de temperatuur veranderen).

Als de ingestelde temperatuur in de kern is bereikt, stopt de oven. Er klinkt een geluidssignaal, dat met een willekeurige toets kan worden uitgeschakeld of na een minuut vanzelf uitgaat. Op het display verschijnt de dagtijd.

Plaats na het einde van het bakken/braden de dop weer terug.

Gebruik alleen de bij de oven bijgeleverde kernthermometer. Zorg ervoor dat de kernthermometer niet het verwarmingselement raakt. Na het bakken is de punt van de kernthermometer zeer heet; zorg ervoor dat u zich niet brandt.

REINIGING EN ONDERHOUD



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

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

Aluminium oppervlakken

Aluminiumoppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen die voor dergelijke materialen zijn bedoeld.
Breng het reinigingsmiddel aan op een natte doek, maak het oppervlak schoon en spoel af met water.
Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan.
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schurende sponsen.
Opmerking: het oppervlak mag niet in aanraking komen met ovenreinigingssprays; dit kan zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Roestvrijstale voorpanelen

(afhankelijk van het model)
Reinig het oppervlak met een mild schoonmaakmiddel (zeepsop) en een zachte, niet-schurende spons.
Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Lak-gecoate en kunststof oppervlakken

(afhankelijk van het model)
Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en sponzen, alcoholhoudende schoonmaakmiddelen of zuivere alcohol om de knoppen, deurgrepen, labels en het typeplaatje schoon te maken.
Verwijder de vlekken onmiddellijk met een zachte doek en vloeibare reinigingsmiddelen.
U kunt ook de reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit type oppervlakken zijn gemaakt; Volg in dit geval de instructies van de fabrikant.

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

REINIGING VAN DE OVEN

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

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

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

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

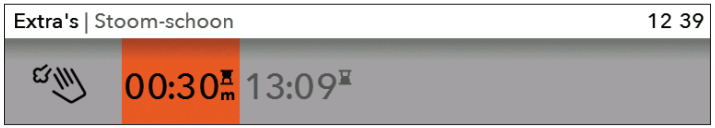
STOOMREINIGINGSPROGRAMMA (STOOMREINIGING)

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

Vul de watertank met water en stel het stoomreinigingsprogramma in.



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



Druk op de START-toets.

Tijdens het programma worden de vlekken op de emaille wanden van de oven zacht waardoor het schoonmaken eenvoudiger wordt.

Wanneer het programma is voltooid, wacht u dan totdat de oven voldoende is afgekoeld, zodat u het interieur van de oven veilig kunt afvegen. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

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

Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

REINIGING VAN HET STOOMSYSTEEM

Reiniging is afhankelijk van de hardheid van het water.

Hardheid water	°N	Aantal gekleurde streepjes op de meetstrip
Zeer zacht water	0–3 dH	4 groene streepjes
Zacht water	3–7 dH	1 rood streepje
Gemiddeld water	7–14 dH	2 rode streepjes
Vrij hard water	14–21 dH	3 rode streepjes
Hard water	>21 dH	4 rode streepjes

Tijdens het stoomproces kunnen afgezette mineralen zich ophopen in het stoomsysteem. Deze moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Op het display verschijnt het opschrift **“Voer a.u.b. het ontkalkprogramma uit.”.**

Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Tijdens het proces wordt op de display informatie weergegeven en wordt aangegeven welke handelingen moeten worden uitgevoerd.

Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK te gebruiken. NOKALK is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk.

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

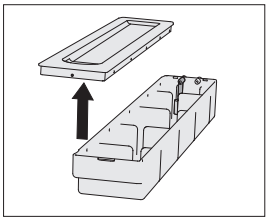
1. Schenk water met ontkalkingsmiddel in de watertank. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats de watertank terug in het apparaat en volg de instructies in de display.
3. De procedure van ontkalken is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon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

   Reinig ook het filter (zie hoofdstuk REINIGING VAN HET FILTER).

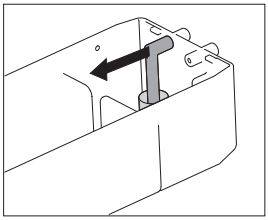
REINIGING VAN HET FILTER

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

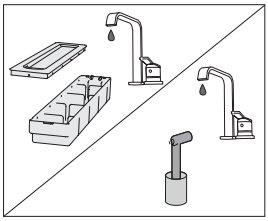




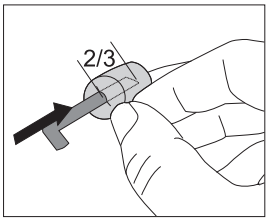
1 Open de deksel van de watertank.



2 Maak het slangetje los.



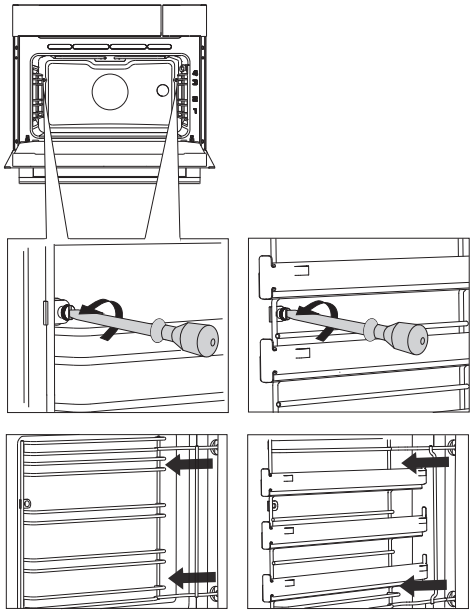
3 Reinig het slangetje en het filter onder stromend water. Spoel het filter af tot er geen vuil meer op zit. Op die manier bent u verzekerd van een juiste werking van het apparaat en behouden gerechten hun verse smaak en geur.



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

VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE GELEIDERS EN TELESCOPISCHE GELEIDERS

Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.

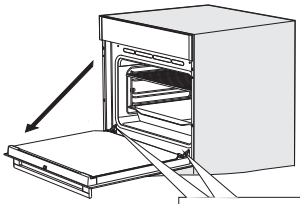


1 Draai de schroef los.

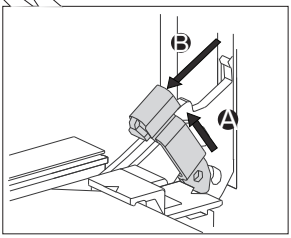
2 Haal de geleiders uit de gaten in de achterwand.

