

Pelgrim

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

Inbouwoven

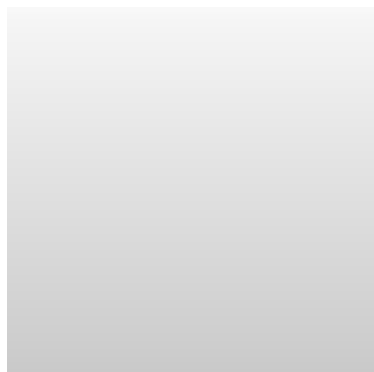
Built-in oven

Four encastrable

Einbau-Ofen

OST 353 - 373 - 393 - 653 - 673 - 693

OKW 353 - 373 - 393 - 395 - 396 - 653 - 673 - 693 - 695 - 696



Nederlands	1 - 18
English	19 - 36
Français	37 - 54
Deutsch	55 - 72

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

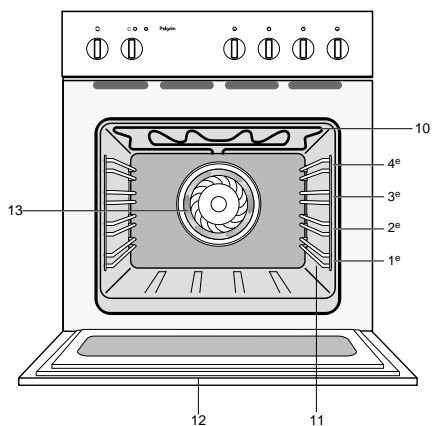
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

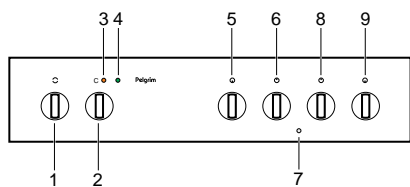
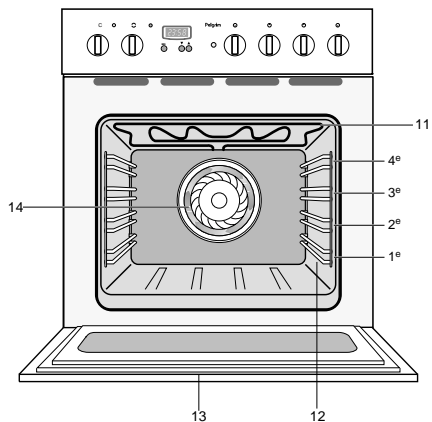
Inhoud

■ Toestelinformatie	2 - 3
■ Veiligheid	4
Waar u op moet letten	4
■ Voor het eerste gebruik	4
■ Mogelijkheden	5 - 9
Kookplaten	5
Elektronische klok	5
Programmeereenheid Elektronisch	6
Oven	8
Grill	9
■ Toepassing	10-12
Baktips	10
Braden	11
Grillen	12
Bruinieren	12
Drogen	12
Ontdooien	12
■ Onderhoud	13
Reinigen	13
■ Installatie	14 - 17
■ Afvoeren verpakking en toestel	18

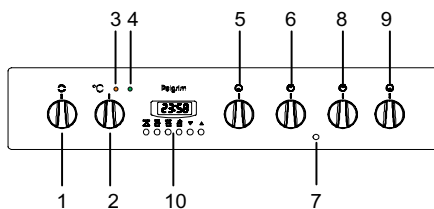
OST 353 - 373 - 393 - 653 - 673 - 693



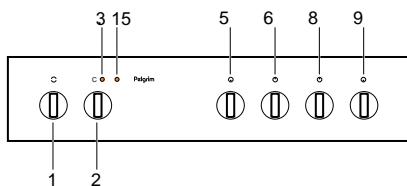
OKW353 - 373 - 393 - 395 - 396 - 653 - 673 - 693 - 695 - 696



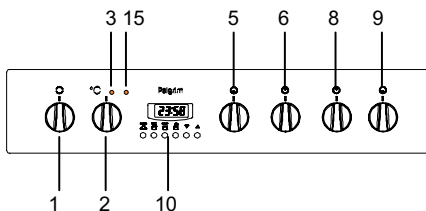
bedieningspaneel type OST353 - 653



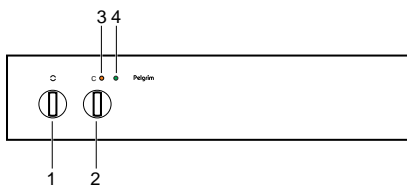
bedieningspaneel type OKW353 - 653



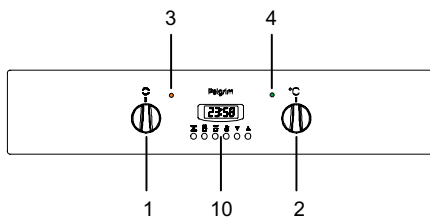
bedieningspaneel type OST373 - 673



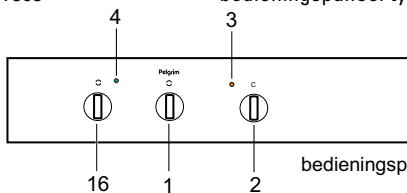
bedieningspaneel type OKW373 - 673



bedieningspaneel type OST393



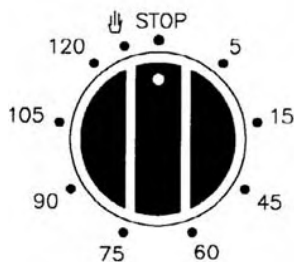
bedieningspaneel type OKW393 - 395 - 396 - 693 - 695 - 696



bedieningspaneel type OST393 /P04
OST693/P01

Toestelinformatie - OST

- 1 – ovenknop
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – signaallampje bakoventemperatuur, kleur oranje
- 4 – signaallampje bakoven, kleur groen
- 5 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 6 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 7 – vonkontstekingsknop gaskookplaat
- 8 – bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 9 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 10 – verwarmingselement bovenwarmte/
grillen
- 11 – richels in vier hoogten
- 12 – ovendeur
- 13 – ventilator
- 15 - Signaallampje tbv de elektro / keramische kookvlakken,
kleur oranje
- 16 - Timer einde bak/braadtijd (120 minuten)



Toestelinformatie - OKW

- 1 – ovenknop
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – signaallampje bakoventemperatuur, kleur oranje
- 4 – signaallampje bakoven, kleur groen
- 5 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 6 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 7 – vonkontstekingsknop gaskookplaat
- 8 – bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 9 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 10 – elektronische klok
- 11 – verwarmingselement bovenwarmte/
grillen
- 12 – richels in vier hoogten
- 13 – ovendeur
- 14 – ventilator
- 15 - Signaallampje tbv de elektro / keramische kookvlakken, kleur oranje


Timer einde bak/braadtijd (120 minuten)

Deze timer dient om de werking van de oven uit te schakelen zodra de ingestelde tijd is verstreken.

1) WERKING

Zet het eten in de oven en stel met de thermostaatknop de gewenste temperatuur in. Draai de "einde bak/braadtijd" - knop in de gewenste bak/braadtijdstand. Zodra de ingestelde bak/braadtijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de werking van de oven uitgeschakeld.

2) MANUELE MODUS

Om de oven manueel te bedienen zonder een bak/braadtijd in te stellen, draait u de knop in de  stand.

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete kookplaten/zones.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Grilleer altijd met gesloten deur.
- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

Vóór het eerste gebruik

Gebruiksklaar maken

- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig ze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

Direct schoonmaken

- Gemorst suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Instellen dagtijd (indien van toepassing)

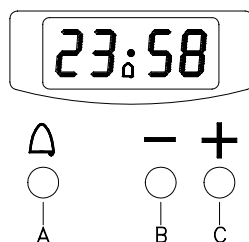


fig. 1: Elektronische klok

- Druk op toets A.
- Stel de juiste tijd in met toets B of toets C. Zeven seconden na de laatste handeling wordt de functie geactiveerd.

Kookplaten

De combinatieoven 373 kan uitsluitend gecombineerd worden met een Pelgrim elektrische kookplaat of met een Pelgrim keramische kookplaat.

De combinatieoven 353/653 kan met een Pelgrim gaskookplaat gecombineerd worden.

Bovengenoemde kookplaten hebben een eigen gebruiksaanwijzing.

Tip

Schakel de kookplaten gedurende enkele minuten één voor één in op de hoogste stand voordat u ze voor de eerste keer gebruikt. Hierdoor verdwijnt het "nieuwigheidsluchtje".

Gebruik van pannen

Gebruik alleen pannen met een stevige, egale, liefst dikke bodem. Dit geldt vooral voor het koken en bakken bij hoge temperaturen (bijvoorbeeld frituren). Oneffen bodems verlengen de kooktijd en verhogen het energieverbruik.

Altijd een deksel gebruiken

Bij het koken zonder deksel of met verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild.

Aandachtspunten bij elektrisch en keramisch koken

Zout water en natte bodems beschadigen de kookplaat. Zorg ervoor dat de kookplaten altijd droog zijn. Bij overkoken moet u de kookplaat direct schoonmaken.

De beste warmteoverdracht wordt bereikt als de pan en de kookplaat/zone even groot zijn.

Elektronische klok (indien van toepassing)

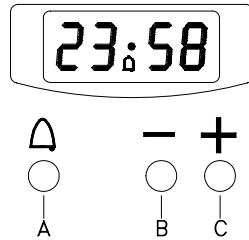


fig. 2: Elektronische klok

De elektronische klok heeft meerdere functies:

- Weergave van de dagtijd (zie pag. 4).
- Uitschakelen van de oven met timer.


Instellen dagtijd

- Druk op toets A.
- Stel de juiste tijd in met toets B of toets C. Zeven seconden na de laatste handeling wordt de functie geactiveerd.

Instellen zomer-/wintertijd

- Houd toets A vier seconden ingedrukt.
- De urenweergave gaat knipperen.
- Stel het juiste uur in met toets B of toets C.

Instellen timer

- Druk op toets C om de timer te activeren. Druk nogmaals op toets C en houd deze ingedrukt totdat de juiste baktijd bereikt is (maximaal 99 minuten 50 seconden).
- De afteltijd is zichtbaar in het display. Het -symbool licht op.
- Druk op toets A en gedurende 6 seconden op wordt de actuele tijd weergegeven.

Timer deactiveren

- Houd toets B en C gelijktijdig ingedrukt.
- Laat vervolgens eerst toets C los.

Geluidssignaal

Het klok geeft, nadat de baktijd is afgelopen en de oven is uitgeschakeld, gedurende zeven minuten een signaal.

- Schakel het geluidssignaal uit met toets C.

Signaal aanpassen

Indien er geen functie is geactiveerd kunt u, nadat u de dagtijd hebt ingesteld, met behulp van toets B de volume van het signaal aanpassen. U kunt uit drie verschillende volumes kiezen.

Programmeereenheid (elektronisch)

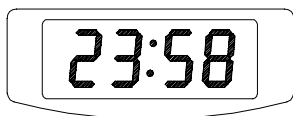


fig. 3: Programmeereenheid (elektronisch)

De elektronische programmeereenheid omvat volgende functies:

- 24u-klok met verlichte display
- Timer, geluidssignaal tot maximum 23u 59min
- Automatisch programma met instelling begin en einde bak/braadtijd
- Halfautomatisch programma (hetzij alleen begin-, hetzij alleen einde bak/braadtijd).

Functieomschrijving van de toetsen

- "Timer "geluidssignaal"
- "Bak/braadtijd (duur) "
- "Einde bak/braadtijd "
- "Manuele modus "
- "Verhoging van de waarden van alle programma's"
- "Verlaging van de waarden van alle programma's"

Omschrijving van de displaysymbolen

"AUTO" (knippert) – Programmeereenheid in automatische modus, maar niet geprogrammeerd.

"AUTO" (brandt) – Programmeereenheid in automatische modus en geprogrammeerd.


- Bakken/braden in geprogrammeerde modus aan de gang
- Geluidssignaal geprogrammeerd
- en "AUTO" (beide knipperend) – programmeerfout.

Geen enkel symbool op de display te zien, tenzij de cijfers van de klok: Programmeereenheid in manuele modus.


Digitale klok

De cijfers op de klok geven de uren (0-24) en minuten aan.


Nadat de oven voor het eerst onder spanning wordt gezet of na een stroomonderbreking knipperen er 3 nullen op de display. Om de klok in te stellen, drukt u

op  drukt u op de "min"-toets of "plus"-toets toets totdat het uur klopt. Het instellen van de klok verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de "min"-toets en "plus"-toets uitoefent.


Manuele modus (zonder gebruik van de programmeereenheid)

Om de oven in manuele modus, d.w.z. zonder de programmeereenheid te gebruiken, dient u de knipperende "AUTO" uit te schakelen door op de  -toets te drukken.

Verdwijnt "AUTO" niet van de display, dan zit er nog een bak/braadprogramma in het geheugen.

U dient u het te wissen door op de  -toets te drukken totdat de klok op 0 staat.

Automatische modus (begin- en einde bak/braadtijd)


1) Druk op de  -toets om de bak/braadtijd te programmeren.


2) Druk op de  -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

3) Stel met de thermostaatknop en de functiekiezer de gewenste temperatuur en het bak/braadprogramma in.

Vervolgens verschijnt er "AUTO" op de display. Het symbool blijft branden, wat betekent dat de oven werd geprogrammeerd.


Een praktisch voorbeeld: de gebruiker wenst een bak/braadtijd van 45 minuten, die om 14 uur moet eindigen.

- Druk op  en de "plus"-toets tot de duur van 0.45 is ingesteld.

- Druk op  en de "plus"-toets tot de eindtijd van 14.00 is ingesteld.

Hierna verschijnt het uur opnieuw op de display en het "AUTO" -symbool licht op.



Dit betekent dat het programma werd en in het geheuge zit.

Om 13.15 treedt de oven automatisch in weerklinkt. Om 14.00 schakelt de oven zichzelf automatisch uit en weerklinkt er een geluidssignaal totdat u op de  -toets drukt.

Halfautomatische modus

A. Programmeren van de bak/braadtijd.

B. Programmeren van het einde van de bak/braadtijd.


A) Druk op  om de gewenste bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display.



