



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.



MAG740RVS

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Handleiding
Combi magnetron

Mode d'emploi
micro-onde combiné

Anleitung
Kombi-Mikrowelle

Instructions for use
Combi microwave

NL

Handleiding

NL 3 - NL 34

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

DE

Anleitung

DE 3 - DE 34

EN

Manual

EN 3 - EN 34

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil

Tipp - Tip

INHOUD

Uw magnetronoven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5
Toebehoren	6

Bediening

Gerechten bereiden of ontdooien	7
De taal instellen	7
De tijd instellen	7
De klok op tijd zetten	7
Stand-by modus	8
De functie 'EXPERT'	8
Handleiding voor de functie 'EXPERT'	9
De functie 'EXPERT'	10
Bakken met de magnetron	12
Ontdooien	13
Handleiding voor het ontdooien	14
Hete lucht + magnetron	15
Grill + magnetron	16
Handleiding voor grill + magnetron	16
Warm houden	17
Traditioneel + magnetron	17
Traditioneel	18
Turbo grill	18
Grill (matig en hoog)	19
Gecombineerde warmte	19
Hete lucht	19
Handleiding voor traditioneel werken met de turbo grill (matig en hoog)	20
Handleiding voor werken met gecombineerde warmte - hete lucht	21
De functie 'RECEPTEN'	22
Handleiding voor de functie 'Recepten'	23
De functie 'Autom. ontdooien'	26
De functie 'INSTELLINGEN'	26
De functie 'TIMER'	28
Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)	28
'DEMO' modus	28
Tabel met storingen	29

Installatie

Algemeen	31
Inbouwafmetingen	32
Elektrische aansluiting	32
Inbouwen	33

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	34
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de keuze van een Pelgrim magnetronoven. Dit product is ontworpen met het oog op eenvoudige bediening en optimaal gemak. Met de uitgebreide instelmogelijkheden kunt u altijd de juiste bereidingswijze kiezen.

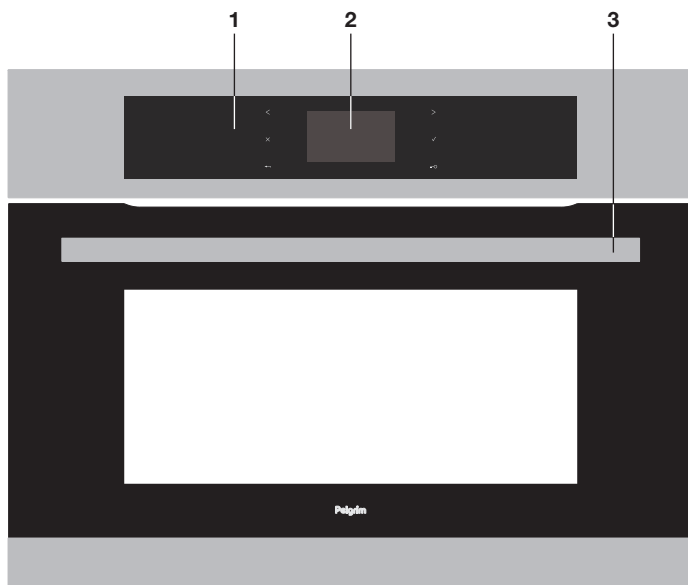
In deze handleiding wordt beschreven hoe u het best met deze magnetronoven kunt werken. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar haar op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient ook als referentie voor de Technische Dienst. Op de identificatiekaart van het apparaat staan alle gegevens die de Technische Dienst nodig heeft om u te helpen en uw vragen te antwoorden.

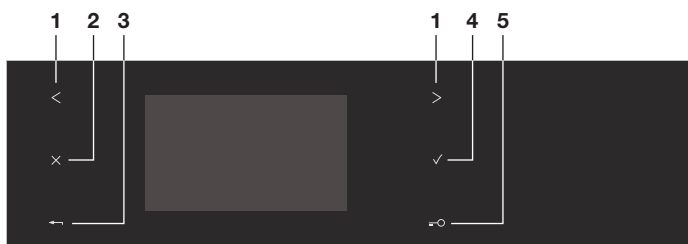
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Display
3. Handvat

Bedieningspaneel



1. Keuzetoets
2. Stop-toets
3. Terug-toets
4. OK-toets (bevestigen)
5. Toetsenvergrendeling

Toebehoren



Het rooster

- Hierop kunt u roosteren, gratineren en grillen. Het rooster mag nooit tegelijk met andere metalen kookgerei worden gebruikt in de modus magnetron, magnetron + grill of magnetron + hete lucht. U kunt wel voedsel opwarmen in een aluminium bakje als dit van het rooster wordt geïsoleerd met een schaal of bord.



De glazen braadslee

- Deze kan tot de helft met water worden gevuld voor stoombereiding bij het koken met heteluchtcirculatie. Ook kan hij worden gebruikt als ovenschaal.



Opmerking

Plaats de braadslee altijd in het midden tussen de zijplaten om te voorkomen dat de luchtcirculatie wordt belemmerd.



Geëmailleerde bakplaat

- Deze wordt gebruikt om taarten te bakken of als lekbak om sappen op te vangen bij gebruik van de grill. Leg braadstukken of vlees nooit rechtstreeks op deze plaat, omdat er dan veel spetters op de wanden van de oven terechtkomen.



Belangrijk

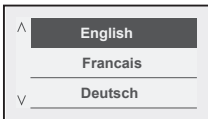
Gebruik deze plaat niet als u gerechten bereidt met de magnetron of magnetroncombinaties.

Gerechten bereiden of ontdooien

Deze oven beschikt over drie verschillende programmeerniveaus die zijn afgestemd op uw kennis van het recept dat u wilt maken.

- Voor recepten waarvan u alle instellingen kent (u kiest zelf de bakwijze, temperatuur en baktijd), selecteert u de functie 'EXPERT'.
- Voor een recept waarbij u hulp van de oven nodig hebt (u kiest het soort voedsel uit een lijst, stelt het gewicht in en laat de oven de meest geschikte instellingen, zoals de temperatuur, baktijd en bakwijze, voor u selecteren), selecteert u de functie 'RECEPTEN'.
- Automatisch ontdooien. U kiest alleen het soort eten en voert het gewicht in of, in het geval van groenten, een tijd. Daarna selecteert u de functie 'AUTOM. ONTDOOIEN'.

De taal instellen



Op het display van de oven verschijnt automatisch dit scherm.

Hierin kunt u de taal instellen met de toetsen < en >.

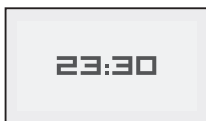
Druk ter bevestiging op OK.

De tijd instellen



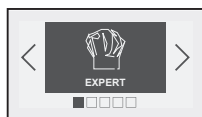
Er verschijnt een tweede scherm, waarin u de tijd kunt instellen.

Selecteer de tijd met de toetsen < en > en druk op OK. De uren gaan knipperen. Stel nu de tijd in met de toetsen < en > en druk op OK. Met de minuten doet u hetzelfde.



U kunt kiezen uit een weergave met 12 uren (am/pm) of 24 uren. Maak uw keuze met de toetsen < en > en druk op OK.

De klok op tijd zetten



- Druk op de toets OK.

Op het display van de oven verschijnt standaard het volgende scherm (de functie 'EXPERT').



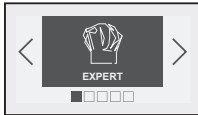
- Druk op < en > tot het scherm 'Instellingen' verschijnt en druk ter bevestiging op OK.
- Het scherm 'Tijd' verschijnt. Druk nogmaals op OK en stel in het volgende scherm de tijd in zoals u dat hebt gedaan bij het eerste gebruik.

Stand-by modus

Na 1,30 minuten zonder actie van de gebruiker gaat het display uit om energie te sparen (behalve bij een uitgestelde start). Het scherm schakelt dan over op de stand-by modus. Druk op een willekeurige toets om de oven te activeren en het display weer te verlichten. De tijd verschijnt weer op het scherm.

De functie 'EXPERT'

Met de functie 'EXPERT' kunt u zelf alle kookinstellingen kiezen: temperatuur, magnetronvermogen, de bakwijze en baktijd.



- Druk op de toets OK. Het scherm 'EXPERT' wordt weergegeven.
- Druk nogmaals op OK om uit een lijst de juiste bakwijze te kiezen met de toetsen < en > (zie de handleiding voor deze functie op de volgende bladzijde):

Magnetron

Ontdooien

Magnetron + hete lucht

Magnetron + med. grill

Magnetron + grote grill

Combiwave convectie

Warm houden

Conventioneel

Turbo grill

Grote grill

Medium grill

Combi warmte












Hete lucht

- Bevestig uw keuze door op OK te drukken.



BEDIENING

Handleiding voor de functie 'EXPERT'

	MAGNETRON (aanbevolen vermogen 1000 W, min. 100 W, max. 1000 W)
	ONTDOOIE (vaste instelling vermogen 200 W)
	MAGNETRON + HETE LUCHT (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 50°C, max. 220°C, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 500 W)
	MAGNETRON + MED. GRILL (aanbevolen stand 2, min. 1, max. 3, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 700 W)
	MAGNETRON + GROTE GRILL (aanbevolen stand 3, min. 1, max. 3, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 700 W)
	COMBIWAVE CONVECTIE (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 50°C, max. 220°C, en aanbevolen vermogen 500 W, min. 100 W, max. 700 W)
	WARM HOUDEN (vaste instelling vermogen 100 W)
	CONVENTIONEEL (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 35°C, max. 220°C) <ul style="list-style-type: none">• De oven wordt verwarmd door het bovenste en onderste warmte-element.• Voorverwarmen aanbevolen voor rood vlees.
	TURBO GRILL (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 50°C, max. 200°C) <ul style="list-style-type: none">• De oven wordt verwarmd door het bovenste warmte-element en hete lucht.• Voorverwarmen is niet nodig. Braadstukken en kip blijven sappig en krijgen een knapperig korstje.• Schuif de braadslee op de onderste roostersteunen.• Aanbevolen voor het dichtschroeien en doorbakken van lamsbout en ribstuk van het rund. Geschikt om visfilets smeug te houden.
	GROTE GRILL (aanbevolen stand 3, min. 1, max. 3)
	MEDIUM GRILL (aanbevolen stand 2, min. 1, max. 3) <ul style="list-style-type: none">• De oven wordt verwarmd door het bovenste warmte-element zonder hete lucht.• Warm de oven 5 minuten voor.• Aanbevolen voor het gratineren van groenteschotels, deegwaren, fruit enz. onder de grill.

BEDIENING

	<p>COMBI WARMTE (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 50°C, max. 220°C)</p> <ul style="list-style-type: none">• De oven wordt verwarmd door het bovenste en onderste warmte-element en met hete lucht.• Drie warmtebronnen: veel warmte onderin, een beetje circulerende warmte en een beetje grill voor het bruinen.• Aanbevolen voor quiches, taarten, vochtige fruittaarten in een schaal of op een bakblik, bij voorkeur met een anti-aanbaklaag.
	<p>HETE LUCHT (aanbevolen temperatuur 200°C, min. 50°C, max. 220°C)</p> <ul style="list-style-type: none">• De oven wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en hete lucht.• Snelle temperatuurstijging: sommige schotels kunnen zelfs in een koude oven worden gezet.• Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten sappig te houden.• Geschikt voor het bakken van meerdere gerechten op 2 niveaus.

De functie 'EXPERT'

De oven vraagt u de volgende bakinstellingen in te voeren:

- Bakken zonder magnetron:

Temperatuur

Baktijd (facultatief)

- Bakken met magnetron:

Vermogen

Baktijd

- Combi-magnetron:

Temperatuur

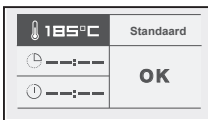
Vermogen

Baktijd

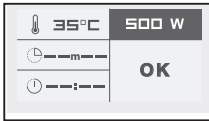
Temperatuur

Afhankelijk van de geselecteerde bakwijze zal de oven de ideale baktemperatuur voorstellen. Deze kan als volgt worden gewijzigd:

Kies het vakje 'temperatuur' door te drukken op < of >. Druk ter bevestiging op OK. Het vakje 'temperatuur' gaat knipperen. Kies de gewenste temperatuur door te drukken op < of > en bevestig uw keuze.



Selecteer in de grillstand (matig of hoog) het vakje 'vermogen' en stel met de toetsen < en > het gewenste vermogen in (van 1 tot 3). Bevestig uw keuze.



Vermogen

Afhankelijk van de geselecteerde bakwijze zal de oven het ideale grillvermogen voorstellen. Deze kan als volgt worden gewijzigd:

- Kies het vakje 'vermogen' door te drukken op < of >. Druk ter bevestiging op OK. Het vakje 'vermogen' gaat knipperen. Kies de gewenste temperatuur door te drukken op < of > en bevestig uw keuze.



De baktijd en het einde van de baktijd

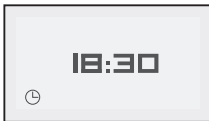
- Voer de baktijd voor uw gerecht in door het vakje 'baktijd' te selecteren.
- Druk op < of > en bevestig uw keuze, zodat het vakje gaat knipperen. Kies de gewenste baktijd door te drukken op < of > en bevestig uw keuze. Wanneer u de baktijd hebt ingesteld, wordt de eindtijd van de bereiding automatisch aangepast.



Als u wilt dat het programma later start, verandert u de eindtijd van de bereiding. Selecteer in dat geval het vakje 'eindtijd' en stel dit in zoals u dat ook met de baktijd hebt gedaan.

Bevestig de ingestelde eindtijd van de bereiding.

Totdat het bakken begint, staat op het display van de oven de tijd, en ernaast het 'eindtijd'-pictogram.



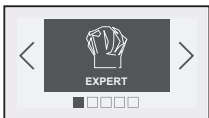
'Grill +'

- Kies het vakje 'standaard' en druk ter bevestiging op OK. Het vakje 'standaard' knippert. U kunt de functie 'Grill+' activeren door de knoppen < en > in te drukken en uw keuze te bevestigen.

Met deze functie kunt u gerechten in de laatste vijf minuten van de baktijd een bruin korstje geven. Als deze functie actief is, gaat het vakje 'Grill +' vijf minuten voor het einde van de baktijd knipperen.



Opmerking: de optie 'Grill +' kan alleen worden gebruikt in combinatie met de volgende functies: 'TURBO GRILL', 'HETE LUCHT', 'TRADITIONEEL' en 'GECOMBINEERDE WARMTE'.



Begin van de bereiding

Voor bakken met heteluchtcirculatie of de turbo grill:

Bij het begin van het bakken verschijnt het volgende scherm om aan te geven dat de oven snel wordt opgewarmd (turbo). U kunt de temperatuur tijdens het opwarmen van de oven aflezen aan het opvullen van de pijl.

Links ziet u de huidige temperatuur in de oven en rechts de benodigde temperatuur. Als deze temperatuur is bereikt, schakelt de oven over op de bakmodus.

Einde van de bereiding:

Bakken met een bepaalde duur:

- De oven schakelt zichzelf uit, u hoort pieptonen gedurende 2 minuten. Druk op OK om de piepton uit te schakelen.

De oven uitschakelen tijdens het bakken

- Om een lopende bereiding af te breken drukt u lang op de stop-toets.

Instellingen wijzigen tijdens het bakken

U kunt de temperatuur of de baktijd wijzigen tijdens het bakken door op de terug-toets te drukken. Kies daarna het vakje 'Wijzigen', verander de instellingen met < of > en bevestig uw keuze.



Bakken met de magnetron

Instellingen voor het vermogen

Vermogen	Toepassing
1000W / 900W	Snel dranken, water en zeer natte gerechten opwarmen. Gerechten met veel water koken (soep, saus, tomaten enz.)
800W / 700W	Verse of diepgevroren groenten bereiden.
600W	Chocolade smelten.
500W	Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus. Droge groenten laten sudderen. Gevoelige gerechten mei eieren opwarmen of bereiden.
400W / 300W	Melkproducten of jam zachtjes koken.
200W	Handmatig ontdooien. Boter en ijs zachter maken.
100W	Gebak met slagroom ontdooien.

Opwarmen op twee niveaus

Met de magnetronfunctie op de stand 500 W kunt u twee borden tegelijk opwarmen. Zet in dat geval het ene bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



Tips

Dek de borden af met speciaal magnetronfolie, een deksel of een omgekeerd bord:

- om het gerecht gelijkmatig op te warmen;
- om uitdrogen van het gerecht te voorkomen;
- om de opwarmtijd te verkorten;
- om spatten in de oven te vermijden.

Dankzij het stomeffect behouden de gerechten hun smaak.

Soort voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Homogene voedingsmiddelen zoals puree, erwten, selderij enz.	2 borden van 200 g	4 tot 6 min.
Heterogene gerechten zoals cassoulet (witte bonengerecht), boeuf bourguignon (runderstoofpot), ravioli enz.	2 borden van 300 g	6 tot 8 min.

Ontdooien

Door diepvriesgroente op te warmen in de magnetron wint u veel tijd. Voor het ontdooien van gerechten kiest u de functie 'AUTOM. ONTDOOIEN' of 'MAGNETRON' op 200 W.

Wat u dient te weten

- Kleine stukjes vlees of vis kunnen meteen na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken, zoals rollades of hele vissen, zijn aan het einde van het ontdooiprogramma nog licht bevroren.
- Om dit voedsel overal op dezelfde temperatuur te krijgen, is het raadzaam het nog minstens zo lang te laten staan als het ontdooien heeft geduurd.
- Voeding die is bedekt met ijskristallen zal minder snel ontdooien en heeft een langere ontdooitijd nodig.



Tips

- De ontdooitijd is voor elk apparaat weer anders en hangt bovendien af van de vorm, grootte, oorspronkelijke temperatuur en kwaliteit van de voedingsmiddelen.
- In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen nietjes van de verpakking.
- Halverwege het ontdooien dient u de stukken om te draaien, om te roeren of uit elkaar te trekken als ze samen zijn ingevroren.
- Laat vlees en vis op een omgekeerde schotel op een bord ontdooien, zodat het vrijkomende vocht kan wegstromen. Als het in contact blijft met het vlees/vis, wordt het te heet.
- Vries voedingsmiddelen nooit opnieuw in alvorens ze te koken of te bakken.

Tijdsduur van het ontdooiprogramma

De tijdsduur van ontdooiprogramma's is berekend voor voedingsmiddelen met een temperatuur van -18°C. Dit geeft u een indicatie van de benodigde ontdooitijd, maar de werkelijke tijd hangt ook af van de dikte, vorm, grootte en verpakking van het voedingsmiddel.

Handleiding voor het ontdooien

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min.	Op keukenpapier leggen en halverwege het ontdooien omkeren.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Jacobsschelpen	500 g	5 - 7 min.	Op een bord leggen en halverwege het ontdooien omroeren.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2 min.	
Hele roze garnalen	200 g	2 - 4 min.	
Zee kreeft/gamba's (10)	500 g	6 - 8 min.	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Hele vis/moten/filets/grote stukken	100 g	1 - 2 min.
	200 g	3 - 5 min.
	400 g	5 - 7 min.
	500 g	7 - 9 min.
	750 g	12 - 14 min.
	1000 g	17 - 19 min.
Kalkoen/varken/kalf/rund/kip in de vorm van braadstukken/schijven/poulet/enz.	100 g	1 - 2 min.
	200 g	3 - 5 min.
	400 g	5 - 7 min.
	500 g	7 - 9 min.
	750 g	12 - 14 min.
	1000 g	17 - 19 min.
	1250 g	23 - 25 min.
	1500 g	28 - 30 min.
	1750 g	34 - 36 min.
2000 g	39 - 41 min.	

BEDIENING

Bloemkool/broccoli/wortelen/ champignons/macedoine/ enz.	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 min. 12 - 14 min. 17 - 19 min.
Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd
Aardbeien	250 g	7 - 9 min.
Frambozen/kersen	250 g	6 - 8 min.
Aalbessen/bosbessen/zwarte bessen	250 g	5 - 7 min.

Hete lucht + magnetron

Met de functie hete lucht + magnetron combineert u de magnetronfunctie met heteluchtcirculatie om veel tijd te winnen. Het vermogen van de magnetron kan worden ingesteld op 100-200-300-400-500 W.



Tips

Gebruik bij het bakken met hete lucht + magnetron geen metalen schaal of bakplaat.

Bakken op twee niveaus

Om gelijktijdig een kalfsrollade van 1 kg en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g te bakken, kiest u 55 minuten op 170°C met de magnetron op 300 W. We raden u aan de aardappelschotel op het draaiplateau te zetten en de kalfsrollade in de braadslee op niveau 3.



Opmerking

Bij gebruik van de functie hete lucht + magnetron mag de oven nooit worden voorverwarmd. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.

- Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
- Bak bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.
- Breng vleesgerechten na het bakken op smaak, laat ze circa 10 minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat de vezels zich ontspannen en het vlees mals en sappig blijft.

BEDIENING

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Programmering MG + HL	Tijd (min.)	Tips
Lamsschouder met bot	1300 g	200W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, niveau 2
Lendestuk	800 g	200W + 200°C	23 - 28	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kip/parelhoen	1200 g	200W + 200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300W + 180°C	32 - 37	In een schotel op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200 g	300W + 180°C	47 - 52	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kalfsrollade	1000 g	300W + 180°C	37 - 42	In een schotel op het rooster, niveau 2

Grill + magnetron

Met deze functie kunt u de grill en de magnetron tegelijk gebruiken om extra snel te bakken. Er zijn twee instellingen voor grill + magnetron:

- Grill hoog + magnetron;
- Grill matig + magnetron.