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

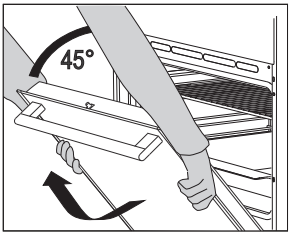
VERWIJDERING EN PLAATSING VAN DE OVENDEUR



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 ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren. Controleer of de scharniervergrendelingen 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)

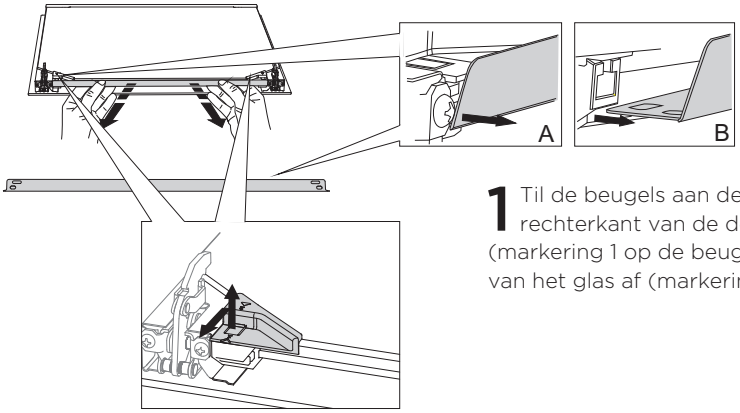
De ovendeur is uitgerust met een demper, die een krachtig sluiten van de deur belemmert. Het maakt een zacht sluiten van de deur mogelijk. Een zachte druk (vanaf een hoek van 15°) is genoeg om de deur automatisch en zacht te laten sluiten.



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.

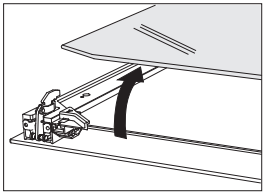
UITNEMEN EN PLAATSEN VAN GLAS VAN DE DEUR (afhankelijk van het model)

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 PLAATSING VAN DE OVENDEUR').

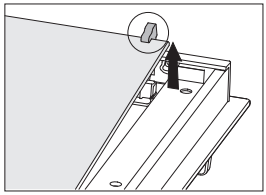


1 Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).

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.



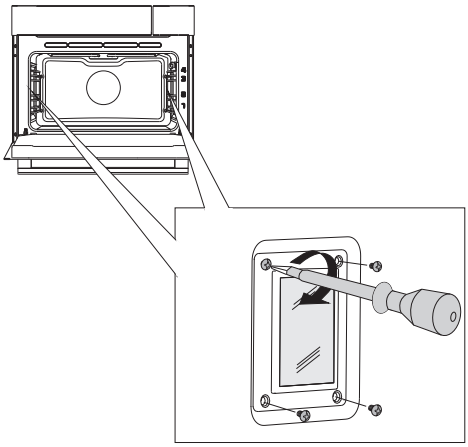
Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

VERVANGING VAN DE LAMP

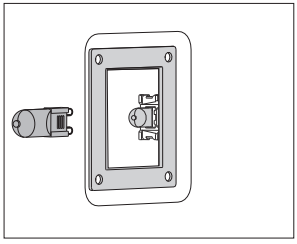
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W
De oven is voorzien van een halogeenlamp.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

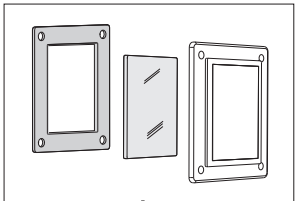


1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje, het glas en de afdichtring.



2 Verwijder de defecte lamp en vervang deze door een nieuwe.

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



Plaats de afdichtring, het glas en het afdekplaatje weer terug.

Let op: de afdichtring moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.

TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN

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

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



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

VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



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

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

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

CE

Verklaring van overeenstemming
Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

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



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

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

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

712323

Pelgrim

nl (09-23)

712323 / VER 4 / 16.10.2023



OVS824RVS
OVS824MAT
OVS834MAT

Notice d'utilisation
Four à vapeur

Pelgrim

Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons cette notice détaillée pour vous permettre de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport.
Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient.
Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

 Information importante

 Conseil, remarque

SOMMAIRE

2	**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**	MISES EN GARDE
4	Avant de raccorder le l'apparell	
5	**FOUR À VAPEUR COMBINÉ**	PRÉSENTATION
9	Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique (en fonction du modèle)	
10	Bandeau de commandes	
12	**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
12	Cuisson à la vapeur	
13	Remplissage du réservoir d'eau	
14	**PREMIÈRE UTILISATION**	
15	Vérification de la dureté de l'eau	
16	**SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES**	RÉGLAGES ET CUISSON
17	A) cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto)	
19	B) cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode professionnel et mode vapeur)	
27	C) cuisson à la vapeur (Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)	
29	D) sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris)	
30	**DÉMARRAGE DE LA CUISSON**	
30	**FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR**	
31	**SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES**	
33	**SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX**	
36	**ENTRETIEN & NETTOYAGE**	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
37	Nettoyage conventionnel	
38	Programme de nettoyage à la vapeur (nettoyage vapeur)	
39	Nettoyage du système vapeur	
40	Nettoyage du filtre en mousse	
41	Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques	
42	Démontage et remontage de la porte du four	
44	Démontage et remontage des vitres de la porte	
45	Remplacement de l'ampoule	
46	**GUIDE DE DÉPANNAGE**	DÉPANNAGE
47	**MISE AU REBUT**	

AVANT DE RACCORDER LE L'APPARELL



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Utilisation sûre et correcte du four à vapeur

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, laissez-le quelques temps à la température ambiante pour que les composants puissent s'adapter à la chaleur de la pièce. Si le four est stocké dans un local où la température est proche de 0°C ou inférieure, certaines pièces – en particulier les pompes – risquent d'être endommagées.

N'utilisez pas le four dans une pièce ou la température est inférieure à 5°C. Au-dessous de ce seuil, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer la pompe.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, déconnectez-le du réseau électrique.

Ne mettez dans le four aucun objet susceptible de provoquer un danger lorsqu'on le met en marche.

N'utilisez pas d'eau distillée, car elle est impropre à la consommation (par exemple l'eau distillée pour batteries à laquelle on ajoute de l'acide).

Lorsque vous ouvrez la porte du four (fonctionnant en mode vapeur) après ou pendant la cuisson, veillez à la mettre en position complètement ouverte, sinon la vapeur sortant de la cavité pourrait nuire au bon fonctionnement du bandeau de commandes.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, il reste encore de la vapeur dans le four. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution, car la vapeur pourrait occasionner des brûlures. Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait refroidi à la température ambiante.

Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir d'eau ; elle peut donc être brûlante. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir.

