



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



OKW740RVS

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

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

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

Handleiding  
oven

Mode d'emploi  
four

Anleitung  
Ofen

Instructions for use  
Oven

NL

Handleiding

NL 3 - NL 34

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

DE

Anleitung

DE 3 - DE 34

EN

Manual

EN 3 - EN 34

**Gebuurkte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil

Tipp - Tip

# INHOUD

---

## Uw oven

|                  |   |
|------------------|---|
| Inleiding        | 4 |
| Beschrijving     | 5 |
| Bedieningspaneel | 5 |
| Toebehoren       | 6 |

## De oven gebruiken

|   |    |
|---|----|
| Gerechten bereiden                      | 7  |
| De taal instellen                       | 7  |
| De tijd instellen                       | 7  |
| De klok op tijd zetten                  | 8  |
| Stand-by modus                          | 8  |
| De functie 'EXPERT'                     | 8  |
| Handleiding voor de functie 'EXPERT'    | 9  |
| De functie 'EXPERT'                     | 10 |
| De optie 'Grill +'                      | 11 |
| Begin van de bereiding                  | 11 |
| De functie 'RECEPTEN'                   | 12 |
| De functie 'Instellingen'               | 16 |
| De functie 'TIMER'                      | 18 |
| De reinigingsfunctie                    | 18 |
| Wanneer gebruikt u pyrolyse?            | 18 |
| Hoe programmeert u een pyrolysecyclus?  | 19 |
| Recept met gistdeeg                     | 20 |
| Receptengids                            | 20 |
| Grote braadstukken                      | 22 |
| Gebak                                   | 22 |
| Groenten                                | 23 |
| Bakken op meerdere niveaus              | 23 |
| Grillstand                              | 24 |
| Eindtijd van de pyrolyse                | 25 |
| Toetsen vergrendelen (kinderveiligheid) | 25 |

## Reinigen

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| De buitenkant reinigen        | 26 |
| De binnenkant reinigen        | 26 |
| De roostersteunen verwijderen | 26 |
| De deur reinigen              | 27 |
| Pyrolyse-ovens                | 28 |
| Wanneer gebruikt u pyrolyse?  | 29 |
| Het ovenlampje vervangen      | 30 |

## Installatie

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Algemeen                | 31 |
| Inbouwfmetingen         | 32 |
| Elektrische aansluiting | 32 |
| Technische gegevens     | 32 |
| Inbouwen                | 33 |

## Uw oven en het milieu

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

## *Inleiding*

---

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

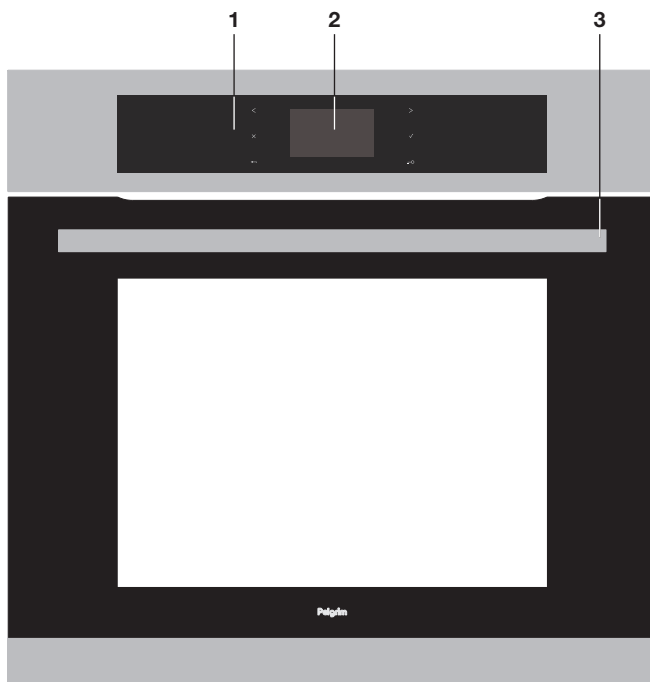
In deze handleiding wordt beschreven hoe u het best met deze oven kunt werken. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

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

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

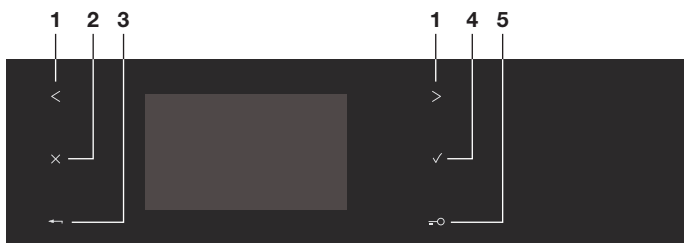
Veel kookplezier!

## Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Display
3. Handgreep

## Bedieningspaneel



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

## Toebehoren



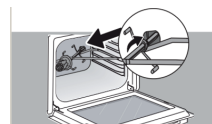
### Veiligheidsrooster

Het rooster is geschikt voor alle schalen en bakvormen met de gerechten die u wilt koken of bakken. U kunt er ook op barbecueën (met het eten direct op het rooster).



### Multifunctionele schaal (45 mm hoog)

Als u deze onder het rooster plaatst, vangt de schaal vocht en vet op van de grill. Ook kan de schaal tot de helft worden gevuld voor stoomkoken.



### Braadspit

De oven is voorzien van een draaispit. Om het te gebruiken, plaats de bakplaat in de eerste inschuifsluif vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen.

Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kunt u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen. Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte de tweede braadvork op het spit.

Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast. Plaats het braadspit op het draagkader.

Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de vierkante opening achter in de oven om het spit vast te zetten. Verwijder het handvat door het los te schroeven zodat de deur gesloten kan worden.

Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden.

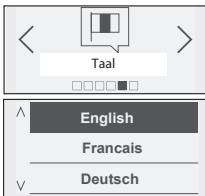
# DE OVEN GEBRUIKEN

## Gerechten bereiden

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

- Voor recepten waarvan u alle instellingen kent (u kiest zelf de bakwijze, temperatuur en baktijd), selecteert u de functie 'EXPERT'.
- Voor een recept waarbij u hulp van de oven nodig hebt (u kiest het soort voedsel uit een lijst, stelt het gewicht in en laat de oven de meest geschikte instellingen, zoals de temperatuur, baktijd en bakwijze, voor u selecteren), selecteert u de functie 'RECEPT'.

## De taal instellen



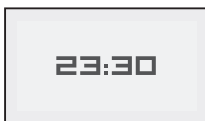
Op het display van de oven verschijnt automatisch het scherm Taal. Hierin kunt u de taal instellen met de toetsen < en >. Druk ter bevestiging op OK.

## De tijd instellen



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

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



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

# DE OVEN GEBRUIKEN

## De klok op tijd zetten



Druk op de toets OK.

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

Druk op < en > tot het scherm 'Instellingen' verschijnt en bevestig uw keuze met OK.



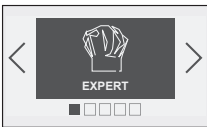
Het scherm 'Uur' verschijnt. Druk nogmaals op OK en stel in het volgende scherm de tijd in zoals u dat hebt gedaan bij het eerste gebruik.

## Stand-by modus

Na 90 seconden zonder actie van de gebruiker gaat het display uit om energie te besparen (behalve bij een uitgestelde start). Het scherm schakelt dan over op de stand-by modus. Om de oven te activeren en de display weer te verlichten drukt u op een willekeurige toets.

## De functie 'EXPERT'

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



Druk op de toets OK. Het scherm 'EXPERT' wordt weergegeven.

Druk nogmaals op OK om uit een lijst de juiste bakwijze te kiezen met de toetsen < en > (zie de handleiding voor deze functie op de volgende bladzijde):

- Heteluchtcirculatie
- Gecombineerde warmte
- Traditioneel Eco
- Turbo grill (+ Braadspit)
- Grill hoog (+ Braadspit)
- Grill matig (+ Braadspit)
- Warm houden
- Brood
- Ontdooien








Bevestig uw keuze door op OK te drukken.