U kunt deze combineren met de volgende 7 vermogens:

100 W/200 W/300 W/400 W/500W/ 600 W/700 W.

Handleiding voor grill + magnetron

- Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
- Leg het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het halverwege het bakken om.
- Bak bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.
- Breng vleesgerechten na het bakken op smaak, laat ze circa 10 minuten in aluminiumfolie rusten, zodat de vezels zich ontspannen en het vlees mals en sappig blijft.

BEDIENING

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en gebonden)	1300 g	200 W + Grill hoog	40 - 45 min.
Lendestuk	800 g	200 W + Grill hoog	18 - 23 min.
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + Grill hoog	25 - 27 min.
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + Grill hoog	27 - 32 min.
Varkensrollade	1000 g	300 W + Grill hoog	35 - 40 min.
Kalfsrollade	1200 g	300 W + Grill matig	50 - 55 min.

Warm houden

Met deze functie houdt u gerechten op de temperatuur die ze aan het einde van de baktijd hebben.



Opmerking

De maximale duur van het programma 'Warmhouden' is 60 minuten. U kunt deze duur op elk gewenst moment veranderen.

Traditioneel + magnetron

Met de functie traditioneel + magnetron combineert u de magnetronfunctie met de werking van een traditionele oven om veel tijd te winnen. Het vermogen van de magnetron kan worden ingesteld op 100-200-300-400-500-600-700 W.



Tips

Gebruik bij bakken met de functie traditioneel + magnetron geen metalen schaal of bakplaat.



Opmerking

Bij gebruik van de functie traditioneel + magnetron mag de oven nooit worden voorverwarmd. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.

- Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).
- Bak bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.
- Breng vleesgerechten na het bakken op smaak, laat ze circa 10 minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat de vezels zich ontspannen en het vlees mals en sappig blijft.

BEDIENING

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Programmering MG + HL	Tijd (min.)	Tips
Lamsschouder met bot	1300 g	200W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, niveau 2
Lendestuk	800 g	200W + 200°C	23 - 28	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kip/parelhoen	1200 g	200W + 200°C	35 - 40	In een schotel op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300W + 180°C	32 - 37	In een schotel op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200 g	300W + 180°C	47 - 52	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kalfsrollade	1000 g	300W + 180°C	37 - 42	In een schotel op het rooster, niveau 2
Kwarktaart*		200W + 100°C	42 - 45	In een schotel op het rooster, niveau 2
Pudding		200W + 200°C	20	In een schotel op het rooster, niveau 2
Quiche*		200W + 200°C	30	In een schotel op het rooster, niveau 2
Gegratineerde aardappelschotel		300W + 200°C	30-35	In een schotel op het rooster, niveau 1
Gistgebak		200W + 200°C	45	In een schotel op het rooster, niveau 2

* Voorverwarmen met de functie 'Traditioneel' en bakken met de functie 'Traditioneel + magnetron'.

Traditioneel

- De oven wordt verwarmd door het bovenste en onderste warmte-element zonder heteluchtcirculatie.
- De baktemperatuur kan worden ingesteld van 35 tot 220 °C, in stappen van 5 °C.

Turbo grill

- Het bakken gebeurt door het element van de grill + hete lucht, zodat dikke voedingsmiddelen gelijkmatig garen.
- De baktemperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 200 °C, in stappen van 5 °C.

Grill (matig en hoog)

- Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vleesgerechten bruin bakken.
- De functie kan voor of na het bakken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.
- Er zijn twee instellingen voor de grill: GRILL HOOG en GRILL MATIG
- In het algemeen gebruikt u GRILL HOOG voor vlees en vis, en GRILL MATIG voor het gratineren van meer gevoelige levensmiddelen.
- Plaats het rooster of de braadslee, afhankelijk van het kookgerei en het gerecht, op niveau 1, 2 of 3.

Gecombineerde warmte

- De oven wordt verwarmd door het bovenste en onderste warmte-element; de ventilator zorgt voor circulatie van de hete lucht.
- De baktemperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 220 °C, in stappen van 5 °C.

Hete lucht

Met de functie Hete lucht kunt u gerechten bakken en van een bruin korstje voorzien als in een traditionele oven.



Tips

- De baktemperatuur kan worden ingesteld van 50 tot 220 °C, in stappen van 5 °C.
- Plaats het rooster of de braadslee altijd op niveau 1 of 2. U krijgt zo een betere verdeling van de hitte en optimale bakresultaten.
- Gebruik hittebestendige ovenschalen.
- Als u na het bakken met hete lucht nog voedingsmiddelen wilt ontdooiden, is het raadzaam ongeveer 10 minuten te wachten, zodat de oven kan afkoelen. Zo krijgt u het beste resultaat.

Bakken op twee niveaus

- Verwarm de oven voor.
- Om twee appeltaarten tegelijk op 200 °C in 1 uur te bakken, is het raadzaam de eerste taart op de glazen braadslee op niveau 1 te plaatsen en de tweede taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3. Verwissel de taarten halverwege de baktijd.

BEDIENING

Handleiding voor traditioneel werken met de turbo grill (matig en hoog)

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Grill	Tijd in minuten
Vlees					
Varkensrollade (1 kg)	2		170°C		90
Kalfsrollade (1 kg)	2				70-75
Runderrollade (1 kg)	2-1	* 220°C	190°C		
Lam (bout, schouder 1,5 kg)	2-1		210°C		55-60
Varkens- of lamskarbonade	3			* GP3	
Ribstuk van het rund	1		220°C	GP2-3	
Kip (1,2 kg)	1		210°C		50-60
Groot stuk kip	1	200°C			
Konijn	2				40-45
Vis					
Bereid (goudbrasem, zalm, koolvis)	2				35-45
Groenten					
Gegratineerde aardappels	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Gevulde tomaten	2				45-55
Gebak					
Savoie-gebak	2				35-45
Caketaart	1				35-45
Rolcake	2				8
Cake	1				45-60
Koekjes	2				18-22
Zandkoekjes	2				20-25
Crème (au bain-marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170°C			10-12
Evenveeltjes	2				40-50
Kwarktaart	1				65-75
Tulband	1				45-50
Soezendeeg	2				30-40
Kruimeldeegtaart	2				30-40

BEDIENING

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Traditioneel	Turbo grill	Grill	Tijd in minuten
Bladerdeegtaart	2	* 220°C			30-40
Diversen					
Paté (1 kg)	1	200°C			80-90
Hartige taart in korstdeeg	2				40-65
Quiche	1				30-35
Bereidingen in gesloten pan (stoofvlees...)	1				90-180
Brood (500 g bloem)	2	* 205°C			25-40
Geroosterd brood	3			GP4	1-2

* Voor het bakken de oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur.

Handleiding voor werken met gecombineerde warmte - hete lucht

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Gecombineerde warmte	Hete lucht	Tijd in minuten
Vlees				
Varkensrollade (1 kg)	2		170°C	90
Kalfsrollade (1 kg)	2			70-75
Runderrollade (1 kg)			190°C	
Lam (bout, schouder 1,5 kg)	2-1		210°C	55-60
Varkens- of lamskarbonade				
Ribstuk van het rund			220°C	
Kip (1,2 kg)	1		210°C	50-60
Groot stuk kip				
Konijn	2			40-45
Vis				
Bereid (goudbrasem, zalm, koolvis)	2	200°C		35-45
Groenten				
Gegratineerde aardappelschotel	2	160°C		55-60
Lasagne	2			40-45
Gevulde tomaten	2	200°C		45-55
Gebak				
Savoie-gebak	2			35-45
Caketaart	1			35-45
Rolcake	2	* 220°C		8

BEDIENING

Voedingsmiddel	Niveau rooster	Gecombineerde warmte	Hete lucht	Tijd in minuten
Cake	1			45-60
Koekjes	2			18-22
Zandkoekjes	2			20-25
Crème (au bain-marie)	2	160°C		35-40
Madeleines	2			10-12
Evenveeltjes	2			40-50
Kwarktaart	1	170°C		65-75
Tulband	1			45-50
Soezendeeg	2			30-40
Kruimeldeegtaart	2	200°C		30-40
Bladerdeegtaart	2	* 220°C		30-40
Diversen				
Paté (1 kg)	1			80-90
Hartige taart in korstdeeg	2	180°C		40-65
Quiche	1	205°C		30-35
Bereidingen in gesloten pan (stoofvlees...)	1			90-180
Brood (500 g bloem)	2			25-40
Geroosterd brood				

* Voor het bakken de oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur.

De functie 'RECEPTEN'



De functie 'Recepten' selecteert automatisch de juiste bakinstellingen voor het te bereiden voedsel en het gewicht.

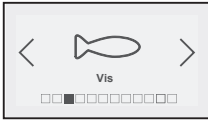
- Druk op de toetsen < en >. Kies 'Recepten' en bevestig uw keuze.
- Op het display verschijnt een lijst met voedingsmiddelen waaruit u kunt kiezen. Druk op < en > om een keuze te maken uit de volgende lijst:

Varkensvlees-Kalfsvlees-Kalkoen

Rundvlees

Vis

BEDIENING



Kip
Groenten
Vezelige groenten
Gegratineerd vers
Gegratineerd diepvries
Diepvriespizza
Quiche
Taart

Bevestig uw keuze vervolgens met OK.



- Wanneer u het voedingsmiddel hebt gekozen, vraagt de oven u het gewicht ervan in te voeren (vakje 'Kg'), behalve voor quiches en taarten, waarvoor een vaste tijd geldt. Voer het gewicht in. De oven berekent automatisch de ideale baktijd en geeft deze aan. Als u wilt, kunt u de eindtijd van het bakken nog wijzigen door het vakje 'eindtijd' te selecteren en een nieuwe eindtijd te kiezen. Druk ter bevestiging op OK.
- Zet het gerecht in de oven.
- Druk ter bevestiging op OK; de oven gaat aan.
- De oven geeft pieptonen en gaat uit wanneer de baktijd is afgelopen.

Handleiding voor de functie 'Recepten'

	Gebruikte functie	Minimaal gewicht/tijd	Maximaal gewicht/tijd
Varken, Kalf	MG + hete lucht	500 g/25 min.	2000 g/75 min.
Rundvlees	MG + hete lucht	500 g/15 min.	2000 g/40 min.
Vis	Magnetron	100 g/1 min. 45	1000 g/12 min.
		Draai het voedingsmiddel om bij de pieptoon (halverwege de bereiding).	
Kippenvlees	MG + hete lucht	500 g/20 min.	2000 g/55 min.
Groente	Magnetron	100 g/3 min. 10	1000 g/18 min.
		Draai het voedingsmiddel om bij de pieptoon (halverwege de bereiding).	
Vezel groente	Magnetron	100 g/4 min.	1000 g/21 min.
		Draai het voedingsmiddel om bij de pieptoon (halverwege de bereiding).	
Verse gratin	Grill + MG	500 g/12 min. t.m.	2000 g/37 min t.h.
Bevroren gratin	Grill + MG	250 g/8 min.	1000 g/25 min.
Bevroren pizza	Hete lucht	100 g/10 min. t.m.	750 g/23 min. 30 t.h.
Quiche	MG + hete lucht	35 min. (vast)	
Taart	MG + hete lucht	35 min. (vast)	

BEDIENING

Varken, kalf,	<p>Met deze functie kan kalkoen-, varkens- of kalfsrollade van 500 tot 2000 g worden gebakken en van een bruin korstje worden voorzien. Het bakken gebeurt met de functie magnetron + hete lucht. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas).</p> <p>Bak bij voorkeur braadstukken zonder spek: hier komen minder vetspatten en rook vanaf.</p> <p>Haal het vlees 1 uur voordat u het in de oven legt uit de koelkast. Zet de schaal op het rooster op niveau 2.</p> <p>Laat het braadstuk na het bakken afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten. Hierdoor ontspannen de vezels zich en blijft het vlees mals en sappig.</p> <p>Breng het vlees na het bakken op smaak.</p>
Vis	<p>Met deze functie kunt u vis van 100 tot 1000 g bereid. Alle vis kan in de magnetron worden bereid, zolang de vis maar vers is.</p> <p>Het koken gebeurt met de magnetronfunctie.</p> <p>U kunt vis in zijn geheel bereiden (snijd in dat geval de vis in het dikste gedeelte in), in moten of als filets.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale glazen schotel voor magnetrongebruik, voeg twee eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en dek de vis af met het deksel of met plastic folie; kruid de vis pas na het bakken.</p> <p>Zet de schaal op niveau 1.</p>
Kippenvlees	<p>Met deze functie kan een hele kip of een kip in stukken (poten) van 500 tot 2000 g worden bruin gebakken.</p> <p>Het bakken gebeurt met de magnetron + hete lucht en/of de grill.</p> <p>Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder vetspatten dan bij glas). Kippenpoten kunnen direct op de glazen braadslee worden gelegd. Prik wat gaatjes in het vel om spatten te voorkomen.</p> <p>Voeg olie, zout en peper toe en bestrooi de kip met kruiden naar smaak.</p> <p>Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1.</p> <p>Kippenpoten: tot 900 g zet u de braadslee op niveau 2.</p> <p>Na de bakcyclus de kip 5 minuten in de magnetron laten rusten voordat u het gerecht serveert.</p>

BEDIENING

Groente	<p>Met deze functie kunt u groenten van 100 tot 1000 g koken. Het koken gebeurt met de magnetronfunctie.</p> <p>Kies zeer verse groenten en kook ze met:</p> <ul style="list-style-type: none"> • twee eetlepels water voor schotels tot 200 g • 50 ml water voor schotels tot 500 g • 100 ml water voor schotels tot 1000 g <p>Gebruik een die past bij het volume van het gerecht en dek het af, tenzij het champignons zijn.</p> <p>Zet de schaal op niveau 1.</p> <p>Halverwege de kooktijd klinkt er een pieptoon om aan te geven dat u het gerecht moet omroeren. Voeg desgewenst boter toe en breng het op smaak. Aan het einde van de kooktijd de groenten een paar minuten laten rusten voordat u ze serveert.</p> <p>ZACHTE GROENTEN die meer water bevatten: courgettes in plakjes of blokjes gesneden, prei in dunne ringen, aardappelen gesorteerd op grootte of in regelmatig gesneden stukken, tomaten in vieren gesneden, witlof in vieren gesneden en met citroensap besprenkeld, bladspinazie, champignons in dunne plakjes enz.</p> <p>HARDERE GROENDEN MET MEER VEZELS: spruitjes, witte kool in dunne sliertjes, bloemkool of broccoli in roosjes, wortelen in schijfjes, knolselderij in dobbelsteentjes enz.</p>
Verse en bevroren gratin	<p>Met deze functie kunt u kant-en-klare diepvriesgerechten van 250 tot 1000 g opwarmen en gratineren (lasagne, gegratineerde aardappels, rundergehakt met puree, gegratineerde vis...) en verse gerechten van 500 tot 2000 g.</p> <p>Het opwarmen of bakken gebeurt met de functie grill + magnetron. Verwijder de verpakking en leg het product in een hittebestendige schaal voor magnetrongebruik. Kies bij voorkeur een schaal die overeenkomt met het volume van het gerecht. Dek de schaal niet af.</p> <p>Zet de schaal op niveau 1.</p>
Bevroren pizza	<p>Met deze functie kunt u diepvriespizza's van 100 tot 750 g opwarmen en afbakken.</p> <p>Het bereiden of ontdooien gebeurt met hete lucht.</p> <p>Verwijder de verpakking en leg de pizza op het rooster op niveau 2.</p>
Verse quiche en taart	<p>Met deze functie kunt u verse quiches met een diameter van 27 tot 30 cm bakken.</p> <p>Het bakken gebeurt met de functie magnetron + hete lucht.</p> <p>Gebruik een hittebestendige taartvorm voor magnetrongebruik (Pyrex, porselein...).</p> <p>Als u kant-en-klaar deeg gebruikt, dient u het meegeleverde bakpapier te gebruiken.</p> <p>Knip het papier op maat voor de bakvorm.</p> <p>Zet de taartvorm op het rooster op niveau 2.</p> <p>Tips: gebruik nooit metalen taartvormen.</p> <p>Bak quiches meteen zodra de vulling op het deeg is gegoten, om te voorkomen dat het deeg klef wordt of niet goed gaart.</p>

De functie 'Ontdooien'



De functie 'Ontdooien' selecteert de juiste ontdooi-instellingen voor een voedingsmiddel en het gewicht ervan.

- Druk op de toetsen < en >. Kies 'ONTDOOIEN' en bevestig uw keuze.
- Op het display verschijnt een lijst met voedingsmiddelen waaruit u kunt kiezen.
- Druk op < en > om een keuze te maken uit de volgende lijst:

Brood

Taart

Groente

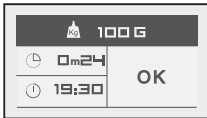
Vis

Varkensvlees

Rood vlees

Gevolgelte

Bevestig uw keuze vervolgens met OK.



- Wanneer u het voedingsmiddel hebt geselecteerd, vraagt de oven u het gewicht ('Kg') in te voeren, behalve voor groenten, waarvoor een tijd wordt voorgesteld (die u kunt wijzigen). Voer het gewicht in. De oven berekent automatisch de ideale baktijd en geeft deze aan. Als u wilt, kunt u de eindtijd van het bakken nog wijzigen door het vakje 'eindtijd' te selecteren en een nieuwe eindtijd te kiezen. Druk ter bevestiging op OK.

De functie 'INSTELLINGEN'



- Druk op de toetsen < en > totdat het scherm 'Instellingen' verschijnt.
- Druk ter bevestiging op OK.

Dit scherm geeft toegang tot de volgende instellingen:

- Tijd (zie het begin van dit hoofdstuk)
- Geluid
- Weergave
- Verbruik
- Taal

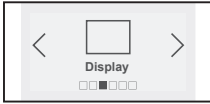


Geluid

- Druk op de toetsen < en > totdat het scherm 'Geluid' verschijnt. Instelling van het geluid dat klinkt bij het indrukken van toetsen:



- Als u wilt kunt u de pieptonen die bij elke bevestiging klinken, uitzetten. Daarvoor gebruikt u deze optie en kiest u: Geluid AAN (actief) of Geluid UIT (stil). Bevestig uw keuze.



Display

Het contrast instellen:

Druk op de toetsen < en > totdat het scherm 'Display' verschijnt. Druk ter bevestiging op OK.



Kies de contrastbalk met de toetsen < of > en bevestig uw keuze. Verhoog of verlaag het contrast met de toetsen < en > en druk ter bevestiging op OK.



Verbruik

Het elektriciteitsverbruik instellen:

Op dit scherm kunt u het elektriciteitsverbruik van uw oven bekijken sinds de laatste keer dat de stand op nul is gezet (RESET).



- 1.
- 2.
- 3.

Als u een elektriciteitscontract met een tarief voor 'buiten piekuren' hebt, kunt u het 'buiten piekuren' rooster invoeren en uw stroomverbruik tijdens 'buiten piekuren' en 'piekuren' bekijken. Druk op OK om hier uw piek- en 'buiten piekuren' in te voeren.

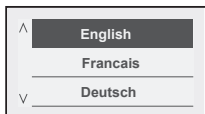
1. Einde van de 'Daluren'
2. Begin van de 'Daluren'
3. U kunt maximaal 3 periodes invoeren



Taal

De taal instellen

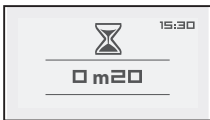
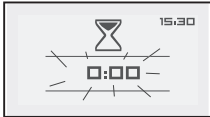
Op dit scherm kunt u de taal instellen voor de berichten op het display van de oven.



De volgende talen zijn beschikbaar:

Frans	Tsjechisch	Russisch
Engels	Slowaaks	Hebreeuws
Duits	Hongaars	Noors
Spaans	Pools	Zweeds
Portugees	Italiaans	Fins
Nederlands	Grieks	Deens

De functie 'KOOKWEKKER'



Deze optie geeft toegang tot de functie 'Kookwekker'.

Deze optie is beschikbaar zolang de oven geen warmte produceert.

- Druk op < en > totdat de 'Kookwekker' wordt weergegeven en druk op OK. *Op het display knippert '0m00'.*
- Stel de gewenste tijd in met de toetsen < en > en druk ter bevestiging op OK.

De kookwekker begint met aftellen zodra u op OK drukt, en laat bij het verstrijken van de tijd een pieptoon horen.

- Druk op de stop-toets om de kookwekker uit te schakelen.

Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)



U kunt voorkomen dat de oven wordt gebruikt door de bediening als volgt te vergrendelen:

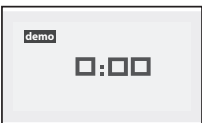
- Houd, als de oven uit staat, de vergrendelingstoets een paar seconden ingedrukt; er verschijnt een slotje op het scherm en de bedieningstoetsen zijn nu geblokkeerd.
- Om de oven te ontgrendelen drukt u opnieuw op de vergrendel-toets, kiest u het pictogram 'ontgrendelen' en drukt u op OK.
- De bedieningstoetsen kunnen nu weer worden gebruikt.



Waarschuwing

De oven kan niet worden vergrendeld als er een bakcyclus is geprogrammeerd.

'DEMO' modus



De 'DEMO' modus inschakelen:

- Stel de tijd in op 0:00 (zie 'De klok op tijd zetten') en druk op OK.
- Houdt de toetsen < en > tegelijk ingedrukt totdat het woord 'DEMO' op het display verschijnt.