Na afloop van de ingestelde bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.



B) Druk op de  -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display. Op het ingestelde einde van de bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt. Het bak/braadprogramma kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op de overeenkomstige knop te drukken. Het geheugen kan op elk ogenblik gewist worden door op de  toets te drukken en de klok op 0 te zetten. Nadat u op de  -toets heeft gedrukt, kan de oven opnieuw in manuele modus gebruikt worden.

Timer = Geluidssignaal

De timer is slechts een geluidssignaal dat men voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten kan instellen.

Druk tegelijk op de  -toets en (+) of (-) totdat u de gewenste tijd heeft ingesteld.

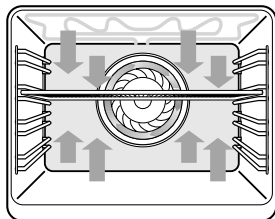
Na instelling van de tijd verschijnt het uur opnieuw op de display en licht het symbool  op. De aftelling begint onmiddellijk en kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op het symbool  te drukken.

Na afloop verdwijnt het symbool  en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het uitschakelt door op de  -toets drukken.

OPGELET! Bij een stroomonderbreking wordt de klok op 0 gezet en worden alle programma's gewist. Na hervatting van de stroomtoevoer verschijnen er drie knipperende nullen op de display en kunt u opnieuw programmeren.

Oven

Conventioneel (zie fig. 3)



Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen. Omdat de warmte van het boven- en onderelement komt is de plaats in de oven belangrijk. Meestal moet het gerecht in het midden van de oven staan. Aan het begin van het bakproces de ovendeur nooit openen. De kans is groot dat dan pas gerezen deeg inzakt.

Het bakken van soezen, schuimgebak, soufflé's, brood, cake, pizza en biscuitdeeg gaat beter met boven- en onderwarmte.

Condensvorming

Tijdens het braden of bakken komt er vocht vrij. Vooral bij het bereiden van brood, pizza's, voorgebakken frites, etc. Bij meerdere vormen of lagen ontstaat er vanzelfsprekend ook meer condens in de oven.

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken.

Vòòr het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.

fig. 3

Hetelucht (zie fig. 4)

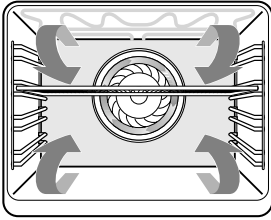


fig. 4

Hetelucht-grillen (zie fig. 5)

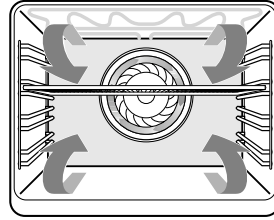


fig. 5

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. Wanneer u op meerdere richels tegelijk bakt moeten de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de eerste en derde richel van onderen.

Grill

Voor het grillen en gratineren van gerechten. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten. De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje. Bij het grillen moet u de temperatuurknop op de maximale stand instellen. Dit geldt ook als u het draaispits gebruikt.

Door de knop van de heteluchtoven op bovenstaande grillpositie in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Grilleer altijd met gesloten deur.

Koelventilator

De oven is uitgerust met een koelventilator. Na gebruik van de oven bij zeer hoge bak- of braadtemperatuur blijft de koelventilator enige tijd doordraaien om de oven voldoende te laten afkoelen, ook al is het toestel uitgeschakeld. De koelventilator schakelt na verloop van tijd automatisch uit en wordt weer automatisch ingeschakeld indien de oventemperatuur door de nog aanwezige warmte in de oven te hoog oploopt.



Aleen ovenverlichting



Onderelement met ventilator

De thermostaat moet op de gewenste temperatuur worden ingesteld. Aanbevolen gebruik: voor opwarmen of langzaam koken.



Conventionele stand met boven- en onderwarmte

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250 C. Het gele lampje gaat uit als de ingestelde temperatuur bereikt is. Geadviseerd wordt de oven voor te verwarmen.



Boven- en onderwarmte met ventilator

De ventilator zorgt voor een luchtcirculatie. Deze functie is geschikt voor het bakken van brood, pizza en lasagna. Geadviseerd wordt de oven voor te verwarmen.



Grill normal

Om kleinere porties te grillen



Grootvlak grill

Om over een groter vlak voedsel te grillen

**Hetelucht grillen**

De ventilator zorgt voor luchtcirculatie. Voor het grillen van grotere volumes.

**Turbo-hete lucht**

De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken.

**Ontdooistand**

Hiermee kunt u 2x sneller gerechten ontdooien

Baktips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de eerste of tweede richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik of bekleed met een speciale kunststof. Deze bakvormen nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de temperatuur 10 °C lager in of kies voor een langere baktijd. U moet zich exact aan de roertijden houden die in uw kookboek staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

Verschil van kleur

U heeft op twee of drie niveaus gebakken. Het gebak in het bovenste blik is donkerder dan in het onderste blik. Gelijktijdig in de oven geschoven bakblikken zijn niet altijd tegelijkertijd gaar. Kies een lagere temperatuur; het gebak wordt dan gelijkmatig gaar. Laat het onderste blik 5 tot 10 minuten langer bakken of zet het 5 tot 10 minuten eerder in de oven.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met bloem bestrooien.

Braden

In gesloten schalen of pannen blijft het vlees sappiger. Bovendien zal er weinig of geen rookontwikkeling ontstaan. Bij het braden zonder deksel wordt het vlees sneller bruin en knapperig.

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst.

De braadslede is ideaal voor het braden van een stuk vlees boven 1 kg.

Braadtijdtabel voor verschillende soorten vlees

Braadgerecht	gewicht in kg	temp in °C	tijd in minuten
Rundvlees	1,0	180 - 200	100 - 120
Rundfilet / roastbeef	1,0	190 - 210	35 - 45
Varkensvlees	1,0	170 - 190	100 - 120
Casselerrib	1,0	150 - 160	80 - 100
Wild	1,0	180 - 200	90 - 120
Kalfsvlees	1,0	170 - 190	100 - 120
Lamsvlees	1,5	170 - 190	90 - 120
Gevogelte	1,0	170 - 190	50 - 60
	2,0	170 - 190	120 - 150
	4,0	160 - 180	150 - 180
Vis	1,5	160 - 180	35 - 55

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Hetelucht-grillen

- Braadslede op richel 1 in de oven plaatsen.
- Grillgerecht midden op het rooster leggen (zie tabel).
- Ovendeur sluiten en ovenknop instellen op grillstand.

Grilltijden-tabel voor het rondom grillen

Grillgerecht	gewicht in kg	richelhoogte	tijd in minuten
Sjaslik		3	17 - 20
Haantje	1	2	35 - 40
Rollade	1	2	50 - 60
Casselerrib		2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Bruineren

Om uw gerechten een bruin korstje te geven, schakelt u nog enige minuten het grillelement in. Wacht tot de bovenzijde goudbruin is.

Kleine stukken vlees

Gegrild vlees behoudt zijn natuurlijke aroma wanneer u het van te voren niet invet.

Grote stukken vlees

Deze kunnen eventueel met een dun laagje olie of boter worden ingesmeerd, om uitdrogen te voorkomen.

Drogen

Om fruit, groente en kruiden goed te conserveren moet u de temperatuur op ca. 60-80 °C instellen.

Ontdooien

U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht-oven. Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  en de temperatuur op de nulstand (de ventilator blaast nu koude lucht).

Ontdooitijden van bevroren producten

Te ontdooien gerecht	tijd in minuten
1000 gr. vis of 500 g. vlees	60 - 90
1000 gr. gevogelte of vlees	90 - 120
500 gr. braadworst	30 - 50
300 gr. fruit (aardbeien)	30 - 45
500 gr. lage taarten	20 - 30
500 gr. brood	30 - 40

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Reinigen

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, het bedieningspaneel, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep en nabehandelen met schoon water.

Chroom

Richels en ovenrooster met een warm sopje of vloeibare zeep reinigen, nabehandelen met schoon water.

Kunststof/glas

Handgreep en knoppen met een sopje of met Glassex reinigen.

Afdichtrubber

Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.

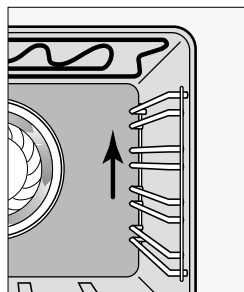


fig. 6

Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen door ze omhoog te duwen en uit de haak te lichten.

Installatie

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan moet het door een erkend installateur op het lichtnet worden aangesloten.

Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L

blauw = fase N

groen/geel = aarde (\perp)

zwart = nul of fase

U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

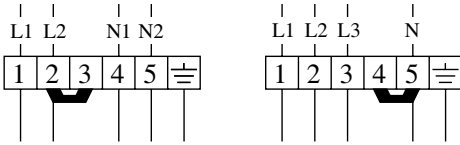
- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

Aansluitklemmen

- Het aansluitblok bevindt zich aan de rechter achterzijde, bovenop de ovenbehuizing. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u de deksel van het aansluitblok hebt verwijderd. Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbinding maken. Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekontlasting.

Elektrische aansluiting

Twee of drie fasen.



Technische gegevens

oventypen	393/653	395	373	353
uitvoering				
solo-oven	■	■	—	—
combi-oven				
met kookplaat	—	—	elektrisch	gas
elektrische aansluiting				
230 V	■	■	—	■
230 V -				
380 V/400 V	—	—	■	—
50 Hz	■	■	■	■
nominaal vermogen kW	2,2	2,3	9,2	2,2

Combinatie van de oven 353/653 een Pelgrim gaskookplaat (zie fig. 7)

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven voor 2/3 in de kast.

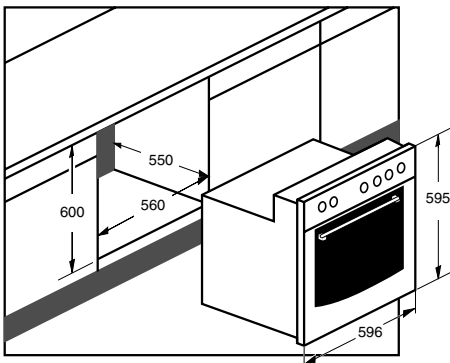


fig. 7

- Verwijder de transportbeveiliging (zie fig. 8) van de cardankoppelingen.

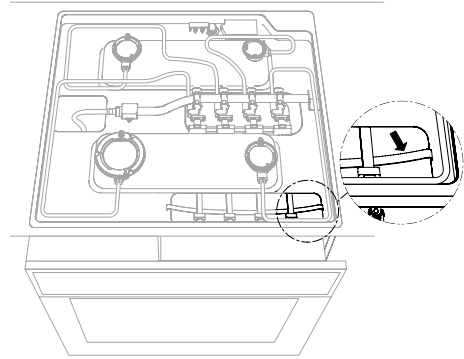


fig. 8

- Schuif de cardankoppelingen op de kraanstiften van de oven en klik ze vast (zie fig. 9).

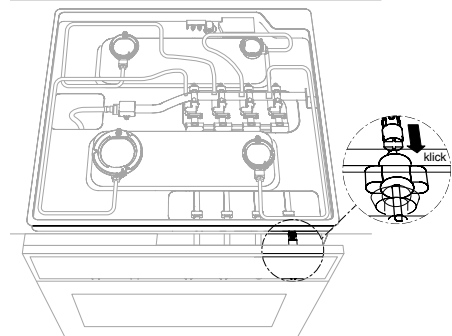


fig. 9

- Plaats eerst de kunststof dopjes in de gaten van het ovenframe en schroef vervolgens de oven vast aan de keukenkast.
- Controleer de werking van de cardankoppeling.

Combinatie van de oven 353/653 met de Pelgrim gaskookplaat GKV106

Bij inbouw onder de gaskookplaat GKV106, moet het vonkontstekingskastje van de kookplaat op de bevestigingsplaat achterop het dashboard van de oven gemonteerd worden.

1. Verwijder de middelste bedieningsknoppen van het dashboard door ze naar u toe te trekken (zie fig. 10, 1).
2. Verwijder de schroeven (zie fig. 10, 2) om de cardanhouders en bevestigingsplaat te demonteren.

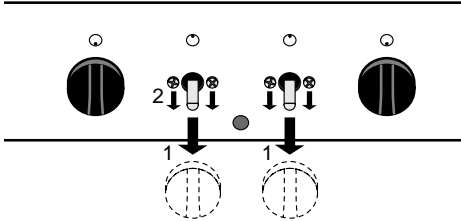
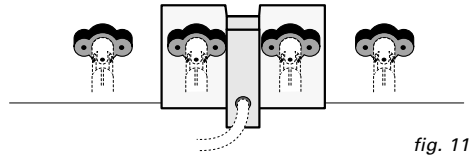


fig. 10

3. Verwijder het sierknopje uit de bevestigingsplaat.
4. Bevestig het vonkontstekingskastje op de bevestigingsplaat.
5. Schroef de bevestigingsplaat en de cardanhouders weer vast op het dashboard (zie fig. 11). Let op de juiste montagepositie van de cardanhouders.



6. Plaats de bedieningsknoppen terug.

Solo-oven 393 - 395 (zie fig. 12)

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de ombouwkast.
- Open de ovendeur en zet de oven met 2 schroeven per zijwand vast.

- Schuif de oven in de ombouwkast.
- Plaats eerst de dopjes in de gaten van het ovenframe en schroef vervolgens de oven vast aan de keukenkast.

