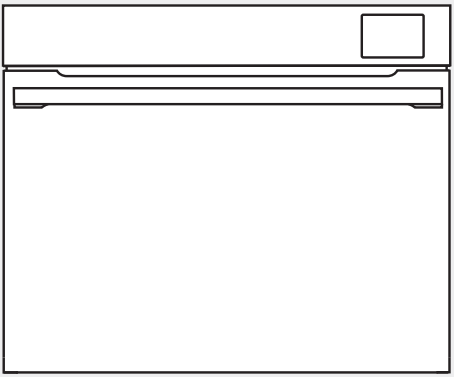


OFS845

Gebruiksaanwijzing
Oven

Pelgrim

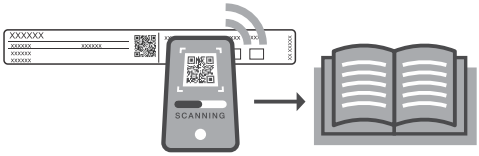
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

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

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

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

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



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

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

INFORMATIE!
Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!
Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidswaarschuwingen 5

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 7

3. Beschrijving van het apparaat 9
3.1 Uitrusting van het apparaat 9
3.2 Bedieningspaneel 11

4. Voor het eerste gebruik 13
4.1 Voor de eerste keer inschakelen 13

5. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren 14
5.1 Hoofdmenu - handmatig 15
5.2 Tijd- en timerfuncties 18
5.3 Stapsgewijs bereiden (menu +) 20
5.4 Bereidingen met stoom 21
5.5 Toevoeging van stoom 22
5.6 Het waterreservoir vullen 23
5.7 Menu met automatische functies 24
5.8 Extra 24

6. Beginnen met bakken/braden 26

7. Einde bereiding en oven uitschakelen 27
7.1 Gratineren (menu +) 28
7.2 Krokante bodem 28
7.3 Favorieten - uw instellingen opslaan 30

8. De algemene instellingen kiezen 31
8.1 Weergavevergrendeling (menu +) 32

9. ConnectLife 33

10. Wifibeheer 34
10.1 Wifi gebruiken 34
10.2 De afstandsbediening van de oven beheren 35

11. Algemene tips en adviezen voor het bakken 36
11.1 Koken met een temperatuursonde 37

12. Reiniging en onderhoud 40
12.1 Reinigen met stoom 40
12.2 Het waterreservoir en filterschuim reinigen 41
12.3 Het stoomsysteem reinigen 41
12.4 Verwijderen van de draadgeleiders en vaste uittrekbare (uitschuifbare) geleiders 43
12.5 De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen 44
12.6 Vervanging van de lamp 45

13. Problemen verhelpen 46
13.1 Storingstabel 46
13.2 Label - informatie over het apparaat 47

14. Nalevingsinformatie 48

15. Bescherming van het milieu 49

16. Kooktest 50

1. Veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik 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.

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

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

Til het apparaat niet op aan de deurgreep.

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

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

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

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

Het is raadzaam de magnetrondeur tijdens het bakken niet te openen, omdat dat het stroomverbruik verhoogt en de condensvorming doet toenemen.

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

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

Maak de oven schoon als deze volledig is afgekoeld.

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

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

De oven kan veilig worden gebruikt met of zonder bakschaalgeleiders.

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

Laat het apparaat, alvorens het op de netvoeding aan te sluiten, enige tijd bij kamertemperatuur staan, zodat alle onderdelen zich aan de kamertemperatuur kunnen aanpassen. Als de oven was opgeslagen bij een temperatuur die dicht bij het vriespunt of eronder lag, kan dit gevaarlijk zijn voor sommige onderdelen, met name voor de pomp.

Gebruik het apparaat niet in een omgeving die kouder is dan 5 °C. Als het apparaat onder dergelijke omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigd raken.

Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere soortgelijke vloeistoffen.

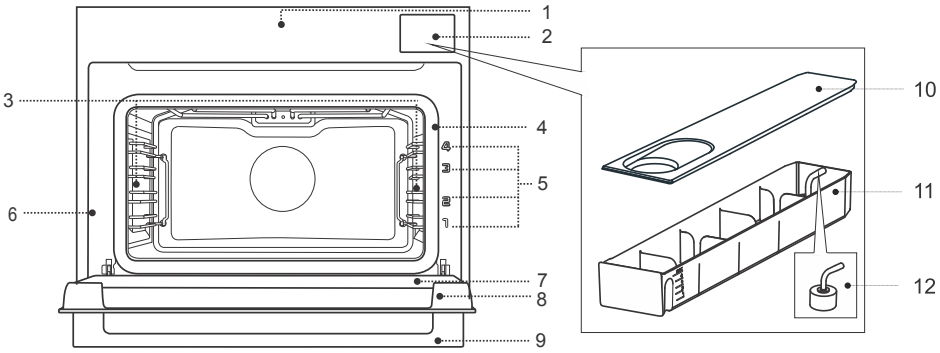
Open bij het bakken met stoominjectie altijd de ovendeur volledig zodra het bakproces is voltooid. Als u dit niet doet, kan de stoom die uit de ovenruimte stijgt de werking van de besturingseenheid beïnvloeden.

Na de installatie van het apparaat in de kast moet de plakstrip van het bedieningspaneel worden gehaald. Als dat niet gebeurt, kan dat leiden tot een reservoirstoring.

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

3. Beschrijving van het apparaat

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



1. Bedieningspaneel
2. Waterreservoir
3. Verlichting
4. Aansluiting temperatuursonde
5. Geleiders - roosterniveaus
6. Label
7. Glas van de deur
8. Magnetrondeur
9. Deurgreep
10. Reservoirafdekking
11. Reservoirhouder
12. Filterschuim

3.1 Uitrusting van het apparaat

(afhankelijk van het model)

De deurschakelaar van de oven

Met de schakelaar worden de werking van de verwarmingselementen en de ventilatie in het apparaat uitgeschakeld wanneer de deur tijdens het gebruik wordt geopend.

Geleiders

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

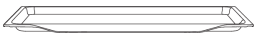
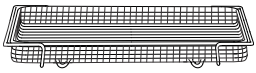
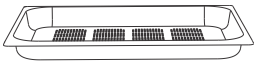
Vaste uittrekbare geleiders - plaats het hulpmiddel op de geleider. U kunt het rooster samen met de lekbak op dezelfde geleider plaatsen.

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

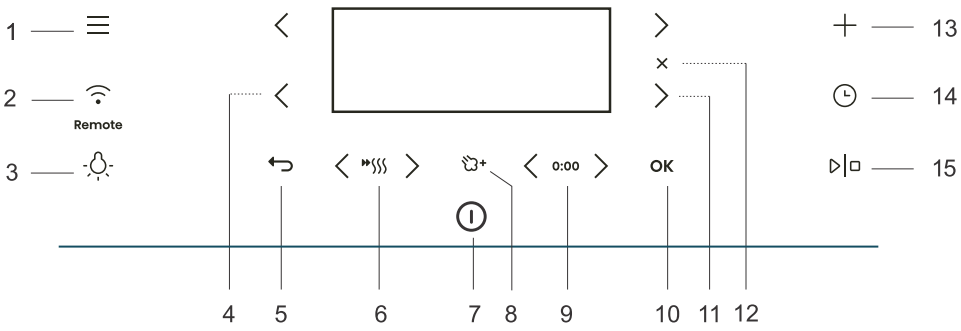
Ovenuitrusting

	Rooster - om te grillen/braden of als ondersteuning voor een pan, bakplaat of ovenschaal. OPMERKING: wanneer u het rooster in de geleiders plaatst, zorg er dan altijd voor dat het verhoogde gedeelte zich aan de achter- en bovenkant bevindt. Het rooster is voorzien van een veiligheidspin. Daarom moet het, wanneer het uit de magnetron wordt gehaald, aan de voorkant een beetje worden opgetild.