De 'DEMO' modus uitschakelen:

- Stel de tijd in op 0:00. Druk op OK.
- Houdt de toetsen < en > tegelijk ingedrukt totdat het woord 'DEMO' van het display verdwijnt.



Waarschuwing

Als de oven in de 'DEMO' modus werkt, zijn de verwarmingselementen niet actief.

Tabel met storingen

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, wil dat niet automatisch zeggen dat er een defect is. Controleer dus eerst de punten in de onderstaande tabel of ga naar de website www.pelgrim.nl voor meer informatie.

Als u denkt dat het apparaat niet goed werkt, hoeft het niet per se defect te zijn. Loop altijd eerst de volgende punten na:

Probleem	Wat te doen?
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het draaiplateau draait niet en het gerecht wordt niet warm). 'Tijd' en 'Demo' knipperen afwisselend op het display.	Het apparaat staat in de demonstratiemodus (Zie 'Demo' mode).
Het apparaat gaat niet aan.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of de deur van de oven helemaal dicht is. Controleer of de kinderbeveiliging niet aan staat.
Het apparaat blijft geluid maken na afloop van de kookcyclus.	Het apparaat heeft een functie voor 'naventileren' om achtergebleven waterdamp af te voeren. De ventilator blijft na afloop van de kookcyclus nog 15 minuten draaien.
U ziet waterdamp op het glas.	Veeg het condenswater weg met een droge doek.
Het gerecht wordt niet warm tijdens een magnetroncyclus.	Controleer of de schaal/het bord geschikt is voor magnetronovens en of het juiste vermogen is ingesteld.
Er komt rook uit de oven aan het begin van een cyclus.	Verwijder alle kookresten van het verwarmings-element vóór gebruik.
Het apparaat vonkt.	Maak het apparaat goed schoon: verwijder vet, kookresten enz. Verwijder alle metalen voorwerpen van de wanden van de oven. Leg nooit metalen voorwerpen op het rooster.

BEDIENING

Storingscode	Betekenis
F01	Defecte sensor
F02	Oven is te heet
F10	Informatie: stroomonderbreking tijdens cyclus
AUTO	Automatische stop: kooktijd te lang

Algemeen



Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur! De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

waarschuwing!

Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.

Het apparaat dient elektrisch te worden geïsoleerd voor installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is elektrisch geïsoleerd als:

- de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld of
- de zekering van de betreffende elektrische groep volledig is verwijderd of
- de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.

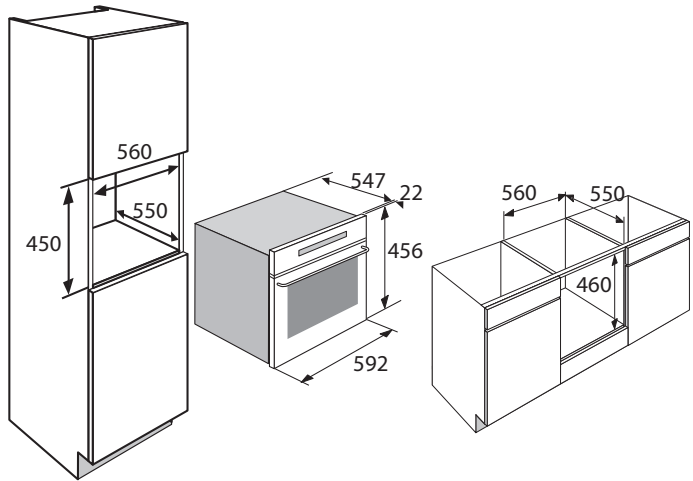
Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen met originele Pelgrim-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert Pelgrim dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

Om gevaarlijke situaties door beschadiging van het elektriciteits snoer te voorkomen, mag dit alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Uitpakken

Verwijder alle beschermende materialen. Controleer op het typeplaatje of het apparaat geschikt is voor uw elektriciteitsnet.

Inbouwafmetingen



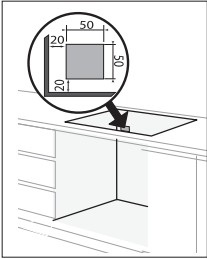
Elektrische aansluiting

220-240 V~ - 50 Hz

- Stekker en stopcontact moeten altijd bereikbaar zijn.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in de voedingskabel een meerpolige schakelaar met een contactafstand van 3 mm worden geplaatst.
- Gebruik geen stekkerdoos of verlengsnoer om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Met dergelijke accessoires kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.

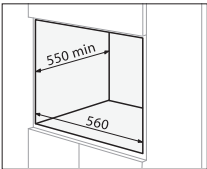
INSTALLATIE

Inbouwen



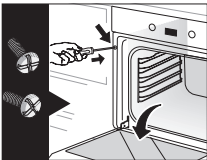
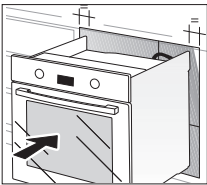
In de afbeeldingen staan de afmetingen van een kast waarin de oven past.

Het apparaat kan zowel onder een werkblad als in een staande kast worden ingebouwd. De vrije ruimte in een open kast mag maximaal 50 mm zijn.



De oven levert dankzij de geoptimaliseerde luchtcirculatie uitstekende kookresultaten en is makkelijk schoon te houden als de volgende richtlijnen worden nageleefd:

- Plaats de oven midden in de kast en zorg voor een afstand van ten minste 10 mm tot aangrenzende kasten. Het materiaal of de bekleding van de kast moet hittebestendig zijn. Zet de oven eventueel vast in de kast met de twee meegeleverde schroeven in de daarvoor bestemde gaten aan beide zijden van het binnenste voorpaneel.
- Boor gaatjes van 2 mm in de kastwand om te voorkomen dat het materiaal splijt.
- Zet de oven vast met beide schroeven.



Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. De volgende materialen zijn gebruikt:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

U dient deze materialen op een verantwoorde manier, volgens de voorschriften van de overheid af te voeren.



Op het product staat het pictogram van een doorkruiste afvalcontainer om erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk dienen te worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dus niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. Het moet worden afgegeven bij een speciaal gemeentelijk afvaldepot of bij een verkooppunt dat dit voor u doet.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming



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

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Description	5
Panneau de commandes	5
Accessoires	6

Utilisation

Cuisson ou décongélation	7
Réglage de la langue	7
Réglage de l'heure	7
Remise à l'heure de l'horloge	7
Mode veille	8
Fonction « expert »	8
Guide de cuisson « expert »	9
Fonction « expert »	10
Micro-ondes	12
Décongélation	13
Guide de décongélation	14
Chaleur tournante + micro-ondes	15
Gril + micro-ondes	16
Guide de cuisson gril + micro-ondes	16
Maintien au chaud	17
Traditionnel + micro-ondes	17
Traditionnel	18
Turbo gril	18
Gril (fort et moyen)	19
Chaleur combinée	19
Chaleur tournante	19
Guide traditionnel - turbo gril - gril moyen et fort	20
Guide chaleur combinée - chaleur tournante	21
Fonction « recettes »	22
Guide de la fonction « recettes »	23
Fonction « décongélation auto »	26
Fonction « réglages »	26
Fonction « minuterie »	28
Verrouillage des commandes (sécurité enfants)	28
Mode « démo »	28
Tableau des problèmes	29

Installation

Généralités	31
Dimensions d'encastrement	32
Raccordement électrique	32
Encastrement	33

Aspects environnementaux

Élimination de l'appareil et de l'emballage	34
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Introduction

Vous avez choisi un four à micro-ondes Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

Ce manuel indique comment utiliser le four à micro-ondes de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

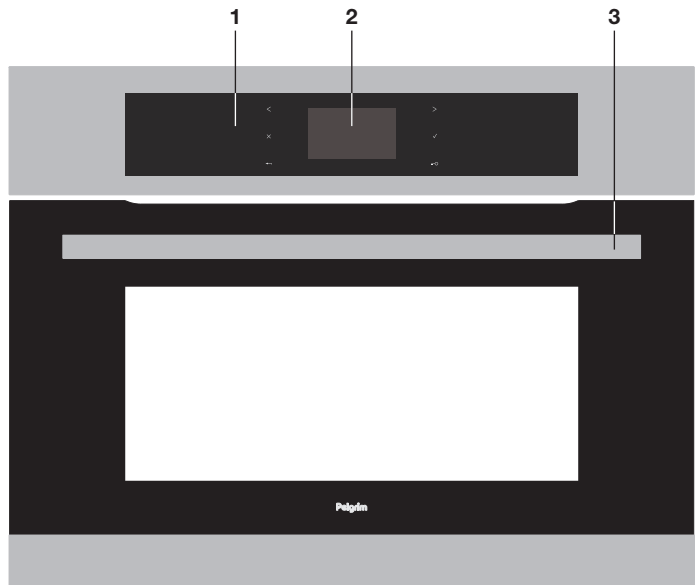
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

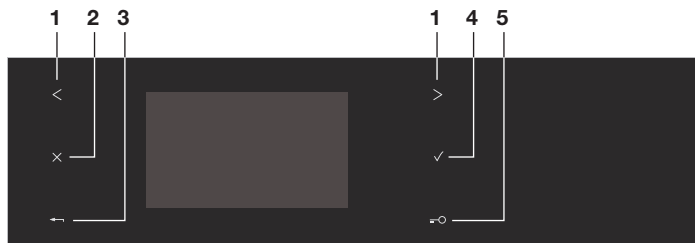
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Description



1. Panneau de commandes
2. Affichage
3. Poignée de porte

Panneau de commandes



1. Touche de sélection
2. Touche stop
3. Touche retour (au niveau précédent)
4. Touche OK (validation)
5. Verrouillage du clavier

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Accessoires



Grille :

- Elle permet de griller, de gratiner ou de dorer. La grille ne doit jamais être utilisée avec d'autres récipients métalliques en mode micro-ondes, gril + micro-ondes ou air pulsé + micro-ondes. Il est toutefois possible de réchauffer des aliments dans une barquette en aluminium, à condition que celle-ci soit isolée de la grille au moyen d'une assiette.



Lèche-frite en verre

- Elle peut être utilisée, à demi remplie d'eau, pour des cuissons au bain-marie en mode à air pulsé. Elle peut être utilisée comme plat de cuisson.



Remarque

Veillez à placer la lèche-frite au milieu des grilles latérales pour ne pas entraver la circulation de l'air.



Plat en émail

- Il s'utilise pour la cuisson des gâteaux ou comme lèche-frite afin de recueillir le jus de cuisson. Ne placez pas un rôti ou une viande directement sur le plat pour éviter des projections importantes sur les parois du four.



Important :

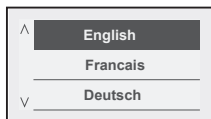
N'utilisez pas ce plat en mode micro-ondes ou gril + micro-ondes.

Cuisson ou décongélation

Ce four vous permet d'accéder à trois types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette.

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la fonction « EXPERT ».
- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la fonction « RECETTES ».
- Une décongélation automatique. Vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, vous entrez le poids ou un temps pour les légumes : sélectionnez la fonction « DÉCONGÉLATION AUTO ».

Réglage de la langue

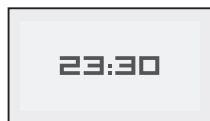


Le four affiche directement l'écran suivant. Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < et >. Validez avec la touche OK.

Réglage de l'heure

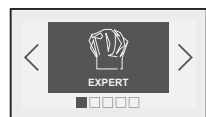


Un deuxième écran apparaît ensuite vous permettant de régler l'heure. Sélectionnez l'heure grâce aux touches < et > puis appuyez sur OK. L'heure clignote, vous pouvez la régler avec les touches < et > et valider avec la touche OK. Procédez de même pour les minutes.

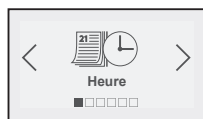


Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h. Sélectionnez avec les touches < et > puis validez avec la touche OK.

Remise à l'heure de l'horloge



- Appuyez sur la touche OK.
- Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction « Expert »).



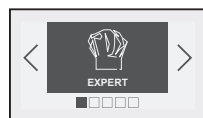
- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à ce que l'écran « Réglages » apparaisse, validez avec OK.
- L'écran « Heure » s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

Mode veille

Après 1,30 minutes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé). L'écran est alors en mode veille. Pour activer le four et rétablir la luminosité de l'afficheur, appuyez sur n'importe quelle touche. L'écran affiche à nouveau l'heure.

Fonction « Expert »

La fonction « Expert » vous permet de régler vous-même tous les paramètres de cuisson : la température, la puissance du micro-ondes, le type de cuisson, la durée de cuisson.



- Appuyez sur la touche OK. L'écran « EXPERT » s'affiche.
- Appuyez à nouveau sur OK puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < et > (pour ce choix, reportez-vous au guide de cuisson de la page suivante) :

Micro-ondes

Décongélation

Chaleur tournante + Micro-ondes

Gril moyen + Micro-ondes

Gril fort + Micro-ondes

Traditionnel + Micro-ondes

Maintien au chaud

Traditionnel

Turbo gril

Gril fort

Gril moyen

Chaleur combinée












Chaleur tournante

- Validez votre choix en appuyant sur OK.





UTILISATION

Guide de cuisson « Expert »

	MICRO-ONDES (puissance préconisée 1 000 W mini 100 W maxi 1 000 W)
	DÉCONGÉLATION (puissance fixe 200 W)
	CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 500 W)
	GRIL MOYEN + MICRO-ONDES (position préconisée 2 - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 700 W)
	GRIL FORT + MICRO-ONDES (position préconisée 3 - mini 1 - maxi 3 et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 700 W)
	TRADITIONNEL + MICRO-ONDES (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C et puissance préconisée 500 W mini 100 W maxi 700 W)
	MAINTIEN AU CHAUD (puissance fixe 100 W)
	TRADITIONNEL (température préconisée 200 °C mini 35 °C maxi 220 °C) • La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et inférieur. • Préchauffage recommandé pour les viandes rouges.
	TURBO GRIL (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 200 °C) • La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. • Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. • Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas. • Recommandé pour saisir et cuire à cœur un gigot, des côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
	GRIL FORT (position préconisée 3 - mini 1 - maxi 3)
	GRIL MOYEN (position préconisée 2 - mini 1 - maxi 3) • La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air. • Effectuez un préchauffage de 5 minutes. • Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits, etc. posés sous le gril.

UTILISATION

	<p>CHALEUR COMBINÉE (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none">• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur ainsi que par l'hélice de brassage d'air.• Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de grill pour dorer.• Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posées dans un plat en tôle, revêtement antiadhésif de préférence.
	<p>CHALEUR TOURNANTE (température préconisée 200 °C mini 50 °C maxi 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none">• La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.• Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés dans le four froid.• Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.• Pour les cuissons multiples jusqu'à deux niveaux.

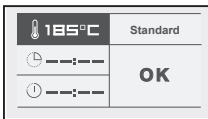
Fonction « Expert »

Le four vous demande d'entrer les paramètres de cuisson suivants :

- Cuisson sans micro-ondes :
Température
Durée de cuisson facultative
- Cuisson micro-ondes :
Puissance
Durée de cuisson
- Cuisson combinée + micro-ondes :
Température
Puissance
Durée de cuisson

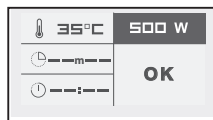
Température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :



Sélectionnez la case « Température » en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case « Température » clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.

En position grill (moyen ou fort), sélectionnez la case « Puissance grill », réglez à l'aide des touches < et > la puissance désirée (de 1 à 3) et validez.



Puissance

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la puissance idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez la case « Puissance » en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case « Puissance » clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.



La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

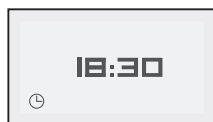
- Entrez la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case « Durée de cuisson ».
- Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < et > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'adapte automatiquement.



Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case « Heure de fin de cuisson » et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.



« Gril + »

- Sélectionnez la case « Standard » puis validez avec la touche OK. « Standard » se met à clignoter. Vous pouvez accéder à la fonction « Gril + » en appuyant sur la touche < et > et en validant.

Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route, 5 minutes avant la fin de la cuisson.

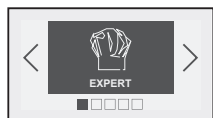


Remarque : L'option « Gril + » est utilisable uniquement avec les fonctions suivantes : « TURBO GRIL », « CHALEUR TOURNANTE », « TRADITIONNEL » et « CHALEUR COMBINÉE ».

Démarrage de la cuisson

Dans le cas d'une cuisson en chaleur tournante ou turbo gril :

Au démarrage de la cuisson, l'écran suivant s'affiche et vous indique que le four se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche.



À gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne. Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson.

Fin de la cuisson :

Cuisson avec durée définie :

- Le four s'éteint automatiquement et émet un bip pendant 2 minutes. Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Arrêt en cours de cuisson

- Pour arrêter une cuisson en cours, effectuez un appui long sur la touche STOP.

Modification en cours de cuisson

Vous pouvez modifier, à tout moment, la température et la durée de cuisson en appuyant sur la touche retour. Sélectionnez la case « Modifier », changez les paramètres en appuyant sur < ou > puis validez.



Micro-ondes

Utilisation des niveaux de puissance

Puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide des boissons, de l'eau, des plats contenant beaucoup d'eau. Cuisson des aliments qui contiennent beaucoup d'eau (potage, sauce, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	Fondre le chocolat.
500 W	Cuisson des poissons et crustacés. Réchauffage sur deux niveaux. Mijotage des légumes secs. Réchauffage ou cuisson des aliments délicats à base d'œufs.
400 W / 300 W	Mijotage des laitages, des confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir le beurre, la glace.
100 W	Décongélation de pâtisserie à base de crème.

Réchauffage sur deux niveaux

En fonction micro-ondes, position 500 W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Dans ce cas, posez une assiette sur le plateau tournant et l'autre sur la plaque insérée au niveau 3.



Conseils

Couvrir les assiettes avec du film spécial micro-ondes, un couvercle ou une autre assiette renversée :

- pour obtenir un réchauffage plus homogène ;
- pour éviter le dessèchement des aliments ;
- pour diminuer le temps de réchauffage ;
- pour empêcher les projections dans le four.

Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.

Type d'aliments	Quantité	Temps
Aliments homogènes tels que purée, petit pois, céleris, etc.	2 assiettes de 200 g	4 à 6 min
Aliments hétérogènes tels que cassoulet, bourguignon, raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 à 8 min

Décongélation

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction « DÉCONGÉLATION AUTO » ou la fonction « MICRO-ONDES », réglée sur une puissance de 200 W.

Ce qu'il faut savoir

- Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
- Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.
- Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.



Conseils

- Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.
- Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.
- À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

UTILISATION

- Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
- Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée du programme de décongélation

La durée du programme de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18 °C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Guide de décongélation

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers/darnes/filets/pavés	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 000 g	17 - 19 min
Dindonneau/porc/veau/bœuf/volaille En rôtis/tranches/morceaux/etc.	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 000 g	17 - 19 min
	1 250 g	23 - 25 min
	1 500 g	28 - 30 min
1 750 g	34 - 36 min	
2 000 g	39 - 41 min	

UTILISATION

Aliments	Quantité	Temps
Choux fleurs/brocolis/carottes/ champignons/macédoine/etc.	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1 000 g	17 - 19 min
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises/griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles/myrtilles/cassis	250 g	5 - 7 min

Chaleur tournante + Micro-ondes

La fonction chaleur tournante + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500 W.



Conseils

Lors de la cuisson en fonction chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.

Cuisson sur deux niveaux

Pour cuire simultanément un rôti de veau de 1 kg et un gratin de pommes de terre préparé avec 800 g de pommes de terre, 55 min à 170 °C, puissance micro-ondes à 300 W, nous vous suggérons de poser le plat à gratin sur le plateau tournant et de mettre le rôti de veau dans la lèche-frite insérée au niveau 3.



Remarque

Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + chaleur tournante. Ceci pourrait endommager votre appareil.

- Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisse que le verre).
- Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée.
- Assaisonnez en fin de cuisson et laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

UTILISATION

Aliments	Quantité	Programmation MO + CT	Temps (min)	Conseils
Épaule d'agneau avec os	1 300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Dans la lèche-frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet/pintade	1 200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1 200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1 000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

Gril + Micro-ondes

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril et le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous avez à votre disposition deux niveaux de cuisson gril + micro-ondes :

- Fonction Gril fort + micro-ondes ;
- Fonction Gril moyen + micro-ondes.

Vous pouvez les combiner avec les 7 puissances suivantes :

100 W/200 W/300 W/400 W/500 W/600 W/700 W.

Guide de cuisson gril + micro-ondes

- Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisse que le verre).
- Placez l'aliment dans un plat posé sur la grille, au niveau 1. Tournez-le à mi-cuisson.
- Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée.
- Assaisonnez en fin de cuisson et laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

UTILISATION

Aliments	Quantité	Programmation	Temps
Épaule d'agneau (sans os et ficelée)	1 300 g	200 W + Gril fort	40 - 45 min
Faux filet	800 g	200 W + Gril fort	18 - 23 min
Poulet, pintade	1 200 g	500 W + Gril fort	25 - 27 min
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + Gril fort	27 - 32 min
Rôti de porc	1 000 g	300 W + Gril fort	35 - 40 min
Rôti de veau	1 200 g	300 W + Gril moyen	50 - 55 min

Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.



Remarque

Le temps de programmation maximum pour une fonction de « MAINTIEN AU CHAUD » est de 60 minutes. Vous pouvez modifier le temps de « MAINTIEN AU CHAUD » à tout moment.