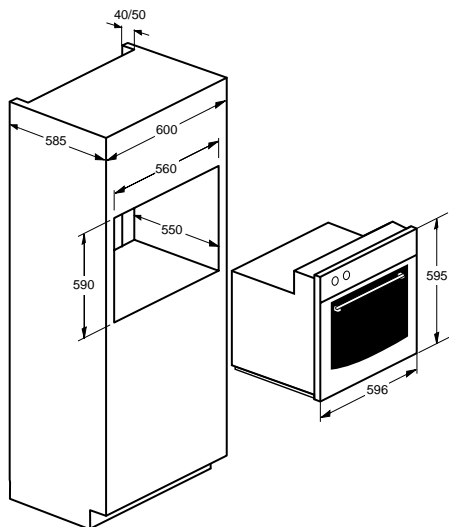


fig. 12

Combinatie van de oven 373 met de Pelgrim elektro- of keramische kookplaat (zie fig. 7)

Voor de aansluiting van de kookplaat verdient het aanbeveling een hittebestendige aansluitkabel toe te passen. Nadat de elektrische of keramische kookplaat is geïnstalleerd volgens de bij dat apparaat geleverde handleiding:

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet en verbind de 15-polige stekker van de kookplaat met de contrastekker van de oven.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

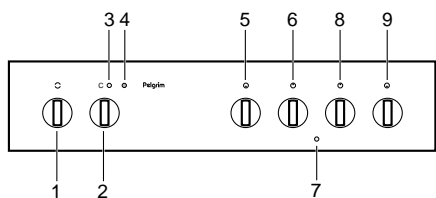
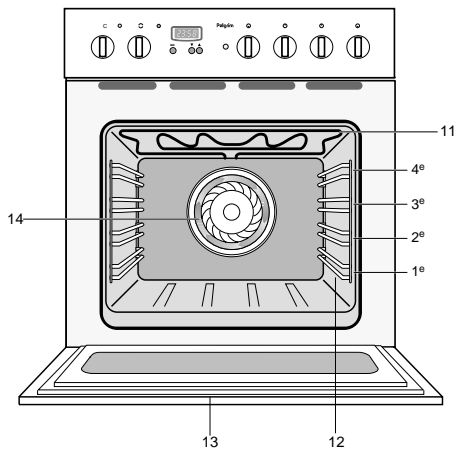
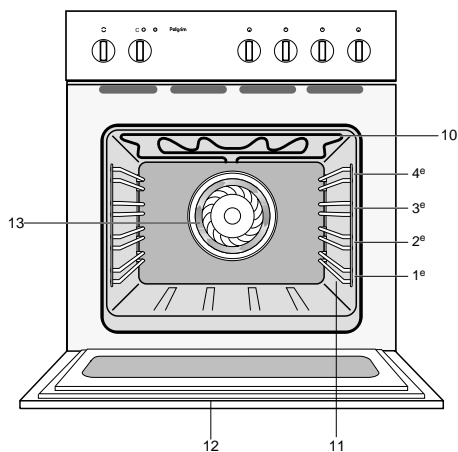
Enjoy your cooking!

Table of contents

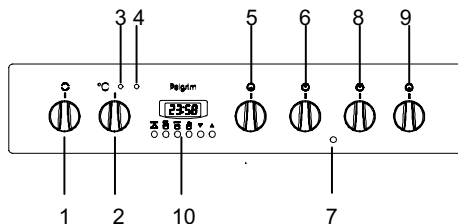
■ Appliance description	20 - 21
■ For your safety	22
Things to watch for	22
■ Before use of the oven	22
■ Possibilities	23 - 27
Cookers	23
Electronic timer	23
Electronic programmer.....	24
Oven.....	26
Grill	27
■ Use	28 - 30
Baking tips	28
Roasting	29
Grilling	30
Browning	30
Drying	30
Thawing	30
■ Maintenance	31
Cleaning	31
■ Installation	32 - 35
■ Disposal of packaging and appliances ..	36

OST 353 - 373 - 393 - 653 - 673 - 693

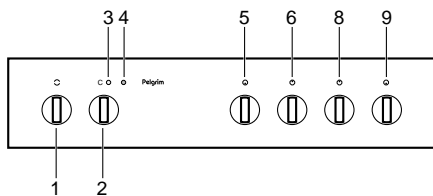
OKW 353 - 373 - 393 - 395 - 396 - 653 - 673 - 693 - 695 - 696



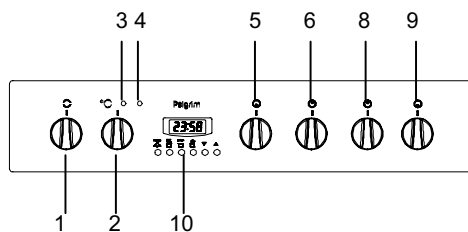
control panel type OST353 - 653



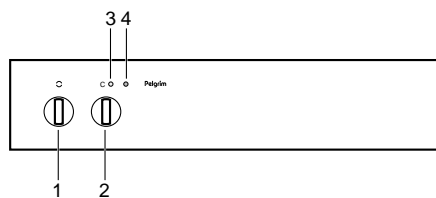
control panel type OKW353 - 653



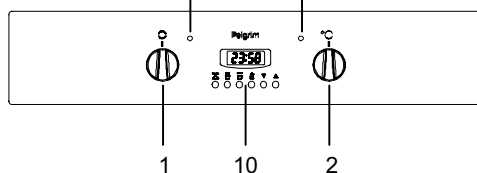
control panel type OST373 - 673



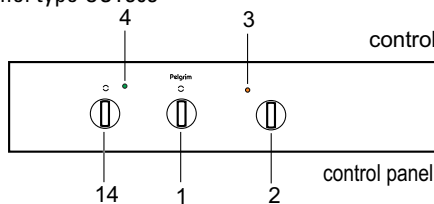
control panel type OKW373 - 673



control panel type OST393



control panel type OKW393 - 395 - 396
- 693 - 695 - 696



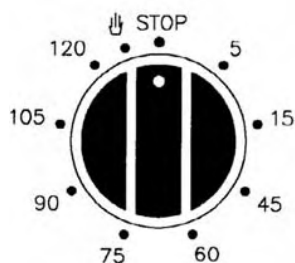
control panel type OST393 /P04
OST693/P01

Appliance description - OST

- 1 – oven knob
- 2 – control knob oven temperature
- 3 – indicator light oven temperature
- 4 – indicator light oven
- 5 – control knob front left cooking zone
- 6 – control knob rear left cooking zone
- 7 – spark ignition gas hob
- 8 – control knob rear right cooking zone
- 9 – control knob front right cooking zone
- 10 – upper heating element for heating/ grilling
- 11 – ledges on four levels
- 12 – oven door
- 13 – fan
- 14 – 120 minutes cut-off timer

Appliance description - OKW

- 1 – oven knob
- 2 – control knob oven temperature
- 3 – indicator light oven temperature
- 4 – indicator light oven
- 5 – control knob front left cooking zone
- 6 – control knob rear left cooking zone
- 7 – spark ignition gas hob
- 8 – control knob rear right cooking zone
- 9 – control knob front right cooking zone
- 10 – electronic timer
- 11 – upper heating element for heating/ grilling
- 12 – ledges on four levels
- 13 – oven door
- 14 – fan



120 minutes cut-off timer


The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.

1) OPERATING

After having set the oven switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (maximum 120 minutes).

When the timer will return to position "0", a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.

2) MANUAL POSITION

If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to position .

Things to watch for

- The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).
- Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Always grill with a closed oven door.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

Before use of the oven

Prepare for use

- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a “new appliance” odour. This is to be expected.

Clean immediately

- Spilled foods with sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, may affect the colour of the enamel. Spills of this type should be cleaned immediately.

Setting the time of day (if applicable)

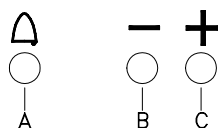
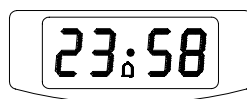


fig. 1: Electronic timer

- Press button A.
- Set the right time using button B or button C. The function is activated seven seconds after your last action.

Cookers

Combi-oven 373 can only be combined with a Pelgrim electrical cooker or a Pelgrim ceramic cooker. Combi-oven 353/653 can be combined with a Pelgrim gas cooker. These cookers have separate operating instructions.

Tip

Switch on the cooker zones one at a time at the highest setting before using for the first time. This will remove the “new appliance” odour.

Using pans

Use only pans with a solid, even, preferably thick bottom, especially when cooking or frying at high temperatures (deep-fat frying, for example). Uneven pan bottoms will extend the cooking periods and require more energy.

Always use lids

When cooking without a lid, energy is wasted.

Points to pay attention to when cooking on an electric or ceramic hob

Salty water and wet pan bottoms will damage the cooker. Make sure the cooker zones are always dry. If food boils over, always clean immediately.

Heat is optimally transferred when the pan and the cooker zone are the same size.

Electronic clock (if applicable)

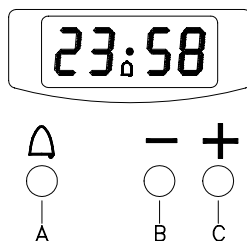


fig. 2: Electronic timer

The electronic clock has more than one function:

- Displaying the time of day (see page 20);
- Switching off the oven with the timer.

Setting the time of day

- Press button A.
- Set the right time using button B or button C. The function is activated seven seconds after your last action.

Setting summer and winter time

- Keep button A pressed for four seconds.
- The display of the hours starts flashing.
- Set the right hour using button B or button C.

Setting the timer

- To activate the timer, press button C. Press button C again and keep it pressed until the right baking time is reached (the maximum is 99 minutes, 50 seconds).
- The countdown time is visible in the display. The lid symbol lights up.
- Press button A and the current time will be displayed for 6 seconds.

Deactivating the timer

- Keep button B pressed.
- The timer counts backwards and stops automatically at 0.

Sound signal

After the baking time has ended and the oven has been switched off, the clock gives a sound signal for seven minutes.

- Switch the sound signal off using button A.

Adjusting the signal

If no function has been activated, you can adjust the signal using button B. You can choose from three different signals.

Electronic programmer

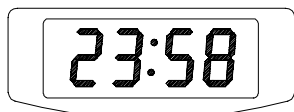








fig. 3: Electronic programmer

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only).




Description of buttons

-  "Timer"
-  "Cooking time"
-  "End of cooking time"
-  "Manual position"
-  "Turning back of the numbers of all programs"
-  "Advancement of the numbers of all programs"

Description of lighted symbols

"AUTO" - (flashing) - Programmer in automatic position but not programmed.


"AUTO" - (always lighted) - Programmer in automatic position with inserted program.

-  Automatic cooking taking place
-  Timer in operation
-  and « AUTO » (both flashing) – Program Error.


No lighted symbol except clock numbers: programmer on manual set.


Digital clock

Clock numbers show hours (0-24) and minutes. Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.



To set the hour it is necessary to push simultaneously the  buttons and AT THE SAME TIME to push the [+] button or [-] until you have set the exact hour. The regulation speed depends on the pressure exercised on the [+] [-] buttons.

Manual cooking without using the programmer

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to cancel the flashing «AUTO» by pushing the  button.



If the AUTO message is displayed in permanent mode, indicating that the oven is programmed, it is impossible to set the timer to manual function and therefore the oven cannot be switched on. In this case the program must be firstly cancelled by pressing , then the manual function can be set.

Automatic cooking (start and end)


- 1) Set the length of cooking time by pushing the .
- 2) Set the end of cooking time by pushing the .
- 3) Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.

After this setting the symbol «AUTO» will flash, this means the oven has been programmed.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

- Push  until having set 0.45.
- Push  until having set 14.00.


After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «AUTO» symbol will flash permanently. This means the cooking program has been memorized. At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically.


At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the .



Semi-automatic cooking

A. Set the length of cooking time



B. Set the end of cooking time

A) Set the length of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately.

«AUTO» and the  symbols will light. When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.


B) Set the end of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately. «AUTO» and  will light. At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described.


The cooking program may be seen at any moment by pushing the corresponding button.


The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the  until zero appears on the display. Then by pushing the  button the oven can work manually.



Timer = buzzer

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.

To set the timer, push the  button and, at the same time, [+] or [-] until you read the desired time on the display.

After the setting, the clock hour and the  symbol will appear.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the .

At the end of the set time, the  symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the .

ATTENTION! An energy blackout makes the clock go to zero and cancels the set programs. After a blackout three zeros will flash on the panel and cooking can be programmed once again.

Oven

Conventional (see Figure 4)

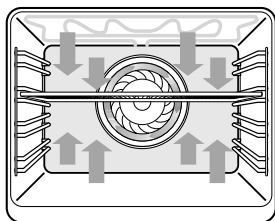


fig. 4

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Because the heat comes both from the upper and the lower element, the position in the oven is important. Usually the dish should be put in the middle of the oven. Do not open the door at the beginning of the process. Chances are the freshly risen pastry subsides.

When preparing puff-pastry recipes, such as cream puffs, meringue pastries, soufflés, breads, cakes, pizzas and biscuits, the best results will be achieved by using the upper and lower heating elements.

Condensation

When roasting or baking, condensation will develop, in particular when preparing bread, pizzas, pre-fried chips, etc. This is to be expected. When baking or roasting on multiple levels simultaneously, more condensation will develop.

Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked.

Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the function knob to bottom heat. Turn the temperature knob to its maximum setting. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on top.

Hot air (see Figure 5)

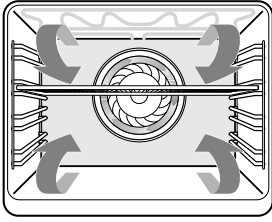


fig. 5

Hot air grilling (see Figure 6)

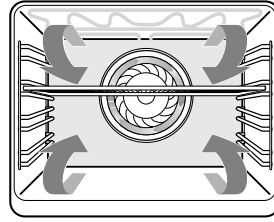


fig. 6

The fan in the rear wall distributes the hot air in the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the first and third levels.

Grill

For grilling of dishes.

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grill/backing element. The thermostat also sets the grill. The element will not continuously light, but only from time to time. The dishes get a crispy brown crust. When grilling, you should set the temperature knob to the maximum setting. This also applies when you use the rotisserie grill set.

By setting the knob of the hot air oven to the grill position above, you can grill with the fan on. The radiated heat will be circulated around the dish by the blower. This setting is suitable for thin pieces of meat and chicken halves.

The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

Always grill with a closed oven door.

Housing cooling

The housing cooling is equipped with a temperature controlled cooling fan. After use of the oven at high baking or frying temperatures, the cooling fan continues to operate for a while - even if the oven has been switched off - in order to cool the oven sufficiently. After some time, the cooling fan automatically switches itself off. It is automatically switched on again if the temperature in the oven rises too much as a result of the heat still present in the oven.



LIGHT ONLY



SEMI FORCED AIR CONVECTION WITH LOWER ELEMENT

The thermostat has to be set to the desired temperature. It is not recommended that you have to pre-heat the oven. Recommended use: for warming or very slow cooking of food.



