

O500...

O560...

## Gebraiksaanwijzing Oven

---

**Pelgrim**

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

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

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

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

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



**INFORMATIE!**

Informatie, advies, tip of aanbeveling



**WAARSCHUWING!**

Waarschuwing – algemeen gevaar



Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

# Inhoudsopgave

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Veiligheidswaarschuwingen</b> .....   | <b>4</b>  |
| <b>Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen</b> .....                              | <b>6</b>  |
| <b>Beschrijving van het apparaat</b> .....   | <b>8</b>  |
| Typeplaatje – productinformatie .....  | 8         |
| Bedieningsunit .....   | 9         |
| <b>Uitrusting van het apparaat</b> .....   | <b>10</b> |
| Controlelampjes .....  | 10        |
| Geleiders .....  | 10        |
| De deurschakelaar van de oven .....  | 11        |
| Koelventilator .....   | 11        |
| Ovenuitrusting .....   | 11        |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>Voor de eerste keer inschakelen</b> .....   | <b>14</b> |
| <b>Keuze instelling</b> .....  | <b>15</b> |
| Professionele modus (pro bake) .....   | 15        |
| AUTOMATISCHE MODUS (auto bake) .....   | 21        |
| EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake) .....   | 24        |
| Toetsen vergrendelen .....   | 24        |
| <b>Beginnen met bakken/braden</b> .....  | <b>26</b> |
| <b>Einde bereiding en oven uitschakelen</b> .....                                      | <b>27</b> |
| <b>De algemene instellingen kiezen</b> .....   | <b>28</b> |
| <b>Algemene tips en adviezen voor het bakken</b> .....                                 | <b>30</b> |
| <b>Koken met een temperatuursonde</b> .....  | <b>31</b> |
| Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees .....                     | 33        |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....  | <b>34</b> |
| Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean .....                               | 35        |
| Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders ..... | 36        |
| De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen .....                                 | 37        |
| Vervanging van de lamp .....   | 38        |
| <b>Storingstabel</b> .....   | <b>39</b> |
| Bijzondere waarschuwingen en foutmelding .....   | 39        |
| <b>Verwijdering</b> .....  | <b>40</b> |
| <b>Kooktest</b> .....  | <b>41</b> |

# Veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

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

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

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

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

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

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

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

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

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

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

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



**WAARSCHUWING!**

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

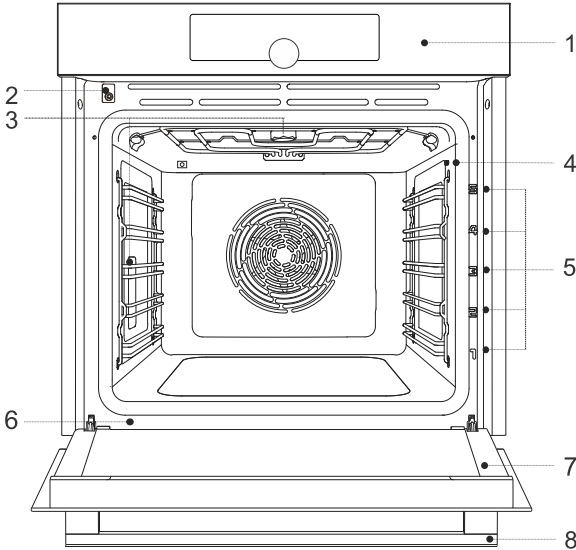
# Beschrijving van het apparaat



## INFORMATIE!

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

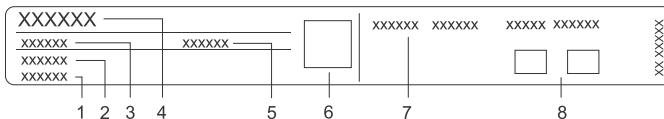
De basisuitrusting van uw apparaat omvat draadgeleiders, een ondiepe bakplaat en een rooster.



- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. Bedieningspaneel             | 5. Geleiders — bakniveaus |
| 2. Deurschakelaar               | 6. Typeplaatje            |
| 3. Verlichting                  | 7. Ovendeur               |
| 4. Temperatuursonde-aansluiting | 8. Deurgreep              |

## Typeplaatje – productinformatie

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

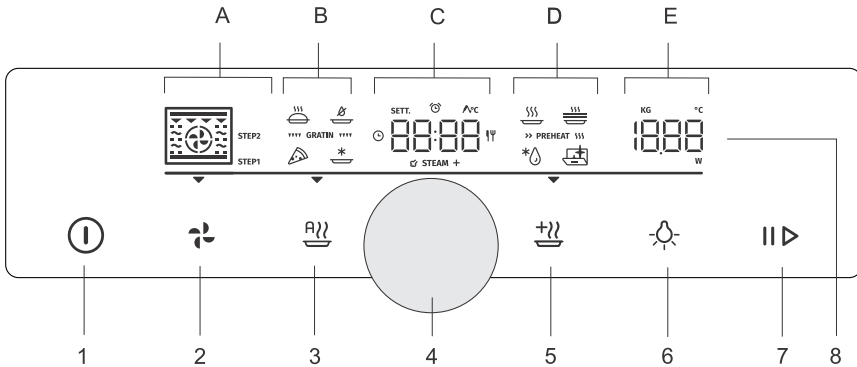


- |                |  |
|----------------|--|
| 1. Serienummer | 5. Code/ID                             |
| 2. Model       | 6. QR-code (afhankelijk van het model) |
| 3. Type        | 7. Technische informatie               |
| 4. Merk        | 8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen  |



# Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)



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

- Het verlichte deel van de lijn - geeft het momenteel geselecteerde veld (A - E) weer.
- ▼ De pijl geeft de geselecteerde basisinstelling (pro bake), (auto bake), (extra bake) weer.

## INFORMATIE!

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

# Uitrusting van het apparaat

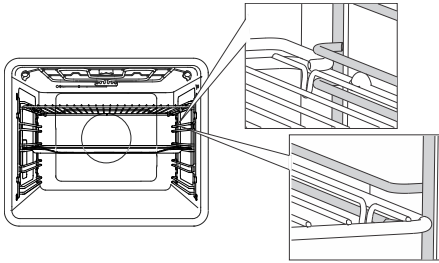
## Controlelampjes

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

## Geleiders

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

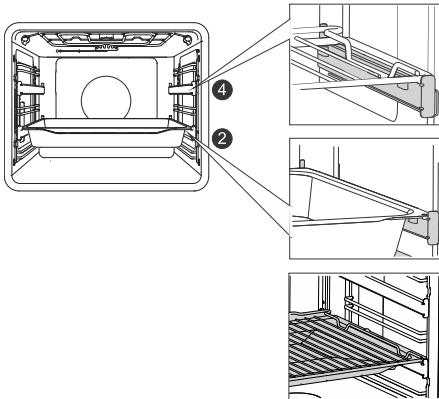
### Draadgeleiders



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

### Vaste uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



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

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

## Opklikbare uittrekbare geleiders

(afhankelijk van het model)



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

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

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

### INFORMATIE!

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

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

## De deurschakelaar van de oven

(afhankelijk van het model)

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

### WAARSCHUWING!

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

## Koelventilator


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

## Ovenuitrusting

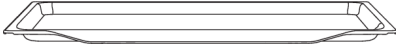
(afhankelijk van het model)



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

 **INFORMATIE!**

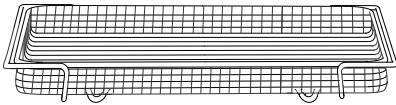
Er zit een veiligheidspin op het rooster. Daarom moet het rooster aan de voorkant iets worden opgetild als het uit de oven wordt getrokken.



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

 **WAARSCHUWING!**

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



De **AIRFRY BAKPLAAT** wordt gebruikt voor het koken met systemen met stoominjectie en voor AirBake. De perforatie verbetert de luchtstroom rond het voedsel voor een krokantere korst.

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



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

 **WAARSCHUWING!**

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

# Voor het eerste gebruik

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

# Voor de eerste keer inschakelen

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

Kies eerst de volgende basisinstellingen en bevestig deze.