Vervolg tabel vorige pagina

	**Ondiepe bakplaat** - voor plat en klein gebak. Kan ook worden gebruikt als lekschaal. OPMERKING: de ondiepe bakplaat kan vervormen als deze in de magnetron wordt verwarmd. Zodra de bakplaat is afgekoeld, herstelt de oorspronkelijke vorm zich weer. De vervorming heeft geen invloed op de werking van de bakplaat.
	**Airfryroosterlade** (bakplaat met gaten) - voor bereidingen met hete lucht en bovenwarmte (airfry). De gaten zorgen voor een betere luchtcirculatie rond het voedsel en helpen het knapperiger te maken.
	**Geperforeerde bakplaat (roestvrij staal)** - (bakplaat met openingen) - bedoeld voor stoombereidingen van groente, vis en vlees en voor het gebruik van de sous vide-functie. Zorgt voor een gelijkmatige stoomcirculatie en optimale bereidingsresultaten.
	Temperatuursonde - (FOOD PROBE) Deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Het bereidingsproces stopt automatisch wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

3.2 Bedieningspaneel



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

Uitleg van de symbolen in de handleiding:	
 Kort indrukken - voor basisselecties	 Lang (5 seconden) indrukken - voor aanvullende instellingen of om een instelling snel te verhogen
INFORMATIE! Alle instellingen zijn in te stellen met de toetsen. Raak de toetsen, voor betere reacties, met een groot oppervlak van de vingertop aan. Telkens wanneer u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal (indien deze functie beschikbaar is).	

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

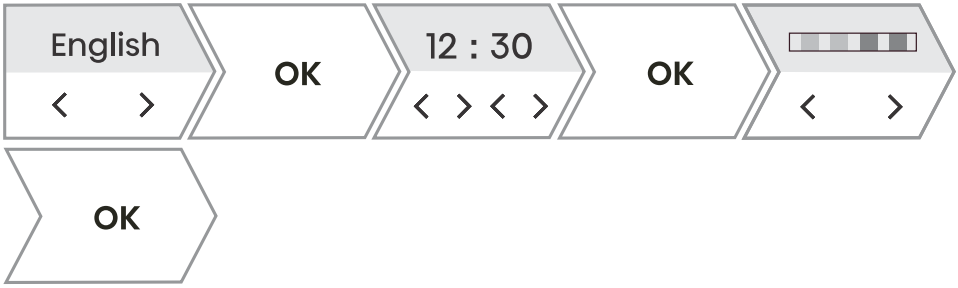
4. Voor het eerste gebruik

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

4.1 Voor de eerste keer inschakelen

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

INFORMATIE!
Druk op **OK** als u dit niet wilt instellen. De standaardinstellingen worden opgeslagen. U kunt de instellingen op elk gewenst moment wijzigen (zie hoofdstuk *8. De algemene instellingen kiezen*).



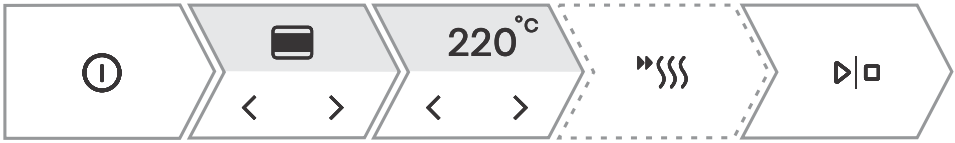
1.	**De taal instellen:** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Gebruik 〈 of 〉 om de taal te wijzigen. Bevestig uw keuze met **OK** .
2.	**De exacte tijd instellen:** Gebruik 〈 of 〉 om de exacte tijd in te stellen. Stel de uren en minuten afzonderlijk in en bevestig uw keuze met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

5. De oven gebruiken - de bakinstellingen selecteren

Hoofdmenu	
Schakel het apparaat in ⏻ en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om te kiezen uit verschillende menu's:	
Handmatig	Hiermee kunt u de bereidingsparameters naar wens instellen en de vooraf ingestelde fabrieksinstellingen wijzigen (zie hoofdstuk *5.1 Hoofdmenu - handmatig*).
Menu met automatische functies	Hiermee kunt u een groot aantal vooraf ingestelde programma's kiezen, afhankelijk van het gekozen gerecht (zie hoofdstuk *5.7 Menu met automatische functies*).
Favorieten	Met deze modus kunt u uw eigen programma's selecteren, die u eerder hebt opgeslagen (zie hoofdstuk *7.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Extra	Hier kunt u aanvullende programma's selecteren (zie hoofdstuk *5.8 Extra*).
Reiniging	Programma's voor het reinigen van het apparaat.
Instellingen	Algemene apparaatinstellingen (zie hoofdstuk *8. De algemene instellingen kiezen*).

+ -menu - aanvullende instellingen	
Met deze functie opent u aanvullende instellingsopties. De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties. Druk op + om naar de aanvullende instellingen te gaan.	
Stapsgewijs bakken	Instelling voor bereidingen met drie stappen, met verschillende parameters (zie hoofdstuk *5.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)*).
Meer informatie	Gedetailleerde informatie over de programma's en werking van de standen van het apparaat.
Gratineren	Gebruik deze functie voor gerechten waaraan u op het eind een dressing of saus wilt toevoegen of de bovenste laag extra wilt bereiden. De functie kan na 10 minuten bereiding worden geselecteerd, of aan het eind van een bereiding (zie hoofdstuk *7.1 Gratineren (menu +)*).
Favorieten	Voor het opslaan van geselecteerde aangepaste instellingen (zie hoofdstuk *7.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).
Schermvergrendeling	Hiermee wordt de veiligheidsvergrendeling van de toetsen geactiveerd of gedeactiveerd, om onbedoeld gebruik van het apparaat te voorkomen (zie hoofdstuk *8.1 Weergavevergrendeling (menu +)*).

5.1 Hoofdmenu - handmatig



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Met 〈 en 〉 kunt u de bereidingsstand selecteren (zie de tabel met selecties van bereidingsstanden).
3.	Met 〈 en 〉 kunt u de temperatuur of het vermogen instellen.
4.	Met de voorverwarmfunctie kunt u het apparaat zo snel mogelijk opwarmen naar de gewenste temperatuur. Druk op . De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Op het display wordt **Gerecht plaatsen** weergegeven. Open de deur en plaats het gerecht. Het programma hervat automatisch de bereiding met de geselecteerde instellingen.
5.	U kunt bovendien het volgende instellen: - Timer (zie hoofdstuk *5.2 Tijd- en timerfuncties*) - Stapsgewijze bereidingen (zie hoofdstuk *5.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)*) - Stoominjectie tijdens de bereiding (zie hoofdstuk *5.5 Toevoeging van stoom*)
6.	Druk op ⏯ om de bereiding te starten.