TRADITIONAL OVEN COOKING

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected. The yellow light will go off when the oven has reached the desired temperature. It is recommended that the oven is pre-heated before introducing the food.



TRADITIONAL COOKING + FAN

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed. This cooking mode integrates natural convection and ventilation. Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne. It is recommended that the oven be pre-heated



CENTRAL GRILL ELEMENT

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed. Recommended use: for grilling smaller items of food.



DOUBLE GRILL ELEMENT

By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door half-open or closed. In the latter case the use of the grill deflector is not necessary.

Recommended use: for grilling larger area of food.



SEMI FORCED AIR CONVECTION

The thermostat has to be set at the desired temperature between 50°C and 250°C. The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food. It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes.



MULTIFUNCTION

The fan and the circular element come on. The heat is diffused by the fan to give an even temperature in the oven by adjusting the thermostat, a desired temperature of 50°C to 250°C can be obtained. It is not necessary to pre-heat the oven before introducing the food.

cooking for particular food. It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes.



DEFROSTING

The oven and the green light will stay on during this and all the following functions. The fan motor comes on, but there is no heat. The oven door should be kept in the close position. Recommended use: for defrosting frozen foods in general, this will help cut down the defrosting time by about on third of the normal time.

cooking for particular food.

Baking tips

Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the first or second level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen proper

Use less liquid next time or set the temperature 10 °C lower or cook for a longer period of time. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

Colour difference

You have been baking at two or three different levels. The cakes or biscuits on the top tray are darker than those on the bottom tray: Food on baking trays which are put into the oven at the same time will not always be cooked at the same time. Select a lower temperature, the food will then cook more evenly. Leave the bottom tray in for 5-10 minutes longer or put it in the oven 5-10 minutes sooner.

The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Roasting

If the meat is covered when roasted, e.g. in a casserole, it will retain its juices and little or no smoke will develop. When roasted in an open roasting tin it will brown and crisp more quickly.

The oven's roasting tin is ideal for roasting large joints, weighing over 1 kg.

The table below applies only when you put the dishes into a cold oven.

Roasting table

Meat	weigh in kg	temp in °C	time in mins.
Sirloin beef	1	180 - 200	100 - 120
Fillet of beef	1	190 - 210	35 - 45
Roastbeef	1	190 - 210	35 - 45
Pork	1	170 - 190	100 - 120
Cured side of pork	1	150 - 160	80 - 100
Game	1	180 - 200	90 - 120
Veal	1	170 - 190	100 - 120
Lamb	1,5	170 - 190	90 - 120
Poultry	1	170 - 190	50 - 60
	2	170 - 190	120 - 150
	4	160 - 180	150 - 180
Fish	1,5	160 - 180	35 - 55

The figures in this table are guidelines.

 Hot air grilling

- Place the roasting sheet on the first level in the oven.
- Place the grill sheet in the middle of the oven (see table).
- Close the door and turn the knob to the grill setting.

Time table for grilling

Meat	weight in kg	ridge level	time in mins.
Schaschlik		3	17 - 20
Chicken	1	2	35 - 40
Rolled meat	1	2	50 - 60
Casseler rib		2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

Browning

To brown and crisp the outside of meat, switch the grill element on for a few moments. Wait until the top is golden brown.

Small pieces of meat

Grilled meat will retain its natural flavour if it is not coated with oil before grilling.


Large pieces of meat

These are best brushed with a thin coating of oil or butter to prevent the surfaces exposed to the heat from drying out.

Drying

To dry fruit, vegetables and herbs well, set a temperature of 60-80 °C.

 Thawing

You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Put the dish on ridge 1. Set the function knob of the hot air oven to the  setting and the temperature to zero (the fan now blows cold air).

Thawing periods for frozen products

Food being thawed	time in mins.
1000 grs fish or 500 grs meat	60 - 90
1000 grs poultry or meat	90 - 120
500 grs sausage	30 - 50
300 grs fruit (strawberries)	30 - 45
500 grs short pastry	20 - 30
500 grs bread	30 - 40

The figures in the table are guidelines.

Cleaning

Enamelled parts

The inside of the oven door, the side panels, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled.

These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.

Chrome

Clean the ridges, the rack and the control panel with hot soapy water or a little liquid detergent, rinse with clean water.

Plastic/glass

Clean the handle and knobs with soapy water or Glassex.

Sealing rubber

Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

A tip

Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains.

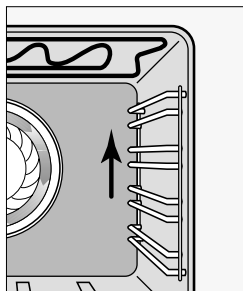


fig. 7

If you want to thoroughly clean the oven, the ledges can be removed by pushing the edges upwards and lift them from the hook.

Installation

General

When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer.

Please note:

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations. After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.

To connect the appliance a fixed connection has to be made. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked by the letter E or the earth symbol \perp or which is coloured green, or green and yellow. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked by the letter N or which is coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked by the letter L or which is coloured red. If the input of the appliance exceeds 3 kW, the appliance has to be connected to an outlet with a rated current exceeding 13 Amp.

Electrical connection

230 V - 50 Hz

- The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 or 5 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = phase N

green/yellow = earth (\perp)

black = neutral or phase

Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

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.

Wiring diagrams

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

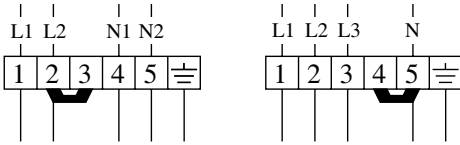
Supply terminals

- The terminal block is at the back on the right, on top of the oven casing. You can reach the terminals after removing the terminal block cover.

You can make the cross connections needed using the jumpers on the terminal block. Do not forget to secure the cable with the cable clamp.

Electrical connection

Two or three phases.



Technical data

overtype	393/653	395	373	353
model				
solo-oven	■	■	—	—
combi-oven with cooker	—	—	electric	gas
electrical connection				
230 V	■	■	—	■
230 V - 380 V/400 V	—	—	■	—
50 Hz	■	■	■	■
nominal power kW	2.2	2.3	9.2	2.2

Combination of oven 353/653 with Pelgrim cooker (see Figure 8)

- Connect the oven to the electricity supply.
- Slide the oven 2/3 into the cupboard.

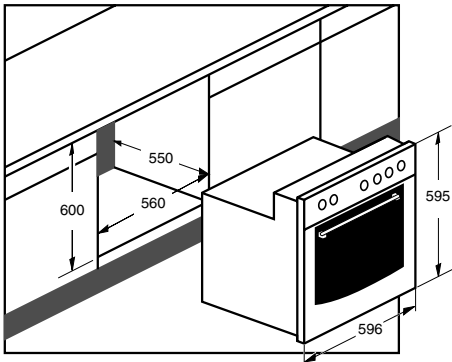


fig. 8

- Remove the protective devices that secure the cardan joints during transport (see Figure 9).

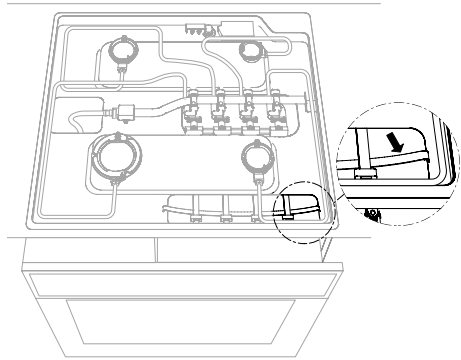


fig. 9

- Slide the cardan joints onto the oven's tap pins and snap them in place (see Figure 10).

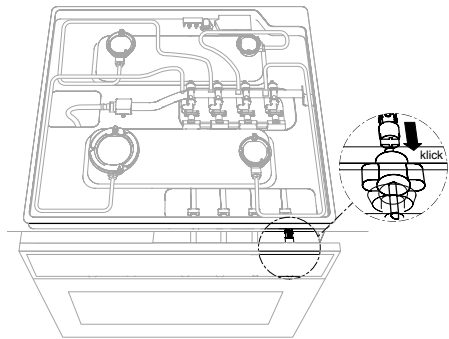


fig. 10

- First fit the plastic caps in the holes of the oven frame and then screw the oven to the kitchen cabinet.
- Check that the cardan joint is working.

Combination of the 353/653 oven with the Pelgrim GKV106 gas hob

When the oven is built in under the GKV106 gas hob, the spark ignition box of the hob must be fitted to the attachment plate at the back of the dashboard of the oven.

1. Remove the middle control knobs of the dashboard by pulling them towards you (see fig. 11, 1).
2. Remove the screws (see fig. 11, 2), in order to detach the cardan holders and the attachment plate.

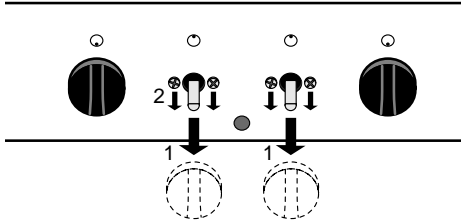


fig. 11

3. Remove the decorative knob from the attachment plate.
4. Fit the spark ignition box to the attachment plate.
5. Screw the attachment plate and the cardan holders firmly onto the dashboard again (see fig. 12). Take care that the cardan holders are fitted in the correct position.

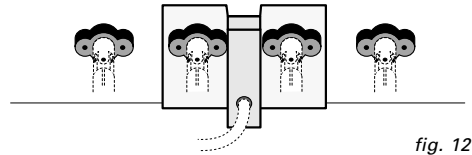


fig. 12

6. Replace the control knobs.

Solo oven 393 - 395 (see Figure 13)

- Connect oven to the electrical mains.
- Slide the oven into the cupboard.
- Open the oven door and fasten the oven with two screws on each side wall.

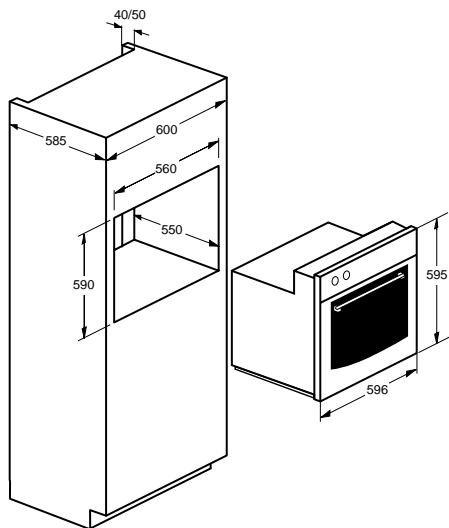


fig. 13

Combination of the 373 oven and the Pelgrim electrical or ceramic cooker (see Figure 8)

After the electrical or ceramic cooker has been installed in accordance with the instructions supplied with the appliance:

- Connect the oven to the electrical mains and connect the cooker's 15-pole plug to the oven's counter-plug.
- Now slide the oven into the cupboard.
- First fit the plastic caps in the holes of the oven frame and then screw the oven to the kitchen cabinet.

Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)
- polypropylene straps around the box

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

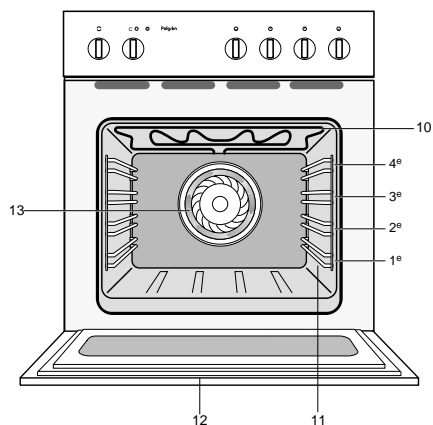
Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bonne cuisson !

Table des matières

■ Description de l'appareil	38 - 39
■ Sécurité	40
Précautions à prendre	40
■ Avant utiliser le four	40
■ Possibilités	41 - 45
Tables de cuisson	41
Horloge électronique	41
Programmateur électronique	42
Four	44
Gril	45
■ Application	46 - 48
Conseils de cuisson	46
Cuisson	47
Gril	48
Dorer	48
Déshydratation	48
Décongeler	48
■ Entretien	49
Nettoyage	49
■ Installation	50 - 53
■ Élimination de l'emballage et appareil .	54

OST 353 - 373 - 393 - 653 - 673 - 693



OKW 353 - 373 - 393 - 395 - 396 - 653 - 673 - 693 - 695 - 696

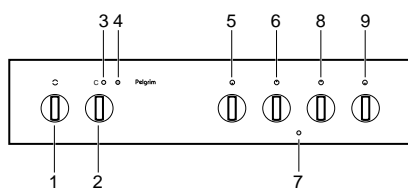
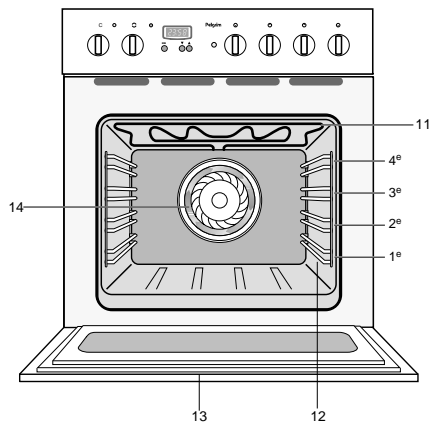


tableau de commande type OST353 - 653

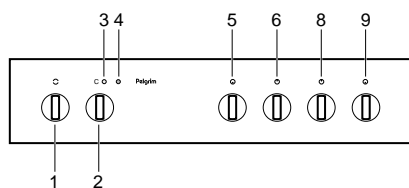


tableau de commande type OST373 - 673

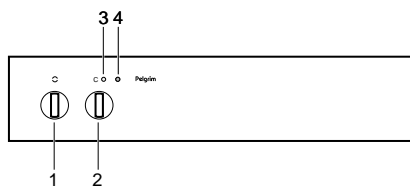


tableau de commande type OST393

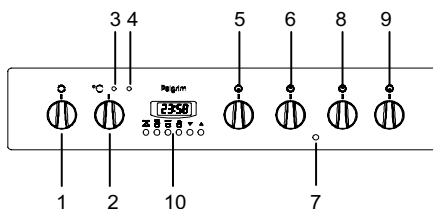


tableau de commande type OKW353/653

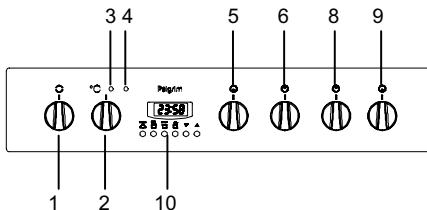


tableau de commande type OKW373 /673

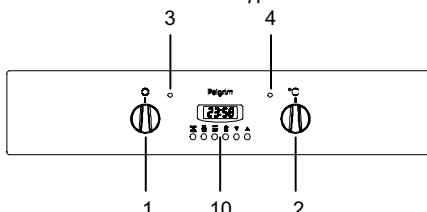


tableau de commande type OKW393 - 395 - 396 - 693 - 695 - 696

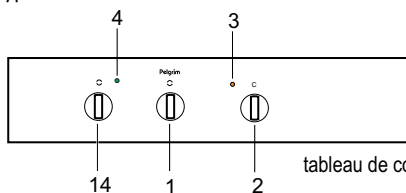


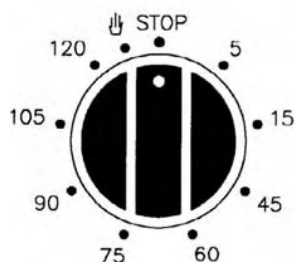
tableau de commande type OST393 /P04
OST693/P01