# DE OVEN GEBRUIKEN

## Handleiding voor de functie 'EXPERT'

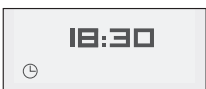
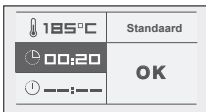
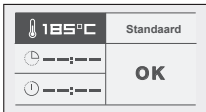
|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>HETE LUCHT*</b></p> <p>(aanbevolen temperatuur 190°C, min. 35°C, max. 250°C)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld met het onderste verwarmingselement en heteluchtcirculatie.</li><li>• Snelle temperatuurstijging: sommige schotels kunnen zelfs in een koude oven worden gezet.</li><li>• Aanbevolen om wit vlees, vis en groenten mals en sappig te houden. Geschikt voor het bakken van meerdere gerechten op maximaal 3 niveaus.</li></ul>  |
|    | <p><b>GECOMBINEERDE WARMTE</b></p> <p>(aanbevolen temperatuur 180°C, min. 35°C, max. 230°C)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste warmte-element en met heteluchtcirculatie.</li><li>• Drie warmtebronnen: veel warmte onderin, een beetje circulerende warmte en een beetje grill voor het bruinen.</li><li>• Aanbevolen voor quiches, hartige taarten, vochtige fruittaart, bij voorkeur in een schaal van aardewerk.</li></ul>   |
|    | <p><b>CONVENTIONEEL*</b></p> <p>(aanbevolen temperatuur 200°C, min. 35°C, max. 275°C)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld door het bovenste en onderste warmte-element.</li><li>• Deze stand is bedoeld om energie te sparen, zonder dat dit ten koste van de bereiding gaat.</li><li>• Dankzij de ECO-stand heeft de oven een groener energielabel.</li><li>• De oven wordt in deze stand nooit voorverwarmd.</li></ul>  |
|    | <p><b>TURBO GRILL + SPIT</b></p> <p>(aanbevolen temperatuur 190°C, min. 100°C, max. 250°C)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld met het bovenste warmte-element en heteluchtcirculatie.</li><li>• Voorverwarmen is niet nodig. Braadstukken en kip blijven sappig en krijgen een knapperig korstje.</li><li>• Het braadspit blijft draaien totdat de deur wordt geopend.</li><li>• Schuif de braadslee op de onderste roostersteunen.</li><li>• Aanbevolen voor alle gevogelte en vlees aan het spit en het garen van hele bouten en grote stukken rundvlees. Ook om moten vis sappig te houden.</li></ul> |
|  | <p><b>GROTE GRILL + SPIT</b></p> <p>(aanbevolen stand 4, min. 1, max. 4)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld door het bovenste warmte-element zonder hete lucht.</li><li>• Warm de oven 5 minuten voor.</li><li>• Aanbevolen voor het gratineren van groenteschotels, deegwaren, fruit enz. onder de grill.</li></ul>   |
|  | <p><b>MEDIUM GRILL + SPIT</b></p> <p>(aanbevolen stand 2, min. 1, max. 4)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De temperatuur wordt geregeld door het bovenste warmte-element.</li><li>• Voorverwarmen is niet nodig. Braadstukken en kip blijven sappig en krijgen rondom een knapperig korstje.</li><li>• Het spit blijft draaien totdat de deur wordt geopend.</li><li>• Schuif de braadslee op de onderste roostersteunen.</li><li>• Aanbevolen voor vlees aan het spit en het dichtschroeien van hele bouten en grote stukken rundvlees. Ook om moten vis sappig te houden.</li></ul>   |
|  | <p><b>WARMHOUDEN</b></p> <p>(aanbevolen temperatuur 60°C, min. 35°C, max. 100°C)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• In deze stand kunt u gerechten warm houden door af en toe de onderverwarming plus de ventilator in te schakelen.</li><li>• Aanbevolen voor het laten rijzen van gistdeeg voor brood, luxe broodjes, tulbanden... bij maximaal 40°C (borden warmen, ontdooien).</li></ul>   |

# DE OVEN GEBRUIKEN

|   |   |
|---|---|
|    | <b>BROOD</b><br>(aanbevolen temperatuur 205°C, min. 35°C, max. 220°C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Programma voor het bakken van brood.</li><li>• Plaats de deegbal na het voorwarmen op de bakplaat - niveau 2.</li><li>• Denk eraan dat u een bakje water op de bodem zet voor een knapperige, glanzende korst.</li></ul>  |
|    | <b>ONTDOOIEN</b><br>(aanbevolen temperatuur 35°C, min. 35°C, max. 75°C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerechten worden ontdooid met een klein beetje verwarming en hete lucht.</li><li>• Ideaal voor kwetsbare gerechten (vruchtentaart, custardtaart, enz).</li><li>• Vlees, broodjes enz. worden ontdooid bij 50°C. Vlees moet onder de grill worden gezet met een bord eronder om het afdruipeende vleesnat op te vangen (dat is niet geschikt voor consumptie).</li></ul> |
| <small>*Programma(s) waarmee de resultaten zijn bereikt die staan vermeld op het energielabel, volgens de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.</small> |   |

## De functie 'EXPERT'

De oven vraagt u de overige bakinstellingen in te voeren:



### Temperatuur

De oven zal de ideale baktemperatuur voorstellen voor de gekozen bereidingswijze. Deze kan als volgt worden gewijzigd:

- Kies het vakje 'temperatuur' door te drukken op < of >. Druk ter bevestiging op OK. Het vakje 'temperatuur' gaat knipperen. Kies de gewenste temperatuur door te drukken op < of > en bevestig uw keuze.
- Selecteer in de grillstand (matig of hoog) het vakje 'vermogen' en stel met de toetsen < en > het gewenste vermogen in (van 1 tot 4). Bevestig uw keuze.