## INFORMATIE!

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



### 1. KLOKINSTELLING

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

## INFORMATIE!

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



### 2. VOLUME GELUIDSSIGNAAL

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



### 3. DISPLAYDIMMER

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




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

# Keuze instelling

De interface maakt het mogelijk verschillende instellingen te kiezen:


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

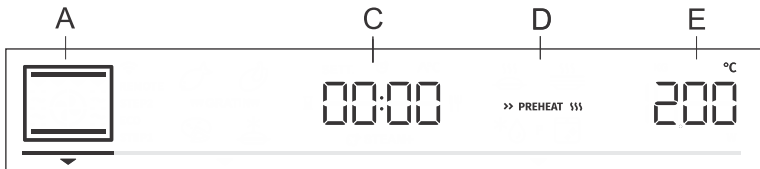
## INFORMATIE!

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

## Professionele modus (pro bake)

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

Tik op de toets  en stel het volgende in:



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

Daarnaast kan het volgende worden ingesteld:

- timerfuncties (zie hoofdstuk Timerfuncties)
- StepBake (STEP) (zie hoofdstuk Stappenprogramma)
- gratineren (GRATIN) (zie hoofdstuk Starten van het bereidingsproces)

## **Snelle voorverwarming**

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

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

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








 **INFORMATIE!**

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

## HET BAKSYSTEEM KIEZEN

 **INFORMATIE!**

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

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



Vervolg tabel vorige pagina

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

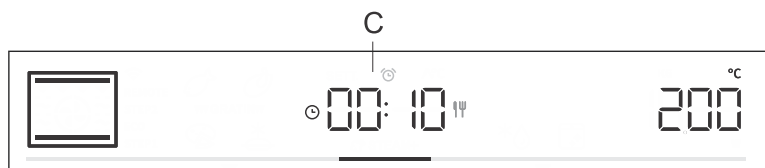
## INFORMATIE!

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

Tik op de toets **II ▷** om het bereidingsproces te starten. De geselecteerde instellingen verschijnen op het display.


## TIMERFUNCTIES

Draai aan de KNOP om de timerfuncties te selecteren.



### Koken op tijd

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

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

Tik op de toets **II ▷** om te beginnen met bakken.



### Instelling van vertraagde start



### INFORMATIE!

Uitgestelde start is niet mogelijk als de voorverwarmfunctie is geactiveerd.


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


Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: om 18:00 uur

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

Tik op de toets  om te beginnen met bakken.

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

#### **INFORMATIE!**

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

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

#### **WAARSCHUWING!**

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

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



#### **Instelling kookwekker**

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

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

#### **INFORMATIE!**

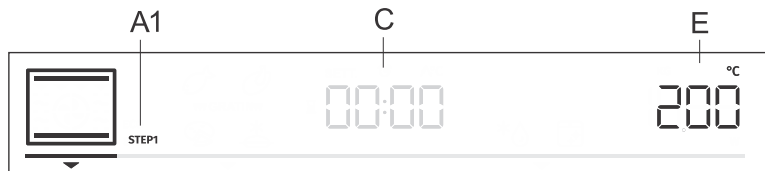
De geselecteerde timerfunctie kan worden gereset naar 00:00 door lang op de KNOP te drukken.

 **INFORMATIE!**

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

## STEPBAKE

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




A1. eerste bereidingsfase STEP1, (STEP2)

C. programmaduur/einde programma (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E. temperatuur


Stap: STEP1

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


### INFORMATIE!


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


Stap: STEP2

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

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

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


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

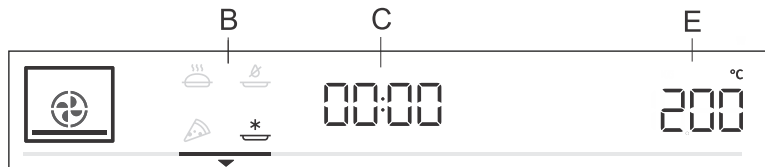
Tik op de toets  om te beginnen met bakken. De oven begint eerst te werken met de instellingen die zijn geselecteerd voor STEP1. Als STEP1 klaar is, wordt STEP2 geactiveerd.