Traditionnel + micro-ondes

La fonction traditionnel + micro-ondes vous permet de combiner les micro-ondes et la fonction « traditionnel », pour un gain de temps important. Vous avez à votre disposition les niveaux de puissance micro-ondes 100-200-300-400-500-600-700 W.



Conseils

Lors de la cuisson en fonction « traditionnel » + micro-ondes, n'utilisez pas de plat métallique.



Remarque

Ne jamais préchauffer votre four en fonction micro-ondes + traditionnel. Ceci pourrait endommager votre appareil.

- Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisse que le verre).
- Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée.
- Assaisonnez en fin de cuisson et laissez reposer la viande emballée dans du papier aluminium pendant environ 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et la viande gardera ainsi tout son moelleux.

UTILISATION

Aliments	Quantité	Programmation MO + CT	Temps (min)	Conseils
Épaule d'agneau avec os	1 300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Dans la lèche-frite, niveau 2
Faux filet	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Poulet/pintade	1 200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Rôti de dindonneau	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de porc	1 200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Rôti de veau	1 000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gâteau au fromage blanc*		200 W + 100 °C	42 - 45	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Pudding		200 W + 200 °C	20	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Quiche*		200 W + 200 °C	30	Dans un plat, sur la grille, niveau 2
Gratin dauphinois		300 W + 200 °C	30-35	Dans un plat, sur la grille, niveau 1
Gâteau à pâte levée		200 W + 200 °C	45	Dans un plat, sur la grille, niveau 2

* Effectuez un préchauffage sur la séquence « traditionnel », puis sélectionnez la fonction « traditionnel » + Micro-ondes.

Traditionnel

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur, sans brassage d'air.
- La température de cuisson est réglable de 35 °C à 220 °C, par pas de 5 °C.

Turbo grill

- La cuisson s'effectue par l'élément du grill + l'hélice de brassage d'air, ce qui permet une cuisson homogène des aliments épais.
- La température de cuisson est réglable de 50 °C à 200 °C, par pas de 5 °C.

Gril (fort et moyen)

- Cette fonction vous permet de cuire et dorer des aliments tels que les gratins et les viandes.
- Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.
- Vous avez à votre disposition deux niveaux de gril : GRIL FORT et GRIL MOYEN.
- En règle générale, utilisez le niveau GRIL FORT pour griller les viandes et les poissons, et utilisez le niveau GRIL MOYEN pour gratiner, ainsi que pour dorer des aliments plus délicats.
- Utilisez les accessoires (grille ou lèchefrite) au niveau d'insertion 1, 2 ou 3 selon la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Chaleur combinée

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur, avec la chaleur tournante de l'hélice de brassage d'air.
- La température de cuisson est réglable de 50 °C à 220 °C, par pas de 5 °C.

Chaleur tournante

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.



Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50 °C à 220 °C, par pas de 5 °C.
- Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) insérés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
- Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation à la suite d'une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ 10 minutes afin d'obtenir un meilleur résultat.

Cuisson sur deux niveaux

- Préchauffez le four.
- Pour cuire deux tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200 °C, nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre insérée au niveau 1, et la deuxième dans le plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

UTILISATION

Guide traditionnel - turbo gril - gril moyen et fort

Aliments	Niveau gradin	Traditionnel	Turbo gril	Grils	Temps en minutes
Viandes					
Rôti de porc (1 kg)	2		170 °C		90
Rôti de veau (1 kg)	2				70-75
Rôti de bœuf (1 kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		
Agneau (gigot, épaule, 1,5 kg)	2-1		210 °C		55-60
Côtes de porc, d'agneau	3			* GP3	
Côte de bœuf	1		220 °C	GP2-3	
Volaille (1,2 kg)	1		210 °C		50-60
Volaille grosse pièce	1	200 °C			
Lapin	2				40-45
Poisson					
cuisiné (dorade, saumon, colin)	2				35-45
Légumes					
Gratin dauphinois	2				55-60
Lasagnes	2				40-45
Tomates farcies	2				45-55
Gâteaux					
Biscuit de Savoie	2				35-45
Génoise	1				35-45
Biscuit roulé	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Sablés	2				20-25
Crème (au bain-marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Quatre-quarts	2				40-50
Gâteau au fromage blanc	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Pâte à choux	2				30-40
Tarte pâte feuilletée	2				30-40

UTILISATION

Aliments	Niveau gradin	Traditionnel	Turbo grill	Grils	Temps en minutes
Tarte pâte brisée	2	* 220 °C			30-40
Divers					
Pâté en terrine (1 kg)	1	200 °C			80-90
Tourte	2				40-65
Quiche	1				30-35
Cocotte fermée (daube, etc.)	1				90-180
Pain (500 g de farine)	2	* 205 °C			25-40
Pain grillé	3			GP4	1-2

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson.

Guide chaleur combinée - chaleur tournante

Aliments	Niveau gradin	Chaleur combinée	Chaleur tournante	Temps en minutes
Viandes				
Rôti de porc (1 kg)	2		170 °C	90
Rôti de veau (1 kg)	2			70-75
Rôti de bœuf (1 kg)			190 °C	
Agneau (gigot, épaule, 1,5 kg)	2-1		210 °C	55-60
Côtes de porc, d'agneau				
Côte de bœuf			220 °C	
Volaille (1,2 kg)	1		210 °C	50-60
Volaille grosse pièce				
Lapin	2			40-45
Poisson				
cuisiné (dorade, saumon, colin)	2	200 °C		35-45
Légumes				
Gratin dauphinois	2	160 °C		55-60
Lasagnes	2			40-45
Tomates farcies	2	200 °C		45-55
Gâteaux				

UTILISATION

Aliments	Niveau gradin	Chaleur combinée	Chaleur tournante	Temps en minutes
Biscuit de Savoie	2			35-45
Génoise	1			35-45
Biscuit roulé	2	* 220 °C		8
Cake	1			45-60
Cookies	2			18-22
Sablés	2			20-25
Crème (au bain-marie)	2	160 °C		35-40
Madeleines	2			10-12
Quatre-quarts	2			40-50
Gâteau au fromage blanc	1	170 °C		65-75
Kouglof	1			45-50
Pâte à choux	2			30-40
Tarte pâte feuilletée	2	200 °C		30-40
Tarte pâte brisée	2	* 220 °C		30-40
Divers				
Pâté en terrine (1 kg)	1			80-90
Tourte	2	180 °C		40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Cocotte fermée (daube, etc.)	1			90-180
Pain (500 g de farine)	2			25-40
Pain grillé				

* Préchauffez le four à la température indiquée avant cuisson.

Fonction « Recettes »



La fonction « Recettes » sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Appuyez sur les touches < et >. Sélectionnez « Recettes » puis validez.
- Le four propose alors une liste de différents aliments. Appuyez sur les touches < et > pour choisir parmi la liste proposée :

Porc-veau-dinde

Bœuf

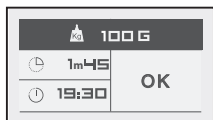
Poisson

UTILISATION



Poulet
Légumes
Légumes fibreux
Plat frais
Plat surgelé
Pizza surgelée
Quiche
Tartes

Votre choix effectué, validez en appuyant sur OK.



- Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande d'entrer son poids (case « Kg ») sauf dans le cas des quiches et des tartes où le temps est figé. Entrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case « Heure de fin de cuisson » et en entrant la nouvelle heure de fin de cuisson. Validez avec la touche OK.
- Enfourez votre plat.
- Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche.
- Le four émet un bip et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.

Guide de la fonction « Recettes »

	Fonction utilisée	Poids/Temps mini	Poids/Temps maxi
Porc-Veau-Dinde	M-O + chal. tournante	500 g / 25 min	2 000 g / 75 min
Bœuf	M-O + chal. tournante	500 g / 15 min	2 000 g / 40 min
Poisson	Micro-ondes	100 g / 1 min 45	1 000 g / 12 min
		Retournez l'aliment au bip (à mi-cuisson)	
Poulet	M-O + chal. tournante	500 g / 20 min	2 000 g / 55 min
Légumes	Micro-ondes	100 g / 3 min 10	1 000 g / 18 min
		Retournez l'aliment au bip (à mi-cuisson)	
Légumes fibreux	Micro-ondes	100 g / 4 min	1 000 g / 21 min
		Retournez l'aliment au bip (à mi-cuisson)	
Plat frais	Gril + M-O	500 g / 12 min	2 000 g / 37 min
Plat surgelé	Gril + M-O	250 g / 8 min	1 000 g / 25 min
Pizza surgelée	Chal. tournante	100 g / 10 min	750 g / 23 min 30
Quiche	M-O + chal. tournante	35 min fixe	
Tartes	M-O + chal. tournante	35 min fixe	

UTILISATION

Porc, veau, dinde et bœuf	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de dindonneau, de porc ou de veau de 500 g à 2 000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisse que le verre).</p> <p>Préférez des rôtis sans barde afin de limiter les projections de graisse et la fumée. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la 1 heure à température ambiante avant de l'enfourner.</p> <p>Posez le plat sur la grille, au niveau 2.</p> <p>Après la cuisson, laissez reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.</p> <p>Assaisonnez en fin de cuisson.</p>
Poisson	<p>Cette fonction permet de cuire du poisson de 100 g à 1000 g. Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais.</p> <p>La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet.</p> <p>Disposez le poisson dans un plat rond ou ovale en verre adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrez avec le couvercle du plat ou un film étirable, assaisonnez en fin de cuisson.</p> <p>Posez le plat sur la grille, au niveau 1.</p>
Volaille	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g à 2 000 g.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre (moins de projections de graisse que le verre). Les cuisses de poulet peuvent être posées directement dans la lèchefrite en verre. Piquez la peau pour éviter les éclaboussures.</p> <p>Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez-la avec les épices de votre choix.</p> <p>Poulet entier : posez le plat sur la grille, au niveau 1.</p> <p>Cuisses de poulet : jusqu'à 900 g, insérez la lèchefrite au niveau 2.</p> <p>En fin de cuisson, laissez reposer la volaille 5 minutes dans le four avant dégustation.</p>

UTILISATION

Légumes	<p>Ces fonctions permettent de cuire les légumes de 100 g à 1 000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes.</p> <p>Choisir des légumes bien frais et les cuire avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g • 50 ml d'eau jusqu'à 500 g • 100 ml d'eau jusqu'à 1 000 g <p>Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons. Posez le plat sur la grille, au niveau 1.</p> <p>Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez selon vos goûts.</p> <p>À la fin de la cuisson, laissez reposer les légumes quelques minutes avant consommation. LÉGUMES TENDRES qui contiennent de l'eau : Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards effeuillés, champignons émincés, etc.</p> <p>LÉGUMES PLUS DURS ET PLUS FIBREUX : Choux de Bruxelles, chou blanc émincé, chou-fleur ou brocolis coupé en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri-rave coupé en cubes, etc.</p>
Gratins frais et surgelés	<p>Cette fonction permet de réchauffer et gratiner des plats préparés surgelés (lasagnes, gratin dauphinois, hachis Parmentier, poisson en gratin, etc.) de 250 g à 1 000 g et pour les plats frais de 500 g à 2000 g.</p> <p>Le réchauffage ou la cuisson se fait en fonction micro-ondes + grill.</p> <p>Retirez le produit de l'emballage d'origine et déposez-le dans un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. Choisir de préférence un plat aux dimensions de la préparation. Ne pas couvrir.</p> <p>Posez le plat sur la grille, au niveau 1.</p>
Pizza surgelée	<p>Cette fonction permet de réchauffer ou de cuire et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 750 g.</p> <p>La décongélation ou la cuisson se fait en fonction chaleur tournante.</p> <p>Retirez la pizza de l'emballage d'origine et déposez-la sur la grille, au niveau 2.</p>
Quiche et tarte	<p>Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre.</p> <p>La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante.</p> <p>Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en pyrex, porcelaine, etc.).</p> <p>Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier sulfurisé.</p> <p>Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat.</p> <p>Posez le moule à tarte sur la grille, au niveau 2.</p> <p>Conseils : ne pas utiliser de moule métallique.</p> <p>Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détrempier sinon elle ne sera pas cuite correctement.</p>

Fonction « Décongélation auto »



La fonction « Décongélation auto » sélectionne pour vous les paramètres de décongélation appropriés en fonction de l'aliment et de son poids.

- Appuyez sur les touches < et >. Sélectionnez « Décongélation auto » puis validez.
- Le four propose alors une liste de différents aliments.
- Appuyez sur les touches < et > pour choisir parmi la liste proposée :

Pain

Gâteaux

Légumes

Poisson

Porc

Viande rouge

Volaille

Votre choix effectué, validez en appuyant sur OK.



- Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande d'entrer son poids (Kg) sauf dans le cas des légumes ou un temps (modifiable) est proposé. Entrez le poids, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case « Heure de fin de cuisson » et en entrant la nouvelle heure de fin de cuisson. Validez avec la touche OK.

Fonction « Réglages »



- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à obtenir l'écran « Réglages ».
- Validez avec la touche OK.

Vous accédez aux réglages suivants :

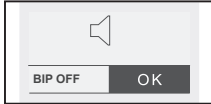
- Heure (voir début de ce chapitre)
- Son
- Affichage
- Consommation
- Langue

Son :



- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à obtenir l'écran « Son ».
- Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches :

UTILISATION



- Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez : Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez.



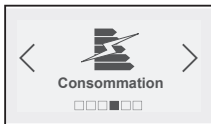
Affichage :

Réglage du contraste de l'écran :

Appuyez sur les touches < ou > jusqu'à obtenir l'écran « Affichage ». Validez avec la touche OK.



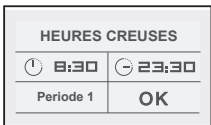
Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < ou > et validez. Augmentez ou diminuez le contraste grâce aux touches < et > puis validez en appuyant sur OK.



Consommation :

Réglage de la consommation d'électricité :

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).



1. Fin des « heures creuses »
2. Début des « heures creuses »
3. Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes

Si vous bénéficiez d'un contrat d'électricité avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

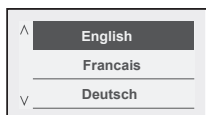
Pour entrer ou modifier les données, validez puis entrez les plages horaires par période.

1. Fin des « heures creuses »
2. Début des « heures creuses »
3. Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes



Langue :

Réglage de la langue : En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.



Diverses langues sont accessibles :

Français	Tchèque	Russe
Anglais	Slovaque	Hébreu
Allemand	Hongrois	Norvégien
Espagnol	Polonais	Suédois
Portugais	Italien	Finois
Néerlandais	Grec	Danois

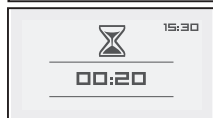
Fonction « Minuterie »



Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.



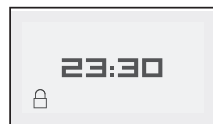
- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à obtenir « Minuterie » puis validez. *L'écran affiche 00:00:00 en clignotant.*
- Entrez le temps souhaité grâce aux touches < et > et validez avec la touche OK.



La minuterie décompte le temps dès la validation et émet un bip à la fin du décompte.

- Appuyez sur la touche Stop pour annuler la minuterie.

Verrouillage des commandes (sécurité enfants)



Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

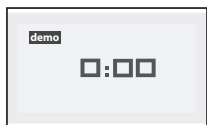
- le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche verrouillage pendant quelques secondes. Un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.
- Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche verrouillage, sélectionnez ensuite la case « Débloquer » et validez.
- Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

Mode « Démo »



Pour activer le mode DÉMO :

- Réglez l'heure à 0:00 (voir chapitre « Remise à l'heure »).
- Appuyez simultanément sur les touches < et > jusqu'à l'apparition de « DÉMO » dans l'afficheur.

Pour sortir du mode DÉMO :

- Réglez l'heure à 0:00. Validez.
- Appuyez simultanément sur les touches < et > jusqu'à ce que « DÉMO » disparaisse de l'afficheur.



Attention

Lorsque votre four se trouve en mode « Démo », les éléments chauffants ne sont pas actifs.

Tableau des problèmes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant ou consultez notre site www.pelgrim.nl pour obtenir plus d'informations.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est en panne. Vérifiez en tout cas les points suivants :

Question	Que faire ?
Le décompte du temps est enclenché mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau tournant ne tourne pas et les aliments ne sont pas chauffés). « Temps » et « Démo » clignotent en alternance dans l'afficheur.	L'appareil est en mode DÉMONSTRATION (voir mode « Démo »).
L'appareil ne se met pas en marche.	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez que la porte du four est complètement fermée. Vérifiez que la sécurité enfants n'est pas activée.
L'appareil continue à faire du bruit à la fin de la cuisson.	L'appareil est équipé d'un ventilateur à action différée pour éliminer la vapeur d'eau résiduelle. À la fin du programme, le ventilateur continue de tourner pendant 15 minutes.
Vous apercevez de la vapeur sur la vitre.	Essuyez la condensation avec un chiffon.
Les aliments ne sont pas chauffés pendant un programme micro-ondes.	Vérifiez que le récipient est adapté aux micro-ondes et que le niveau de puissance est approprié.
Le gril dégage de la fumée au début d'un programme.	Enlevez tous les résidus de cuisson des éléments chauffants avant chaque utilisation.
Des étincelles se produisent dans l'appareil.	Nettoyez minutieusement l'appareil : enlevez la graisse, les résidus de cuisson, etc. Retirez tous les éléments métalliques des parois du four. N'utilisez jamais d'éléments métalliques avec la grille.

UTILISATION

Code d'erreur	Signification
F01	Erreur au niveau de la sonde
F02	Four surchauffé
F10	Information : Coupure de courant pendant la cuisson
AUTO	Auto Stop : durée de cuisson trop longue

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

Confiez uniquement les tâches d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie serait annulée.

Avant une tâche d'installation, d'entretien ou de réparation, l'appareil doit être déconnecté du réseau. L'appareil n'est déconnecté du réseau que lorsque :

- l'interrupteur principal du système électrique de la maison est éteint, ou bien
- le fusible du système électrique de la maison a été retiré, ou bien
- la fiche a été débranchée.

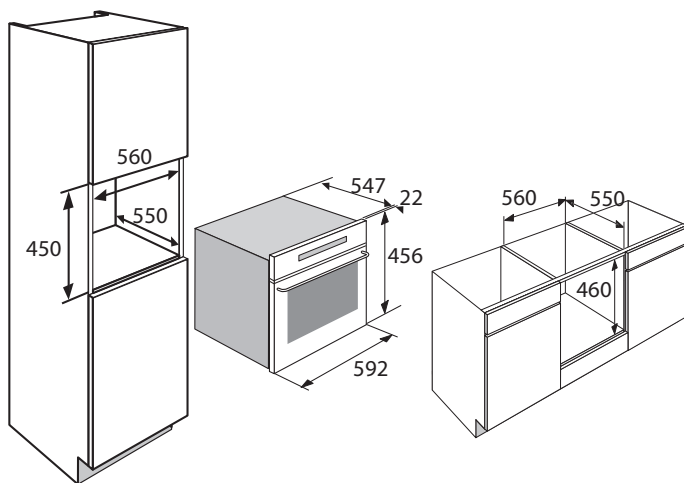
Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine Pelgrim. Seules les pièces garanties par Pelgrim sont conformes aux exigences de sécurité.

Afin d'éviter toute situation dangereuse résultant d'un câble de raccordement endommagé, celui-ci peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.

Déballage

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

Dimensions d'encastrement



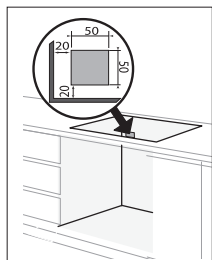
Raccordement électrique

220-240 V~ - 50 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

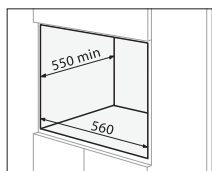
INSTALLATION

Encastrement



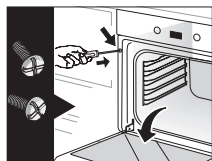
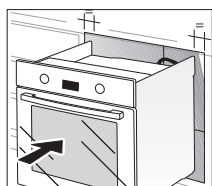
Les schémas déterminent les dimensions d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 50 mm au maximum.



Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière ou le revêtement du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble avec 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- Percez un trou de 2 mm de diamètre dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- Fixez le four avec les deux vis.



Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Mikrowellenofen

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	5
Zubehör	6

Betrieb

Garen oder Abtauung	7
Einstellung der Sprache	7
Einstellung der Uhrzeit	7
Neueinstellung der Uhrzeit	7
Stand-by-Modus	8
Die Funktion „Expert“	8
Gartabelle „Expert“	9
Funktion „Expert“	10
Mikrowelle	12
Abtauung	13
Leitfaden für das Abtauen	14
Mikro-Heißluft	15
Grill + Mikrowelle	16
Gartabelle für die Funktion Grill + Mikrowelle	17
Warmhalten	17
Ober- und Unterhitze + Mikrowelle	17
Ober- und Unterhitze	19
Heißluft-Grill	19
Grill (stark und mittel)	19
Kombi-Wärme	20
Heißluft	20
Gartabelle für Ober- und Unterhitze - Heißluft-Grill - Grill mittel und stark	20
Gartabelle kombinierte Hitze - Heißluft	22
Funktion „Rezepte“	23
Gartabelle für die Funktion „Rezepte“	24
Funktion „Automatische Abtauung“	27
Funktion „Einstellungen“	28
Funktion „Eieruhr“	29
Sperrung der Bedieneinrichtungen (Kindersicherung)	30
„Demo“-Modus	30
Störungstabelle	31

Installation

Allgemeines	33
Einbaumaße	34
Elektroanschluss	34
Einbau	35

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	36
-------------------------------------	----

Einführung

Sie haben sich für einen Pelgrim-Mikrowellenofen entschieden. Optimaler Benutzerkomfort und einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts im Vordergrund. Die umfangreichen Anpassungsoptionen erlauben es Ihnen, immer die perfekte Zubereitungsart auszuwählen.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihren Mikrowellenofen optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.