### De baktijd en het einde van de baktijd

- U kunt de baktijd voor uw gerecht invoeren in door op het klok-pictogram te drukken.
- Druk op < of > en bevestig uw keuze, zodat het vakje gaat knipperen. Kies de gewenste baktijd door te drukken op < of > en bevestig uw keuze. Wanneer u de baktijd hebt ingesteld, schuift de eindtijd van de bereiding automatisch op.
- Als u wilt dat het programma later start, verandert u de eindtijd van de bereiding. Selecteer in dat geval het vakje 'eindtijd' en stel de eindtijd in zoals u dat ook met de baktijd hebt gedaan.
- Bevestig de ingestelde eindtijd van de bereiding.

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

# DE OVEN GEBRUIKEN



## Opmerking:

U kunt desgewenst ook geen baktijd instellen. Voer in dat geval geen baktijd en eindtijd in en kies meteen OK. Bevestig de instellingen om de bereiding te beginnen. Als u de oven wilt uitschakelen omdat u denkt dat het gerecht al gaar is, drukt u twee keer op de stop-toets.

## De optie 'Grill +'



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

Met deze functie kunt u gerechten in de laatste vijf minuten van de baktijd een bruin korstje geven.

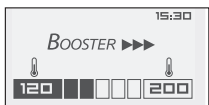
Als deze functie actief is, gaat het vakje 'Grill +' vijf minuten voor het einde van de baktijd knipperen.



## Opmerking:

'Grill +' kan worden gebruikt in de bakwijzen 'EXPERT' en 'RECEPT', tenzij de volgende functies actief zijn: grill (grill hoog, grill variabel), warm houden en traditioneel Eco.

## Begin van de bereiding



Bij het begin van het bakken verschijnt het volgende scherm om aan te geven dat de oven snel wordt opgewarmd (turbo). U kunt de temperatuur tijdens het opwarmen van de oven aflezen aan het opvullen van de pijl. Links ziet u de huidige temperatuur in de oven en rechts de benodigde temperatuur.

Als deze temperatuur is bereikt, schakelt de oven over op de bakmodus en wordt het volgende scherm getoond:



## Bakken zonder een bepaalde tijd

1. de temperatuur in de oven
2. de tijd
3. de geselecteerde bakwijze (animatie).



## Cooking met een ingestelde tijd

4. de baktijd
5. de resterende baktijd (knippert)
6. het einde van de baktijd

# DE OVEN GEBRUIKEN

## Einde van de bereiding:

Wanneer de bereiding klaar is, kunt u de oven uitschakelen door op de stop-toets te drukken. Bevestig het einde van de bereiding door op OK te drukken.

## Bakken met een bepaalde duur:

De oven schakelt zichzelf uit; u hoort pieptonen gedurende 2 minuten. Druk op OK om de pieptoon uit te schakelen.

## De functie 'RECEPTEN'



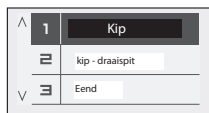
De functie 'Recepten' selecteert automatisch de juiste bakinstellingen voor het te bereiden voedsel en het gewicht.

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

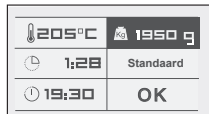
Druk op < en > om een keuze te maken uit de volgende lijst:

Wit vlees  
Rood vlees  
Vis  
Groente  
Cake  
Taart en quiche

Bevestig uw keuze vervolgens met OK.



- Kies vervolgens het specifieke gerecht dat gaat maken en bevestig uw keuze.
- Wanneer u het gerecht hebt gekozen, vraagt de oven om het gewicht (KG-pictogram) of het materiaal van de schaal/bakvorm (aluminium, porselein...) voor cake, quiche, taart en groenten, of om de afmeting van het gerecht (luxe broodjes). Voer het gewicht (of type schaal/bakvorm) in. De oven berekent automatisch de ideale baktijd en geeft deze aan. Als u wilt, kunt u de eindtijd van het bakken nog wijzigen en een nieuwe eindtijd te kiezen.