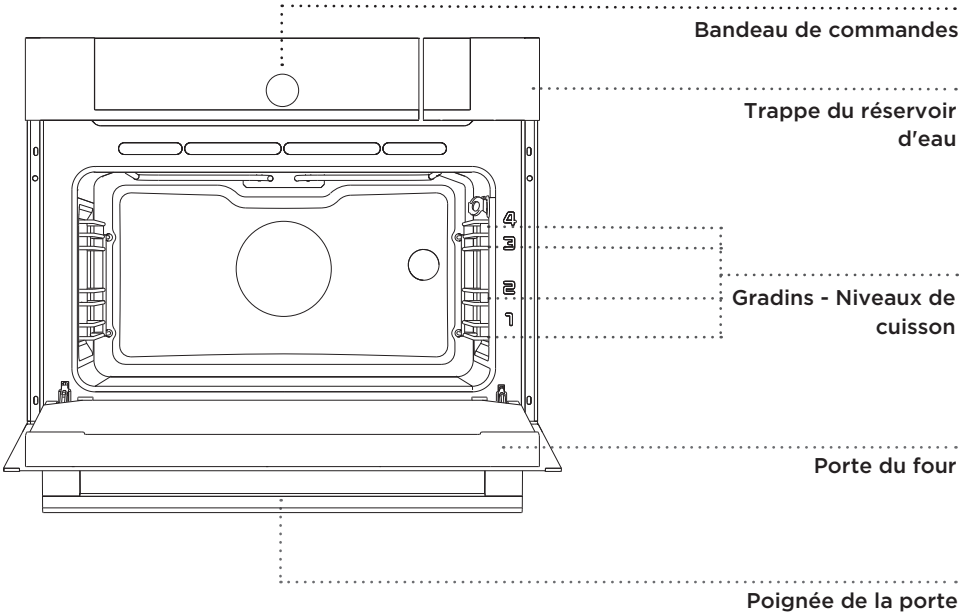
Afin d'éviter la formation de tartre, laissez la porte du four ouverte après la cuisson pour que la cavité refroidisse à la température ambiante.

Il est déconseillé d'ouvrir la porte durant le cycle vapeur, car cela augmente la consommation d'électricité et la formation de condensat.

FOUR À VAPEUR COMBINÉ

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT – SELON LE MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).
Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au gril.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème et 3ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Si vous ouvrez la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les éléments chauffants, le ventilateur et le générateur de vapeur ; il les remet en marche lorsque vous refermez la porte.

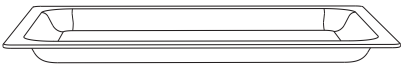
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

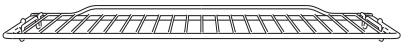
ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)

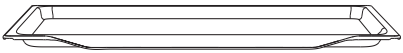


Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.

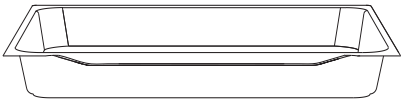


La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

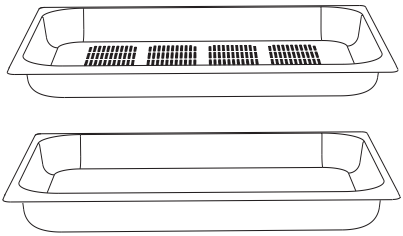


La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.

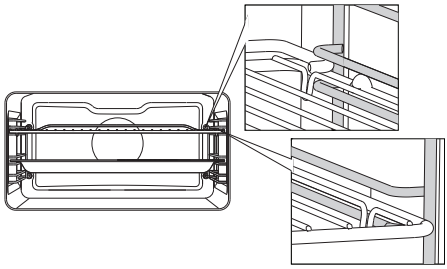


Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

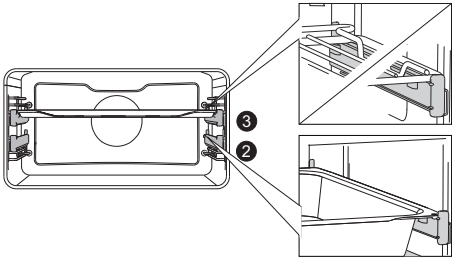
Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage profond, ne le placez jamais sur le premier gradin. Mettez-le au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril.



Le **KIT VAPEUR (INOX)** sert à la cuisson à la vapeur. Placez le plat perforé à un niveau moyen et la lèchefrite sur le gradin juste endessous.

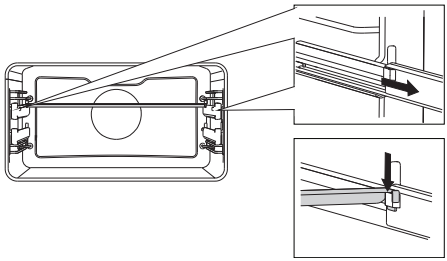


Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



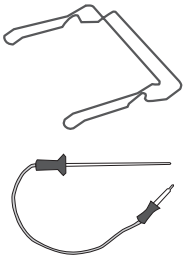
Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques se sont rétractées jusqu'au fond.



BARRE DE SYNCHRONISATION

On peut installer cette barre sur les glissières télescopiques totalement extensibles ou l'enlever. Tout d'abord, tirez totalement hors du four la paire de glissières voulue ; insérez la barre dans la fente située sur chacune des glissières et repoussez-les vers le fond avec la main jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.



La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.

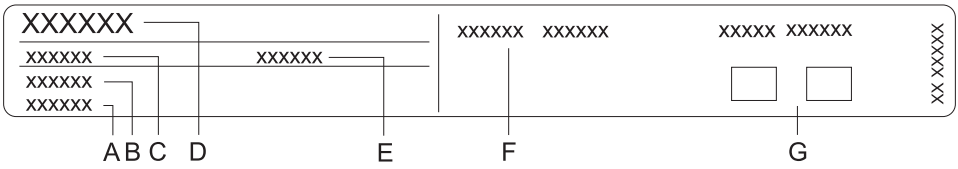
Sonde thermométrique.

PRODUIT DÉTARTRANT pour nettoyer le circuit de vapeur.

BANDELETTE DE PAPIER RÉACTIF pour tester la dureté de l'eau

Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL – PLAQUE SIGNALÉTIQUE (EN FONCTION DU MODÈLE)

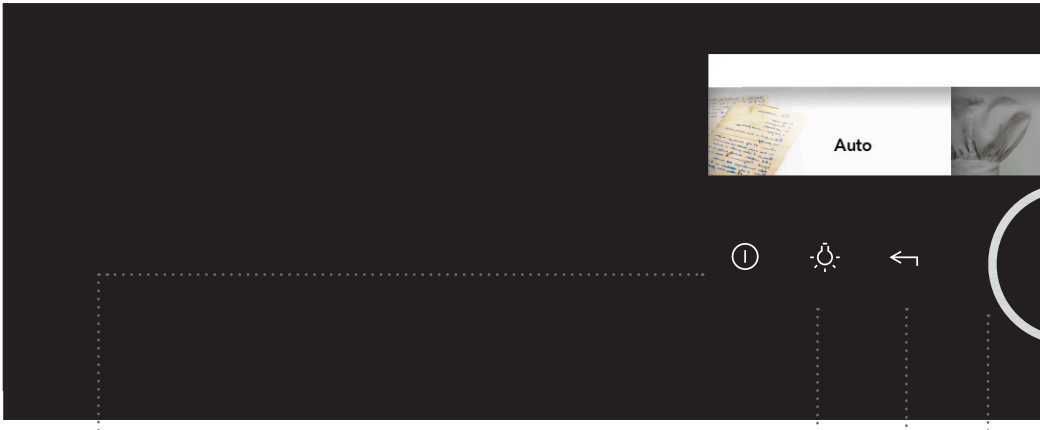


A N° de série
B Code
C Type
D Marque
E Modèle
F Caractéristiques techniques
G Symboles de conformité

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE MARCHE/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