Description de l'appareil - OST

- 1 – bouton du four
- 2 – bouton de commande de température du four
- 3 – témoin de température du four
- 4 – témoin du four
- 5 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 6 – bouton de commande zone de cuisson arrière gauche
- 7 – bouton d'allumage piézo-électrique table de cuisson à gaz
- 8 – bouton de commande zone de cuisson arrière droite
- 9 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 10 – élément de chauffage chaleur supérieur/gril
- 11 – glissières à quatre niveaux
- 12 – porte du four
- 13 – ventilateur
- 14 - minuterie de fin de cuisson 120 minutes

Description de l'appareil - OKW

- 1 – bouton du four
- 2 – bouton de commande de température du four
- 3 – témoin de température du four
- 4 – témoin du four
- 5 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 6 – bouton de commande zone de cuisson arrière gauche
- 7 – bouton d'allumage piézo-électrique table de cuisson à gaz
- 8 – bouton de commande zone de cuisson arrière droite
- 9 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 10 – Minuterie
- 11 – élément de chauffage chaleur supérieur/gril
- 12 – glissières à quatre niveaux
- 13 – porte du four
- 14 – ventilateur




Minuterie de fin de cuisson 120 minutes

La fonction de ce programmeur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

1) FONCTIONNEMENT

Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Tourner le bouton du programmeur sur la durée de cuisson désirée (max 120 minutes). Une fois la durée choisie écoulée, le programmeur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.

2) POSITION MANUELLE

Pour faire fonctionner le four manuellement sans fixer le temps de cuisson, tourner le bouton sur la position  .

Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé (voir aussi Assemblage).
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grilades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur une table de cuisson chaude.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Fermer toujours la porte quand vous allez griller.
- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut resulter en dégats de l'émail parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.

Avant utiliser le four

Préparer pour l'utilisation

- Sorter tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

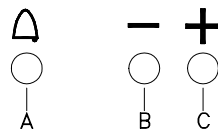
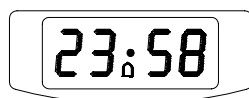
Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

Nettoyage immédiat

- Les tâches provenant de plats ou de jus de fruit à base de sucre (pruneaux ou rhubarbe) peuvent abîmer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer immédiatement.

Réglage de l'heure (si option présente)



ill. 1 : Minuterie

- Appuyez sur la touche A ;
 - Réglez l'heure correcte en utilisant la touche B ou la touche C.
- Dans les sept secondes qui vont suivre la dernière action, la fonction va s'activer.

Tables de cuisson

Le four combi 373 peut être uniquement utilisé en combinaison avec des tables de cuisson électrique ou céramique Pelgrim.

Le four combi 353/653 peut être uniquement utilisé en combinaison avec une table de cuisson à gaz Pelgrim. Les tables de cuisson citées ci-dessus ont leur propre mode d'emploi.

Conseil

Allumer les plaques de cuisson une à une au maximum avant de vous en servir pour la première fois. Cela fera disparaître "l'odeur de neuf".

Récipients

Utiliser seulement des récipients à fond solide, lisse et de préférence épais ; ceci surtout pour la cuisson à température élevée (par exemple la friture). Des fonds non lisses augmentent la durée de cuisson et la consommation d'énergie.

Utiliser toujours un couvercle

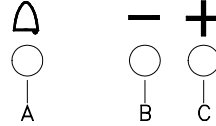
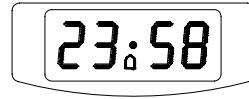
Une cuisson sans couvercle ou avec couvercle déplacé provoque un gaspillage d'énergie inutile.

Questions prioritaires en cas de cuisson sur plaques électrique et céramique

L'eau salée et des fonds de casseroles humides abîment les plaques de cuisson. Assurez-vous que les plaques de cuisson soient sèches. Si le contenu du récipient déborde, nettoyez immédiatement la plaque.

On obtient le meilleur transfert de chaleur si le fond du récipient est de la même taille que la zone de cuisson.

Horloge électronique (si option présente)



ill. 2 : Minuterie

L'horloge électronique a plusieurs fonctions :

- Indique l'heure (voir page 36) ;
- Arrête le four avec l'horloge programmatrice.

Réglage de l'heure


- Appuyez sur la touche A ;
- Réglez l'heure correcte en utilisant la touche B ou la touche C.

Dans les sept secondes qui vont suivre la dernière action, la fonction va s'activer.

Réglage de l'heure d'hiver/d'été

- Appuyez pendant 4 secondes sur la touche A,
- Les chiffres de l'écran vont clignoter ;
- Réglez l'heure correcte en utilisant la touche B ou la touche C.

Réglage de l'horloge programmatrice

- Appuyez sur la touche C pour activer l'horloge programmatrice. Appuyez encore une fois sur la touche C et maintenez la pression jusqu'à ce que le temps de cuisson voulu soit obtenu (99 minutes, 50 secondes au maximum).
- Le compte à rebours s'affiche à l'écran. Le symbole  va s'enclencher.
- Appuyez sur la touche A pour avoir l'heure normale pendant 6 secondes.

Désactiver l'horloge programmatrice

- Maintenez la pression sur la touche B ;
- Un compte à rebours va se produire qui s'arrêtera automatiquement sur 0.

Signal sonore

Dès que le temps de cuisson sera terminé et que le four se sera arrêté, un signal sonore se fera entendre pendant sept minutes.

- Arrêtez le signal sonore à l'aide de la touche A.

Adapter le signal

Si la fonction n'est pas activée, vous pouvez adapter le signal à l'aide de la touche B. Vous pouvez choisir entre trois signaux.

Programmateur électronique









fig. 3: Programmeur électronique

Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:




- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux -
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semiautomatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).

Description des fonctions des boutons

-  " Timer" Avertisseur sonore
-  " Temps de cuisson (durée)"
-  " Fin de cuisson"
-  " Position manuelle"
-  " Diminution des valeurs de tous les programmes"
-  " Augmentation des valeurs de tous les programmes"

Description des symboles lumineux


« AUTO » - (clignotant) - Programmeur en mode automatique mais non programmé.
 «AUTO» - (allumé en permanence) - Programmeur en mode automatique et programmé. Cuisson en mode programmé

-  Cuisson en mode programmé en cours
-  Avertisseur sonore programmé
-  et «AUTO» (tous les deux clignotants) - erreur de programmation.

Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge: Programmeur en mode manuel.


Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) e les minutes. A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.


Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément le bouton  et EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte.

La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].



Cuisson manuelle (sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .

Si l'indication «AUTO» est fixe, en indiquant que le four est programmé, il est impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut donc pas allumer le four.

Dans ce cas, il faut d'abord effacer la programmation en appuyant sur , en insérant de cette façon la fonction manuelle.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

- 1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
- 2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.


- Enfoncer  et le bouton [+] jusqu'à fixer 0.45.

- Enfoncer  et le bouton [+] jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le été accepté et

mémorisé.


A 13.15 h. (14.00 h. moins 45 minutes) le four s'allumera automatiquement.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .


Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson


B. Programmation de l'heure de fin cuisson


A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement.



Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme

B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .


Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.


A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.

Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant. La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton  et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton  le four peut être utilisé en mode manuel.




Timer = signal sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min.

Régler le timer en enfonçant le bouton  et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparait et le symbole  s'allume.

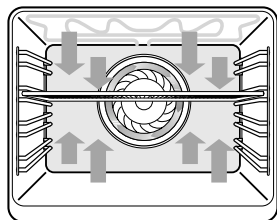
Le compte à rebours commencera

immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole . A la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

Four

Conventiel (ill. 3)



ill. 3

Le préparations est chauffée par chaleur par le haut et par le bas. D'habitude la préparations faut être placer en centre du four.

N'ouvrez jamais la porte au commencement de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser.

L'utilisation de la chaleur par le haut et par le bas est conseillée pour la cuisson de petits choux, de meringues, de soufflés, du pain, de cake, les pizzas et de génoise.

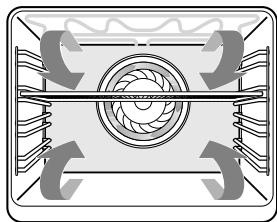
Condensation

La cuisson ou la préparation de certains mets, par exemple le pain, les pizzas et frites précuites, provoquera une formation de buée, ce qui est normal. De même, cette buée augmente si on utilise plusieurs moules ou plaques.

Uniquement chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cœur. Le fond de vos préparations est bien cuit. Avant que le processus de cuisson ne prenne fin (avec encore un quart du temps de cuisson), mettez le bouton de fonction sur chauffage de sole. Tournez le bouton de température sur son réglage maximal. Le plat est surtout chauffé par l'élément inférieur tout en prenant une coloration sur le dessus.

Air chaud pulsé (ill. 4)



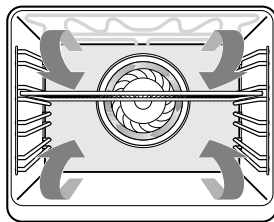
ill. 4

Le ventilateur placé dans la paroi arrière répand l'air chaud dans le four. Avec cette air les préparations sont chauffées. Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément. L'air chaud pulsé est un système parfaitement approprié à la préparation de quatre-quarts, de gâteaux secs et de tartes aux pommes ; ceci sur plusieurs plaques en même temps, les moules étant disposés exactement les uns en dessous des autres. Les plaques de gâteaux secs sont placées sur les premières ou troisièmes glissières du dessous.

Gril

Pour griller et gratiner des préparations. Les préparations sont chauffées par la chaleur de l'élément grill/cuit combinée. Le thermostat règle le grill aussi. Le témoin ne sera pas continuellement allumé, mais de temps en temps. Pour donner les préparations une croûte appétissante. En cas de grillades, mettez le bouton de température sur la position maximale. Agissez de même si vous utilisez le tournebroche.

Air chaud avec grill (ill. 5)



ill. 5

En réglant le bouton du four à chaleur tournante sur la position grill supérieure, le ventilateur sera enclenché pendant que vous ferez cuire des grillades. Cette position est appropriée pour des pièces de viande peu épaisses et des moitiés de poulet.

La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haute température (par exemple des grillades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

Refroidissement de l'enceinte

Après avoir employé le four à des températures de cuisson très élevées, le ventilateur de refroidissement poursuit pendant quelques temps son fonctionnement pour que le four se refroidisse suffisamment, même si le four n'est plus en fonction. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement après quelques temps et se remet automatiquement en route si la température du four est encore trop élevée en raison de la chaleur qui est encore présente dans le four.



VOYANT UNIQUEMENT



CONVECTION PAR AIR SEMI-FORCEE AVEC L'ELEMENT INFERIEUR

Le thermostat doit être programmé sur la température désirée. On ne conseille pas de préchauffer le four. On recommande d'utiliser cette fonction: pour réchauffer ou cuire très lentement les aliments.



CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR

En tournant le bouton du thermostat, on peut sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C. Le voyant jaune s'éteindra quand le four aura rejoint la température désirée. On recommande de préchauffer le four avant d'introduire l'aliment.



CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR

En tournant le bouton du thermostat, on peut sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte fermée. Cette modalité de cuisson associe la convection naturelle et la ventilation. Modalité de cuisson indiquée pour la préparation de pain, pizzas et lasagne. On recommande de préchauffer le four.



GRIL CENTRAL

En tournant le bouton du thermostat, on peut sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte fermée.

On recommande d'utiliser cette fonction: pour griller de petites quantités d'aliments.



DOUBLE GRIL

En tournant le bouton du thermostat, on peut sélectionner la température désirée entre 50°C et 250°C, en maintenant la porte semi-ouverte ou fermée. Dans ce dernier cas, l'utilisation du déflecteur n'est pas nécessaire.

On recommande d'utiliser cette fonction: pour griller de grandes quantités d'aliments.



CONVECTION PAR AIR SEMI-FORCEE

Le thermostat doit être programmé sur la température désirée entre 50°C et 250°C. Le ventilateur et le gril permettent d'effectuer une cuisson rapide et en profondeur d'aliments particuliers. On recommande de préchauffer le four pendant quelques minutes.



MULTI-FONCTIONS

Le ventilateur et l'élément circulaire s'allument. La chaleur est diffusée par le ventilateur pour obtenir une température uniforme dans le four. En réglant le thermostat, on peut obtenir la température désirée entre 50°C et 250°C. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire l'aliment.

Modalité de cuisson pour des aliments particuliers. On recommande de préchauffer le four pendant quelques minutes.



DECONGELATION

Pendant la fonction de décongélation et toutes les fonctions suivantes, le voyant vert restera allumé. Le moteur du ventilateur s'allume, mais il n'y a pas de réchauffement. La porte du four doit rester fermée. On recommande l'usage de cette fonction: pour décongeler les aliments en général, cette fonction permettra de diminuer d'environ un tiers le temps de décongélation normal. Cuisson d'aliments particuliers.