Keuze van bak/braad systemen

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

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	Grote grill Voor het bereiden van grote hoeveelheden plat voedsel, zoals geroosterd brood, borrelhapjes, grillworstjes, steaks, vis of spiezen, om te gratineren en om een lekkere, krokante korst te creëren. De verwarmingselementen in de bovenkant van het apparaat verwarmen het hele oppervlak gelijkmatig. **Laag niveau** - voor het bereiden van visfilet en hele vis en voor het bakken van kaas. **Middenniveau** - voor het bereiden van kleine stukken vlees, moten vis, groente, borrelhapjes en spiezen. **Hoog niveau** - voor het bereiden van steaks, burgers en grillworstjes, voor het roosteren van brood en voor gratineren.
	Grote grill + Ventilator + Stomen Voor het braden van gevogelte en grote stukken vlees. Gebruik de toevoeging van stoom als u het oppervlak van het voedsel meer wilt garen en knapperiger wilt maken.
	Meer systemen Bevestig uw selectie met **OK** . Er worden aanvullende standen weergegeven.
	Stomen Voor de bereiding van alle soorten groente, kleine stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta).
	Sous vide Dit is een luchtdicht slow cooking-proces bij een nauwkeurig afgestemde en gecontroleerde temperatuur. Sous vide is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en groente. Voedsel dat op deze manier wordt bereid, is sappig en heeft een rijkere smaak.
	Grote grill + Onderwarmte Voor het sneller bereiden van gerechten op één niveau en om deegwaren een krokante korst te geven.
	Onderwarmte + Grill Voor het zacht en gecontroleerd langzaam laten garen van delicate gerechten (zachte stukken vlees) en om deegwaren een knapperige bodem te geven.
	Onderwarmte + Grill + Ventilator Voor het optimaal bereiden van gistdeegwaren en alle soorten brood, en voor het inmaken van voedsel.
	Grote grill + Onderwarmte + Hetelucht Voor gerechten waarbij een gelijkmatige krokantheid aan alle kanten gewenst is. Deze stand is ook geschikt als eerste stap in het stapsgewijs roosteren van vlees, omdat het oppervlak er in de eerste stap snel mee kan worden dichtgeschroeid en het vlees er in de tweede stap langzaam mee kan worden geroosterd. Zo wordt het vlees sappig met een mooi gebruinde korst.
	AirFry Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokant korstje, zonder toegevoegd vet. Dit is een gezonde versie van frituren, met minder calorieën als resultaat. De bereidingswijze is geschikt voor kleine stukken vlees, vis, groenten en kant-en-klare diepvriesproducten (friet, kipnuggets enzovoort). Voor de beste resultaten is het raadzaam om het voedsel in het apparaat te plaatsen wanneer dat nog koud is. Als het apparaat is voorverwarmd, stel de temperatuur dan tot 20 °C hoger in dan aangegeven op de verpakking van het voedsel.

Vervolg tabel vorige pagina

Symbool	Gebruik
	ECO Hetelucht [1)] Voor het zacht, langzaam en gelijkmatig bereiden van vlees, vis en deegwaren op één niveau. Bij deze bereidingswijze behoudt het vlees een hoger vochtgehalte, waardoor het sappiger en malser blijft. Deegwaren worden er gelijkmatig door gebruind/gebakken. Er wordt een temperatuur tussen 140 en 220 °C gebruikt.
	Automatisch Snelkoppeling naar het menu met automatische functies (zie hoofdstuk Automatische menu's).

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

5.2 Tijd- en timerfuncties

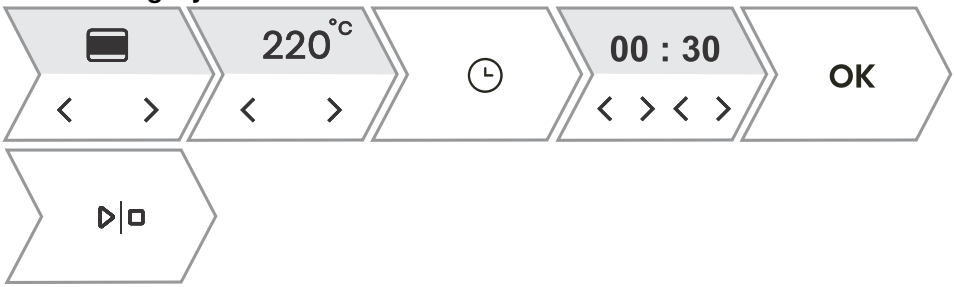
Druk op ⏲ . om naar de timerfuncties te gaan. Met 〈 en 〉 kunt u de timerfunctie selecteren die u wilt instellen.

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

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

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

De bereidingstijd instellen



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

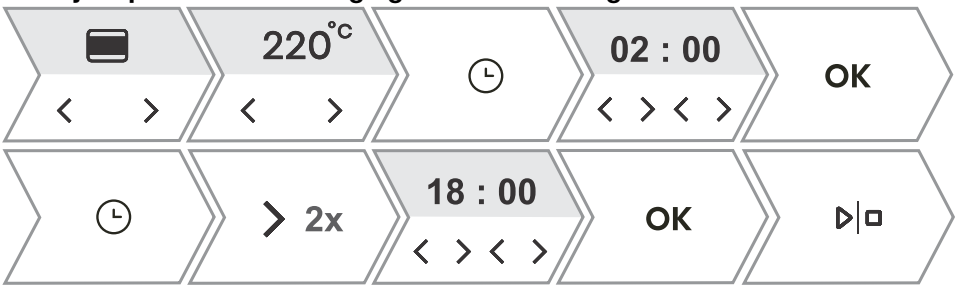
Instelling van de kookwekker

1.	Gebruik 〈 of 〉 om de duur (uren en minuten) van het onafhankelijke alarm in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** .
De maximale instelling is 24 uur.	

Vervolg tabel vorige pagina

OPMERKING: als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het alarm actief.

Een tijdstip voor de beëindiging van de bereiding instellen



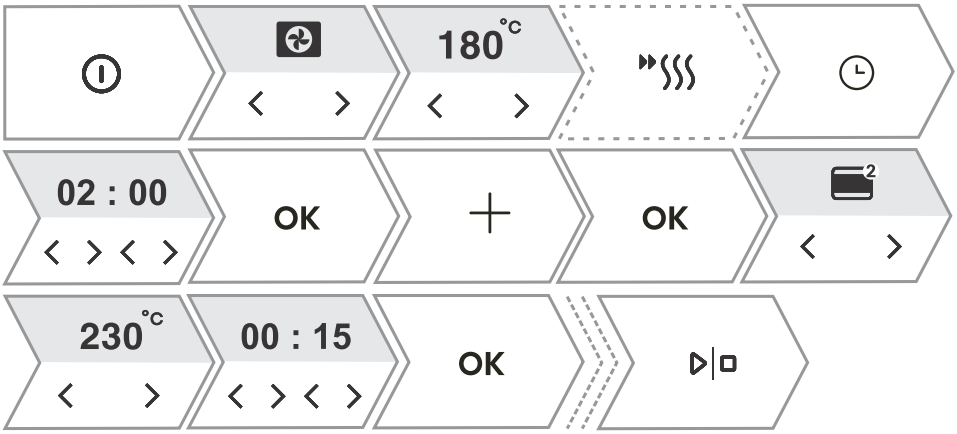
1.	Stel eerst de bereidingstijd in. Gebruik 〈 of 〉 om het gewenste aantal uren en minuten in te stellen. Bevestig uw selectie met **OK** . De geselecteerde werkingsduur wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereidingstijd is 2 uur*
2.	U kunt de uitgestelde start selecteren door op ⏲ te drukken en vervolgens twee keer op 〉 te drukken. Gebruik 〈 of 〉 om het tijdstip op te geven waarop het gerecht klaar moet zijn. Bevestig uw selectie met **OK** . De gewenste eindtijd wordt weergegeven op het display. *Voorbeeld: de bereiding eindigt om 18:00 uur* ⏲
3.	Druk op ▷|□ om de bereiding te starten. De oven schakelt in afwachting van het inschakelen over op de gedeeltelijke stand-bymodus. De geselecteerde instellingen worden automatisch in- en uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip. Voorbeeld: de bereiding start om 16:00 uur en eindigt om 18:00 uur
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de werking van het apparaat automatisch. Er klinkt een korte pieptoon.	

⚠ **WAARSCHUWING!**
Deze functie is niet geschikt voor gerechten die snel moeten worden voorverwarmd. Bederfelijke levensmiddelen mogen niet gedurende lange tijd in de oven worden bewaard. Controleer voordat u deze stand gebruikt of de klok op het apparaat juist is ingesteld.

5.3 Stapsgewijs bereiden (menu +)

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

INFORMATIE!
De functie kan worden ingesteld in de handmatige bereidingsstand van het hoofdmenu (zie hoofdstuk *5.1 Hoofdmenu - handmatig*).