3 TOUCHE RETOUR

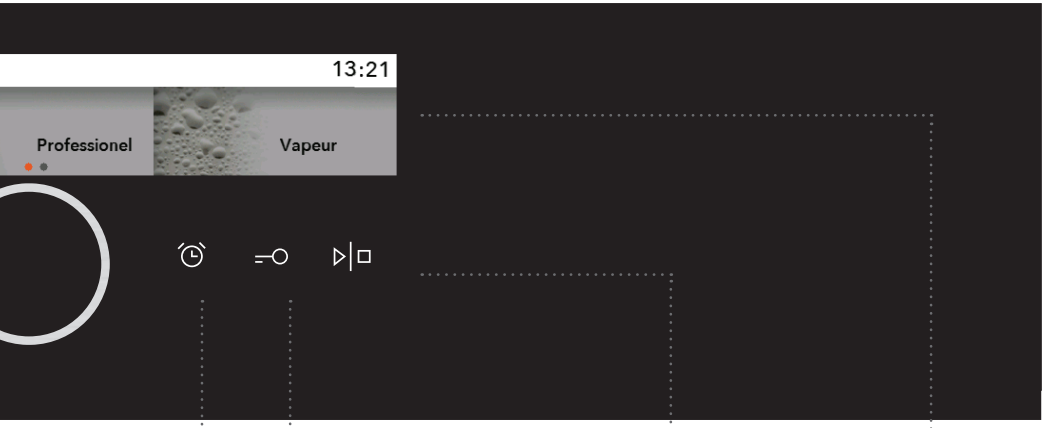
Appui bref: retour au menu précédent.

Appui long : retour au menu principal.

4 BOUTON de sélection et de VALIDATION

Sélectionnez les réglages en tournant le bouton.

Validez votre sélection en appuyant sur le bouton.



5 COMPTE-MINUTES / ALARME

6 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

7 TOUCHE DÉPART/STOP

Appui long: START

Appui long durant l'opération: STOP

8 ÉCRAN – affiche tous les réglages

NOTE:
Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le chauffer pendant une heure à 200°C en convection naturelle, sans aucun aliment à l'intérieur. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la cuisine lors de la première utilisation.

CUISSON À LA VAPEUR

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve toute la saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.

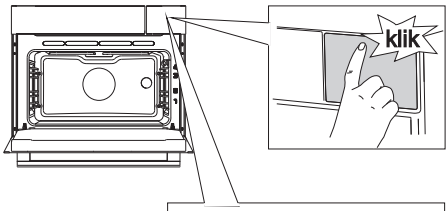
Avantages de la cuisson à la vapeur :
La cuisson commence avant que la température du four soit montée à 100°C. La cuisson lente est également possible à basse température.
Elle est diététique : elle préserve les vitamines et minéraux, car seule une faible proportion d'entre eux se dissout dans l'eau de condensation qui touche les aliments.
Il est inutile d'ajouter des matières grasses. La vapeur respecte les qualités organoleptiques des aliments. Elle n'y ajoute aucune odeur, et pas davantage le goût du gril ou de la poêle. De plus, elle n'enlève rien aux aliments, puisqu'ils ne baignent pas dans l'eau.
La vapeur ne diffuse ni les odeurs, ni les saveurs, et cela signifie que l'on peut cuire en même temps la viande, le poisson et les légumes.
La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler, réchauffer, ou garder les préparations au chaud.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le RÉSERVOIR D'EAU fournit au générateur de vapeur une alimentation en eau autonome. Il contient environ 1,3 litre (rempli au niveau maximum indiqué par un repère). Cette quantité suffit pour 3 heures de cuisson avec le programme vapeur le plus long (Chaleur tournante et vapeur avec option "élevée").

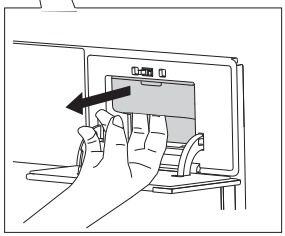
Nettoyez le réservoir d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.

Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C (+/-10°C).

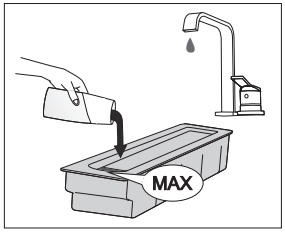


1 Ouvrez la trappe du réservoir en appuyant sur l'autocollant.

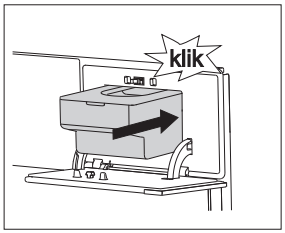
Vous pourrez l'enlever plus tard.



2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par sa poignée en creux.



3 Enlevez le couvercle, puis nettoyez le réservoir à l'eau claire et remettez le couvercle en place. Avant utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX.



4 Remettez le réservoir dans son logement et poussez-le vers le fond jusqu'à ce que vous entendiez un petit "clic". Ensuite, refermez la trappe en appuyant dessus.

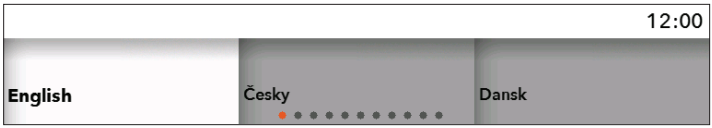
Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir. Vous pouvez nettoyer le réservoir et son couvercle dans le lave-vaisselle, ou à la main avec un détergent liquide usuel non abrasif.

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la langue voulue. Validez votre sélection.

RÉGLAGE DE LA DATE



Appuyez sur le BOUTON pour régler le JOUR, le MOIS et l'ANNÉE. Tournez le BOUTON pour valider vos réglages avec la coche.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Appuyez sur le BOUTON pour mettre l'horloge à l'heure. Validez votre réglage avec la coche.

Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).

Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

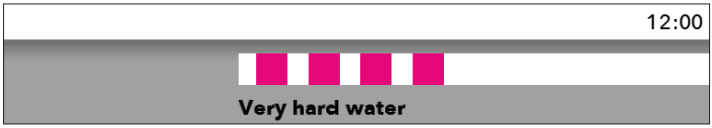
Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Il faut tester la dureté de l'eau avant la première utilisation.

L'icône **"Eau très dure"** s'affiche à l'écran.

La dureté de l'eau a été réglée en usine sur le degré le plus élevé (réglage par défaut).



	4 barres vertes	Eau très douce
	1 barre rouge	Eau douce
	2 barres rouges	Eau moyennement dure
	3 barres rouges	Eau dure
	4 barres rouges	Eau très dure

Trempez dans l'eau une bandelette de papier réactif (fourni avec l'appareil) pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis comptez le nombre de barres sur le papier. Entrez le nombre de barres dans l'appareil. Tournez le BOUTON.

MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

Vous pouvez aussi régler la dureté de l'eau à partir du menu SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX.

Si vous ne réglez pas correctement la dureté de l'eau, ceci affectera le bon fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie.

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu voulu. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Le NOM du menu sélectionné apparaît en haut de l'écran.

Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

Avec cette méthode, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.
Ce programme offre un grand choix de recettes préréglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Pro

Cette méthode offre des combinaisons de réglages prédéfinies pour des préparations particulières. Vous pouvez rectifier les réglages.