Conseils de cuisson

Position des plaques/grille

En fonction de la hauteur du gâteau ou des biscuits, placez la plaque de cuisson sur le premier ou deuxième rebord du bas. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale ; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

Le gâteau retombe

Utilisez la prochaine fois moins de liquide ou baissez la température de 10 °C ou choisissez un temps de cuisson plus long. Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

Différence de couleur

Vous avez fait cuire des aliments à 2 ou 3 niveaux différents. Le gâteau placé sur la grille supérieure est plus doré que le gâteau placé sur la grille inférieure. Deux plats introduits simultanément dans le four ne sont pas toujours prêts au même moment. Sélectionner une température moins élevée pour une cuisson homogène. Laisser cuire le gâteau sur la grille inférieure 5 à 10 min. de plus ou placer le dans le four 5 à 10 min. avant l'autre.

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan ; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de fleur de farine.

Cuisson

De la viande cuite dans un récipient avec couvercle se dessèche moins. De plus, l'utilisation du couvercle permet de réduire ou d'empêcher la formation de fumée. La viande cuite dans un récipient sans couvercle ou au four brunit plus vite et le dessus se dessèche plus rapidement.

Vous ne pouvez vous référer aux chiffres indiqués dans ce tableau que pour la cuisson des aliments sans préchauffage.

Le plat lèche-frite est idéal pour la cuisson de morceaux de viande de plus d'un kilo.

Tableau pour la cuisson de viandes

Plat	poids en kg	temp en °C	temps de cuisson en min.
Viande de porc	1	170 - 190	100 - 120
Viande de boeuf	1	180 - 200	100 - 120
Filet de boeuf / rosbif	1	190 - 210	30 - 35
Porc salé de Cassel	1	150 - 160	80 - 100
Gibier	1	180 - 200	90 - 120
Viande de veau	1	170 - 190	100 - 120
Viande d'agneau	1,5	170 - 190	90 - 120
Volaille	1	170 - 190	50 - 60
	2	170 - 190	120 - 150
	4	160 - 180	150 - 180
Poisson	1,5	160 - 180	35 - 55

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Air chaud avec grill

- Glisser le lèche-frite dans le bas du four (premières glissières).
- Fermer la porte du four et régler le bouton sur grill.
- Déposer votre grillade au milieu de la grille (voir tableau).

Tableau de cuisson au grill

Plat	poids en kg	gradin a partir	
		du bas	en minutes
Brochettes		3	17 - 20
Poulets	1	2	35 - 40
Rôti	1	2	50 - 60
Côte de porc salé de Cassel		2	60 - 70

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Faire dorer les aliments

Pour faire dorer le dessus de vos aliments, mettre le four en position grill pendant quelques minutes. Attendez jusqu'à ce que le dessus du mets soit bien saisi.

Petites grillades

La viande grillée garde ses arômes naturels si on ne la graisse pas avant la cuisson.


Gros morceaux de viande

Pour éviter que les parties directement exposées à la chaleur ne se dessèchent, verser un peu d'huile ou poser quelques noisettes de beurre sur la viande.

Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des épices, les faire chauffer à environ 60-80 °C.

Décongeler

Il est possible de décongeler avec le ventilateur du four à chaleur tournante. Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un plat. Placer le plat sur la grille (premier gradin). Mettre le sélecteur de fonction de four à air chaud pulsé en position  et la température sur la position zéro (le ventilateur souffle alors de l'air froid).

Durée de décongélation de produits surgelés

plat	durée en minutes
1000 g de poisson ou 500 g de viande	60 - 90
1000 g de volaille ou de viande	90 - 120
500 g de saucisses	30 - 50
300 g fruit (fraises)	30 - 45
500 g de tarte	20 - 30
500 g de pain	30 - 40

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Nettoyage

Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, les parois latérales, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude, ou éventuellement avec un produit d'entretien et de les rincer à l'eau claire.

Parties en chrome

Nettoyer les gradins, la grille du four et le tableau de commande dans une eau savonneuse chaude ou avec du savon liquide et les rincer à l'eau claire.

Plastique/verre

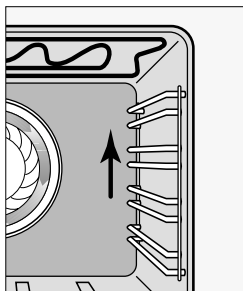
Nettoyer la poignée et les boutons dans une eau savonneuse.

Joint de porte

Nettoyer le joint de porte dans une eau savonneuse chaude et le rincer à l'eau claire.

Conseil

Pour éviter l'apparition de taches difficiles à éliminer, nettoyer régulièrement votre four.



ill. 6

Pour nettoyer le four à fond, enlever les glissières en poussant les par la haute et en sortant les du crochet.

Installation

Generalités

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé.

Attention :

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique. L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

Après l'installation la fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Raccordement électrique

230 V - 50 Hz

- L'appareil doit être mis à terre. Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le. H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.

Code-couleurs :

brun = phase L

bleu = phase N

vert/jaune = terre (\perp)

noire = zéro ou phase

Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé.

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Schéma de raccordement

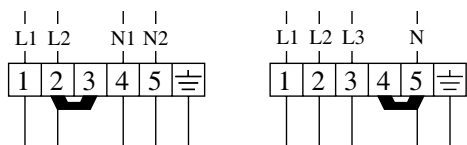
- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

Bornes

- Le bloc de raccordement se trouve sur le côté arrière et à droite, au-dessus de l'encastrement du four. Les bornes de raccordement sont accessibles après avoir enlevé le couvercle du bloc de raccordement. Les pontages sur le bloc de raccordement permettront de faire le jointures nécessaires. N'oubliez pas de fixer le cordon à l'aide du détendeu.

Branchement électrique

Deux ou trois phases



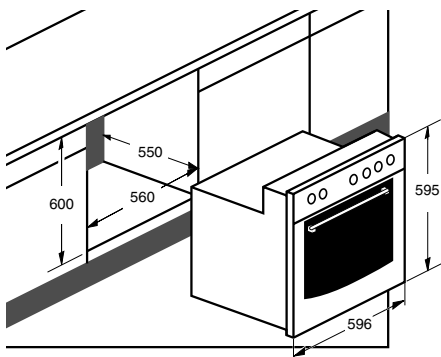
Fiche technique

modèles	393/653	395	373	353
sortes				
four solo	■	■	—	—
four combi avec table de cuisson	—	—	électrique	gaz
branchement électrique				
230 V	■	■	—	■
230 V - 380 V/400 V	—	—	■	—
50 Hz	■	■	■	■
puissance nominale kW				
	2,2	2,3	9,2	2,2

Four 353/653 en combinaison avec une table de cuisson Pelgrim (ill. 7)

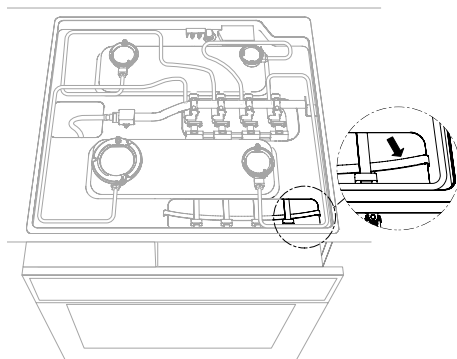
- Branchez le four à l'alimentation électrique.

- Glissez le four 2/3 dans le placard.



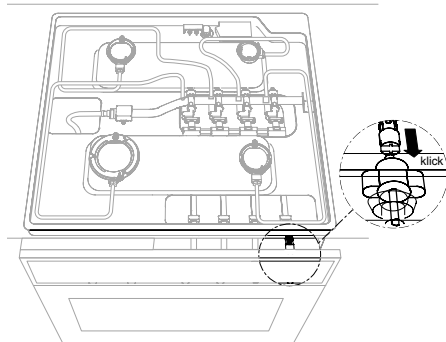
ill. 7

- Otez les dispositifs de sécurité qui immobilisent les joints universels pendant le transport (ill. 8).



ill. 8

- Glissez les joints universels sur les axes de robinet et cliquez-les en place (ill. 9).



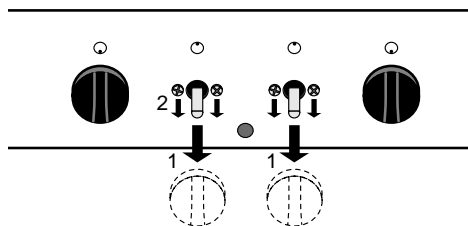
ill. 9

- Placez d'abord les embouts en plastique dans les trous du cadre pour four. Fixez ensuite le four au placard de cuisine en vissant.
- Vérifiez que le joint universel fonctionne correctement.

Combinaison du four 353/653 avec la plaque de cuisson au gaz Pelgrim GKV106

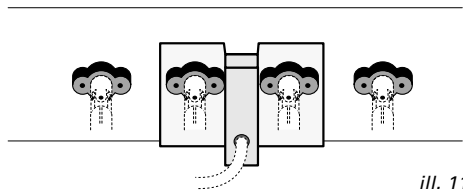
Lors de l'encastrement sous la plaque de cuisson au gaz GKV106, le boîtier abritant l'allumage commandé de la plaque de cuisson doit être installé au dos du tableau du four.

1. Enlevez les touches de commande du milieu situées sur le tableau en les tirant vers vous (voir fig. 10.1) ;
2. Enlevez les vis (voir fig. 10.2) en démontant les porte-cardans et le panneau de fixation;



ill. 10

3. Enlevez la touche ornementale de la plaque de fixation ;
4. Fixez le boîtier abritant l'allumage commandé sur la plaque de fixation ;
5. Vissez la plaque de fixation et les porte-cardans sur le tableau (voir fig. 11). Veillez à ce que le porte-cardan soit remis dans sa position correcte ;



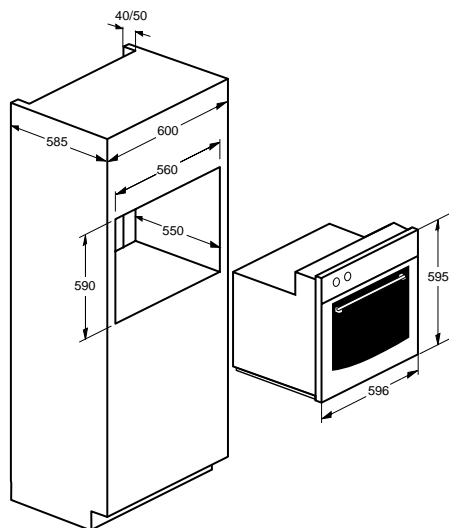
ill. 11

6. Remplacez les touches de commande.

Four "Solo" 393 - 395 (ill. 12)

- Brancher la prise du four.
- Encastrer le four dans l'élément.
- Ouvrir la porte du four et fixer à l'aide de deux vis par paroi latérale.

- Placez d'abord les embouts en plastique dans les trous du cadre pour four. Fixez ensuite le four au placard de cuisine en vissant.

*ill. 12***Four 373 en combinaison avec la table de cuisson électrique ou céramique Pelgrim***(ill. 7)*

Après installation de la table de cuisson électrique ou céramique selon le manuel livré avec l'appareil :

- Brancher la prise du four dans la prise de courant et la prise mâle à 15 pôles de la table de cuisson dans la prise femelle du four.
- Encastrer le four dans l'élément.

Elimination de l'emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient :

- du carton
- une feuille de polyéthylène (PE)
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS)
- bandes de polypropylène autour du carton

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

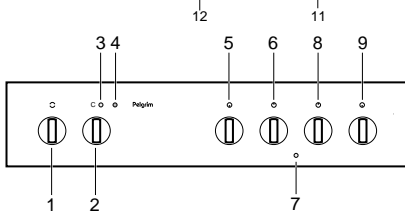
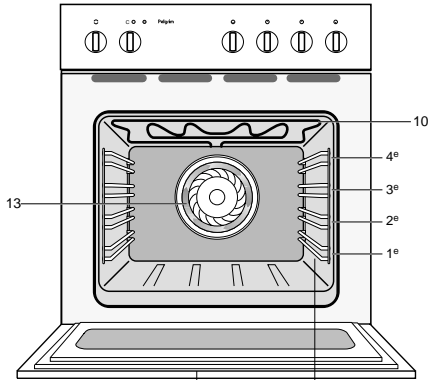
Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

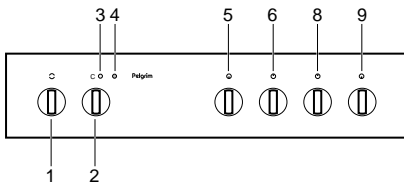
Inhaltsangabe

- **Gerätebeschreibung** 56 - 57
- **Sicherheit** 58
 - Worauf Sie achten müssen 58
- **Befor Sie der Ofen benutzen** 58
- **Möglichkeiten** 59 - 63
 - Kochfelder 59
 - Elektronische Uhr 59
 - Elektronische Schaltur 60
 - Ofen 62
 - Grill 63
- **Gebrauch** 64 - 66
 - Tips für das Backen 64
 - Braten 65
 - Grillen 66
 - Bräunen 66
 - Trocknen 66
 - Auftauen 66
- **Pflege** 67
 - Reinigung 67
- **Installation** 68 - 71
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** . 72

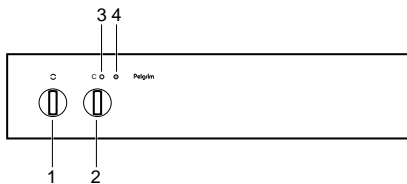
OST 353 - 373 - 393 - 653 - 673 - 693



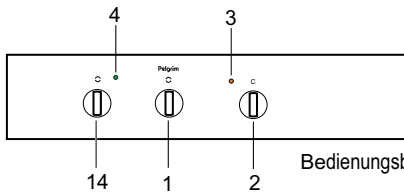
Bedienungsblende Typ OST353 / 653



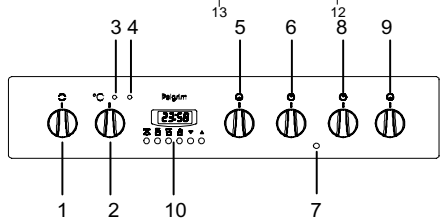
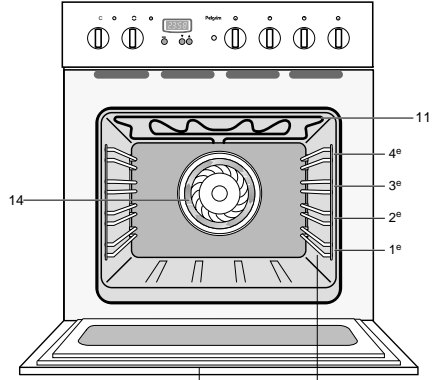
Bedienungsblende Typ OST373 / 673