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

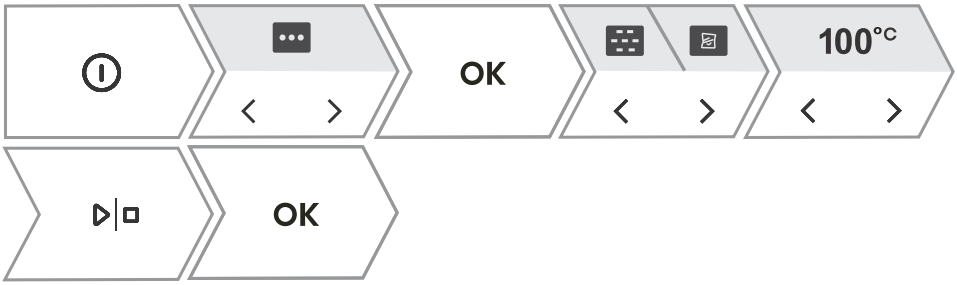
5.4 Bereidingen met stoom

Bereiden met stoom is een gezonde manier van voedselbereiding waarbij de smaak van het voedsel volledig behouden blijft. Er komen ook geen onaangename geuren bij vrij. Het is niet nodig om zout, kruiden of specerijen toe te voegen aan het water.

Er hoeft geen extra vet te worden toegevoegd aan het voedsel. Stoom behoudt de smaak van het voedsel, geeft het geen geur en laat het niet de smaak aannemen van de grill, ovenschaal of bakplaat. Smaken blijven behouden, doordat ze niet oplossen in water. De stoom verspreidt geen geuren en smaken, waardoor vlees, vis en groenten tegelijkertijd kunnen worden bereid. Stoom is ook geschikt om te blancheren, ontdooien en opwarmen, en om voedsel warm te houden.

Het apparaat heeft 2 standen voor bereidingen met stoom: volledig stomen en sous vide.

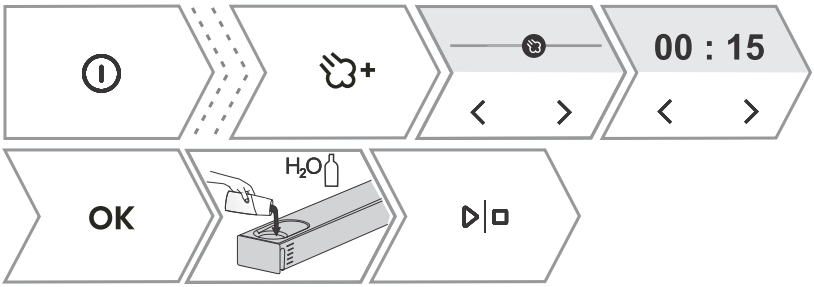
Symbool	Gebruik
	Stoom Voor de bereiding van alle soorten groente, kleine stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta). Het voedsel wordt bereid op **100 °C**.
	Sous vide Dit is een luchtdicht slowcookingproces bij een nauwkeurig afgestemde en gecontroleerde temperatuur. Sous vide is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en groente. Voedsel dat op deze manier wordt bereid, is sappig en heeft een rijkere smaak. Kruid het voedsel en verpak het in een speciale zak die geschikt is voor luchtdichte en sous vide-bereidingen. Leg de zak op een geperforeerde bakplaat en plaats deze op het middelste niveau van het apparaat. Het voedsel wordt bereid op **45 tot 95 °C**.



1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Gebruik 〈 of 〉 om naar de stand te gaan en druk op **OK** om deze te selecteren.
3.	Gebruik in de sous vide-stand de knoppen 〈 〉 om de gewenste temperatuur in te stellen, tussen 45 en 95 °C. In de stoomstand is de temperatuur vooraf ingesteld op 100 °C en kan deze niet worden gewijzigd.
4.	Druk op ⏯ en vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk ‘Het waterreservoir vullen’ verderop in dit document).
5.	Druk op **OK** om de bereiding te starten.

5.5 Toevoeging van stoom

Door de toevoeging van stoom wordt het voedseloppervlak meer geroosterd en wordt het voedsel knapperiger.
Met dit proces wordt precies de juiste hoeveelheid stoom toegevoegd om het oppervlak van het voedsel meer te garen en het voedsel knapperiger te maken, terwijl de binnenkant van het voedsel zacht en luchtig blijft. Het is raadzaam het systeem voor het toevoegen van stoom te gebruiken bij het bakken van voedsel als brood, verse broodjes, cakerollen en sponscake en bij het bereiden van kleine stukken gevogelte en groente.

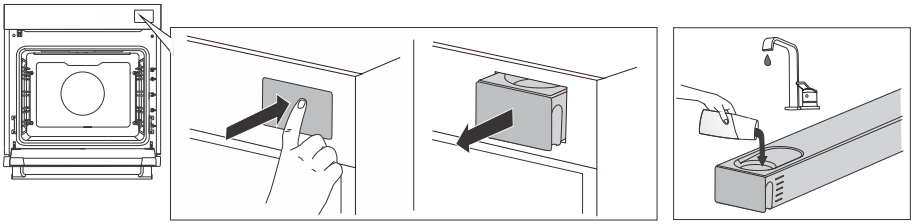


1.	Schakel het apparaat in ⏻ .
2.	Gebruik 〈 of 〉 om de stand te selecteren. Bovenwarmte + onderwarmte Hete lucht Grote grill + ventilator Op het display wordt het deels verlichte symbool weergegeven. Druk op de toets om stoom toe te voegen tijdens de bereiding. **Er kan alleen stoom worden toegevoegd bij de drie hierboven genoemde standen.**
3.	Gebruik 〈 of 〉 om het intensiteitsniveau van de stoom en de stoomtijd te selecteren. **Laag niveau** - voor de bereiding van vis en grote stukken vlees en voor het rijzen van deeg. **Gemiddeld niveau** - voor het bakken van verse broodjes en sponscake en voor de bereiding van soufflés en gevogelte. **Hoog niveau** - voor het bakken van brood. Voor het bereiden van vis of kip en voor het bakken van brood en cake is het raadzaam om stoom toe te voegen tijdens de eerste fase van de bereiding, in de eerste 10 tot 15 minuten. Stel de stoomtijd in (maximaal 2 uur). Bevestig uw selectie met **OK** . De verlichting van het symbool gaat volledig branden, om aan te geven dat het toevoegen van stoom is geactiveerd.
4.	Vul het waterreservoir (zie het hoofdstuk ‘Het waterreservoir vullen’).
5.	Druk op ⏯ om de bereiding te starten.

INFORMATIE!
De toevoeging van stoom kan ook worden in- of uitgeschakeld tijdens het bereidingsproces.

5.6 Het waterreservoir vullen

Met het waterreservoir kan er apart water aan het apparaat worden toegevoegd.



1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water. Monteer het reservoir en schenk er schoon water in.
3.	Plaats het reservoir helemaal terug in de behuizing.
OPMERKING: na de bereiding wordt het resterende water van het stoomsysteem naar het waterreservoir gepompt. De afdekking en de houder van het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen.	

In de onderstaande tabel worden de op het waterreservoir gemarkeerde niveaus weergegeven, en het geschatte waterverbruik van één cyclus bij verschillende standen met stoomtoevoeging. Vul het water bij als het reservoir leeg raakt.

Niveau	30 min	60 min
	Niveau 1	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 2
	Niveau 2	Niveau 3
Stomen	Niveau 3	MAX-niveau

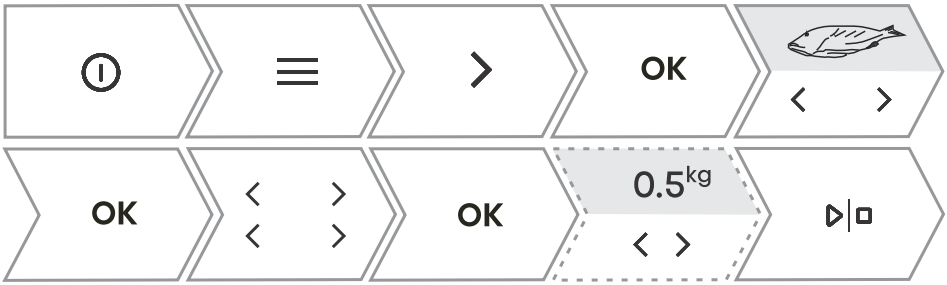
WAARSCHUWING!