## **AUTOMATISCHE MODUS (auto bake)**

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

### Speciale baksystemen

Tik op de toets  en stel het volgende in:



B. speciale baksystemen

C. programmaduur (zie hoofdstuk Timerfuncties)

E. temperatuur

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

| Symbol  | Gebruik   |
|---|---|
|    | <b>BEVROREN VOEDSEL BAKKEN<sup>1)</sup></b><br>Met deze methode kunt u bevroren voedsel in een kortere tijd bakken zonder voorverwarmen. Optimaal voor voorgebakken diepvriesproducten (bakkerijproducten, croissants, lasagne, patat, kipnuggets), vlees en groenten.  |
|    | <b>PIZZASYSTEEM<sup>1)</sup></b><br>Dit systeem is optimaal voor het bakken van pizza's en gerechten met een hoger watergehalte. Gebruik het om op een enkel rooster te bakken, wanneer u het voedsel sneller gaar en knapperig wilt hebben.  |
|   | <b>SLOW BAKING<sup>2)</sup></b><br>Voor een zachte, langzame en gelijkmatige garing van vlees, vis en gebak op een enkel rooster. Deze bakmethode zorgt ervoor dat het vlees een hoger watergehalte houdt, waardoor het sappiger en malser wordt, terwijl gebak gelijkmatig wordt gebroeid/gebakken. Dit systeem wordt gebruikt in het temperatuurbereik tussen 140 °C en 220 °C. |
|  | <b>AIRBAKE<sup>1)</sup></b><br>Deze bereidingswijze zorgt voor een knapperig korstje zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. Geschikt voor kleinere stukken vlees, vis, groenten en diepvriesproducten die klaar zijn om te worden gefrituurd (frietjes, kipnuggets).  |

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

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

## Snelle voorverwarming


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


### INFORMATIE!

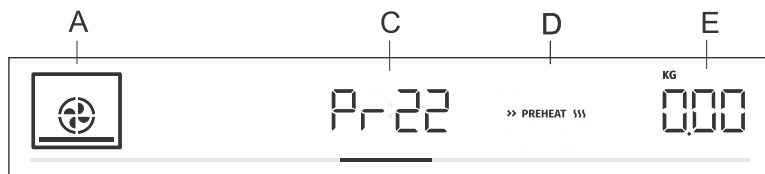
Als de functie snel voorverwarmen is geactiveerd, kan de uitgestelde startfunctie niet worden gebruikt.

## Automatische programma's

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

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

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



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

Zie [www.pelgrim.nl/be](http://www.pelgrim.nl/be) voor recepten van de automatische programma's.

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

Vervolg tabel vorige pagina


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

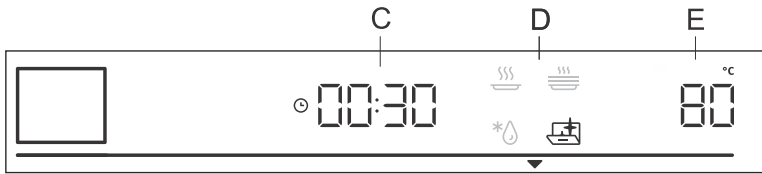


#### **INFORMATIE!**

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

## EXTRA FUNCTIES KIEZEN (extra bake)

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



C. bereidingstijd

D. programma

E. vooraf ingestelde temperatuur

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

### INFORMATIE!

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



#### **Aqua clean**

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



#### **Ontdooien**

Gebruik deze functie om diepgevroren voedsel (taarten, gebak, brood, broodjes en diepgevroren fruit) langzaam te ontdooien.

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



#### **Warmhouden**


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



#### **Borden opwarmen**

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

## Toetsen vergrendelen


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



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

# Beginnen met bakken/braden



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



## INFORMATIE!

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

\*\*\* GRATIN \*\*\*

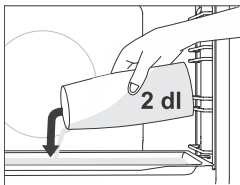
### Extra gratineren

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




## INFORMATIE!

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



Bij programma's waar het  **STEAM +** symbool op het display oplicht, kun je vocht toevoegen tijdens het bakken, wat resulteert in een krokantere korst en gelijkmatiger bruining.

Plaats de ondiepe bakplaat in bakniveau 1 en giet maximaal 2 dl water op de bakplaat. Plaats het ovensgerecht op bakniveau 2 en start het ovenprogramma.