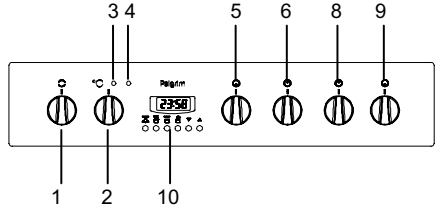
Bedienungsblende Typ OST393



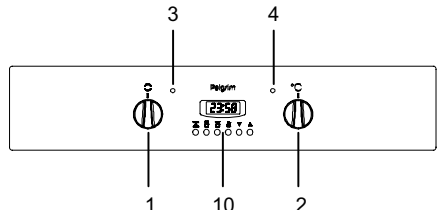
OKW 353 - 373 - 393 - 395 - 396 - 653 - 673 - 693 - 695 - 696



Bedienungsblende Typ OKW353/653



Bedienungsblende Typ OKW373 / 673

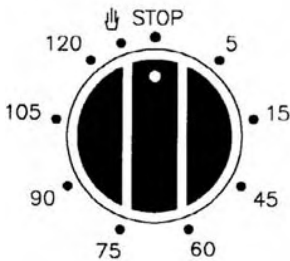


Bedienungsblende Typ OKW393 - 395 - 396
- 693 - 695 - 696

Bedienungsblende typ OST393 / P04
OST693 / P01

Gerätebeschreibung - OST

- 1 – Funktionsschalter Backofen
- 2 – Funktionsschalter Backofentemperatur
- 3 – Kontrolleuchte für Backofentemperatur
- 4 – Kontrolleuchte für Backofen
- 5 – Funktionsschalter Kochzone links vorne
- 6 – Funktionsschalter Kochzone links hinten
- 7 – Funkenzündung Gaskochmulde
- 8 – Funktionsschalter Kochzone rechts hinten
- 9 – Funktionsschalter Kochzone rechts vorne
- 10 – Heizelement für Oberhitze bzw. zum Grillieren
- 11 – Schienen in vier Höhen
- 12 – Ofentür
- 13 – Ventilator
- 14 - 120 Minuten Schaltuhr



120 Minuten mechanische Schaltuhr

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

1. BETRIEB

Nachdem man mit dem Thermostat-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten) drehen.

Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

2. MANUELLER BETRIEB

Sollt die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position .

Gerätebeschreibung - OKW

- 1 – Funktionsschalter Backofen
- 2 – Funktionsschalter Backofentemperatur
- 3 – Kontrolleuchte für Backofentemperatur
- 4 – Kontrolleuchte für Backofen
- 5 – Funktionsschalter Kochzone links vorne
- 6 – Funktionsschalter Kochzone links hinten
- 7 – Funkenzündung Gaskochmulde
- 8 – Funktionsschalter Kochzone rechts hinten
- 9 – Funktionsschalter Kochzone rechts vorne
- 10 – Elektronische Uhr
- 11 – Heizelement für Oberhitze bzw. zum Grillieren
- 12 – Schienen in vier Höhen
- 13 – Ofentür
- 14 – Ventilator

Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.
- Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.
- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflusst.

Befor Sie der Ofen benutzen

Gebrauchsfertig machen

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

Sofortige Reinigung

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen oder Obstsaften, wie zum Beispiel der Saft von Pflaumen oder Rhabarber, können die Farbe der Emaillebeschichtung angreifen und sollten deshalb sofort entfernt werden.

Einstellen der Tageszeit (wenn zutreffend)

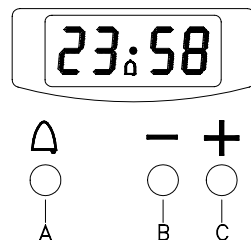


Abb. 1: Elektronische Uhr

- Taste A drücken.
- Mit Taste B oder C die richtige Zeit einstellen. Sieben Sekunden nach der letzten Betätigung wird die Funktion aktiviert.

Kochfelder

Der Kombinationsofen 373 kann ausschließlich mit einem elektrischen Kochfeld von Pelgrim oder einem glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Der Kombinationsofen 353/653 kann mit einem Gaskochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Zu obenstehenden Kochfeldern gibt es eine getrennte Bedienungsanleitung.

Tip

Stellen Sie die Kochfelder vor der ersten Inbetriebnahme einige Minuten lang auf die höchste Stufe ein. Dadurch verschwindet der typische, bei der ersten Inbetriebnahme entstehende Geruch.

Töpfe

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit einem soliden, ebenen, vorzugsweise dicken Boden, insbesondere beim Kochen und Backen bei hohen Temperaturen (z. B. Fritieren). Unebene Böden verlängern die Zubereitungszeit und erhöhen den Energieverbrauch.

Immer mit Topfdeckel kochen

Beim Kochen ohne Deckel oder mit verschobenem Deckel wird viel Energie verschwendet.

Aufmerksamkeitspunkte bei elektrischem und Glaskeramik-Kochen

Salzwasser und nasse Böden beschädigen das Kochfeld. Achten Sie darauf, daß die Kochfelder immer trocken sind. Bei übergekochten Speisen ist das Kochfeld unverzüglich zu reinigen.

Die beste Wärmeübertragung wird erzielt, wenn Topf und Kochfeld bzw. Kochzone gleich groß sind.

Elektronikuhr (wenn zutreffend)

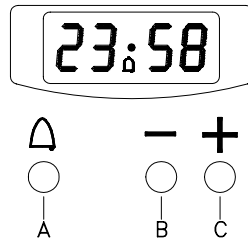


Abb. 2: Elektronische Uhr

Die Elektronikuhr hat mehrere Funktionen:

- Anzeige der Tageszeit (siehe S. 52);
- Ausschalten des Backofens mit dem Timer.


Einstellen der Tageszeit

- Taste A drücken.
- Mit Taste B oder C die richtige Zeit einstellen. Sieben Sekunden nach der letzten Betätigung wird die Funktion aktiviert.

Einstellen der Sommer-/Winterzeit

- Taste A vier Sekunden gedrückt halten.
- Die Zeitangabe blinkt.
- Mit Taste B oder Taste C die richtige Zeit einstellen.

Timereinstellung

- Zur Aktivierung des Timer Taste C drücken. Nochmals Taste C drücken und gedrückt halten, bis die richtige Backzeit erreicht ist (maximal 99 Minuten, 50 Sekunden).
- Die Laufzeit ist im Display sichtbar. Das -Symbol leuchtet auf.
- Taste A drücken, 6 Sekunden lang wird dann die aktuelle Zeit angezeigt.

Timer ausschalten

- Taste B gedrückt halten.
- Der Timer läuft zurück und stoppt automatisch bei 0.

Tonsignal

Nach Ablauf der Backzeit und Ausschaltung des Backofens gibt die Uhr sieben Minuten lang ein Signal.

- Mit der Taste A wird das Tonsignal ausgeschaltet.

Signal anpassen

Wenn keine Funktion aktiviert worden ist, kann mit Hilfe der Taste B das Signal angepasst werden. Aus drei verschiedenen Signalen kann gewählt werden.

Elektronische Schaltuhr

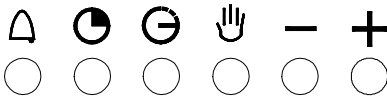
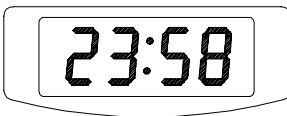


Abb. 3: Elektronische Schaltuhr

Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).

Beschreibung der Knöpfe

- "Timer" mit akustischem Signal
- "Brat-/Backzeit (Dauer)"
- "Brat-/Backzeit (Ende)"
- "Manueller Betrieb"
- "Zahlen auf dem Display abnehmend"
- "Zahlen auf dem Display steigend"

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

- « AUTO » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.
- « AUTO » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.

- Laufende, programmierten Brat-/Backvorgang.


- Programmierter Zeitmesser.

- Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.


Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungsblende DREI blinkende Ziffern.


Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen  drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.

Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.



Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benutzen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter  drückt.

Wenn die Anzeige «AUTO» fest ist und angibt, dass der Backofen programmiert ist, kann der Timer nicht auf den manuellen Betrieb eingestellt und der Ofen daher nicht eingeschaltet werden.

In diesem Fall muss zuerst das Programm durch  Druck auf gelöscht werden, dann den manuellen Betrieb einschalten.


Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)


- 1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
- 2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.
- 3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:

Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.


- Auf  und (+) drücken, bis 0.45 eingestellt ist.

- Auf  und (+) drücken, bis 14.00 eingestellt ist.

Danach sind auf dem Display wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die


Programmierung verstanden und gespeichert

worden ist. Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein.

Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste  ausschalten kann.

Halbautomatisches Braten oder Backen A. Programmierung der Brat-/Backzeit B. Programmierung des Brat-/Backendes


A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter  einstellen.


Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter  einstellen.


Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen. Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null einstellen.

Wenn man dann auf Taste  drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.

Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter  und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display

die Uhrzeit und das Zeichen Δ . Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters Δ kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen Δ aus und beginnt gleich- zeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters Δ unterbrochen werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

Ofen

Konventionell (Abb. 3)

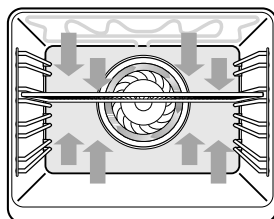


Abb. 3

Das Gericht wird erhitzt durch die Wärme der Über- und Unterelementen. Meistens soll das Gericht in der Mitte des Ofens gestellt werden. Öffnen Sie nie die Tür vor dem Ende des Backzeit.

Speisen wie Windbeutel, Schaumgebäck, Brot, Rührkuchen, Pizzen und Plätzchenteig gelingen bei Ober- und Unterhitze besser.

Kondenswasserbildung

Beim Braten und Backen, insbesondere bei der Zubereitung von Brot, Pizzen etc., entsteht Flüssigkeit. Dies ist völlig normal. Bei mehreren Formen bildet sich selbstverständlich auch mehr Kondenswasser in den Öfen.

Unterhitze

Diese Funktion ist speziell geeignet für das gezielte Backen von Böden.

Vor Ablauf des Backverfahrens (ein Viertel der Restbackzeit) drehen Sie den Funktionsschalter auf Unterhitze. Mit dem Temperaturnebel die Höchststufe einstellen. Das Gericht wird dann vor allem durch das untere Heizelement erhitzt, bräunt aber noch an der Oberseite nach.

Heißluft (Abb. 4)

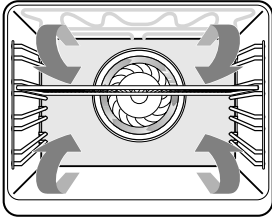


Abb. 4

Heißluft-grill (Abb. 5)

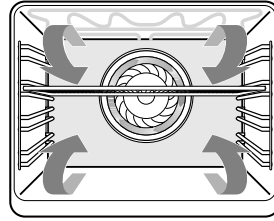


Abb. 5

Das Gebläse in der Rückwand verbreitet die Heißluft im Backofen. Damit erwärmen sich die Gerichte. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Das Heißluftsystem eignet sich hervorragend zum Backen von Rührkuchen, Plätzchen und Apfelkuchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen; dabei müssen sich die Formen genau untereinander befinden. Mit Plätzchen belegte Backbleche sind in die erste und dritte Schiene von unten zu schieben.

Grill

Für das Grillen und von Gerichte. Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom kombiniertem Grill/Backelement. Mit dem Thermostat können Sie auch das Grillelement regulieren. Das Element wird nicht ständig rot leuchten. Gerichte haben eine appetitliche Kruste. Beim Grillen ist der Temperaturschalter auf die maximale Stufe einzustellen. Dies gilt auch für die Benutzung des Drehspießes.

Sie können mit eingeschaltetem Ventilator grillen, wenn Sie den Schalter des Heißluft-Backofens in die obere Grillstellung einstellen. Die Strahlungswärme wird dann vom Ventilator um das ganze Gericht herum verteilt. Diese Stufe ist für dünne Fleischstücken und halbe Hähnchen geeignet.

Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung ist mit einer temperaturabhängigen Nachlaufschtaltung ausgestattet. Nach dem Arbeiten mit hohen Back- oder Brattemperaturen ist die Gehäusekühlung auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeit lang in Betrieb, bis der Backofen sich ausreichend abgekühlt hat. Anschließend schaltet sie sich selbständig aus. Heißt sich der Backofen nach dem Ausschalten der Gehäusekühlung (durch die im Gerät vorhandene Speicherwärme) zu stark auf, schaltet sich unter Umständen die Gehäusekühlung erneut ein.



NUR LEUCHTMELDER



HALBFORCIERTE UMLUFT MIT UNTEREM ELEMENT

Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur programmiert werden. Den Ofen nicht vorwärmen. Diese Funktion wird empfohlen, um Speisen sehr langsam zu erwärmen bzw. zu kochen.



KONVENTIONELLES KOCHEN IM OFEN

Durch das Drehen des Thermostatknopfes kann die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C gewählt werden. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird der gelbe Leuchtmelder erlöschen. Das Vorwärmen des Ofens vor der Eingabe der Speisen wird empfohlen.



KONVENTIONELLES KOCHEN + VENTILATOR

Durch das Drehen des Thermostatknopfes kann die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C gewählt werden, wobei die Ofentür geschlossen bleiben muss. Bei dieser Kochart wird die natürliche Umluft mit der Belüftung vereint. Sie eignet sich für die Zubereitung von Brot, Pizza und Lasagne. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuwärmen.