Als u meer water in het waterreservoir schenkt dan tot de aanduiding MAX, kan het teveel aan water door de opening tussen de afdekking van het reservoir en het reservoir zelf op de grond lekken.

Water dat in het reservoir wordt geschonken, moet op kamertemperatuur (tussen 10 en 30 °C) zijn. Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte of andere vergelijkbare vloeistoffen. Gebruik alleen vers leidingwater, onthard water of niet-koolzuurhoudend mineraalwater.

5.7 Menu met automatische functies

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



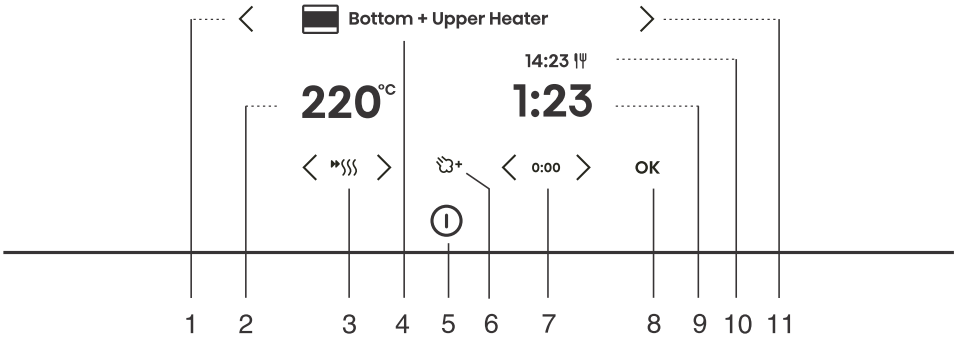
1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om het menu **Auto** te selecteren. Bevestig uw instelling met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Gebruik 〈 of 〉 om het type voedsel en het gekozen gerecht te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** . Voor elk van de recepten is vooraf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

5.8 Extra

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

Programma	Gebruik
Airfry	Voedsel bakken met hete lucht, zonder toegevoegd vet. Een snellere en gezondere variant van frituren met een lager aantal calorieën tot resultaat. Deze bereidingswijze geeft het voedsel een krokante korst.
Rijzen	Deeg rijst sneller en gelijkmatiger, zonder het oppervlak uit te drogen. Open de deur niet terwijl het deeg rijst.
Drogen	U kunt met behulp van lucht de hoeveelheid vocht in het voedsel verlagen, zodat het langer goed blijft.
Ontdooien	Dit programma wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (cake, deegwaren, brood(jes) en diepgevroren fruit). Draai de stukken voedsel halverwege de ontdooitijd om en maak ze van elkaar los als ze aan elkaar vast zijn gevroren.
Opwarmen met stoom	Voor het voorzichtig opnieuw opwarmen van eerder bereid voedsel door middel van hete lucht en stoom. De stoom voorkomt dat het voedsel uitdroogt, doordat het sappig blijft en de smaak en textuur ervan behouden blijven.
Warm houden	Met dit programma kunt u reeds bereide gerechten warm houden. Open de deur tijdens de werking niet.
Borden opwarmen	Dit programma is handig als u borden of kopjes wilt opwarmen om het voedsel langer warm te houden. U kunt de temperatuur instellen.
Inmaken	Een proces om de houdbaarheid van voedsel te verlengen. Gebruik potten met een deksel en een rubberen afdichtring. Gebruik geen potten met (metalen) schroefdeksel of blikken. Giet 1 liter heet (ongeveer 70 °C) water in de diepe bakplaat en plaats 6 identieke potten in de lade. Plaats de bakplaat op de tweede geleider in het apparaat.
Flessen steriliseren	Voor het steriliseren van alle soorten flessen. Sterilisatie is een proces om alle soorten micro-organismen te vernietigen.
Sabbat	Met de sabbatfunctie blijft het voedsel in het apparaat warm zonder dat u het apparaat hoeft in en uit te schakelen. Stel de werkingsduur (24 tot 72 uur) en de temperatuur in. Wanneer u op ▷|□ drukt, start het aftellen. Alle geluiden en functies worden gedeactiveerd, behalve de toets ⏻ . OPMERKING: bij stroomuitval wordt de sabbatmodus gedeactiveerd en keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke staat.

6. Beginnen met bakken/braden



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

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

7. Einde bereiding en oven uitschakelen

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

Gebruik 〈 of 〉 om een nieuwe instelling te kiezen. Bevestig uw keuze met **OK** . De inhoud van het menu hangt af van de op dat moment beschikbare bedieningsopties.	
Bakken beëindigd	Selecteer Beëindigen om de bereiding af te sluiten. Op het display wordt het hoofdmenu weergegeven.
Extra tijd toevoegen	Wanneer u deze optie selecteert, wordt de bereiding verlengd met dezelfde stand- en temperatuurinstellingen. OPMERKING: als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt er geteld vanaf het moment waarop deze is gestopt.
Gratineren	Selecteer deze optie als u de bovenkant van het gerecht nog wat langer wilt bereiden (zie hoofdstuk *7.1 Gratineren (menu +)*).
Krokante onderkant	Selecteer deze optie als u de onderkant van het gerecht verder wilt bruinen (zie hoofdstuk *7.2 Krokante bodem*).
Toeveoegen aan favorieten?	Met deze modus kunt u de geselecteerde instellingen opslaan bij uw favorieten en ze later opnieuw gebruiken (*7.3 Favorieten - uw instellingen opslaan*).

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

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

7.1 Gratineren (menu +)

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

1.	Druk op + . Gebruik < of > om **Gratineren** te selecteren. De functie is na 10 minuten gebruik beschikbaar.
2.	Op het display worden de vooraf ingestelde stand (grote grill) en de temperatuur (230 °C) weergegeven. Stel de werkingstijd (maximaal 10 minuten) in en bevestig uw selectie door op ▷|□ te drukken.
3.	De functie kan ook tijdens gebruik worden uitgeschakeld. Druk hiervoor op ▷|□ .
⚠	**WAARSCHUWING!** **Houd de bereiding in de gaten. Bij gebruik van de gratineerfunctie bereikt het apparaat hoge temperaturen.** **De gratineerfunctie werkt maximaal 10 minuten. Daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.**

7.2 Krokante bodem

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

Vervolg tabel vorige pagina

2.	Schakel de bereiding uit door op ▷|□ te drukken.

7.3 Favorieten - uw instellingen opslaan

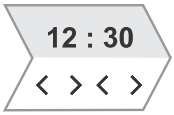
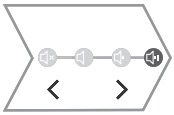
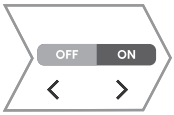
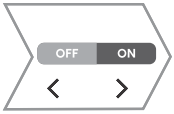
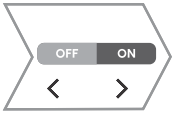
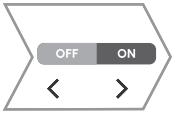
Met favorieten kunt u uw favoriete en meestgebruikte instellingen opslaan en later opnieuw gebruiken. Er kunnen maximaal 12 recepten worden opgeslagen.

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

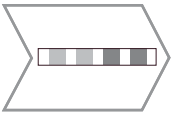
8. De algemene instellingen kiezen

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

Druk op ☰. Gebruik 〈 of 〉 om **Instellingen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
U kunt individuele instellingen bewerken met 〈 en 〉.