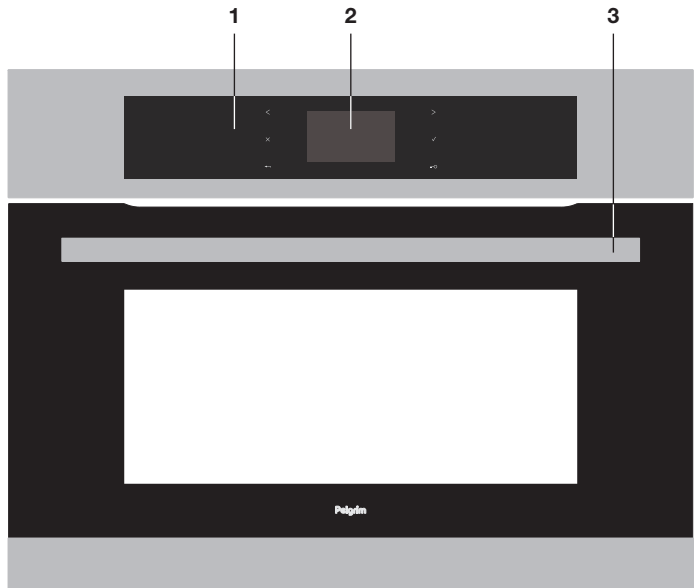
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. Auf dem Typenschild stehen alle Angaben, die der Kundendienst zur adäquaten Behandlung Ihrer Probleme und Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

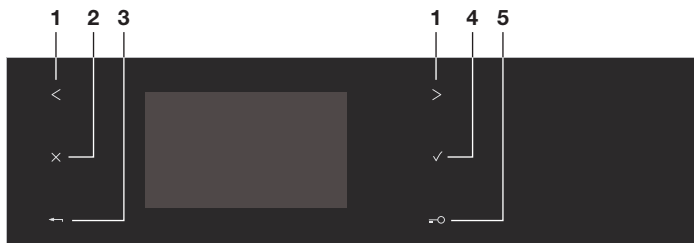
IHR MIKROWELLENOFEN

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Display
3. Türgriff

Bedienleiste



1. Wahltaste
2. Stoptaste
3. Zurück-Taste
4. OK- (Bestätigungs-) Taste
5. Verriegelung der Tasten

Zubehör



Der Rost:

- Hiermit können Sie toasten, überbacken oder grillen. Der Rost sollte niemals mit anderem metallendem Kochgeschirr im Modus Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Heißluft + Mikrowelle verwendet werden. Sie können jedoch Lebensmittel in einer Aluminiumschale aufwärmen, vorausgesetzt, diese ist durch eine Platte vom Rost isoliert.



Glasfettpfanne

- Diese kann halb mit Wasser gefüllt für Wasserbad-Kochverfahren im Heißluft-Modus verwendet werden. Sie kann als Auflaufform verwendet werden.



Achtung:

Achten Sie darauf, die Fettpfanne mittig auf die Seitenroste zu stellen, damit die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt wird.



Emaillplatte

- Dies wird verwendet zum Kuchenbacken oder als Tropfenschale zum Auffangen von Grillflüssigkeit. Vermeiden Sie es, Braten oder Fleisch direkt auf die Platte zu legen, da dies zu erheblichen Spritzflecken an den Ofenwänden führt.



Wichtig:

Verwenden Sie diese Platte nicht zum reinen Mikrowellen- oder Mikrowelle + Heißluftgaren.

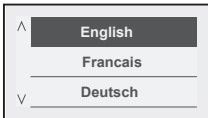
Garen oder Abtauung

Der Backofen verfügt über 3 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können.

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): Funktion „Expert“ auswählen.
- Ein Rezept, für das die Unterstützung des Backofens erforderlich ist (eigene Wahl nur der vorgeschlagenen Lebensmittelart sowie des Gewichts und der Backofen wählt die passenden Parameter aus: Temperatur, Gardauer, Garmodus): Funktion „Rezepte“ auswählen.
- Abtauautomatik. Es ist lediglich das vorgeschlagene Lebensmittel auszuwählen, Gewicht eingeben oder für Gemüse eine Zeit: Funktion „Automatische Abtauung“ auswählen.

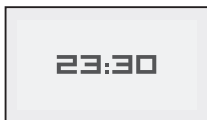
Einstellung der Sprache

Der Ofen zeigt direkt folgendes Display an. Auswahl der Sprache durch Drücken der Tasten < oder >. Mit OK bestätigen.



Einstellung der Uhrzeit

Anschließend wird ein zweites Display angezeigt und die Uhrzeit kann eingestellt werden. Die Uhrzeit mit den Tasten < oder > einstellen und anschließend auf OK drücken. Die Uhrzeit blinkt und die Einstellung kann über die Tasten < und > erfolgen. Mit der Taste OK bestätigen. Für die Einstellung der Minuten ebenso vorgehen.

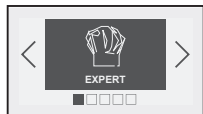


Es kann zwischen der Anzeige 2-mal-12- Stunden-Zählung (a.m./p.m.) oder 24- Stunden-Zählung gewählt werden. Mit den Tasten < oder > auswählen und anschließend durch Drücken auf OK bestätigen.

Neueinstellung der Uhrzeit

- Die Taste OK drücken.

Der Backofen zeigt standardmäßig folgendes Display an (Funktion „Expert“).





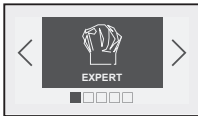
- Die Tasten < oder > bis zum Display „Einstellungen“ drücken, mit OK bestätigen.
- Das Display „Zeit“ wird angezeigt. Für den Zugang zum Display der Zeitdaten erneut auf OK drücken, dann wie beim Einschalten vorgehen.

Stand-by-Modus

Wenn innerhalb von 1,30 Minuten keine Einstellungen vorgenommen wurden, erlischt die Anzeige zur Energieeinsparung (außer bei einem zeitverzögerten Start). Das Display ist im Stand-by-Modus. Zur Aktivierung des Backofens und um die Helligkeit des Displays wiederherzustellen, einige Sekunden auf eine beliebige Taste drücken. Die Uhrzeit wird erneut angezeigt.

Die Funktion „Expert“

Über die Funktion Expert können alle Garparameter selbst eingestellt werden: Temperatur, Mikrowellenleistung, Garmodus, Gardauer.



- Die Taste OK drücken. Zugang zum Display „EXPERT“.
- Erneut auf OK drücken, um den Garmodus aus der folgenden Liste durch Drücken auf < oder > auszuwählen (für die Auswahl in der beigefügten Gartabelle nachsehen):

Mikrowellen

Abtauung

Mikro-Heißluft

Grill mittel + Mikrowelle

Grill stark + Mikrowelle

Ober- und Unterhitze + Mikrowelle

Warm halten

Ober- und Unterhitze

Heißluft-Grill

Grill stark

Grill mittel












Kombi-Wärme

Heißluft

- Zur Bestätigung die Taste OK drücken.



Gartabelle „Expert“

	<p>MIKROWELLE (empfohlene Leistung 1000 W, mindestens 100 W, höchstens 1000 W)</p>
	<p>ABTAUUNG (vorgegebene Leistung 200 W)</p>
	<p>MIKRO-HEISSLUFT (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 500 W)</p>
	<p>GRILL mittel + MIKROWELLE (empfohlene Position 2, mindestens 1, höchstens 3, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 700 W)</p>
	<p>GRILL stark + MIKROWELLE (empfohlene Position 3, mindestens 1, höchstens 3, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 700 W)</p>
	<p>OBER- UND UNTERHITZE + MIKROWELLE (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C, empfohlene Leistung 500 W, mindestens 100 W, höchstens 700 W)</p>
	<p>WARM HALTEN (vorgegebene Leistung 100 W)</p>
	<p>OBER- UND UNTERHITZE (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 35 °C, höchstens 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze. • Für rotes Fleisch wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.
	<p>HEISSLUFT-GRILL (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 200 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement und durch die Luftumwälzung. • Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und Braten sind saftig und rundum knusprig. • Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste schieben. • Zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
	<p>GRILL STARK (empfohlene Position 3, mindestens 1, höchstens 3)</p>
	<p>GRILL MITTEL (empfohlene Position 2, mindestens 1, höchstens 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement ohne Heißluft. • 5 Minuten vorheizen. • Zum Überbacken von Gemüsegerichten, Nudeln, Obst usw. auf dem Rost.

	<p>KOMBI-WÄRME (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze, durch das runde Element in der Rückwand sowie durch Luftumwälzung. • Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und etwas Grilleinwirkung zum Anbräunen. • Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen, vorzugsweise in Blechgefäßen mit Anti-Haftbeschichtung.
	<p>HEISSLUFT (empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 50 °C, höchstens 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Garen erfolgt durch das Hezelement in der Rückwand des Backofens und durch die Luftumwälzung. • Schneller Temperaturanstieg: Manche Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden. • Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen. • Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 2 Ebenen.

Funktion „Expert“

Der Backofen fordert zur Eingabe folgender Garparameter auf:

- Garen ohne Mikrowelle:

Temperatur

Beliebige Garzeit

- Garen mit Mikrowelle:

Leistung

Garzeit

- 3 D-Mikro-Heißluft:

Temperatur

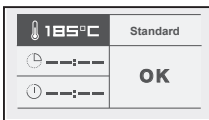
Leistung

Garzeit

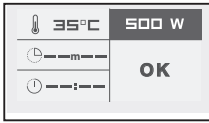
Temperatur

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus. Diese kann wie folgt verändert werden:

Auswahl des Feldes „Temperatur“ durch Drücken auf < oder >. Mit der Taste OK bestätigen. Das Feld „Temperatur“ blinkt: Die gewünschte Temperatur durch Drücken auf < oder > auswählen und bestätigen.



In der Position Grill (mittel oder stark) das Feld „Grilleistung“ wählen, die gewünschte Leistung mit den Tasten < oder > (1 - 3) einstellen und bestätigen.



Leistung

Der Backofen empfiehlt die ideale Leistung gemäß dem bereits gewählten Garmodus. Diese kann wie folgt verändert werden:

- Auswahl des Feldes „Leistung“ durch Drücken auf < oder >. Mit der Taste OK bestätigen. Das Feld „Leistung“ blinkt: Die gewünschte Temperatur durch Drücken auf < oder > auswählen und bestätigen.



Gardauer und Garzeitende

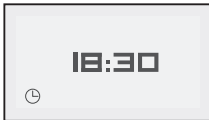
- Die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauer-Feldes eingeben.
- Auf < oder > drücken, anschließend bestätigen, damit das Feld blinkt. Durch Drücken auf < oder > die Gardauer eingeben und bestätigen. Beim Einstellen der Gardauer wird das Ende der Gardauer automatisch angepasst.



Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden, wenn Sie den Start des Programms verzögern wollen. In diesem Fall das Garzeitende-Feld wählen und wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen.

Nach der Wahl des Garzeitendes bestätigen.

Der Backofen zeigt bis zum Beginn des Garens die Uhrzeit und das Symbol mit der Uhrzeit des Garzeitendes an.



Option „Grill +“

- Das Feld „Standard“ auswählen und mit der Taste OK bestätigen. „Standard“ beginnt zu blinken. Durch Drücken der Taste < oder > mit anschließender Bestätigung gelangt man zur Funktion „Grill +“. Mit dieser Funktion kann das Garen mit einem Überbacken des Gerichts in den letzten 5 Minuten abgeschlossen werden. Das Symbol dieser Funktion ist ein Blinken des Grills im Display beim Start 5 Minuten vor Garende.

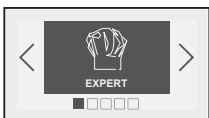


Hinweis: Die Option „Grill +“ kann nur mit folgenden Funktionen genutzt werden: Heißluft-Grill, Heißluft, Ober- und Unterhitze und kombinierte Hitze.

Start des Garvorgangs

Bei Heißluft oder Heißluft-Grill:

Beim Start des Garvorgangs wird nachstehender Bildschirm mit der Angabe angezeigt, dass er auf schnelles Aufheizen (Booster) geht. Anhand des zunehmend ausgefüllten Pfeils kann der Temperaturanstieg des Backofens verfolgt werden.



Links wird die gegenwärtige Temperatur im Ofen angegeben und rechts die Temperaturvorgabe. Nachdem die Temperatur erreicht ist, geht der Ofen in den Garmodus.

Garende:

Garen mit gewählter Dauer:

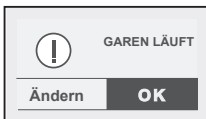
- Der Ofen stellt sich automatisch aus, für 2 Minuten ertönt ein Signalton. Auf OK drücken, um die Signaltöne auszustellen.

Abschalten bei laufendem Garvorgang

- Um einen laufenden Garvorgang abzuschalten, lange auf STOP drücken.

Ändern bei laufendem Garvorgang

Durch Drücken der Zurück-Taste können jederzeit die Temperatur und die Gardauer geändert werden. Auf das Feld „Ändern“ gehen und die Parameter durch Drücken auf < oder > ändern und anschließend bestätigen.



Mikrowelle

Verwendung der verschiedenen Leistungsstufen

Leistung	Nutzung
1000 W / 900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Wasser enthalten. Kochen von Gerichten, die viel Wasser enthalten (Suppen, Saucen, Tomaten usw.).
800 W / 700 W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade.
500 W	Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen. Garen von Trockengemüse. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
400 W / 300 W	Kochen von Milchprodukten, Marmelade.
200 W	Abtauung von Hand. Weich machen von Butter, Eis.
100 W	Abtauung von cremehaltigen Backwaren.

Aufwärmen auf 2 Ebenen

In der Funktion Mikrowelle, Position 500 W, können zwei Teller gleichzeitig erwärmt werden. Hierfür ist ein Teller in die 1. und der andere auf den Rost in die 3. Einschubhöhe zu stellen.

**Tipp:**

Die Teller mit Mikrowellenfolie, einer Tellerhaube oder einem anderen, umgekehrten Teller abdecken:

- Für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.
- Um das Austrocknen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
- Um die für das Erhitzen notwendige Zeit zu verringern.
- Um Nahrungsmittelspritzer im Garraum zu vermeiden.

Durch den Dampf bleibt der Geschmack der Lebensmittel vollständig erhalten.

Nahrungsmittelarten	Menge	Dauer
Gleichartige Lebensmittel wie z. B. Püree, Erbsen, Sellerie usw.	2 Teller zu je 200 g	4 bis 6 Min.
Unterschiedliche Lebensmittel, wie z. B. überbackener Fleischartopf, Ravioli, usw.	2 Teller zu je 300 g	6 bis 8 Min.

Abtauung

Über die Auftaufunktion der Mikrowelle kann beim Abtauen von Lebensmitteln viel Zeit gespart werden. Zum Abtauen von Lebensmitteln die Funktion AUTOMATISCHE ABTAUUNG oder MIKROWELLE bei 200 W verwenden.

Wissenswertes:

- Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Abtauen gegart werden. Größere Stücke wie Braten oder ganze Fische bleiben nach dem Auftauprogramm leicht gefroren.
- Damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden.
- Nahrungsmittel, die eine Kristalleisschicht aufweisen, tauen langsamer auf. In diesem Fall muss die Auftauzeit verlängert werden.

**Tipp:**

- Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Nahrungsmittel ab.
- In den meisten Fällen sind die Nahrungsmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, durchmischen oder trennen, wenn noch Klumpen bestehen.

- Fleisch und Fisch auf einer umgedrehten Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Nahrungsmittel mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.
- Einmal aufgetaute Nahrungsmittel nur nach Verarbeitung wieder einfrieren.

Dauer des Auftauprogramms:

Die Dauer des Auftauprogramms ist für Nahrungsmittel bei -18 °C berechnet. Dies gibt einen Anhaltspunkt für die erforderliche Auftauzeit, die tatsächliche Zeit variiert mit Dicke, Form, Größe und Verpackung des Nahrungsmittels.

Leitfaden für das Abtauen

Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Blätterteig oder Mürbeteig	400 g	1 - 3 Min.	Auf Küchenpapier legen und nach halber Auftauzeit wenden.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer	Empfehlungen
Jakobsmuscheln	500 g	5 - 7 Minuten	Auf einen Teller legen und nach Ablauf der halben Zeit mischen.
Geschälte Garnelen	100 g	1 - 2 Min.	
Rosa Garnelen (ganz)	200 g	2 - 4 Min.	
Scampi / Gambas (10)	500 g	6 - 8 Min.	

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
ganze Fische / in Scheiben / Filet / in Stücken	100 g	1 - 2 Min.
	200 g	3 - 5 Min.
	400 g	5 - 7 Min.
	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.

Nahrungsmittel	Menge	Dauer
Junger Puter / Schwein / Kalb / Rind / Geflügel als Braten / in Scheiben / in Stücken usw.	100 g	1 - 2 Min.
	200 g	3 - 5 Min.
	400 g	5 - 7 Min.
	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.
	1.250 g	23 - 25 Min.
	1.500 g	28 - 30 Min.
Blumenkohl / Broccoli / Karotten / Pilze / Mischgemüse / usw.	500 g	7 - 9 Min.
	750 g	12 - 14 Min.
	1.000 g	17 - 19 Min.
	1.750 g	34 - 36 Min.
Erdbeeren Himbeeren / Sauerkirschen Rote/schwarze Johannisbeeren / Heidelbeeren	250 g	7 - 9 Min.
	250 g	6 - 8 Min.
	250 g	5 - 7 Min.
	2.000 g	39 - 41 Min.
	2.000 g	39 - 41 Min.

Mikro-Heißluft

Mit der Funktion Mikro-Heißluft können zur Zeitersparnis Mikrowelle und Heißluft kombiniert werden. Hierzu stehen die Mikrowellen-Leistungsstufen 100-200-300-400-500 W zur Verfügung.



Tip:

Verwenden Sie beim Kochen mit der Funktion Mikro-Heißluft keine Metallgefäße.

Garen auf 2 Ebenen:

Gleichzeitiges Garen eines Kalbsbratens (1 kg) und eines Kartoffelgratins aus 800 g Kartoffeln, 55 Min. bei 170 °C und 300 W. Wir empfehlen, die Schüssel mit dem Gratin auf den Drehteller zu stellen und den Kalbsbraten in die Fettpfanne, Einschubhöhe 3, zu legen.



Achtung:

Niemals den Herd mit der Funktion Mikro-Heißluft vorheizen. Hierdurch kann das Gerät beschädigt werden.

- Hitzebeständige, mikrowelleneignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden.
- Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen.
- Nach dem Garvorgang würzen und das Fleisch 10 Min. in Alufolie verpackt liegen lassen. Hierdurch lockern sich die Fasern und das Fleisch bleibt zart.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + HL	Dauer (Min.)	Tipps:
Lammschulter mit Knochen	1300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Fettpfanne, Einschubhöhe 2
Rumpsteak	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 1
Putenbraten	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Kalbsbraten	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2

Grill + Mikrowelle

Diese Funktion ermöglicht die zeitgleiche Nutzung von Grill und Mikrowelle, wodurch ein schnelles Garen erzielt wird. In der Kombifunktion Grill + Mikrowelle stehen zwei Garstufen zur Verfügung:

- Funktion Grill stark + Mikrowelle;
- Grill schwach + Mikrowelle.

Sie können mit 7 Leistungsstufen kombiniert werden:

100 W/200 W/300 W/400 W/500W/ 600 W/700 W.

Gartabelle für die Funktion Grill + Mikrowelle

- Hitzebeständige, mikrowellengeeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden.
- Das Lebensmittel in einer Schale auf den Rost , Einschubhöhe 1 stellen. Das Gut nach halber Garzeit wenden.
- Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen.
- Nach dem Garvorgang würzen und das Fleisch 10 Min. in Alufolie verpackt liegen lassen. Hierdurch lockern sich die Fasern und das Fleisch bleibt zart.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (ohne Knochen und ohne Umwicklung)	1300 g	200 W + Grill stark	40 - 45 Min.
Rumpsteak	800 g	200 W + Grill stark	18 - 23 Min.
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	500 W + Grill stark	25 - 27 Min.
Putenbraten	800 g	300 W + Grill stark	27 - 32 Min.
Schweinebraten	1.000 g	300 W + Grill stark	35 - 40 Min.
Kalbsbraten	1.200 g	300 W + Grill schwach	50 - 55 Min.

Warmhalten

Über diese Funktion wird die Temperatur des Lebensmittels am Ende der Garzeit beibehalten.



Achtung:

Die maximale Einstellzeit für die Funktion WARMHALTEN beträgt 60 Minuten. Die eingestellte Zeit zum WARMHALTEN kann zu jeder Zeit geändert werden.

Ober- und Unterhitze + Mikrowelle

Mit der Funktion „Ober- und Unterhitze“ + Mikrowelle können zur Zeitersparnis Mikrowelle und die Funktion „Ober- und Unterhitze“ kombiniert werden. Hierzu stehen die Mikrowellen- Leistungsstufen 100-200-300-400-500-600-700 W zur Verfügung.



Tipp:

Beim Kochen mit der Funktion „Ober- und Unterhitze“ + Mikrowelle keine Metallgefäße verwenden.



Achtung:

Niemals den Herd bei Nutzung der Funktion Mikrowelle + Ober- und Unterhitze vorheizen. Hierdurch kann das Gerät beschädigt werden.