ZENTRALER GRILL

Durch das Drehen des Thermostatknopfes kann die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C gewählt werden, wobei die Ofentür geschlossen bleiben muss. Diese Funktion wird zum Rösten geringer Speisemengen empfohlen.



DOPPELGRILL

Durch das Drehen des Thermostatknopfes kann die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C gewählt werden, wobei die Ofentür halb geöffnet oder geschlossen bleiben muss. Im letzteren Fall ist der Gebrauch des Abweisers an der Tür nicht erforderlich.

Diese Funktion wird zum Rösten großer Speisemengen empfohlen.



HALBFÖRZIERTER UMLUFT

Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C eingestellt werden. Mit Ventilator und Grill kann ein schnelles und tiefgehendes Kochen besonderer Speisen ausgeführt werden. Es wird empfohlen, den Ofen ein paar Minuten lang vorzuwärmen.



MULTIFUNKTION

Der Ventilator und das kreisförmige Element schalten sich ein. Die Wärme wird vom Ventilator verbreitet, um eine gleichmäßige Temperatur im Ofen zu erhalten. Durch die Einstellung des Thermostats kann man die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C erhalten. Das Vorwärmen des Ofens vor der Eingabe der Speisen ist nicht notwendig.

Kochart für besondere Speisen. Es wird empfohlen, den Ofen ein paar Minuten lang vorzuwärmen.



AUFTAUEN

Während des Auftauens und bei allen nachfolgenden Funktionen bleiben der Ofen und der grüne Leuchtmelder eingeschaltet. Der Ventilatormotor schaltet sich ein, aber es erfolgt keine Heizung. Die Ofentür muss geschlossen bleiben. Diese Funktion wird zum Auftauen von Speisen allgemein empfohlen; sie ermöglicht es, die normalen Auftauzeiten um ca. ein Drittel zu verkürzen.

Kochen besonderer Speisen.

Tips für das Backen

Backhöhen

Von der Höhe des Gebäcks oder der Kekse hängt es ab, ob das Backblech auf der ersten oder zweiten Ebene von unten steht. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist

Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

Die Torte fällt zusammen

Verwenden Sie ein nächstes Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein oder wählen Sie eine längere Backzeit. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die

Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Unterschiedliche Farben

Sie haben auf zwei oder drei Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem obersten Blech ist dunkler als auf dem unteren Blech: Gleichzeitig in den Ofen geschobene Backbleche sind nicht immer gleichzeitig gar. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, das Gebäck wird dann gleichmäßig gar. Lassen Sie das unterste Blech 5 bis 10 Min. länger backen, oder schieben Sie es 5 bis 10 Min. eher in den Ofen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: Diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Mehl bestreuen.

Braten

In geschlossenen Schalen oder Pfannen bleibt das Fleisch saftiger. Außerdem wird keine, oder nur wenig Rauchentwicklung entstehen.

Beim Braten ohne Deckel wird das Fleisch schneller braun und knusprig.

Der Bratschlitten ist ideal zum Braten von Fleisch-stücken, die mehr als 1 kg wiegen.

Nachfolgende Tabelle trifft nur dann zu, wenn der Ofen nicht vorgewärmt ist.

Bratzeittabelle für verschiedene Sorten Fleisch.

Gericht	Gewicht in kg	Temp in °C	Zeit in Min.
Rinderbraten	1,0	180 - 200	100 - 120
Rinderfilet	1,0	190 - 210	35 - 45
Roastbeef	1,0	190 - 210	35 - 45
Schweinebraten	1,0	170 - 190	100 - 120
Kasseler	1,0	150 - 160	80 - 100
Wildbraten	1,0	180 - 200	90 - 120
Kalbsbraten	1,0	170 - 190	100 - 120
Lammkeule	1,5	170 - 190	90 - 120
Geflügel	1,0	170 - 190	50 - 60
	2,0	170 - 190	120 - 150
	4,0	160 - 180	150 - 180
Fisch	1,5	160 - 180	35 - 55

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Heißluft-grill

- Bratpfanne in die erste Schiene im Ofen schieben.
- Grillblech mitten auf den Rost legen (siehe Tabelle).
- Ofentür schließen und Ofentaste auf den Grillstand einstellen.

Grillzeitentabelle für Rundum Grillieren

Gericht	Gewicht in kg	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Schaschlik		3	17 - 20
Hähnchen	1	2	35 - 40
Rollbraten	1	2	50 - 60
Kasseler		2	60 - 70

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Bräunen

Wenn Sie Ihren Gerichten eine braune Kruste geben wollen, schalten Sie noch einige Minuten das Grillelement ein.

Kleine Fleischstücke

Das natürliche Aroma von grilliertem Fleisch bleibt erhalten, wenn Sie das Fleisch vor der Zubereitung nicht einfetten.


Große Stücke Fleisch

Um das Austrocknen der freiliegenden Seiten zu verhindern, können Sie das Fleisch mit einer dünnen Lage Öl oder Butter einstreichen.

Trocknen

Zum konservieren von Früchten, Gemüse und Fleisch stellen Sie bitte die Temperatur auf ca. 60-80 °C ein.

Auftauen

Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen. Nehmen Sie die Tiefkühlprodukte aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost (Schiene 1). Stellen Sie den Backofenschalter des Heißluft-Backofens auf Stufe  ein und die Temperatur auf die Nullstufe (das Gebläse bläst jetzt Kaltluft).

Auftauen von Tiefkühlkost

Aufzutauende Speisen	Zeit in Minuten
1000 g Fisch oder 500 g Fleisch	60 - 90
1000 g Geflügel oder Fleisch	90 - 120
500 g Bratwurst	30 - 50
300 g Obst (Erdbeeren)	30 - 45
500 g flache Kuchen	20 - 30
500 g Brot	30 - 40

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Reinigung

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, die Seitenwände, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, evtl. mit flüssiger Seife (oder anderen, nicht kratzenden Putzmitteln) reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Chrom

Schienen, Ofenrost und Bedienungsblende mit warmem Spülmittel oder flüssiger Seife reinigen. Nachbehandeln mit klarem Wasser.

Kunststoff/Glas

Handgriffe und Knöpfe mit Spülmittel oder mit einem Glasreiniger säubern.

Abdichtungsgummi

Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

Ein Tip für Sie

Wenn Sie den Ofen regelmäßig reinigen, verhindern Sie hartnäckige Verunreinigungen.

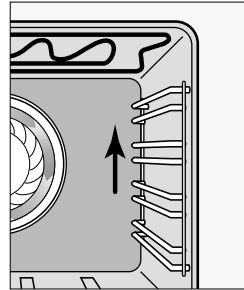


Abb. 6

Wenn Sie den Ofen gründlich reinigen möchten, können Sie die Schienen entfernen, indem Sie die Schienen nach oben von dem Haken entnehmen.

Installation

Allgemeines


Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.

Beachten Sie:

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Elektrischer Anschluß

230 V - 50 Hz.

- Das Gerät muß geerdet sein.
Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel H05RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern.
Dies sind die Farbcodes
braun = Phase L
blau = Phase N
grün/gelb = Erdung ()
schwarz = Null oder Phase
Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden.
Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.
Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen

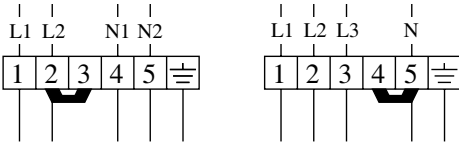
- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

Anschlußklemmen

- Der Anschlussblock befindet sich rechts hinten, oben auf dem Backofengehäuse. Die Anschlussklemmen sind nach Abnehmen des Anschlussblockdeckels erreichbar. Mit den sich auf dem Anschlußblock befindlichen Brücken können Sie die erforderlichen Verbindungen herstellen. Vergessen Sie nicht, die Kabel mit der Zugentlastung fest zu machen.

Elektrischer Anschluß

Zwei- oder Dreiphasenanschluß



Technische Daten

Ofentyp	393/653	395	373	353
Ausführung				
Solo-Ofen	■	■	–	–
Kombi-Ofen mit Kochfeld	–	–	Elektrisch	Gas
elektrischer Anschluß				
230 V 50 Hz	■	■	–	■
230 V - 380 V/400 V	–	–	■	–
50 Hz	■	■	■	■
Nennleistung in kW	2,2	2,3	9,2	2,2

Kombination des Ofens 353/653 mit einem Pelgrim-Gaskochfeld (Abb. 7)

- Den Backofen an das Netz anschließen.
- Den Backofen zu 2/3 in den Schrank schieben.

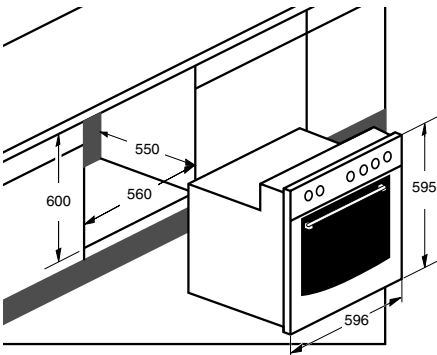


Abb. 7

- Den Transportschutz (Abb. 8) der Kardanverbindungen entfernen.

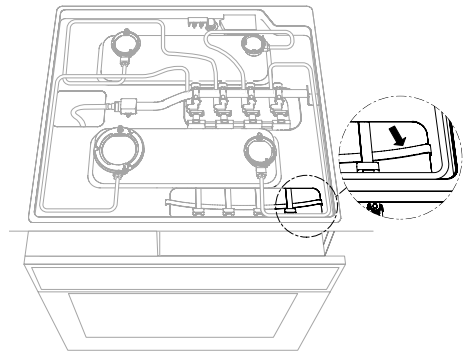


Abb. 8

- Die Kardanverbindungen auf die Achse der Schaltgriffe des Backofens schieben und einklinken (Abb. 9).

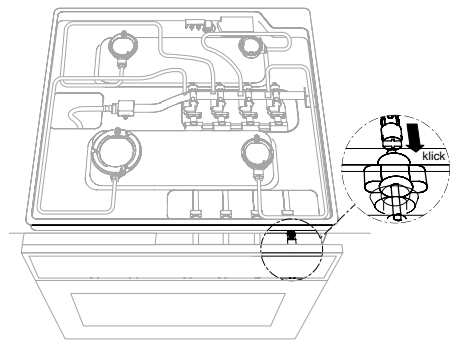


Abb. 9

- Die Öffnungen im Backofenrahmen erst mit den Kunststoffkappen schließen und dann den Backofen am Küchenschrank festschrauben.
- Die Funktion der Kardanverbindungen kontrollieren.

Kombination des Backofens 353/653 mit der Pelgrim-Gaskochmulde GKV106

Bei Einbau unter der Gaskochmulde GKV106 ist die Funkenzündeinrichtung der Kochmulde an der Befestigungsplatte hinter der Schaltblende des Backofens zu montieren.

1. Nehmen Sie die mittleren Schaltgriffe der Schaltblende ab, indem Sie diese zu sich hin ziehen (siehe Abb. 10.1).
2. Entfernen Sie die Schrauben (siehe Abb. 10.2) zur Demontage der Schaltachsen und der Befestigungsplatte.

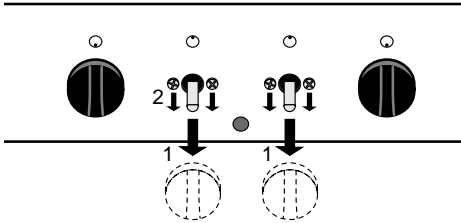


Abb. 10

3. Entfernen Sie den Zierschaltgriff aus der Befestigungsplatte.
4. Befestigen Sie die Funkenzündeinrichtung auf der Befestigungsplatte.
5. Schrauben Sie die Befestigungsplatte und die Schaltachse wieder auf der Schaltblende fest (siehe Abb. 11). Achten Sie auf die richtige Montageposition der Schaltachse.

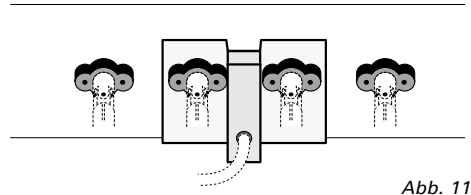


Abb. 11

6. Die Schaltgriffe wieder anbringen.

Solo-ofen 393 - 395 (Abb. 12)

- Ofen an das Stromnetz anschließen.
- Ofen in den Schrank schieben.
- Ofentür öffnen und mit 2 Schrauben je Seitenwand festschrauben.

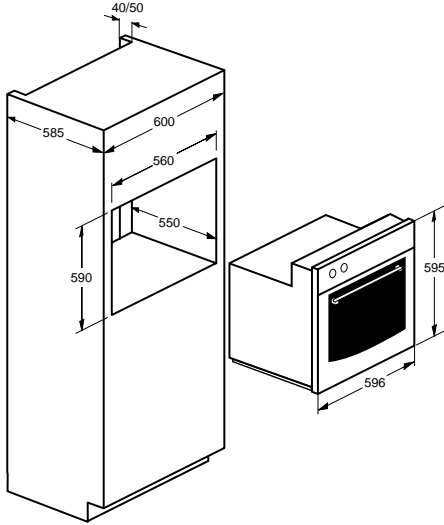


Abb. 12

Kombination des Ofens 373 mit dem elektrischen oder glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim (Abb. 7)

Sobald das elektrische oder glaskeramische Kochfeld der dem Gerät mitgelieferten Bedienungsanleitung gemäß installiert worden ist:

- Den Ofen an das Stromnetz anschließen und den 15 poligen Stecker des Kochfelds mit dem Gegenstift des Ofens verbinden.
- Den Ofen nun in den Schrank schieben.

- Die Öffnungen im Backofenrahmen erst mit den Kunststoffkappen schließen und dann den Backofen am Küchenschrank festschrauben.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:


- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu beseitigen.


Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.


D In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist

folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.


GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.


F Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.


NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afhandeling moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, teruggewinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.


E Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.


P Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.


I Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandoci che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'ideoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Difarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ideoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GR Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα Ηλεκτρικά και Ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορριπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Διαλύστε τη γνώμη σας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριπμάτων. Για τις λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

S Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanlig hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallsantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringsstjänst eller butiken där produkten inhandlades.