C) Vapeur

Ce mode de cuisson naturel préserve toute la saveur des aliments.

D) Mes favoris

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Vous pouvez sauvegarder vos paramètres favoris dans la mémoire du four pour les retrouver la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)

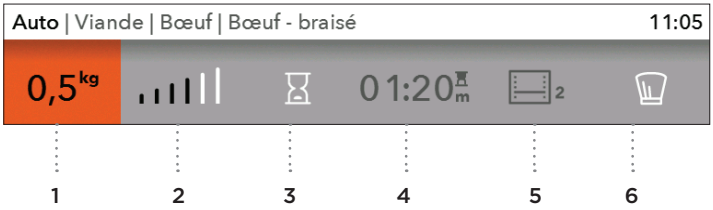
Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu **Auto**. Validez en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez le type d'aliment et sa préparation. Validez votre sélection.



Les valeurs préréglées s'affichent à l'écran. Vous pouvez rectifier la quantité, le degré de cuisson et le départ différé (heure de fin de cuisson).

1 **Quantité**
2 **Degré de cuisson**
3 **Départ différé**
4 **Durée de cuisson**
5 **Mode de cuisson et gradin préconisé**
6 **Mode professionnel (Pro).**

Si vous sélectionnez l'icône dans le menu Automatique, le programme ouvre le menu Professionnel (Pro) (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT).

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

PRÉCHAUFFAGE

En mode **Auto**, le programme de cuisson pour certaines préparations inclue le préchauffage .

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, les messages suivants s'affichent: **"Le programme sélectionné comporte un préchauffage."**(Validez votre sélection avec le BOUTON.) **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée s'affichent alternativement à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

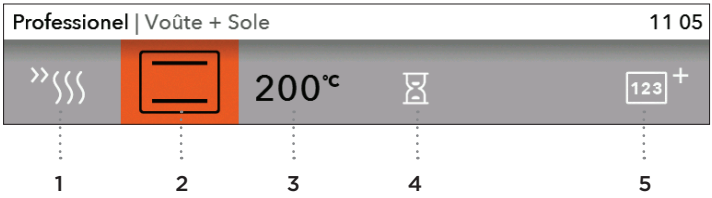
Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (Mode professionnel et mode vapeur)

Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et choisissez le menu **Pro**. Validez votre sélection.



Choisissez vos propres **réglages de base.**

RÉGLAGES DE BASE

1 préchauffage
2 mode de cuisson (voir le tableau des MODES DE CUISSON)
3 température du four

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

4 Durée de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON)
5 Cuisson par étapes (voir le chapitre Cuisson par étapes)
6 Injection de vapeur (voir le chapitre INJECTION DE VAPEUR)

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez la fonction Préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.
Quand l'icône est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée apparaissent alternativement à l'écran.
Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.
Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN – MAX (°C)
	MODES DE CUISSON		
	**CHALEUR DE VOÛTE + SOLE** Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul gradin à la fois.	200	30–230
	**CHALEUR DE VOÛTE** Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30–230
	**CHALEUR DE SOLE** Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30–230
	**PETIT GRIL** Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	230	30–230
	**GRAND GRIL** La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	230	30–230
	**GRAND GRIL + VENTILATEUR** Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30–230
	**AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE** La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30–230
	**AIR PULSÉ** La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs gradins à la fois.	180	30–230
	**AIR PULSÉ ECO** [1] Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120- 230

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN – MAX (°C)
	MODES DE CUISSON		
	**CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR** Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30–230
	**RÔTISSAGE** La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30–230

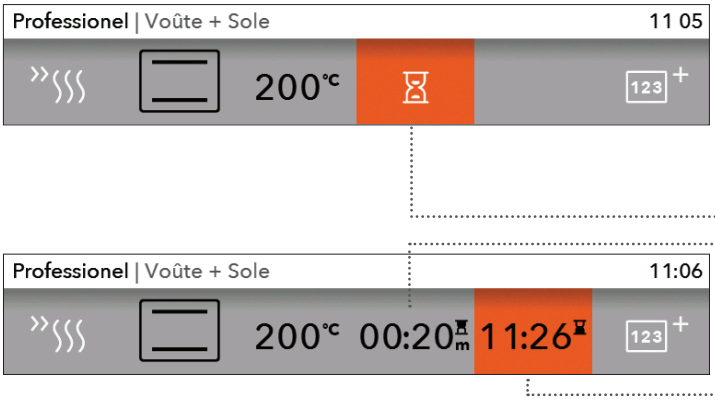
[1] Ce mode de cuisson sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique conformément à la norme EN 60350-1.
Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN – MAX (°C)
	CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR Ce mode sert à la cuisson et à la décongélation. Il permet une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles :	160	
	**ÉLEVÉ :** cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande.		30–230
	**MOYEN :** réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin.		30–230
	**FAIBLE :** Cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.		30–230
	**VAPEUR** Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)	100	–
	**SOUS VIDE** La cuisine SOUS VIDE consiste à cuire les aliments dans un emballage étanche dont on a retiré l'air ; la cuisson a lieu à une température spécifique maintenue avec précision pendant une période prolongée. Cette méthode convient à la cuisson de la viande, du poisson, et de tous les fruits et légumes. Les aliments cuits sous vide gardent leur jus et développent pleinement leurs arômes.	50	30-95

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

L'icône °C clignote à l'écran jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. À ce moment-là, un signal sonore retentit. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson pendant l'opération.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les Fonctions du programmateur dans le menu Professionnel de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.

Durée de cuisson

Départ différé

Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four.
Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée de cuisson maximale est de 10 heures).
L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence et s'affiche.
Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmateur en réglant la durée de cuisson à "0".

Réglage du départ différé

Le départ différé n'est pas possible avec les modes de cuisson Petit gril, Gril double et Gril ventilé.

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) (vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures au maximum).
Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :
Heure du jour : 12.00
Durée de cuisson : 2 heures
Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON (2 heures).
La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14:00).

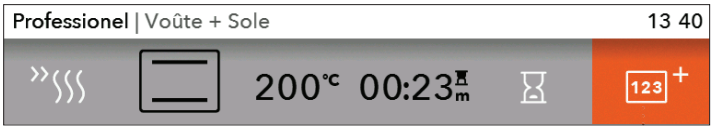
Sélectionnez ensuite HEURE DE FIN DE CUISSON et réglez le programmateur (18:00). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération.
Le programmateur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : **"Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00".** À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson.
En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.

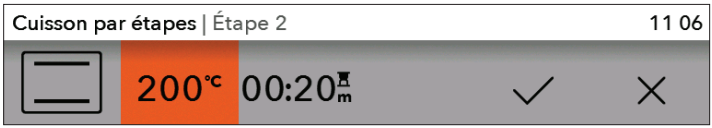


En mode Pro de base, les programmes Cuisson par étapes et Vapeur sont disponibles. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez : Étape 1, Étape 2, Étape 3.
Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

L'étape 1 est déjà enregistrée si vous avez réglé auparavant les Fonctions du programmateur.