1.		**Klok** Stel de uren en minuten in. U kunt de 12- of 24-uurs weergave selecteren door op ⏲ te drukken.
2.		**Volume** U kunt kiezen uit vier volumeniveaus (geen geluid, laag volume, gemiddeld volume en hoog volume).
3.		**Toetsgeluid** Schakel toetsgeluiden in of uit.
4.		**Nachtmodus** Met deze functie wordt de helderheid van het display tussen 19:00 en 7:00 uur automatisch verlaagd. Ook worden de klokweergave en de geluidssignalen uitgeschakeld. Geef, als u de nachtmodus wilt activeren, de begin- en eindtijd van de werking in. Schakel de nachtmodus in door op ⏲ te drukken.
5.		**Display** Met deze functie kunt u het display overdag in- of uitschakelen. De functie is standaard gedeactiveerd (OFF). Als de functie is ingeschakeld (ON), kan het energieverbruik toenemen.
6.		**Automatisch snel voorverwarmen** Met deze functie wordt automatisch voorverwarmen geactiveerd voor bereidingsstanden waarin dit mogelijk is. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).
7.		**Andere standen** Met deze functie wordt de weergave van alle bereidingsstanden op het display geactiveerd. Schakel de functie in (ON) of uit (OFF).

Vervolg tabel vorige pagina

8.		**Opnieuw instellen - fabrieksinstellingen** Met deze functie worden de fabrieksinstellingen van het apparaat opnieuw ingesteld. Op het display wordt **Opnieuw instellen** weergegeven. Bevestig uw keuze door **OK** ingedrukt te houden.
9.		**Taal** Op het display wordt de standaardtaal (Engels) weergegeven. Als de taal waarin de displayteksten worden weergegeven niet bij u past, kunt u een andere taal kiezen.
10.		**Waterhardheid** U kunt kiezen tussen vijf waterhardheidsniveaus. De standaardinstelling is niveau 3. De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water. De hardheid van het water moet voorafgaand aan het eerste gebruik worden aangepast. Als het water een hogere of lagere hardheid heeft dan de standaardinstelling, kunt u de ingestelde waarde wijzigen.
Druk op ☰ of ⮌ om het menu met algemene instellingen te sluiten.		

8.1 Weergavevergrendeling (menu +)

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

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

9. ConnectLife

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

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

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

ConnectLife

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

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

10. Wifibeheer

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

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

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

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

10.1 Wifi gebruiken

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

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

10.2 De afstandsbediening van de oven beheren

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

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

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

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

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

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

11. Algemene tips en adviezen voor het bakken

Keukengerei

- Gebruik apparatuur van hittebestendige, niet-reflecterende materialen (meegeleverde bakplaten, schalen, geëmailleerd kookgerei, kookgerei van gehard glas). Felgekleurde materialen (roestvrij staal of aluminium) reflecteren warmte. Als gevolg hiervan is de thermische verwerking van voedsel daarin minder effectief.
- Plaats de bakplaten en schalen altijd tot het einde van de geleiders. Zet bij het bakken op het rooster de ovenschalen of bakplaten in het midden van het rooster.
- Plaats de bakplaten niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
- Bedek de bodem van de oven of het rooster niet met aluminiumfolie.
- Plaats ovenschalen altijd op het rooster.
- Als u bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het bestand is tegen hoge temperaturen. En knip het indien nodig bij. Bakpapier voorkomt dat het voedsel aan de bakplaat blijft kleven en maakt het gemakkelijker om het van de bakplaat te verwijderen.
- Als u een gerecht direct op het rooster bereidt, plaats dan de universele bakplaat een niveau lager om als lekbak te dienen.

Voedselbereiding

- Voor een optimale voedselbereiding raden wij aan de richtlijnen in de bereidingstabel in acht te nemen. Kies de lagere gespecificeerde temperatuur en de kortste gespecificeerde bereidingstijd. Als deze tijd is verstreken, controleert u de resultaten en past u de instellingen zo nodig aan.
- Gebruik bij het koken volgens recepten uit oudere kookboeken het onderste en bovenste verwarmingssysteem (zoals in conventionele ovens) en stel de temperatuur 10 °C lager in dan aangegeven in het recept.
- Bij het bakken/braden van grotere stukken vlees of ovengerechten met een hoger watergehalte, zal in de oven een grotere hoeveelheid stoom ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel dat geen invloed heeft op de werking van het apparaat. Droog na het einde van het bakken/braden de deur en het glas van de deur goed af.

Efficiënt energiegebruik

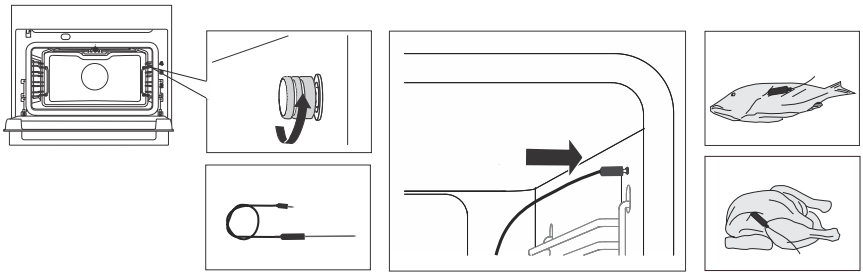
- Verwarm het apparaat alleen voor als dat wordt aangegeven in het recept of in de tabellen uit deze gebruiksaanwijzing. Als u gebruikmaakt van snel voorverwarmen, plaats dan pas voedsel in het apparaat wanneer het apparaat volledig is opgewarmd, tenzij anders wordt aanbevolen. Het verwarmen van een lege oven kost veel energie, dus het is raadzaam om waar mogelijk meerdere gerechten na elkaar of tegelijk te bereiden.
- Haal tijdens het bakken alle overbodige apparatuur uit de oven
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken, tenzij het absoluut noodzakelijk is.
- Bij langere bakprogramma's kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om gebruik te maken van de opgehoopte warmte.

11.1 Koken met een temperatuursonde (FOOD PROBE)

(afhankelijk van het model)

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

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



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

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

Correct gebruik van de sonde, per soort voedsel:

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

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

Aanbevolen gaarheidsniveaus voor verschillende soorten vlees

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

Vervolg tabel vorige pagina

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

12. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!
Koppel voor de reiniging het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet en wacht tot het is afgekoeld.

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

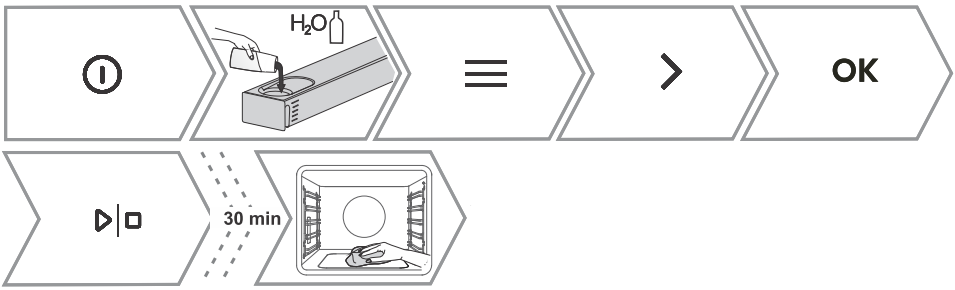
- Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn de binnenkant van de oven en de bakplaat bekleed met speciaal email voor een glad en vuilbestendig oppervlak.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en gebruik warm water en handafwasmiddel om vuil en kalkaanslag te verwijderen. Gebruik een schone zachte doek of spons.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen en accessoires (schuursponsjes en oplosmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schrapers voor keramische kookplaten).
- Voedselresten (vet, suiker, eiwit) kunnen tijdens het gebruik van het apparaat ontbranden. Verwijder daarom voor elk gebruik grotere stukken vuil uit de oven en van de accessoires.
- De hulpmiddelen van het apparaat zijn vaatwasserbestendig. De uittrekbare geleiders zijn dat niet.