- Hitzebeständige, mikrowelleneignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden.
- Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen.
- Nach dem Garvorgang würzen und das Fleisch 10 Min. in Alufolie verpackt liegen lassen. Hierdurch lockern sich die Fasern und das Fleisch bleibt zart.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung MW + HL	Dauer (Min.)	Tipp:
Lammschulter mit Knochen	1300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Fettpfanne, Einschubhöhe 2
Rumpsteak	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Hähnchen/Perlhuhn	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 1
Putenbraten	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Schweinebraten	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Kalbsbraten	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Käsekuchen*		200 W + 100 °C	42 - 45	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2

pudding		200 W + 200 °C	20	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Quiche*		200 W + 200 °C	30	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2
Kartoffelgratin		300 W + 200°C	30-35	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 1
Gebäck mit aufgehendem Teig		200 W + 200 °C	45	In einer Schüssel auf dem Rost, Einschubhöhe 2

* Mit „Ober- und Unterhitze“ vorheizen und dann „Ober- und Unterhitze“ + Mikrowelle auswählen.

Ober- und Unterhitze

- Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzung.
- Die Gartemperatur ist in 5 °C-Schritten zwischen 35 °C und 220 °C regelbar.

Heißluft-Grill

- Das Garen erfolgt durch das Grillelement + Gebläse, wodurch dicke Lebensmittel gleichmäßig gegart werden.
- Die Gartemperatur ist in 5 °C-Schritten zwischen 50 °C und 200 °C regelbar.

Grill (stark und mittel)

- Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel wie Aufläufe und Fleisch garen und bräunen.
- Je nach Rezept kann sie vor oder nach dem Garvorgang eingesetzt werden.
- 2 Grillstufen stehen zur Verfügung: GRILL STARK und GRILL MITTEL.
- Zum Grillen von Fleisch und Fisch generell GRILL STARK verwenden. Zum Gratinieren sowie zum Bräunen empfindlicher Lebensmittel GRILL MITTEL verwenden.
- Das Zubehör (Rost und Fettpfanne) entsprechend der Höhe des Behältnisses oder des Lebensmittels in Einschubhöhe 1, 2 oder 3 einschieben.

Kombi-Wärme

- Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente mit Luftumwälzung.
- Die Gartemperatur ist in 5 °C-Schritten zwischen 50 °C und 220 °C regelbar.

Heißluft

Mit der Funktion Heißluft kann wie in einem herkömmlichen Herd gegart und gebräunt werden.



Tip:

- Die Gartemperatur ist in 5 °C-Schritten zwischen 50 °C und 220 °C regelbar.
- Das Zubehör (Rost oder Fettpfanne) immer in der 1. oder 2. Einschubhöhe verwenden. Dadurch wird die Hitze besser verteilt und die Garergebnisse sind besser.
- Hitzebeständige Behältnisse verwenden.
- Wenn direkt im Anschluss an einen Garvorgang mit einer der Funktionen Heißluft hitze aufgetaut werden soll, empfehlen wir zur Erzielung eines besseren Ergebnisses ca. 10 Minuten zu warten, damit sich Gerät abkühlen kann.

Garen auf 2 Ebenen:

- Ofen vorheizen.
- Für das zeitgleiche Backen von 2 Apfelkuchen, 1 Stunde bei 200 °C. Wir empfehlen, den ersten Gebäck in der Glasfettpfanne in die 1. Einschubhöhe zu schieben. Der zweite Gebäck kommt auf einem Gebäckteller auf den Rost (Einschubhöhe 3). Die beiden Teller nach halber Backzeit vertauschen.

Gartabelle für Ober- und Unterhitze - Heißluft-Grill - Grill mittel und stark

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Grill	Zeit in Minuten
Fleisch					
Schweinebraten (1 kg)	2		170 °C		90
Kalbsbraten (1 kg)	2				70-75
Rinderbraten (1 kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		

BETRIEB

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Grill	Zeit in Minuten
Lamm (Keule, Schulter, 1,5 kg)	2-1		210 °C		55-60
Schweinekotelett, Lamm	3			* GP3	
Rinderrippenstück	1		220 °C	GP2-3	
Geflügel (1,2 kg)	1		210 °C		50-60
Große Geflügelstücke	1	200 °C			
Kaninchen	2				40-45
Fisch					
Zubereitet (Goldbrasse, Lachs, Dorsch)	2				35-45
Gemüse					
Kartoffelgratin	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Gefüllte Tomaten	2				45-55
Gebäck					
Biskuit de Savoie	2				35-45
Biskuitkuchen	1				35-45
Biskuitrolle	2				8
Englisches Gebäck	1				45-60
Kekse	2				18-22
Sandgebäck	2				20-25
Crème (im Wasserbad)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Gebäck	2				40-50
Käsekuchen	1				65-75
Gugelhupf	1				45-50
Windbeutel	2				30-40
Mürbeteig-Tarte	2				30-40
Blätterteig-Tarte	2	* 220 °C			30-40
Sonstiges					

BETRIEB

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Ober- und Unterhitze	Heißluft- Grill	Grill	Zeit in Minuten
Fleischpastete in der Terrine (1 kg)	1	200 °C			80-90
Fleischpastete	2				40-65
Quiche	1				30-35
Geschlossene Schmortöpfe (Schmorbraten usw.)	1				90-180
Brot (500 g Mehl)	2	* 205 °C			25-40
Toastbrot	3			GP4	1-2

* Den Ofen vor dem Garen auf die angegebene Temperatur vorwärmen.

Gartabelle kombinierte Hitze - Heißluft

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Kombi- Wärme	Heißluft	Zeit in Minuten
Fleisch				
Schweinebraten (1 kg)	2		170 °C	90
Kalbsbraten (1 kg)	2			70-75
Rinderbraten (1 kg)			190 °C	
Lamm (Keule, Schulter, 1,5 kg)	2-1		210 °C	55-60
Schweinekotelett, Lamm				
Rinderrippenstück			220 °C	
Geflügel (1,2 kg)	1		210 °C	50-60
Große Geflügelstücke				
Kaninchen	2			40-45
Fisch				
Zubereitet (Goldbrasse, Lachs, Dorsch)	2	200 °C		35-45
Gemüse				
Kartoffelgratin	2	160 °C		55-60
Lasagne	2			40-45
Gefüllte Tomaten	2	200 °C		45-55
Gebäck				

Nahrungsmittel	Einschub- leiste	Kombi- Wärme	Heißluft	Zeit in Minuten
Biskuit de Savoie	2			35-45
Biskuitkuchen	1			35-45
Biskuitrolle	2	* 220 °C		8
Englisches Gebäck	1			45-60
Kekse	2			18-22
Sandgebäck	2			20-25
Creme (im Wasserbad)	2	160 °C		35-40
Madeleines	2			10-12
Gebäck	2			40-50
Käsekuchen	1	170 °C		65-75
Gugelhupf	1			45-50
Windbeutel	2			30-40
Mürbeteig-Tarte	2	200 °C		30-40
Blätterteig-Tarte	2	* 220 °C		30-40
Sonstiges				
Fleischpastete in der Terrine (1 kg)	1			80-90
Fleischpastete	2	180 °C		40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Geschlossene Schmortöpfe (Schmorbraten usw.)	1			90-180
Brot (500 g Mehl)	2			25-40
Toastbrot				

* Den Ofen vor dem Garen auf die angegebene Temperatur vorwärmen.

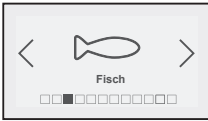
Funktion „Rezepte“



Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

- Die Tasten < oder > drücken. „Rezepte“ auswählen und anschließend bestätigen.
- Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittel vor. Zur Auswahl aus der vorgeschlagenen Liste die Tasten < oder > drücken:

Schwein, Kalb, Pute



- Rind
- Fisch
- Geflügel
- Gemüse
- Faseriges Gemüse
- Frische Gerichte
- Tiefgekühlte Gerichte
- Tiefkühlpizza
- Speckkuchen
- Tarte

Zur Bestätigung die Taste OK drücken.



- Nach der Auswahl des Lebensmittels fordert der Ofen zur Eingabe des Gewichts auf (Feld Kg). Dies gilt nicht für Quiches und Tartes, für die die Zeit vorgegeben ist. Nach der Eingabe des Gewichts berechnet und zeigt der Backofen automatisch die ideale Gardauer an. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes geändert werden, indem das Feld gewählt und die neue Uhrzeit des Endes der Gardauer ausgewählt wird. Mit OK bestätigen.
- Das Gericht in den Ofen stellen.
- Durch Drücken auf OK bestätigen; der Backofen schaltet sich ein.
- Der Backofen lässt ein Signal ertönen und schaltet sich aus, wenn die Gardauer abgelaufen ist.

Gartabelle für die Funktion „Rezepte“

	Verwendete Funktion	Mindestgewicht/ -dauer	Höchstgewicht/ -dauer
Schwein	Mikro-Heißluft	500 g/25 Min.	2.000g/75 Min.
Rind	Mikro-Heißluft	500g/15 Min.	2.000g/40 Min.
Fisch	Mikrowellen	100 g/1 Min. 45	1.000g/12 Min.
		Das Lebensmittel bei Ertönen des Signaltons wenden (halbe Garzeit)	
Hähnchen	Mikro-Heißluft	500g/20 Min.	2.000g/55 Min.
Gemüse	Mikrowellen	100 g/3 Min. 10	1.000g/18 Min.
		Das Lebensmittel bei Ertönen des Signaltons wenden (halbe Garzeit)	

	Verwendete Funktion	Mindestgewicht/ -dauer	Höchstgewicht/ -dauer
Faseriges Gemüse	Mikrowellen	100g/4 Min.	1.000g/21 Min.
		Das Lebensmittel bei ertönen des Signaltons wenden (halbe Garzeit)	
Gratin Frisch	Grill + MW	500 g/12 Min. mini.	2000 g/37 Min. maxi.
Gratin gefroren	Grill + MW	250g/8 Min.	1.000g/25 Min.
Pizza	Heißluft	100 g/10 Min. mini.	750 g/23 Min. 30 max.
Quiche	Mikro-Heißluft	35 Min. vorgegeben	
Tarte	Mikro-Heißluft	35 Min. vorgegeben	

Schwein, Kalb, Pute und Rind	<p>Diese Funktion dient dem Garen und Bräunen von Puten-, Schweine- oder Kalbsbraten mit einem Gewicht zwischen 500 g und 2000 g. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikro-Heißluft. Hitzebeständige, mikrowellene geeignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden. Um Fettspritzer und Rauchentwicklung zu vermeiden, einen Braten ohne Speck bevorzugen. Das Fleisch 1 Stunde vor dem Garvorgang aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Den Braten nach dem Garen 10 Minuten in Alufolie verpackt ruhen lassen. Hierdurch können sich die Fasern lockern und der Braten bleibt zart. Nach dem Garvorgang würzen.</p>
Fisch	<p>Mit dieser Funktion kann Fisch mit einem Gewicht zwischen 100 g und 1000 g gegart werden. Sämtliche Fische sind für die Zubereitung in Mikrowellenherden geeignet. Es ist lediglich darauf zu achten, dass der Fisch frisch ist. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion. Der Fisch kann im Ganzen (in diesem Fall sind die dicksten Stellen einzustechen) oder in Scheiben sowie auch in einzelnen Filetstücken gegart werden. Den Fisch in eine runde oder ovale mikrowellene geeignete Glasschüssel legen, 2 - 3 Löffel Wasser, Zitrone oder Weißwein hinzufügen und die Schüssel mit einem flachen Teller oder mit Folie abdecken. Nach dem Garen würzen. Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 1) stellen.</p>

<p>Geflügel</p>	<p>Mit dieser Funktion können ganze Hähnchen oder Hähnchenstücke (Schenkel) von 500 g - 2000 g gegart und gebräunt werden. Das Garen erfolgt mit der Kombifunktion Mikro-Heißluft und/oder Grill. Hitzebeständige, mikrowelleneignete Schale, vorzugsweise aus Ton (weniger Fettspritzer als bei Glas) verwenden. Die Hähnchenschenkel können direkt in die Glasfettpfanne gelegt werden. Die Haut einstechen, um Spritzer zu vermeiden. Das Geflügel ölen, salzen und pfeffern und mit Gewürzen nach Wahl bestreuen. Ganzes Huhn: Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 1) stellen. Hähnchenschenkel: Bis zu 900 g, Fettpfanne auf Einschubebene 2 einschieben. Nach Ende der Garzeit, das Geflügel vor dem Verzehr 5 Min. im Ofen ruhen lassen.</p>
<p>Gemüse</p>	<p>Mit dieser Funktion können 100 g bis 1000 g Gemüse gegart werden. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion. Frisches Gemüse verwenden und es wie folgt garen: <ul style="list-style-type: none"> • 2 Löffel Wasser bis 200 g • 1/2 dl Wasser bis 500 g • 1 dl Wasser bis 1000 g Das Behältnis der Gemüsemenge anpassen und abdecken (mit Ausnahme bei Pilzen). Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 1) stellen. Das Gemüse umrühren, wenn nach Ablauf der Hälfte der Garzeit ein akustisches Signal ertönt. Es können Fett und Gewürze hinzugefügt werden. Nach dem Garen das Gemüse vor dem Verzehr einige Minuten ruhen lassen. ZARTES GEMÜSE, das mehr Wasser enthält: Zucchini-Scheiben oder -Würfel, in feine Scheiben geschnittener Lauch, ganze Kartoffeln gleicher Größe oder in regelmäßige Stücke geschnittene Kartoffeln, geviertelte Tomaten, mit Zitronen beträufelte Chicoreeviertel, Spinatblätter, gehackte Pilze usw. HÄRTERES UND FASERIGERES GEMÜSE: Rosenkohl, gehobelter Weißkohl, Blumenkohl oder in kleine Sträußchen geschnittener Broccoli, in Scheiben geschnittene Karotten, Selleriewürfel usw.</p>
<p>Frische Gerichte und tiefgekühlte Gerichte</p>	<p>Mit dieser Funktion können tiefgefrorene Fertiggerichte erhitzt und überbacken werden (Lasagne-Bolognese, Kartoffel-Gratin, Hachis Parmentier, Fischauflauf usw.), deren Gewicht zwischen 250 g und 1000 g liegt und für frische Gerichte von 500 bis 2000 g. Das Erhitzen oder Garen erfolgt mit der Kombifunktion Mikrowelle + Grill. Das Produkt aus der Originalverpackung nehmen und in ein für die Mikrowelle geeignetes und temperaturbeständiges Gargefäß geben. Vorzugsweise ein auf die Größe des Gerichts abgestimmtes Gefäß wählen. Nicht abdecken. Die Schale auf den Rost (Einschubhöhe 1) stellen.</p>

<p>Tiefkühl-pizza</p>	<p>Mit dieser Funktion kann tiefgefrorene Pizza mit einem Gewicht zwischen 100 g und 750 g erhitzt oder gebräunt werden. Das Auftauen oder Garen erfolgt mit der Heißluftfunktion. Die Pizza aus ihrer Originalverpackung nehmen und auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen.</p>
<p>Quiche und Tarte</p>	<p>Mit dieser Funktion kann frischer Speckkuchen zwischen 27 und 30 cm Durchmesser gegart und gebräunt werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikro-Heißluft. Eine für die Mikrowelle geeignete und hitzebeständige Tarteform (Jenaer Glas, Porzellan usw.) verwenden. Bei der Verwendung von Fertigteig das mitgelieferte Backpapier verwenden. Überstehendes Papier entsprechend den Abmessungen des Gargefäßes abschneiden. Die Tarteform auf den Rost (Einschubhöhe 2) stellen. Hinweis: Keine Form aus Metall verwenden. Füllung auf den Teig geben und die Quiche sofort zum Garen einführen. Den Teig nicht einweichen lassen, sonst wird er nicht richtig gegart.</p>

Funktion „Automatische Abtauung“



Die Funktion „Automatische Abtauung“ wählt die geeigneten Parameter je nach aufzutauendem Gericht und Gewicht aus.

- Die Tasten < oder > drücken. „Automatische Abtauung“ auswählen und anschließend bestätigen.
- Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittel vor.
- Zur Auswahl aus der vorgeschlagenen Liste die Tasten < oder > drücken:

Brot
Gebäck
Gemüse
Fisch
Schwein
Rotes Fleisch
Geflügel

Zur Bestätigung die Taste OK drücken.



- Nach der Auswahl des Lebensmittels fordert der Ofen zur Eingabe des Gewichts auf (Kg). Dies gilt nicht für Gemüse, für das eine veränderbare Zeit vorgeschlagen wird. Nach der Eingabe des Gewichts berechnet und zeigt der Backofen automatisch die ideale Gardauer an. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes geändert werden, indem das Feld gewählt und die neue Uhrzeit des Endes der Gardauer angezeigt wird. Mit OK bestätigen.

Funktion „Einstellungen“



- Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „Einstellungen“ anzeigt.
- Mit OK bestätigen.

Zugang zu folgenden Einstellungen:

- Uhrzeit (siehe Anfang dieses Kapitels)
- Ton
- Display
- Verbrauch
- Sprache



Ton:

- Tasten < oder > bis „Signalton“ drücken.

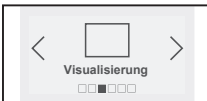
Einstellung des bei der Betätigung der Tasten ertönenden Tons:

- Auf Wunsch kann das Ertönen eines Signaltons bei jeder Betätigung abgeschaltet werden.



Hierzu diese Option aufrufen und wie folgt auswählen:

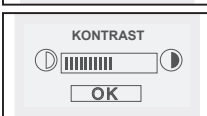
Beep an (aktiv) oder Beep aus (tonlos) wählen. Bestätigen.



Display:

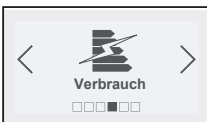
Einstellung des Displaykontrasts:

Tastens < oder > solange drücken, bis „Display“ erreicht wird. Mit OK bestätigen.



Mit den Tasten < oder > den Kontrastbalken auswählen und bestätigen.

Den Kontrast mit den Tasten < oder > erhöhen oder verringern, anschließend durch Drücken von OK bestätigen.



Verbrauch:

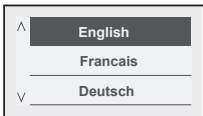
Einstellung des Stromverbrauchs:

Über dieses Display kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.



- 2.
- 3.
1. Ende des „Nachttarifs“
2. Beginn des „Nachttarifs“
3. Es können bis zu 3 unterschiedliche Zeitspannen eingegeben werden

Bei einem Vertrag mit dem Stromversorger über den Mondscheintarif können die entsprechenden Zeitspannen eingegeben werden, um den genauen Verbrauch bei vollem Tarif und bei Nachtтарif zu erhalten. Zur Eingabe oder Änderung der Daten mit OK bestätigen und dann die Zeitspannen nach Zeitraum eingeben.



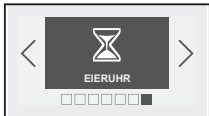
Sprache:

Einstellung der Sprache: Durch die Wahl dieses Displays kann diejenige Sprache eingestellt werden, die für die Kommunikation mit dem Backofen benutzt werden soll.

Verschiedene Sprachen sind verfügbar:

Französisch	Tschechisch	Russisch
Englisch	Slowakisch	Hebräisch
Deutsch	Ungarisch	Norwegisch
Spanisch	Polnisch	Schwedisch
Portugiesisch	Italienisch	Finnisch
Niederländisch	Griechisch	Dänisch

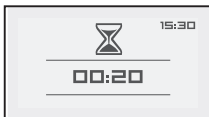
Funktion „Eieruhr“



Mit dieser Funktion kann die Funktion der Zeitschaltuhr benutzt werden.



- Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „Eieruhr“ anzeigt, anschließend bestätigen. *Das Display blinkt und zeigt 00:00:00 an.*
- Die gewünschte Zeit mit den Tasten < oder > eingeben und mit der Taste OK bestätigen.
Die Zeitschaltuhr zählt die Zeit ab, wenn OK gedrückt wird. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
- Zum Ausschalten des Signaltons die Taste Stopp drücken.



Sperrung der Bedienelemente (Kindersicherung)



Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

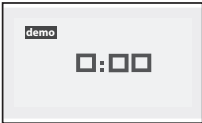
- Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste drücken, es erscheint ein Vorhängeschloss unten im Display und der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens ist verriegelt.
- Zur Freigabe die Taste erneut drücken, anschließend das Feld „Entriegeln“ auswählen und bestätigen.
- Die Bedienelemente des Backofens sind wieder zugänglich.



Achtung

Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Backofen nicht gesperrt werden.

„Demo“-Modus



Aktivieren des DEMO-Modus:

- Die Uhrzeit auf 0:00 stellen (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit“), anschließend bestätigen.
- Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten < und > drücken, bis „DEMO“ in der Anzeige erscheint.

Verlassen des DEMO-Modus:

- Die Uhrzeit auf 0:00 stellen. Bestätigen.
- Gleichzeitig die Tasten < und > lange drücken, bis „DEMO“ in der Anzeige erlischt.



Achtung

Wenn sich der Ofen im „Demo“-Modus befindet, sind die Heizelemente nicht aktiv.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website 'www.pelgrim.nl' für weitere Informationen.