Réglez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
Validez vos réglages avec la COCHE en appuyant sur le BOUTON.

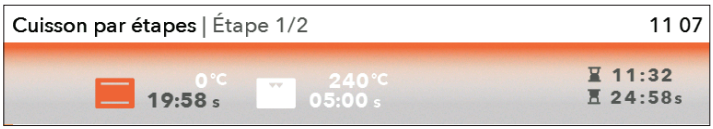


Durée de cuisson totale – fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (une barre en bas de l'écran indique la progression de l'étape en cours). Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.



Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Seule une étape qui n'a pas encore commencée peut être annulée.

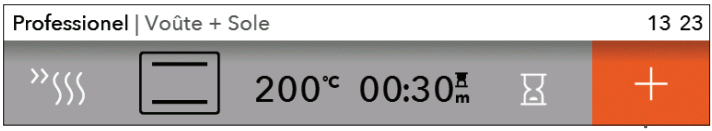
INJECTION DE VAPEUR

L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson des préparations suivantes :

- **viande** (en fin de cuisson): elle sera plus juteuse et plus tendre ; grâce à l'injection de vapeur, il n'est plus nécessaire d'arroser le rôti pendant la cuisson. Type de viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, saucisses et poisson ;
- **pain et petits pains :** injection de vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera plus croustillante et bien dorée ;
- **soufflés aux fruits ou aux légumes**, lasagnes, féculents, pudding ;
- **légumes,** pommes de terre, chou-fleur, brocoli, carottes, courgettes, aubergines.

Vous pouvez activer l'injection de vapeur en **mode Professionnel** lorsque cous sélectionnez la durée de cuisson. Cette dernière doit être assez longue pour permettre l'injection de vapeur.

La durée de cuisson totale ne peut pas être inférieure à 10 minutes.



Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Appuyez sur le BOUTON pour valider.



Tournez le BOUTON pour sélectionner l'icône voulue.
– Cuisson par étapes (Voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES
– Injection de vapeur avec 3 niveaux d'intensité

A) INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES

Réglez les étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES). Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +.** Le programme calcule automatiquement l'intervalle entre les injections en fonction de la durée de cuisson totale. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.

B) INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

L'injection de vapeur directe a lieu pendant la cuisson. Sélectionnez l'icône . Un message s'affiche : "Voulez-vous injecter de la vapeur ?" L'icône clignote jusqu'à ce que l'opération soit terminée. L'injection de vapeur directe peut être effectuée en trois étapes ; dans ce cas, l'icône disparaît de l'écran.

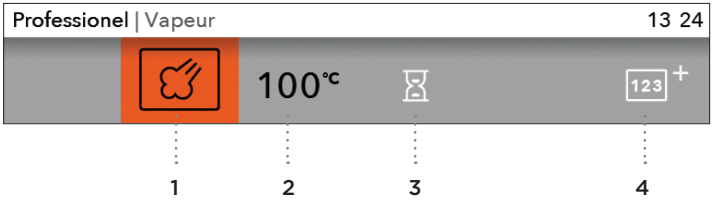
C) CUISSON À LA VAPEUR

(Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)

Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez le mode **Vapeur.** Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez vos réglages de base :

1 **Mode de cuisson**
2 **Température du four**
3 **Durée de cuisson**
4 **Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)**

Utilisez la fonction préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX. Utilisez le KIT VAPEUR pour cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre - si vous ne les préparez pas en sauce. Insérez le kit vapeur sur le 2ème gradin.

Pour nettoyer l'intérieur du four, sélectionnez Chaleur tournante avec sole à 170°C pendant 15 minutes. Dès que le programme est terminé, laissez la porte du four ouverte durant deux minutes au moins pour que la vapeur s'échappe et que l'intérieur de l'appareil sèche.

SOUS VIDE (CUISSON À LA VAPEUR)

Assaisonnez les aliments et placez-les dans un sachet pour mise sous vide et cuisson sous vide. Placez dans le plat perforé le sachet soudé contenant les aliments et insérez le plat sur le gradin à mi-hauteur du four.



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras.** Validez votre choix. Le menu EXTRAS s'affiche.



Tournez le BOUTON et sélectionnez **Sous vide.**



Sélectionnez la température et la durée de cuisson. Choisissez une longue durée à basse température (voir le tableau de cuisson).

Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les aliments du sachet. Pour développer leur saveur, vous pouvez les faire revenir rapidement dans de l'huile chaude.

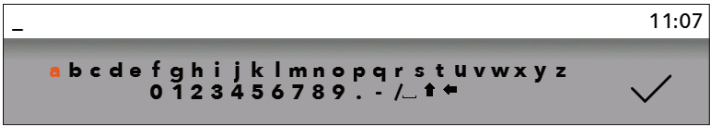
D) SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)

Lorsque la cuisson est entièrement terminée, le menu "Fin" apparait. Si vous voulez enregistrer votre combinaison de réglages dans la mémoire du four, sélectionnez l'icone ♡+.

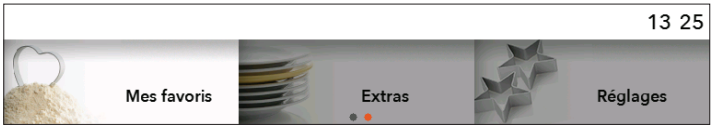


Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.

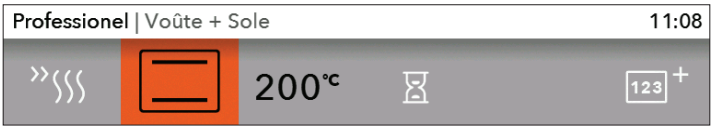
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.



Entrez le nom de votre combinaison de réglages en tournant le BOUTON et en validant chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Validez le nom avec la COCHE.



Vous pouvez retrouver vos combinaisons de réglage préférées en sélectionnant Mes favoris dans le menu principal. Validez votre choix avec le BOUTON.



Les valeurs préréglées sont affichées à l'écran et vous pouvez les rectifier si nécessaire.

Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparait. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône ♡+. Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message **«Le programme va être écrasé»** s'affiche à l'écran.

- Validez votre sélection pour enregistrer votre combinaison de réglages sous le même nom ou sous un nouveau nom.
- Vous pouvez aussi annuler votre sélection. Une page apparait alors dans laquelle vous pouvez sélectionner un nouveau champ et enregistrer votre nouvelle combinaison de réglages.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON



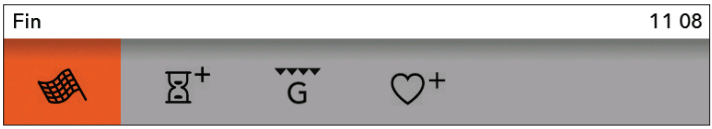
La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART/STOP. Si vous voulez rectifier les réglages pendant la cuisson, tournez le BOUTON puis sélectionnez les nouveaux réglages ou les nouvelles valeurs et validez vos choix.

La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

Vous pouvez mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement en appuyant sur la touche DÉPART/STOP.
"Programme en Pause. Voulez-vous l'arrêter ?" Après une pause, effacez le message en validant avec une CROIX. Pour arrêter la cuisson, validez avec une COCHE ; le menu Fin apparaît.