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

12.1 Reinigen met stoom

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

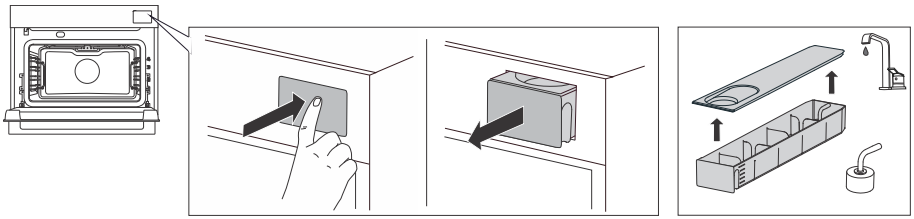
WAARSCHUWING!
Gebruik het systeem Stoomreinigen extra alleen als het apparaat helemaal is afgekoeld.



1.	Vul het waterreservoir.
2.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰. Gebruik 〈 of 〉 om **Reinigen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
3.	Druk op 〈 of 〉 om **Stoomreinigen extra** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK**
4.	Het programma duurt 30 minuten. Aan het eind van het programma wordt op het display **Einde** weergegeven.
5.	Verwijder, wanneer het programma is voltooid, vlekken met een natte doek en zeepsop. Veeg het apparaat na het reinigen grondig schoon met een vochtige doek om eventuele resten van reinigingsmiddelen te verwijderen. Als het reinigingsproces niet voldoende is gelukt (bij bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.

12.2 Het waterreservoir en filterschuim reinigen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Maak het filterschuim elke keer schoon wanneer u het waterreservoir schoonmaakt en ontkalkt.

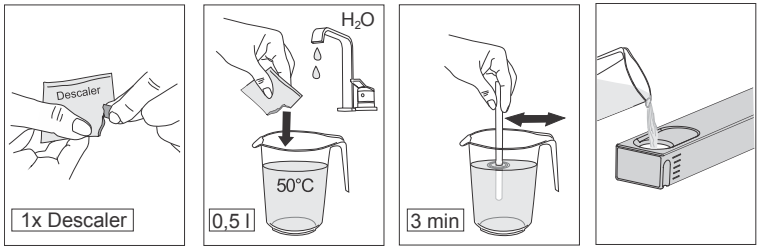


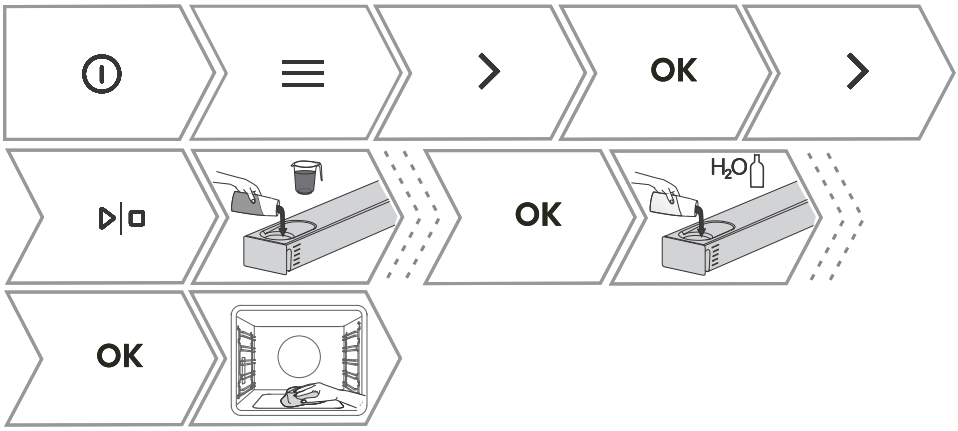
1.	Haal het waterreservoir uit de behuizing door op het klepje te drukken.
2.	Open de afdekking. Vul het reservoir met water.
3.	De afdekking en het waterreservoir kunnen worden schoongemaakt met gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. WAARSCHUWING: het reservoir is niet vaatwasserbestendig.
4.	Maak de toevoerleiding met het filterschuim schoon onder stromend water. Spoel het schuim schoon, zodat er geen vuil meer op te zien is. Plaats het reservoir na het reinigen helemaal terug in de behuizing.

12.3 Het stoomsysteem reinigen

De reiniging hangt af van hoe vaak de stoominjectiefunctie wordt gebruikt en van de hardheid van het gebruikte water.
U kunt zelf bepalen wanneer u de procedure uitvoert, of dit doen wanneer het display een melding weergeeft.
Regelmatig ontkalken is absoluut noodzakelijk, anders kan het apparaat stoppen met werken. Bovendien verlengt regelmatig ontkalken de levensduur van het apparaat en komt het de bereidingsresultaten ten goede.

INFORMATIE!
Als u het stoomsysteem niet wilt reinigen wanneer het apparaat daarom vraagt, kunt u de melding negeren door op ⮌ te drukken. Het reinigen kan maximaal drie keer worden geannuleerd. Daarna schakelt het apparaat de stoomfunctie uit tot de procedure is uitgevoerd.

	Ontkalkingsmiddel Bereid het ontkalken voor door het meegeleverde ontkalkingsmiddel te mengen met 0,5 l warm water (circa 50 °C).
	Roer het geheel om het ontkalkingsmiddel op te laten lossen in het water. Schenk het zo verkregen middel in het reservoir.
	
H_2O	**Vers water**



1.	Schakel het apparaat in en selecteer ☰ . Gebruik 〈 of 〉 om **Reinigen** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK** om naar het submenu te gaan.
2.	Druk op 〈 of 〉 om **Ontkalken** te selecteren. Bevestig uw selectie met **OK**
3.	Vul het reservoir met 0,5 l ontkalkingsmiddel. Bevestig met **OK** . Het apparaat wordt ontkalkt.
4.	Wanneer het ontkalken is voltooid, wordt dat op het display weergegeven. Schenk vers spoelwater in het reservoir. Bevestig met **OK** .

Vervolg tabel vorige pagina

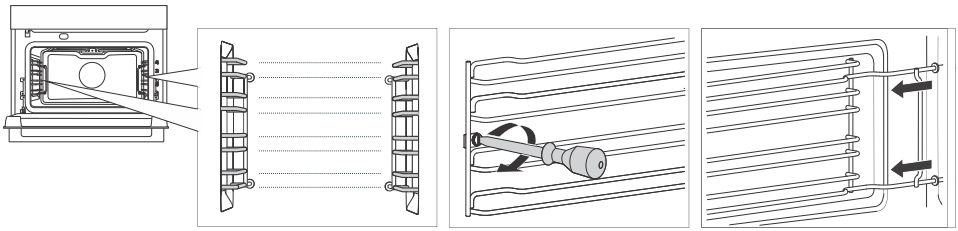
5.	Wanneer het spoelen is voltooid, wordt dat op het display weergegeven. U kunt nu het reservoir en het apparaat schoonmaken.

WAARSCHUWING!

Gebruik voor optimale efficiëntie en een lange levensduur van het apparaat alleen het meegeleverde ontkalkingsmiddel. Eén zakje is genoeg voor één reinigingsbeurt. U kunt het middel bijkopen via de serviceafdeling of in de webshop op maintainlife.com. Bij het gebruik van andere middelen is volledige reiniging niet gegarandeerd, wat de stoomfunctie nadelig kan beïnvloeden en de levensduur van het apparaat kan verkorten.

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

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiders te reinigen.