Wenn Sie den Verdacht haben, dass das Gerät nicht richtig funktioniert, muss es nicht unbedingt defekt sein. Überprüfen Sie auf jeden Fall folgende Punkte:

Frage	Was ist zu tun
Die Zeit läuft, aber das Gerät arbeitet nicht (der Drehteller dreht sich nicht und das Nahrungsmittel wird nicht warm) „Zeit“ und „Demo“ blinken abwechselnd auf dem Display.	Das Gerät ist im Vorführ-Modus (Siehe „Demo“-Modus).
Das Gerät startet nicht.	Überprüfen, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen, ob die Ofentür ganz geschlossen ist. Überprüfen, dass die Kindersicherung nicht aktiviert ist.
Das Gerät macht weiterhin ein Geräusch, nachdem das Garen beendet ist.	Das Gerät verfügt über eine Ventilationsverzögerung, um verbleibenden Wasserdampf abziehen. Der Ventilator läuft noch 15 Minuten nach Ende des Programms weiter.
Sie stellen Dampf am Fenster fest.	Das Kondenswasser mit einem Tuch abwischen.
Nahrungsmittel werden bei einem Mikrowellenprogramm nicht erhitzt.	Überprüfen, ob das Kochgeschirr mikrowellengeeignet ist und ob die Leistungsstufe angemessen ist.
Der Grill entlässt Rauch zu Beginn eines Programms	Vor jeder Verwendung alle Garreste aus dem Heizelement entfernen.
Das Gerät gibt Funken ab.	Das Gerät gründlich reinigen: Fett, Garreste usw. entfernen. Eventuelle Metallgegenstände von den Wänden des Ofens entfernen. Niemals Metallgegenstände mit dem Rost verwenden.

BETRIEB

Fehlercode	Bedeutung
F01	Messfehler
F02	Überhitzter Ofen
F10	Information: Stromunterbrechung während des Garens
AUTO	Auto-Stopp: Garzeit zu lang

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden! Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.



Achtung!

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

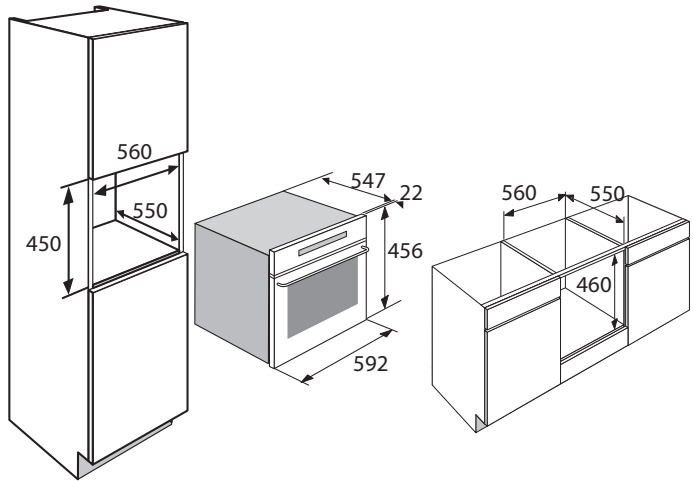
Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Um gefährliche Situationen zu vermeiden, die aus Schäden am Verbindungskabel resultieren, sollte dieses nur vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Auspacken

Entfernen Sie alle Schutzelemente. Überprüfen und berücksichtigen Sie die Spezifikationen, die auf dem Namensschild erscheinen.

Einbaumaße



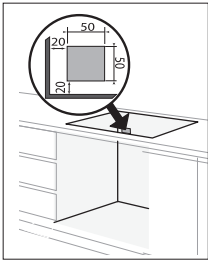
Elektroanschluss

220–240 V~ - 50 Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Ofens, die heiß werden können, in Kontakt kommt.
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

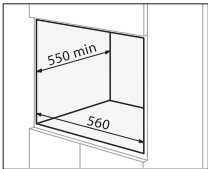
INSTALLATION

Einbau



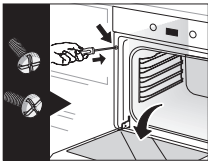
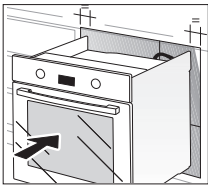
Das Schaubild zeigt die Abmessungen eines Schrankes, der den Ofen aufnehmen kann.

Dieses Gerät kann entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einer Säule angebracht werden. Wenn der Schrank geöffnet ist, muss die Öffnung maximal 50 mm betragen.



Der Ofen verfügt über eine optimierte Luftzirkulation, die bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse ermöglicht, wenn die folgenden Richtlinien eingehalten werden.

- Zentrieren Sie den Ofen im Schrank, um für einen Mindestabstand von 10 mm zu angrenzenden Schränken zu sorgen. Material oder Beschichtung des Schrankes müssen hitzebeständig sein. Um eine größere Stabilität zu erreichen, befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben durch die Bohrungen, die für diesen Zweck auf beiden Seiten der vorderen Innenblende angebracht sind.
- Bohren Sie ein Loch mit 2 mm Durchmesser in die Schrankwand, um ein Splintern des Holzes zu vermeiden.
- Befestigen Sie den Ofen mit den beiden Schrauben.



Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei der Umweltbehörde.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Gerät trägt das Symbol einer durchstrichenen Mülltonne, um auf die Verpflichtung zu separater Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen städtischen Abfallsammelzentrum oder einer durch diesen Service bereitgestellten Verkaufsstelle gebracht werden.

Getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit infolge unsachgemäßer Entsorgung bei. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

CONTENTS

Your microwave oven

Introduction	4
Description	5
Control panel	5
Accessories	6

Operating

Cooking or defrosting	7
Setting the language	7
Setting the time	7
Resetting the time	7
Standby mode	8
The “expert” function	8
“Expert” cooking guide	9
“Expert” function	10
Microwave cooking	12
Defrost	13
Defrost guide	14
Microwave + fan	15
Combi grill	16
Combi grill cooking guide	16
Keeping warm	17
Conventional microwave	17
Conventional	18
Turbo grill	18
Grill (full and medium)	19
Combined heat	19
Fan cooking	19
Conventional - turbo grill - medium and full grill guide	20
Combined heat - fan cooking guide	21
“Recipes” function	22
Guide to the “recipes” function	23
“Auto defrost” function	26
“Settings” function	26
“Minute minder” function	28
Control panel locking (child safety device)	28
“Demo” mode	28
Faults table	29

Installation

General	31
Building-in dimensions	32
Electrical connection	32
Building in	33

Environmental aspects

Disposing of the appliance and packaging	34
--	----

YOUR MICROWAVE OVEN

Introduction

You have chosen a Pelgrim microwave oven. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

This manual describes how you can make the best possible use of the microwave oven. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

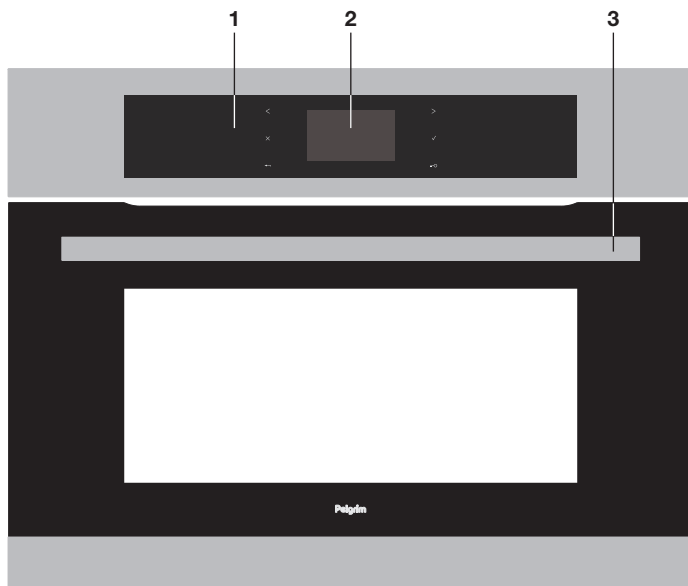
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

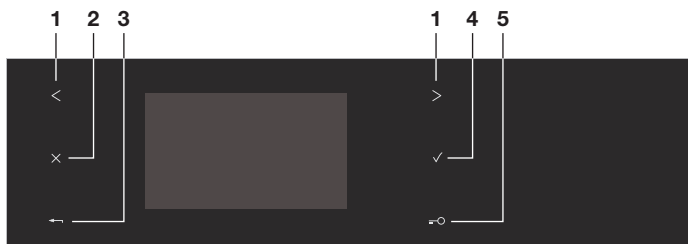
YOUR MICROWAVE OVEN

Description



1. Control panel
2. Display
3. Door handle

Control panel



1. Selector button
2. Stop button
3. Back button
4. OK (Confirm) button
5. Keypad locking

YOUR MICROWAVE OVEN

Accessories



The rack:

- This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes. However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.



The glass drip tray

- This can be used half-filled with water for double-boiler cooking methods on the forced air mode. It can be used as a cooking dish.



Note

Take care to place the drip tray in the centre of the side racks to avoid affecting air circulation.



Enamel plate

- This is used for baking cakes or as a drip tray for collecting grilling juices. Avoid placing roasts or meats directly in the plate, as this will cause significant splattering on the oven walls.



Important:

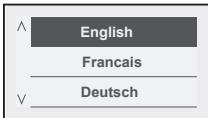
Do not use this plate for microwave-only cooking or microwave combination cooking.

Cooking or defrosting

This oven gives you access to three different types of programming depending on the degree of knowledge you have about the recipe in question.

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself): select the 'EXPERT' function.
- For a recipe where you need assistance from the oven (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking): select the 'RECIPES' function.
- Automatic defrost. You simply choose the type of food, enter the weight or a time for vegetables: Select the 'AUTO DEFROST' function.

Setting the language

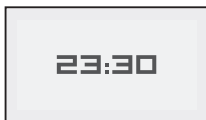


The oven automatically displays the following screen. It allows you to select your language by pressing the < and > buttons. Confirm by pressing OK.

Setting the time

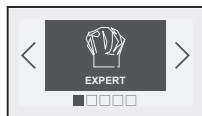


A second screen then appears, to allow you to set the time. Select the time using the < and > buttons then press OK. The hour display flashes, you can adjust it using the < and > buttons and confirm by pressing OK. Do the same for the minutes.



You can choose a 12-hour (am/pm) or 24-hour display. Select using the < and > buttons and then confirm by pressing OK.

Resetting the time



- Press the OK button.

The oven displays the following screen by default ("Expert") function.



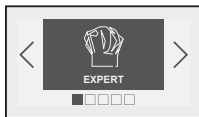
- Press the < and > buttons until the “Settings” screen appears, confirm with OK.
- The “Clock” screen is displayed; press OK again to access the time data screen and then proceed as for switching on for the first time.

Standby mode

After 1,30 minutes with no action by the user, the display switches off to save energy (except for a delayed start). The screen is then in standby mode. To activate the oven and restore the display to full brightness, press any key. The screen shows the time again.

The “Expert” function

The Expert function allows you to set the cooking parameters yourself: temperature, microwave power, type of cooking, cooking time.



- Press the OK button. The ‘EXPERT’ screen is displayed.
- Press OK again to choose the type of cooking from the following list by pressing the < and > buttons (to make a selection, refer to the cooking guide on the next page):

Microwave

Defrost

Microwave + Fan

Mw grill

Mw Full grill

Mw Conventional

Keep warm

Conventional

Turbo grill

Full grill

Medium grill

Combined heat












Fan cooking

- Confirm your selection by pressing OK.





OPERATING

“Expert” cooking guide

	<p>MICROWAVE (recommended power setting 1000 W min 100 W max 1000 W)</p>
	<p>DEFROST (fixed power setting 200 W)</p>
	<p>MICROWAVE & FAN (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C and recommended power setting 500 W min 100 W max 500 W)</p>
	<p>MW MEDIUM GRILL (recommended position 2 - min 1 - max 3 and recommended power setting 500 W min 100 W max 700 W)</p>
	<p>MW FULL GRILL (recommended position 3 - min 1 - max 3 and recommended power setting 500 W min 100 W max 700 W)</p>
	<p>MW CONVENTIONAL (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C et recommended power setting 500 W min 100 W max 700 W)</p>
	<p>KEEP WARM (fixed power setting 100 W)</p>
	<p>CONVENTIONAL (recommended temperature 200 °C min 35 °C max 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking is done by the upper and lower elements. • Preheating recommended for red meats.
	<p>TURBO GRILL (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 200 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking is done by the upper element and the fan. • Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crisp all over. • Slide the drip tray onto the bottom shelf support. • Recommended for searing and cooking legs of lamb well done, beef ribs. To retain the moist texture of fish steaks.
	<p>FULL GRILL (recommended position 3 - min 1 - max 3)</p>
	<p>MEDIUM GRILL (recommended position 2 - min 1 - max 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking controlled by the upper element without the fan. • Preheat the oven for five minutes. • Recommended for browning vegetable dishes, pastry, fruit, etc., placed under the grill.

OPERATING

	<p>COMBINED HEAT (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Cooking done by the upper and lower heating elements and by the fan.• Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a touch from the grill for browning.• Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed in a dish on a baking sheet which is preferably non-stick.
	<p>FAN COOKING (recommended temperature 200 °C min 50 °C max 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none">• Cooking is controlled by the heating element at the bottom of the oven and by the fan.• Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.• This is recommended to retain moisture in white meat, fish and vegetables.• For cooking multiple items on up to 2 levels.

“Expert” function

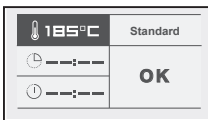
The oven asks you to enter the following cooking settings:

- Non-microwave cooking:
Temperature
Optional cooking time
- Micro-wave cooking:
Power
Cooking time
- Combined cooking + microwave:
Temperature
Power
Cooking time

Temperature

Based on the type of cooking you already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This can be adjusted as follows:

Select the “Temperature” symbol by pressing < or >. Confirm with the OK button and the “Temperature” symbol flashes: choose the desired temperature by pressing < or > and then confirm.



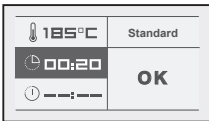
In the grill position (medium or full), select the “grill power” symbol and use the < and > buttons to set the power to the desired level (between 1 and 3) and then confirm.



Power

Based on the type of cooking already selected, the oven will recommend the ideal power. This can be adjusted as follows:

- Select the “Power” symbol by pressing < or >. Confirm with the OK button and the “Power” symbol flashes: choose the desired temperature by pressing < or > and then confirm.



Cooking time and end of cooking time

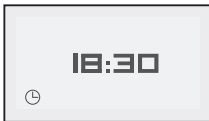
- Enter the cooking time for your dish by selecting the cooking time symbol.
- Press < or > and then confirm so that the symbol flashes. Enter the cooking time by pressing < and > and then confirm. When you set the cooking time, the end of cooking time automatically adjusts.



You can change the end of cooking time, if you want to delay the programme start. In this case, select the end of cooking time symbol and proceed as described for setting the cooking time.

Once you have selected the cooking end time, confirm.

Your oven will display the time and the end of cooking time symbol until cooking starts.



“Grill +”

- Select the “Standard” symbol and then confirm by pressing OK. “Standard” starts to flash. You can access the “Grill+” function by pressing the < and > buttons and confirming.

This function lets you finish your cooking programme by browning the dish for the last five minutes of the cooking time. This function is represented by a flashing grill on the screen when it is activated five minutes before the end of cooking.

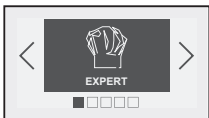
Note: The “Grill +” option can be used only with the following functions: ‘TURBO GRILL’, ‘CIRCULATING HEAT’, ‘CONVENTIONAL’ and ‘COMBINED HEAT’.



Starting a cooking programme

For cooking using circulating heat or turbo grill:

When cooking begins, the following screen is displayed, indicating that the oven is in rapid heating mode (Booster). You can monitor the progress of the temperature rise in the oven by looking at the shading in the arrow.



The current oven temperature is indicated on the left and the recommended temperature is displayed on the right. Once this temperature has been reached, the oven goes into cooking mode.

End of cooking:

Cooking with set cooking time:

- The oven turns off automatically and beeps for 2 minutes. Press OK to stop the beeps.

Cancelling during cooking

- To stop cooking in progress, press and hold the STOP button.

Altering cooking in progress

You can change the temperature or cooking time at any time by pressing the back button. Select the “Modify” field and change the settings by pressing < or > then confirming.



Microwave cooking

Using the power levels

Power	Use
1000W / 900W	Quickly reheating drinks, water, dishes containing a lot of water. Cooking foods containing a lot of water (soups, sauces, tomatoes, etc.)
800W / 700W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600W	Melting chocolate.
500W	Cooking fish and seafood. Heating on 2 levels. Gently simmering dry vegetables. Reheating or cooking delicate egg-based foods.
400W / 300W	Gently simmering dairy products, jams.
200W	Manual defrost. Softening butter and ice cream.
100W	Defrosting cream-based pastries.

Heating on two levels

When using the 500 W microwave power function, you can heat two dishes at the same time. In this case, put one plate on the turntable and the other on the shelf on the third level.



Tips

Cover the plates with special microwave film, a plate cover or another plate placed upsidedown on the first:

- to obtain the most even reheating;
- to avoid the food drying out;
- to reduce the reheating time;
- to prevent food spatter in the oven.

The foods keep all their flavour due to the steaming effect.

Type of food	Quantity	Time
Homogeneous foods like mashed potatoes, petits pois, celery, etc.	2 x 200 g plates	4 to 6 min.
Heterogeneous foods like: cassoulet, bourguignon, ravioli, etc.	2 x 300 g plates	6 to 8 min.

Defrost

Using your micro-wave oven to defrost frozen food saves you a lot of time. To defrost food, use the 'AUTOMATIC DEFROST' function or the 'MICROWAVE' function set to power level 200 W.

What you need to know

- Small cuts of meat or fish can be cooked immediately after defrosting. Larger pieces such as meat joints or whole fish will still be slightly frozen after the defrost programme.
- We recommend that you let the food stand for a period of time at least equal to the defrosting time to ensure an even temperature.
- Food covered with ice crystals will take longer to defrost. In this case, you should increase the defrosting time.



Tips

- The defrost time depends on the type of appliance. It also depends on the shape, size, starting temperature and quality of the food.
- In most cases, food must be removed from its packaging. Remember to remove any metal staples from the packaging.
- Halfway through defrosting, the pieces of food should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.
- Defrost meat or fish by putting it on an upside-down saucer on top of a plate to let the juices run. If they stay in contact with the food, they will overheat.
- Never refreeze food before cooking it.

OPERATING

Defrost programme time

Defrost programme times are calculated for food frozen at -18 °C. This gives you an indication of the required defrosting time, but the actual time may vary based on the thickness, shape, size and packaging of the food.

Defrost guide

Food	Quantity	Time	Recommendations
Flaky or short crust pastry	400 g	1 - 3 min	Place on absorbent paper and turn over half way through.

Food	Quantity	Time	Recommendations
Scallops	500 g	5 - 7 minutes	Place on a plate, mix midway through programme.
Shelled prawns	100 g	1 - 2 min	
Whole pink shrimp	200 g	2 - 4 min	
Rock lobster/Prawns (10)	500 g	6 - 8 min	

Food	Quantity	Time
Whole fish/darns/fillets/steaks	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Turkey/Pork/Veal/Beef/Poultry As roasts / slices / cubes / etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
1750 g	34 - 36 min	
2000 g	39 - 41 min	
Cauliflower / broccoli / carrots / mushrooms / diced mixed vegetables / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

OPERATING

Food	Quantity	Time
Strawberries	250 g	7 - 9 min
Raspberries/cherries	250 g	6 - 8 min
Gooseberries / blueberries / blackcurrants	250 g	5 - 7 min

Microwave + fan

The circulating heat + microwave function lets you combine microwave cooking with circulating heat which saves you a lot of time.

The microwave power levels available to you are 100-200-300-400-500 W.



Tips

When using mixed microwave and circulating heat cooking, do not use a metal plate.

Cooking on two levels

To simultaneously cook a 1 kg veal roast and 800 g of potatoes au gratin, 55 mins at 170 °C with microwave power set to 300 W. We suggest placing the gratin dish on the turntable and putting the veal joint in the drip tray on level 3.



Note

Never preheat your oven when using the microwave + circulating heat function. It could damage your appliance.

- Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).
- It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.
- Season after cooking, let the meat rest, still covered in cooking foil, for about 10 minutes, which allows the fibres to relax and the meat to remain tender.

OPERATING

Food	Quantity	Programming MW+ CH	Time (min)	Tips
Shoulder of lamb on the bone	1300 g	200W + 200 °C	32 - 37	In the drip tray, level 2
Sirloin	800 g	200W + 200 °C	23 - 28	In a dish, on the shelf, level 2
Chicken/guinea fowl	1200 g	200W + 200 °C	35 - 40	In a dish, on the shelf, level 1
Turkey roast	800 g	300W + 180 °C	32 - 37	In a dish, on the shelf, level 2
Roast pork	1200 g	300W + 180 °C	47 - 52	In a dish, on the shelf, level 2
Roast veal	1000 g	300W + 180 °C	37 - 42	In a dish, on the shelf, level 2

Combi grill

This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. There are two grill + microwave settings:

- Full grill + microwave;
- Low grill + microwave.

You can combine them using the following seven power settings:
100 W/200 W/300 W/400 W/500W/ 600 W/700 W.

Combi grill cooking guide

- Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).
- Place the food in a dish placed on the rack at level 1. Turn it half-way through cooking.
- It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.
- Season after cooking, let the meat rest, still covered in cooking foil, for about 10 minutes, which allows the fibres to relax and the meat to remain tender.