Het  **STEAM +** icoon in het display laat zien bij welke 3 ovenfuncties dit het beste toe te passen is:


- HETELUCHT
- HETELUCHT EN BOVENWARMTE
- BOVENWARMTE EN ONDERWARMTE



## INFORMATIE!

Als u een diepe bakplaat gebruikt, plaats deze dan een niveau hoger dan aangegeven in de tabel met aanbevolen instellingen. Voor een optimale werking van de functie, de ovendeur niet openen en geen water toevoegen tijdens het bereidingsproces.

# Einde bereiding en oven uitschakelen

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




## **INFORMATIE!**


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

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

# De algemene instellingen kiezen

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

## INFORMATIE!

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



### Klokweergave

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



### Volume van het geluidssignaal

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



### Displayverlichting

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



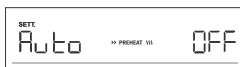
### Display - nachtmodus

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



### Stand-by

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



### Automatisch snel voorverwarmen

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


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




### Sabbath

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

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

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

Tik op de toets **II ▷** om het aftellen te starten. **SAbb** verschijnt op het display.

Alle geluiden en bedieningsfuncties worden gedeactiveerd, behalve de toets .

### INFORMATIE!

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



### Fabrieksinstellingen

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

### WAARSCHUWING!

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

# Algemene tips en adviezen voor het bakken

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

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

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

# Koken met een temperatuursonde (BAKESENSOR)

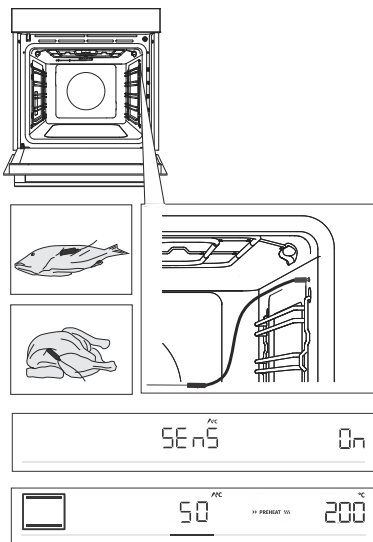
(afhankelijk van het model)

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



## WAARSCHUWING!

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



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

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

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

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

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

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

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



**INFORMATIE!**

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

**Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:**

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



**WAARSCHUWING!**

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

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



**INFORMATIE!**

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



## Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

# Reiniging en onderhoud



## WAARSCHUWING!

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

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

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

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

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

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

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



## INFORMATIE!

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

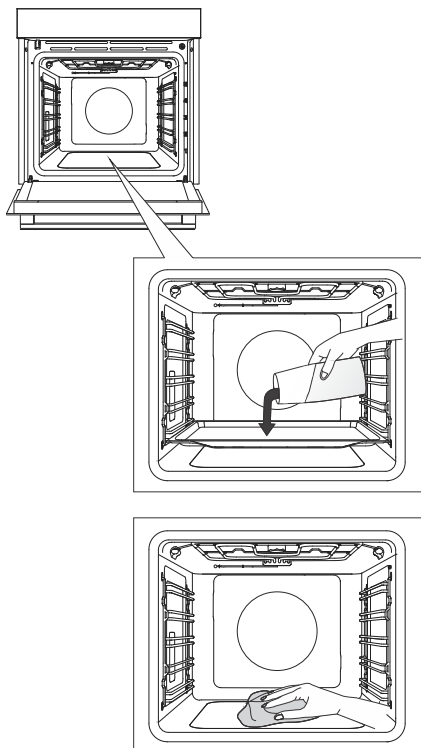
De bakplaten en grillroosters zijn vaatwasserbestendig.

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



## Reiniging van de oven met het programma Aqua Clean

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

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



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

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

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

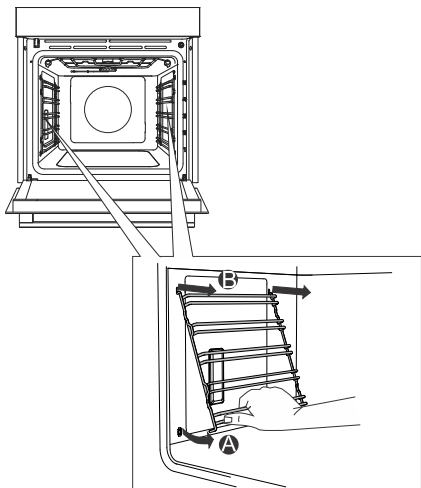
**4** Als het programma klaar is, verwijder dan voorzichtig de bakplaat met ovenwanten (er kan nog wat water in de bakplaat aanwezig zijn). Veeg eventuele vlekken weg met een vochtige doek en zeepsop. Veeg het apparaat grondig af met een natte doek om alle reinigingsmiddelresten te verwijderen.