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Vous pouvez arrêter la cuisson en effleurant la touche DÉPART/STOP.



Tournez le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.

Fin

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.

Ajouter durée

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON).

Au gratin

Choisissez cette option pour faire dorer votre préparation après la cuisson.

Ajouter à Mes favoris

Cette fonction vous permet de sauvegarder dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essuyez le canal avec une éponge ou un chiffon.

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras**. Validez votre choix. Le menu des fonctions complémentaires s'affiche.

Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

Nettoyage à la vapeur

Ce programme permet d'enlever facilement les taches à l'intérieur du four.
(Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.)

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.
Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries, fruits).
En sélectionnant les icônes adéquates, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.
Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Chauffe-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Régénération

Ce mode sert à réchauffer des préparations cuites à l'avance. Comme les aliments sont réchauffés à la vapeur, ils ne perdent pas leur qualité.
La saveur et la texture sont préservées comme si le plat venait d'être cuit à l'instant. On peut régénérer plusieurs préparations en même temps.

- Avec cette fonction, vous pouvez régler l'heure de début et de fin de la régénération.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.

Shabbat

Dans ce mode, réglez la température entre 85 et 180°C et la durée (74 heures maximum) correspondant aux activités du Shabbat. Effleurez la touche DÉPART pour lancer le compte à rebours. Un voyant s'allume à l'intérieur du four. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, sauf la touche Marche/Arrêt. À la fin, vous pouvez enregistrer les réglages.

En cas de coupure de courant, le mode Shabbat est annulé et le four revient à la position départ.

Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

Sous vide

Ce programme cuit lentement et à la vapeur les aliments conditionnés sous vide. Les aliments emballés dans un sachet étanche cuisent à basse température. Ils développent pleinement leurs arômes et conservent plus de vitamines et minéraux.

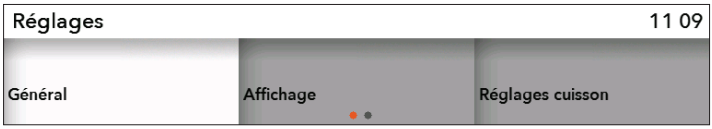


Tourner le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Dans le menu principal, sélectionnez **Réglages** en tournant le BOUTON. Validez votre sélection.



Pour naviguer dans le menu, tournez le BOUTON. Pour valider chaque réglage, appuyez sur le BOUTON.

Réglages généraux

Langue–sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez lire les textes qui s'affichent à l'écran.
Date–il faut régler la date après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine). Indiquez le jour, le mois et l'année.
Heure–après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ Heure, vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "Numérique" ou "Analogique".
Son–il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée).
Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.
Bip de touche - vous pouvez l'activer ou le désactiver.
Bip de la touche DÉPART/STOP - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :
Luminosité – vous avez le choix entre trois intensités différentes.
Mode Nuit – indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.
Appareil en Veille – l'écran s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Réglages cuisson

Allure de chauffe dans le programme par défaut.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil
Réglages par défaut
Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson.

Éclairage du four – l'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage intérieur reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage en effleurant la touche Éclairage sur le bandeau de commandes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Sécurité enfants ACTIVÉE".** Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne se mettra pas en marche.
Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmateur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.
Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de sélectionner un autre mode de cuisson.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

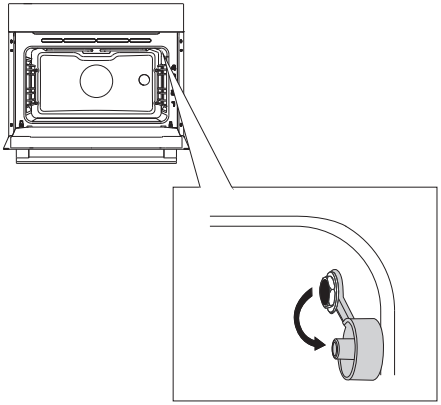
Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES. Le réglage maximum est de 24 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



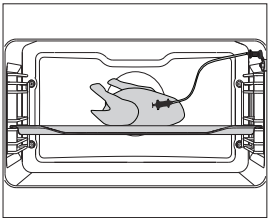
Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur restent en mémoire.

Cuisson avec la sonde thermométrique (sur certains modèles)

Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).



2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmateur est en cours, elle sera annulée).



Sélectionnez le mode de cuisson (par exemple chaleur tournante).

Les températures préréglées pour le four et pour la sonde s'affichent. Sélectionnez le mode de cuisson, la température du four et la température cible au cœur de la viande. Effleurez la touche DÉPART.

Durant la cuisson, l'écran affiche la montée en température au cœur de la viande ; pendant ce temps, vous pouvez rectifier la valeur cible de la température à cœur.
Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête.

Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'heure du jour apparaît de nouveau à l'écran.
Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur métallique sur la prise de la thermosonde.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium.
Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau.
N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.
N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou d'éponges grattantes.
Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)
Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)
Ne nettoyez jamais les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyants à base d'alcool.
Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux et un détergent liquide.
Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

"Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc."

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

PROGRAMME DE NETTOYAGE À LA VAPEUR (NETTOYAGE VAPEUR)

Avant de lancer le nettoyage à la vapeur, enlevez les plus gros résidus alimentaires qui maculent l'intérieur du four.

Remplissez le réservoir avec de l'eau et réglez le programme Nettoyage vapeur.



Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis **Nettoyage vapeur.** Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Effleurer la touche DÉPART.

Lorsque le programme est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour essuyer l'intérieur en toute sécurité.

Lorsque le programme est terminé, les taches sur les parois émaillées se sont ramollies et le nettoyage est plus facile.
Essuyez les tâches avec une éponge humide.

Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), recommencez-le.

Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

NETTOYAGE DU SYSTÈME VAPEUR

La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau.

Dureté de l'eau	Degré français (10 mg/l de Ca CO3)	Nombre de barres colorées sur le papier réactif
Très douce	0 à 5°fH	4 barres vertes
Douce	5 à 12°fH	1 barre rouge
Peu dure	12 à 25°fH	2 barres rouges
Moyennement dure	25 à 37°fH	3 barres rouges
Dure	>37°fH	4 barres rouges

Pendant la cuisson à la vapeur, des minéraux peuvent s'accumuler dans le circuit vapeur. Il faut éliminer ces dépôts de temps en temps. Le message suivant apparaît alors à l'écran: **"Veuillez exécuter la procédure de détartrage."**

Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi. Le processus de détartrage comprend le détartrage et le rinçage. Des messages fournissant des informations et vous indiquant ce que vous devez faire s'affichent à l'écran pendant tout le processus.

Nous vous conseillons d'utiliser le produit NOKALK pour le détartrage. C'est un détartrant extrêmement efficace, fabriqué exclusivement à base d'ingrédients naturels et entièrement biodégradables. La solution est non corrosive, non agressive et respectueuse de l'environnement.