OPERATING

Food	Quantity	Programming	Time
Lamb shoulder (boned and tied)	1300 g	200 W + Full grill	40 - 45 min
Sirloin	800 g	200 W + Full grill	18 - 23 min
Chicken, guinea fowl	1200 g	500 W + Full grill	25 - 27 min
Turkey roast	800 g	300 W + Full grill	27 - 32 min
Roast pork	1000 g	300 W + Full grill	35 - 40 min
Roast veal	1200 g	300 W + Low grill	50 - 55 min

Keeping warm

This function keeps the food at the temperature it was when cooking finished.

**Note**

The maximum time for a 'KEEP WARM' programme is 60 minutes. You can alter the 'KEEP WARM' time at any point.

Conventional microwave

The conventional + microwave function lets you combine microwave cooking with the "conventional" function, which saves a lot of time. The microwave power levels available are 100-200-300-400-500-600-700 W.

**Tips**

When using the "conventional" cooking + microwave function, do not use a metal plate.

**Note**

Never preheat your oven when using the microwave + conventional function. It could damage your appliance.

- Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).
- It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.
- Season after cooking, let the meat rest, still covered in cooking foil, for about 10 minutes, which allows the fibres to relax and the meat to remain tender.

OPERATING

Food	Quantity	Programming MW+ CH	Time (min)	Tips
Shoulder of lamb on the bone	1300 g	200W + 200 °C	32 - 37	In the drip tray, level 2
Sirloin	800 g	200W + 200 °C	23 - 28	In a dish, on the shelf, level 2
Chicken/guinea fowl	1200 g	200W + 200 °C	35 - 40	In a dish, on the shelf, level 1
Turkey roast	800 g	300W + 180 °C	32 - 37	In a dish, on the shelf, level 2
Roast pork	1200 g	300W + 180 °C	47 - 52	In a dish, on the shelf, level 2
Roast veal	1000 g	300W + 180 °C	37 - 42	In a dish, on the shelf, level 2
Cheesecake*		200W + 100 °C	42 - 45	In a dish, on the shelf, level 2
Pudding		200W + 200 °C	20	In a dish, on the shelf, level 2
Quiche*		200W + 200 °C	30	In a dish, on the shelf, level 2
Potatoes au gratin		300W + 200 °C	30-35	In a dish, on the shelf, level 1
Yeast-risen cakes		200W + 200 °C	45	In a dish, on the shelf, level 2

* Preheat using the "conventional" sequence, then select the "conventional" + microwave function.

Conventional

- Cooking done using the upper and lower heating elements without the fan.
- The cooking temperature is adjustable between 35 and 220 °C in increments of 5 °C.

Turbo grill

- Cooking is done by the grill element + the fan, which gives even cooking for thick foods..
- The cooking temperature is adjustable between 50 and 200 °C in increments of 5 °C.

Grill (full and medium)

- This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats.
- It can be used before or after cooking, depending on the recipe.
- There are two grill settings: FULL GRILL and MEDIUM GRILL.
- As a general rule, use the FULL GRILL level for grilling meat and fish, and use the MEDIUM GRILL for gratins, and also for browning more delicate foods.
- Insert the accessories (grid or drip tray) at level 1, 2 or 3, based on the height of the cookware or the food.

Combined heat

- Cooking is done using the upper and lower heating elements with circulating heat from the fan.
- The cooking temperature is adjustable between 50 and 220 °C in increments of 5 °C.

Fan cooking

The Fan Cooking function lets you cook and brown foods like in a conventional oven.



Tips

- The cooking temperature is adjustable between 50 and 220 °C in increments of 5 °C.
- Always insert the accessories (shelf or drip tray) at level 1 or 2. This will ensure better heat distribution and optimum cooking results.
- Use cookware designed to withstand high temperatures.
- If you want to do a defrost after cooking with one of the circulating heat functions, we recommend waiting for about ten minutes to allow the oven to cool down in order to obtain the best results.

Cooking on two levels

- Preheat the oven.
- To cook two apple tarts at the same time, 1 hour at 200 °C., we recommend preparing the first tart in the glass drip tray inserted on level 1 and the second in a tart dish on the shelf on level 3. Change the position of the two dishes half-way through cooking.

OPERATING

Conventional - turbo grill - medium and full grill guide

Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Grills	Time in minutes
Meats					
Roast pork (1 Kg)	2		170 °C		90
Roast veal (1 Kg)	2				70-75
Roast beef (1 Kg)	2-1	* 220 °C	190 °C		
Lamb (leg, shoulder, 1.5 Kg)	2-1		210 °C		55-60
Pork, lamb chops	3			* GP3	
Beef rib	1		220 °C	GP2-3	
Poultry (1.2 Kg)	1		210 °C		50-60
Large piece of poultry	1	200 °C			
Rabbit	2				40-45
Fish					
Cooked (bream, salmon, hake)	2				35-45
Vegetables					
Potatoes au gratin	2				55-60
Lasagne	2				40-45
Stuffed tomatoes	2				45-55
Pastries					
Savoy sponge	2				35-45
Sponge cake	1				35-45
Sponge roll	2				8
Cake	1				45-60
Cookies	2				18-22
Biscuits	2				20-25
Cream (in a Bain-Marie)	2				35-40
Madeleines	2	* 170 °C			10-12
Pound cake	2				40-50
Cheesecake	1				65-75
Kouglof	1				45-50
Choux pastry	2				30-40

OPERATING

Food	Shelf level	Conventional	Turbo grill	Grills	Time in minutes
Shortcrust pastry tart	2				30-40
Thin flaky crust tart	2	* 220 °C			30-40
Other					
Pâté (1 kg)	1	200 °C			80-90
Pie	2				40-65
Quiche	1				30-35
Covered stews (beef casserole, etc.)	1				90-180
Bread (500 g flour)	2	* 205 °C			25-40
Toast	3			GP4	1-2

* Preheat the oven to the temperature indicated before cooking.

Combined heat - fan cooking guide

Food	Shelf level	Combined heat	Fan cooking	Time in minutes
Meats				
Roast pork (1 Kg)	2		170 °C	90
Roast veal (1 Kg)	2			70-75
Roast beef (1 Kg)			190 °C	
Lamb (leg, shoulder, 1.5 Kg)	2-1		210 °C	55-60
Pork, lamb chops				
Beef rib			220 °C	
Poultry (1.2 Kg)	1		210 °C	50-60
Large piece of poultry				
Rabbit	2			40-45
Fish				
Cooked (bream, salmon, hake)	2	200 °C		35-45
Vegetables				
Potatoes au gratin	2	160 °C		55-60
Lasagne	2			40-45
Stuffed tomatoes	2	200 °C		45-55

OPERATING

Food	Shelf level	Combined heat	Fan cooking	Time in minutes
Pastries				
Savoy sponge	2			35-45
Sponge cake	1			35-45
Sponge roll	2	* 220 °C		8
Cake	1			45-60
Cookies	2			18-22
Biscuits	2			20-25
Cream (in a Bain-Marie)	2	160 °C		35-40
Madeleines	2			10-12
Pound cake	2			40-50
Cheesecake	1	170 °C		65-75
Kouglof	1			45-50
Choux pastry	2			30-40
Shortcrust pastry tart	2	200 °C		30-40
Thin flaky crust tart	2	* 220 °C		30-40
Other				
Pâté (1 kg)	1			80-90
Pie	2	180 °C		40-65
Quiche	1	205 °C		30-35
Covered stews (beef casserole, etc.)	1			90-180
Bread (500 g flour)	2			25-40
Toast				

* Preheat the oven to the temperature indicated before cooking.

“Recipes” function



The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

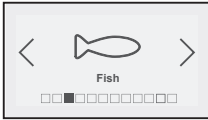
- Press the < and > buttons. Select “Recipes” and confirm.
- The oven gives you the option of choosing from a list of different foods. Press the < and > buttons to choose from the following list:

Pork-Veal-Turkey

Beef

Fish

OPERATING



Chicken
Vegetables
Fibre vegetables
Fresh gratin
Frozen gratin
Frozen Pizza
Fresh quiche
Fresh tarts

When you have made your choice, press OK to confirm.



- When you have selected the food, the oven asks you to enter its weight (Kg field) except for quiches and tarts where the time is fixed. Enter the weight and the oven will automatically calculate and display the ideal cooking time. If you wish, you can change the cooking finish time by selecting the cooking end time field and selecting the new end of cooking time. Confirm by pressing OK.
- Put your dish in the oven.
- Confirm by pressing OK; the oven switches on.
- The oven beeps and switches off when the cooking time has finished.

Guide to the “Recipes” function

	Function used	Min. weight/time	Max. weight/time
Pork-Veal-Turkey	MW & Fan	500g/25 min	2000g/75 min
Beef	MW & Fan	500g/15 min	2000g/40 min
Fish	Microwave	100g/1 min 45	1000g/12 min
		Turn the food over when the beep sounds (half-way through cooking)	
Poultry	MW & Fan	500g/20 min	2000g/55 min
Vegetables	Microwave	100g/3 min 10	1000g/18 min
		Turn the food over when the beep sounds (half-way through cooking)	
Fibre vegetables	Microwave	100g/4 min	1000g/21 min
		Turn the food over when the beep sounds (half-way through cooking)	
Fresh gratin	Grill + MW	500g/12min	2000g/37min
Frozen gratin	Grill + MW	250g/8 min	1000g/25 min
Frozen pizza	Fan	100g/10min	750g/23min. 30

OPERATING

	Function used	Min. weight/time	Max. weight/time
Fresh quiche	MW & Fan	35 min fixed	
Fresh tarts	MW & Fan	35 min fixed	

Pork, veal, turkey & Beef	<p>This function is used to cook and brown turkey, pork or veal roasts from 500 g to 2000 g.</p> <p>Cooking is done using the combined microwave + heat circulation function. Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish).</p> <p>It is preferable to choose roasts without barding fat to limit grease spatter and smoke.</p> <p>Remove the meat from the refrigerator and leave for 1 hour before placing in the oven.</p> <p>Place the dish on the rack at level 2.</p> <p>After cooking, leave the roast to rest in aluminium foil for 10 minutes. This allows the fibres to relax and the meat will remain tender.</p> <p>Season when cooking is finished.</p>
Fish	<p>This function allows you to cook fish weighing 100 g to 1000 g. All fish are suitable for microwave cooking. The only thing is to ensure the fish is very fresh.</p> <p>Cooking is done using the microwave function.</p> <p>You can cook fish whole (in this case cut a slash in the thickest part), in slices or fillets.</p> <p>Place the fish in a round or oval glass dish suitable for microwave use, add two to three tablespoons of water, lemon juice or white wine and cover with the lid of the dish or stretch film; season after cooking.</p> <p>Place the dish on the level 1.</p>
Chicken	<p>This function allows you to cook and brown a whole chicken or chicken pieces (legs) weighing between 500 and 2000g.</p> <p>Cooking is done using a combination of microwave plus heat circulation and/or grill mode.</p> <p>Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish). Chicken legs may be placed directly on the glass drip tray. Prick the skin to avoid splattering.</p> <p>Add oil, salt and pepper to the poultry and sprinkle with spices of your choice.</p> <p>Whole chicken: place the dish on the shelf on level 1.</p> <p>Chicken thighs: Up to 900 g, put the drip-tray on level 2.</p> <p>When cooking has finished, leave the poultry to rest for 5 mins in the oven before tasting.</p>

OPERATING

<p>Vegetables</p>	<p>These functions are used to cook vegetables weighing from 100g to 1000g. Cooking is done using the microwave function. Select very fresh vegetables and cook them with:</p> <ul style="list-style-type: none"> • two tablespoons of water up to 200 g • 50 ml of water up to 500 g • 100 ml of water up to 1000 g <p>Use cookware suited to the volume of food, cover unless cooking mushrooms.</p> <p>Place the dish on the level 1.</p> <p>A beep half-way through cooking warns you it is time to stir the food. Add fat and season if desired.</p> <p>When cooking has finished, leave the vegetables to rest for a few minutes before consuming.</p> <p>TENDER VEGETABLES containing more water: Courgettes cut into rounds or cubes, thinly sliced leeks, potatoes whole or cut into regular pieces, tomatoes cut into quarters, chicory cut into 4 and sprinkled with lemon, spinach leaves, thinly sliced mushrooms, etc.</p> <p>HARDER AND MORE FIBROUS VEGETABLES: Brussels sprouts, thinly sliced white cabbage, cauliflower or broccoli cut</p>
<p>Fresh dish & Frozen dish</p>	<p>This function allow you to reheat and brown prepared frozen dishes (lasagne, gratin dauphinois, cottage pie, fish gratin, etc.) from 250 g to 1,000 g and for fresh dishes from 500 to 2000 g.</p> <p>Reheating or cooking is carried out using the microwave + grill function. Remove the product from its packaging and place it in a heat-resistant dish suitable for use in a microwave oven. It is preferable to choose a dish with the same dimensions as the preparation. Do not cover.</p> <p>Place the dish on the level 1.</p>
<p>Pizza - frozen</p>	<p>This function lets you reheat and brown frozen pizzas weighing between 100 and 750 g.</p> <p>Defrosting or cooking is carried out using the circulating heat function. Remove the pizza from its packaging and place it on the rack at level 2.</p>
<p>Fresh quiche and tarts</p>	<p>This function allows you to cook and brown fresh quiches from 27 to 30 cm in diameter.</p> <p>Cooking is done using the combined microwave + heat circulation function. Use a heat-resistant, microwave-safe tart mould (Pyrex, porcelain, etc.). When you use ready-made pastry, do not remove the grease-proof paper. Cut the excess grease-proof to the dimensions of the dish.</p> <p>Place the tart mould on the rack at level 2.</p> <p>Tips: Do not use a metal mould.</p> <p>Begin cooking the quiche as soon as the filling has been poured into the pastry. Never let the pastry soak or it will not cook properly.</p>

“Auto defrost” function



The “Auto defrost” function selects the appropriate defrost settings based on the food and its weight.

- Press the < and > buttons. Select “Auto Defrost” and confirm.
- The oven gives you the option of choosing from a list of different foods.

- Press the < and > buttons to choose from the following list:

Bread

Pastries

Vegetables

Fish

Pork

Red meat

Poultry

When you have made your choice, press OK to confirm.



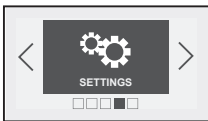
- When you have selected the food, the oven asks you to enter the weight (Kg) except for vegetables where the time is suggested, although this can be changed.

Enter the weight and the oven will automatically calculate and display the ideal cooking time.

If you wish, you can change the cooking finish time by selecting the cooking end time field and selecting the new end of cooking time.

Confirm by pressing OK.

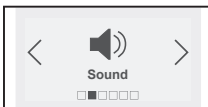
“Settings” function



- Press the < and > buttons until you reach the “Settings” screen.
- Confirm by pressing OK.

You have access to the following settings:

- Clock (see beginning of this section)
- Sound
- Display
- Consumption
- Language



Sound:

- Press the < or > buttons and until you reach the “Sound” screen. Adjustment of the sound emitted when buttons are pressed:

OPERATING

- If you wish, you can mute the beeps emitted each time you press confirm.



To do this, go to this option and select:
Beep on (active) or Beep off (silent). Confirm.



Display:

Adjusting screen contrast:

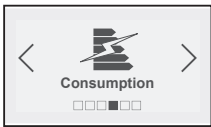
Press the < or > buttons and until you reach the “Display” screen.

Confirm by pressing OK.



Select the contrast bar using the < or > buttons and confirm.

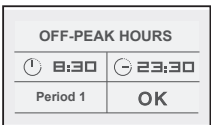
Increase or decrease the contrast using the < and > buttons then confirm by pressing OK.



Consumption:

Adjusting electricity consumption:

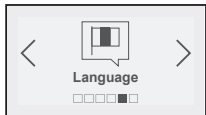
By accessing this screen, you will be able to view the energy consumption of your oven since the last time it was reset to zero (RESET).



If you have an energy bill arrangement with off-peak hours, you can consult the corresponding time periods and obtain detailed information about your consumption during peak and off-peak hours.

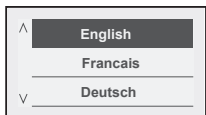
To enter or modify this data, press OK, then enter the times for peak and off-peak periods.

1. End of “Off-peak hours”
2. Start of “Off-peak hours”
3. You may enter up to 3 different periods



Language:

Setting the language: By choosing the screen, you can select the language used to communicate with your oven.



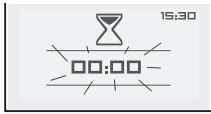
Various languages are available:

Français	Czech	Russian
English	Slovak	Hebrew
German	Hungarian	Norwegian
Spanish	Polish	Swedish
Portuguese	Italian	Finnish
Dutch	Greek	Danish

“Minute minder” function



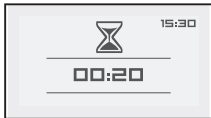
Select this option to access the minute minder function.



- Press the < and > buttons until “Minute minder” is displayed then confirm. *The display flashes 00:00:00.*

- Enter the desired time using the < and > buttons and confirm by pressing OK.

The minute minder starts to count down when OK is pressed and beeps at the end.



- Press the Stop button to cancel the minute minder.

Control panel locking (Child safety device)



You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

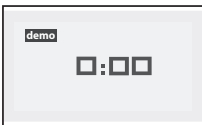
- When the oven is off, hold the lock button pressed for a few seconds; a key will then be displayed on the screen and access to the oven controls is now blocked.
- To unlock it, press the lock button again, then select the “Unlock” symbol and confirm.
- The oven controls are once again accessible.



Warning

You cannot lock the oven if you have programmed a cooking cycle.

“Demo” mode



To activate DEMO mode:

- Set the time to 0:00 (see “Resetting the time”) then confirm.
- Press and hold the < and > buttons simultaneously until the word ‘DEMO’ appears in the display.

To leave DEMO mode:

- Set the time to 0:00. Confirm.
- Press and hold the < and > buttons simultaneously until the word ‘DEMO’ disappears from the display.



Warning

When your oven is in ‘Demo’ mode, the heating elements are not operative.

OPERATING

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website ‘www.pelgrim.nl’ for more information.

If you suspect that your appliance is not working properly, it may not necessarily be broken. In all cases, check the following items:

Query	What to do
The time counts down but the appliance is not working (the turntable is not rotating and food is not heating). “Time” and “Demo” flash alternately in the display.	Your appliance is in DEMONSTRATION mode (See “Demo” mode).
The appliance does not start.	Check that your appliance is plugged in. Check that your oven’s door is fully closed. Check that the child safety feature is not activated.
The appliance continues to make noise after cooking has ended.	To drain residual water vapour, your appliance is equipped with a delayed ventilation feature. The fan continues to function for 15 minutes after the end of the programme.
You notice steam on the window.	Wipe the condensation off using a cloth.
Food is not heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The grill gives off smoke at the beginning of a programme.	Remove all cooking residue from the heating element before each use.
The appliance produces sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking residue, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the rack.

OPERATING

Error code	Meaning
F01	Probe error
F02	Overheated oven
F10	Information: Power cut during cooking
AUTO	Auto Stop: cooking time too long

General



This appliance should only be connected by a registered installer! The electrical connection must comply with national and local regulations.

Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original Pelgrim parts. Only those parts are guaranteed by Pelgrim to meet the safety requirements.

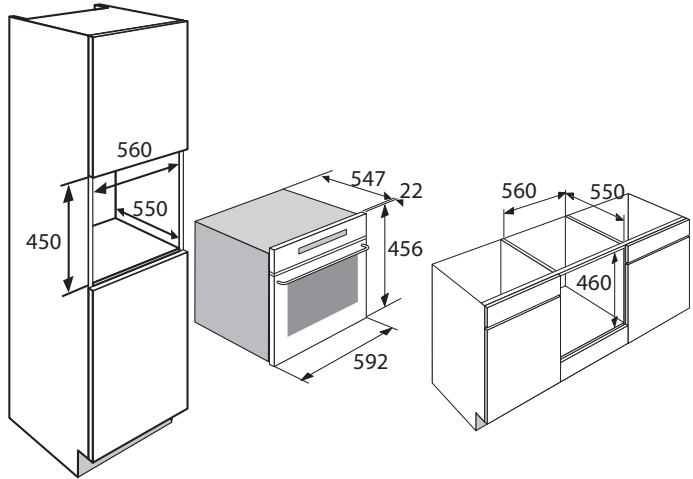
To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Unpacking

Remove all the protection elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate

INSTALLATION

Building-in dimensions



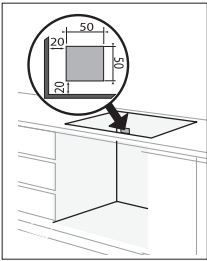
Electrical connection

220–240 V~ - 50 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

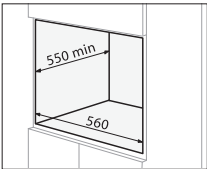
INSTALLATION

Building in

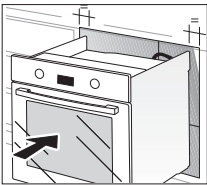


The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

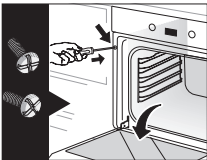
This appliance may be installed either under a worktop or in a column. If the cabinet is open, its opening must be 50 mm maximum.



Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are followed :



- Center the oven in the cabinet to ensure a minimum distance of 10 mm with adjacent cabinets. The material or coating of the cabinet must be heat-resistant. For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel.
- Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- Attach the oven with the two screws.



Disposing of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following are used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product bears the symbol of a crossed out waste bin to draw attention to the obligation regarding separate processing of electrical household appliances. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste collection centre or to a point of sale provided by this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.