### WAARSCHUWING!

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

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



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

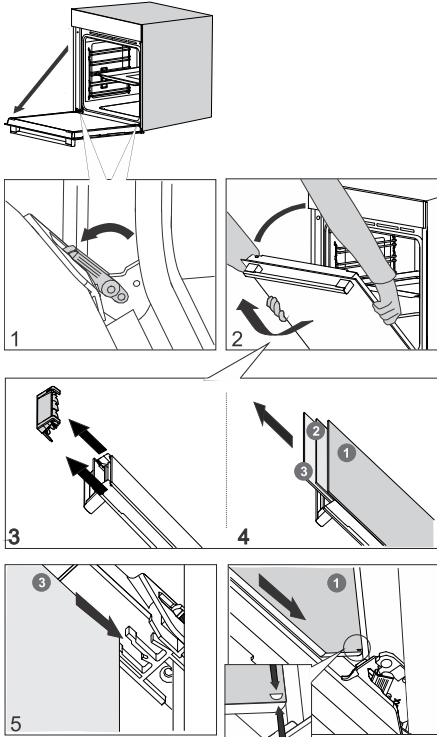
**B** Trek het zijrooster aan de bovenkant uit de openingen.



### **INFORMATIE!**

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

# De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



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

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

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

## 💡 INFORMATIE!

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

## ⚠️ WAARSCHUWING!

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

## Zacht sluiten en openen van de deur (soft close)

(afhankelijk van het model)

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

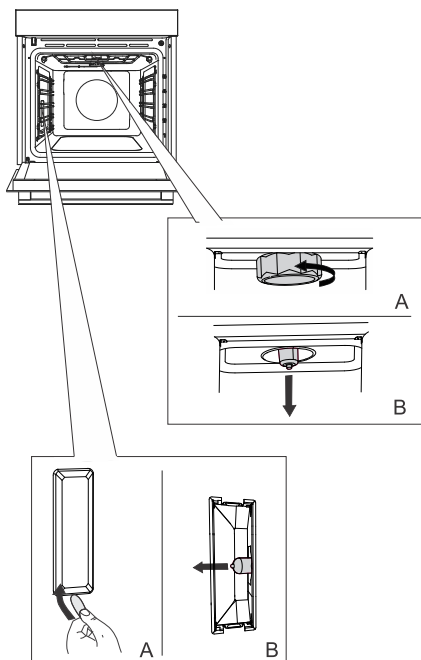
## ⚠️ WAARSCHUWING!

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

## Vervanging van de lamp


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

Halogeenlamp: G9, 230 V, 25 W



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

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

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



### WAARSCHUWING!

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

# Storingstabel

## Bijzondere waarschuwingen en foutmelding

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

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

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

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

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

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

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

| Storing/fout   | Oorzaak   |
|--|---|
| <b>De zekering in huis slaat meerdere malen door.</b>  | Bel een servicemonteur.   |
| <b>De ovenverlichting werkt niet.</b>  | De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.  |
| <b>De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.</b>                                       | Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.                             |
| <b>Foutcode ErrX wordt weergegeven. In geval van een dubbelcijferige foutcode, wordt ErXX weergegeven.</b> | Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding.<br>Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur. |
| <b>Op het scherm wordt SEnS weergegeven als de temperatuursonde niet is aangesloten.</b>                   | Reinig de aansluiting.<br>Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.   |

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

# Verwijdering



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

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

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

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



# Kooktest






















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

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


\* Verwarm het apparaat voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik niet de snelle voorverwarmstand.

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

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

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

Vervolg tabel vorige pagina

| <b>BAKKEN</b>                 |  |  |   |     |           |  |
|-------------------------------|--|--|---|-----|-----------|--|
| pljeskavica<br>(gehaktpastei) | rooster + ondiepe<br>bakplaat als lekbak |  | 5 | 230 | 25-40 *** |  |



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

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

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

# Pelgrim



873482-a9

CE