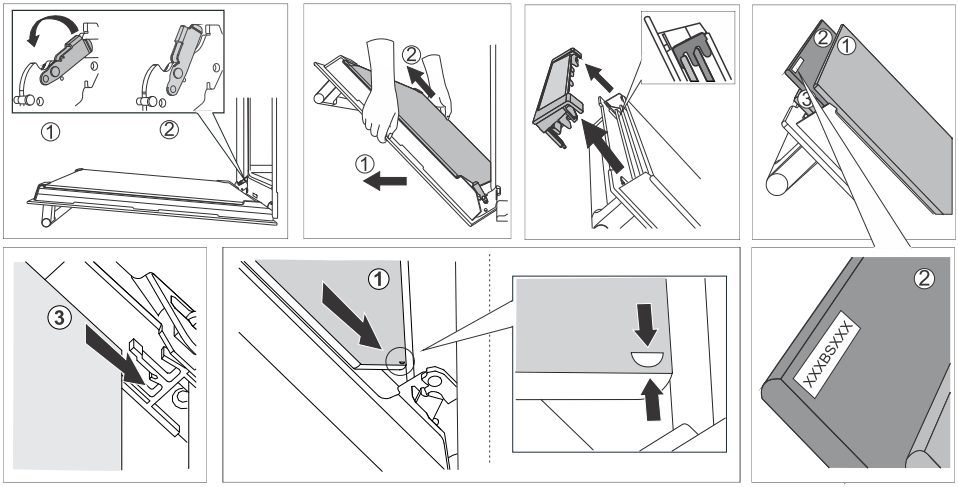


1.	Gebruik een schroevendraaier om de schroef los te draaien (u kunt ook een muntje gebruiken dat in de inkeping in de schroefkop past).
2.	Haal de geleiders los uit de gaten in de achterwand.
Draai na het reinigen de schroeven op de geleiders weer vast met een schroevendraaier. Zorg er, wanneer u de geleiders terugplaatst, voor dat ze aan dezelfde kant worden bevestigd als vóór de verwijdering.	

INFORMATIE!

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

12.5 De ovendeur en ruit verwijderen en terugplaatsen



1.	Wanneer u de ovendeur terugplaatst, dient u **de deur volledig te openen**.
2.	De ovendeur is aan de scharnieren bevestigd met speciale steunen die ook veiligheidshendels bevatten. Beweeg de veiligheidshendel naar een hoek van 90° in de richting van de deur. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45°, til hem vervolgens op en trek hem eruit.
3.	Om **de raampjes van de deur** van binnenuit schoon te maken, moet het glas eerst uit de ovendeur worden gehaald. Volg stap 1 t/m 4 om het glas eruit te halen. De deur hoeft niet van de oven te worden gehaald.
4.	Verwijder de luchtgeleider. Houd deze met uw handen aan de linker- en rechterkant van de deur vast en trek hem lichtjes naar u toe om hem te verwijderen.
5.	Wanneer u het glas uit de ovendeur haalt, pakt u de bovenkant van het glas vast en haalt u het er voorzichtig uit. Herhaal dezelfde procedure voor het tweede en het derde glas, afhankelijk van het model oven dat u hebt. Voer dit proces voorzichtig en rustig uit om schade aan de raampjes en andere onderdelen van de oven te voorkomen.
6.	Als u klaar bent om het glas weer terug te plaatsen, doorloopt u de procedure in omgekeerde volgorde. Zorg dat het glas is uitgelijnd en veilig wordt teruggeplaatst voor de juiste werking van de oven. De interne glasplaten moeten tijdens de plaatsing op de juiste manier worden gedraaid. Raadpleeg de inscriptie in het glas.

Controleer of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst als de deur niet correct opent of sluit.

WAARSCHUWING!
Draai beide veiligheidshendels naar de steun toe wanneer u de ovendeur plaatst of van de oven afhaalt. Dit is cruciaal om schade te voorkomen, omdat het scharnier van de ovendeur met veel kracht kan sluiten.

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 en automatisch dicht.

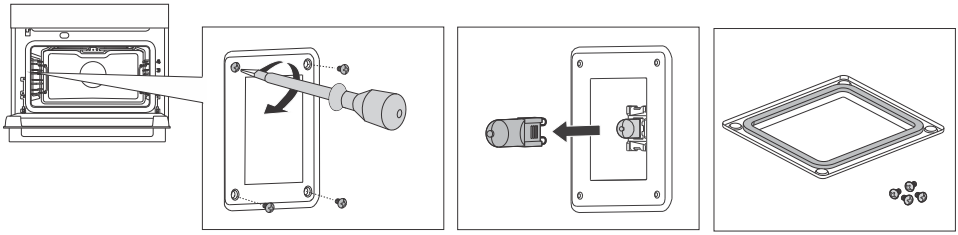
⚠ **WAARSCHUWING!**
Als er teveel kracht wordt uitgeoefend om de deur te sluiten, wordt het effect van het systeem verminderd of wordt het systeem om veiligheidsredenen omzeild.

12.6 Vervanging van de lamp

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

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

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



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

13. Problemen verhelpen

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

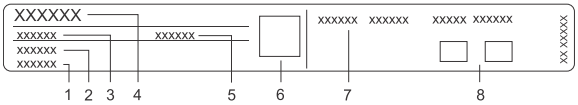
- Voor het begin van de reparatie moet het apparaat eerst van het lichtnet worden genomen door uitschakeling van de zekering of door de aansluitkabel uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting; voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.
- Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.
- Als het apparaat niet naar behoren of helemaal niet werkt als gevolg van een onjuiste bediening of behandeling, is een bezoek van een onderhoudsmonteur niet gratis, zelfs niet tijdens de garantieperiode.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.
- Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

13.1 Storingstabel

Storing/fout	Oorzaak
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Bel een servicemonteur.
De ovenverlichting werkt niet.	De procedure voor het vervangen van het lampje in de oven wordt beschreven in het hoofdstuk De lamp vervangen.
De besturingseenheid reageert niet, het scherm is 'bevroren'.	Houd de aan-/uittoets 8 seconden ingedrukt tot het scherm is gereset. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding (ontkoppel de zekering of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit het apparaat vervolgens weer aan en schakel het in.
Op het display wordt de fout Err X weergegeven. **Bij dubbelcijferige foutcodes wordt op het display Err XX weergegeven.**	Er is een fout opgetreden in de werking van de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de netvoeding. Als de fout nog steeds wordt aangegeven, bel dan een onderhoudsmonteur.
Op het display wordt Koken met vleessonde weergegeven, maar de temperatuursonde is niet aangesloten.	Reinig de aansluiting. Probeer de temperatuursonde meerdere keren achter elkaar aan te sluiten en los te koppelen.
Er ontstaat condens aan de binnenkant van het glas.	Dit is een normaal verschijnsel bij bereidingen van voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals aardappelen, zachte kaas enzovoort. Laat het glas na gebruik afkoelen en verwijder vervolgens de achtergebleven druppels.
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.	

13.2 Label - informatie over het apparaat

Een typeplaatje met basisinformatie over het apparaat is aan de rand van de oven bevestigd. Precieze informatie over type en model van het apparaat vindt u ook in de garantiedocumentatie.



1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Merk
5. Code/ID
6. QR-code
7. Technische informatie
8. Conformiteitsaanduidingen/symbolen

14. Nalevingsinformatie

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

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

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

15. Bescherming van het milieu

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

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

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

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

16. Kooktest

EN60350-1: Gebruik alleen apparatuur die door de fabrikant is geleverd.
Plaats de bakplaat altijd helemaal tot aan de eindpositie op de draadgeleider. Plaats gebak of cakes in bakvormen zoals weergegeven op de afbeelding.

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

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

Vervolg tabel vorige pagina

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

BEREIDINGEN MET STOOM						
Gerecht	Uitrusting	cm		°C	min	
broccoli, vers; één bakplaat	Geperforeerde diepe bakplaat	60/45	3	100	15-20	
broccoli, vers; 300 g	Geperforeerde diepe bakplaat	60/45	3	100	12-15	
erwten, bevroren; 2,5 kg	Geperforeerde diepe bakplaat + Lekschaal	60/45	3,1	100	30-40	

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

955288-a2

CE