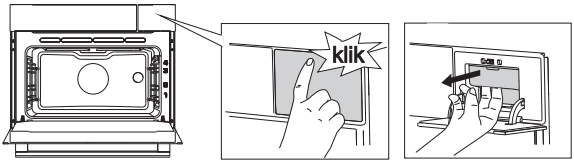
Ce produit a également un effet nettoyant et antibactérien, garantissant que les composants internes de l'appareil seront maintenus à un niveau d'hygiène optimal. Par conséquent, le bon goût des aliments seront préservé et la durée de vie de l'appareil sera prolongée.

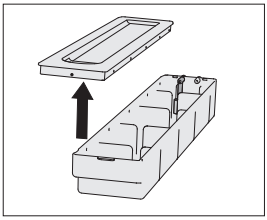
1. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et essuyez le four.

Nettoyez également le filtre en mousse (voir le chapitre NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE).

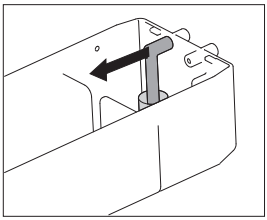
NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE

Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou détartrez l'appareil, nettoyez aussi le filtre en mousse.

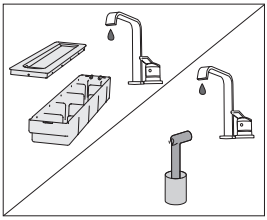




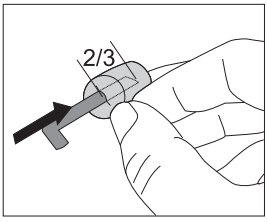
1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.



2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.



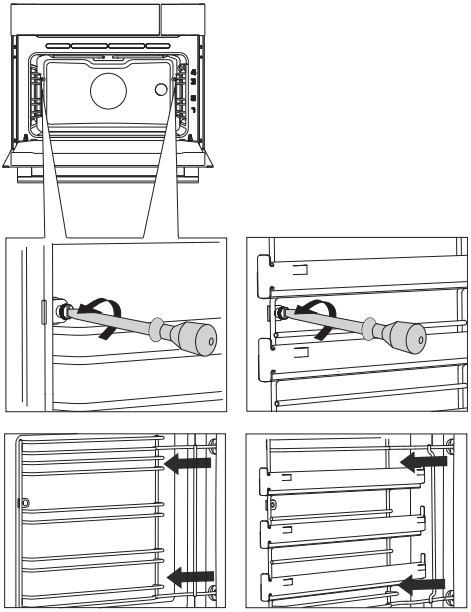
3 Nettoyez sous l'eau courante la tubulure d'arrivée d'eau et le filtre en mousse. Rincez la mousse jusqu'à ce qu'on n'y voit plus aucune impureté ; de cette façon, vous serez sûr que l'appareil fonctionne correctement et préserve la saveur et l'arôme des aliments.



Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.

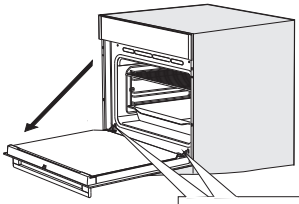


1 Enlevez les vis avec un tournevis.

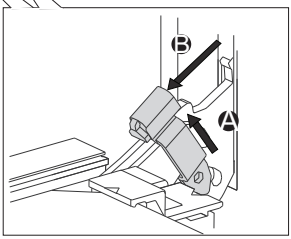
2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.

Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

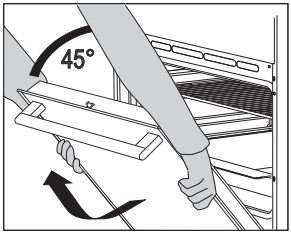
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



2 Soulevez doucement les deux butées et tirez la porte vers vous.



3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un ange de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures!

OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

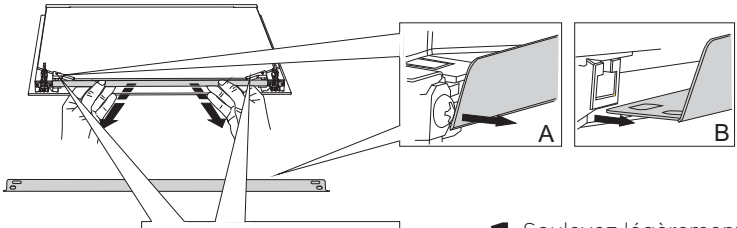
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.

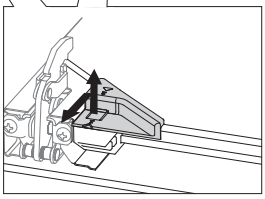


Si vous fermez la porte avec trop de vigueur, l'effet du dispositif est réduit ou annulé par mesure de sécurité.

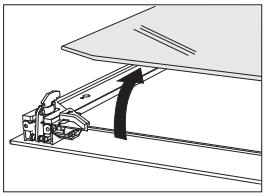
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord démonter la porte. Enlevez la porte du four (voir le chapitre DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR).

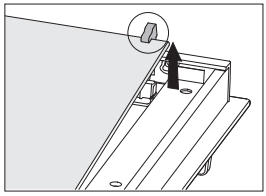




1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



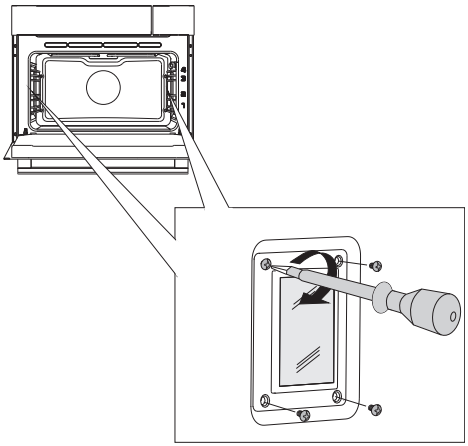
3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

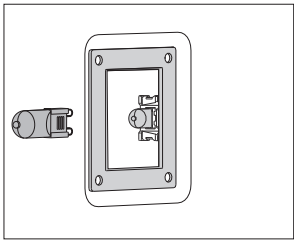
Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez les plats perforés et non perforés, la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W
Le four est équipé d'une lampe halogène.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).



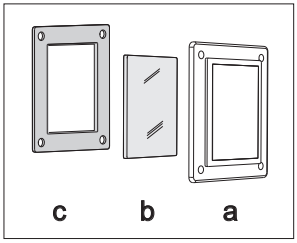
1 Dévissez les 4 vis qui fixent le cadre. Enlevez le cadre et la vitre.

NOTE : veillez à ne pas rayer l'émail.



2 Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



Sous le cadre, il existe un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur, ou bien débranchez la prise secteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de l'ampoule".
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent? Avez-vous bien fermé la porte du four?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * *** XX est le code de l'erreur**	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.
L'eau n'est pas pompée dans le circuit de vapeur.	Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir. Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. Vérifiez que les orifices et les tubes à l'arrière du réservoir d'eau ne sont pas obstrués.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en désarmant le disjoncteur, ou bien en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.
Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

CE

Déclaration de conformité
Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

712321

Pelgrim

fr (09-23) 712321 / VER 3 / 16.10.2023