- Wanneer u dat hebt bevestigd met OK, toont de oven de aanbevolen hoogte in de oven voor het gerecht.
- Plaats het gerecht op de aanbevolen hoogte (niveau 1 is onderin, niveau 5 bovenaan) in de oven.
- Druk ter bevestiging op OK; de oven gaat aan.
- De oven geeft pieptonen en gaat uit wanneer de baktijd is afgelopen.

# DE OVEN GEBRUIKEN

## Aanvullende info voor koken met de functie 'RECEPTEN'

De oven wordt met deze functie **nooit** voorverwarmd.

### Kookprogramma: Rood vlees

- Lamszadel
- Lamsbout
- Rosbief - half doorbakken
- Rosbief - saignant



Het TURBO GRILL-element roostert de stukken automatisch. Het vlees moet worden geplaatst in de braadslee op het rooster (zonder schaal). Halverwege de baktijd kunt u het vlees omdraaien.

### Kookprogramma: Cake/taart





Kies het type schaal/bakvorm: Aluminium: blikken met een anti-aanbaklaag en flexibele siliconenvormen zijn zeer geschikt voor vochtige gerechten (quiches en fruittaarten).

### Kookprogramma: terrines

Plaats de terrine au bain-marie (een grotere schaal, half gevuld met kokend water).

| Productgroepen  | Recepten  |
|---|---|
| Wit vlees<br>  | eend<br>kalkoen<br>fazant<br>konijn<br>haas<br>gans<br>parelhoen<br>varkenslende<br>varkensfilet<br>kip<br>kippenpoten<br>terrine konijn<br>grillkalfsvlees |
| Rood vlees<br> | lamsschouder<br>lamszadel<br>lamsbout<br>rosbief / gaar<br>rosbief / rosé   |

# DE OVEN GEBRUIKEN

| Productgroepen  | Recepten   |
|---|--|
| <p>Vis</p>             | <p>snoek<br/>dorade<br/>wijting<br/>zalm<br/>forel<br/>vispastei<br/>grill kabeljauw</p>   |
| <p>Groente</p>         | <p>andijvie<br/>groentetaart<br/>aardappel gratin<br/>lasagne<br/>gevulde paprika's<br/>gevulde tomaten</p>  |
| <p>Cake</p>            | <p>broodjes<br/>cake<br/>soesjes<br/>chocoladecake<br/>yoghurtcake<br/>genuese taart<br/>pruimencake<br/>meringues<br/>quatre quarts<br/>koekjes</p> |
| <p>Taart/quiche</p>  | <p>quiche<br/>appeltaart<br/>bladerdeeg<br/>cheesecake<br/>amandencake<br/>cheesecake<br/>vruchtencake<br/>vlees taart<br/>soufflé</p>               |

## **Rund-, varkens- en lamsvlees**

- Haal vlees altijd ruim voordat u het gaat bereiden uit de koelkast: temperatuurschokken maken het vlees harder; door het langzaam op temperatuur te brengen, krijgt u rosbief die bruin is van buiten, rood vanbinnen en warm in het midden. Doe voor het bereiden geen zout op het vlees: dat absorbeert het bloed en maakt het vlees droger. Gebruik een spatel om het vlees te keren: als u erin prikt, loopt het bloed eruit. Laat vlees na de bereiding altijd 5 tot 10 minuten rusten: wikkel het in aluminiumfolie en leg het in een warme oven: hierdoor kan het bloed dat tijdens het koken naar buiten is getrokken terug naar het midden, zodat het vlees malsler wordt.
- Gebruik schalen van aardewerk: in glas spettert het vlees meer.
- Bak niet in de geëmailleerde braadslee.
- Steek geen knoflookteentjes in een lamsvlees, want daardoor stroomt het bloed eruit; steek de knoflook liever tussen het vlees en het bot of braad de tenen mee in dezelfde schaal en verwerk ze na het bakken – gezeefd – in de jus, die bij het vlees zeer heet wordt geserveerd in een juskom.

## **Vis**

- Vis moet in de winkel/op de markt aangenaam en niet te sterk ruiken.
- Het vlees moet stevig aanvoelen en de schubben moeten stevig aan de huid vastzitten; de ogen moeten helder en rond zijn en de kieuwen moeten vochtig zijn en glanzen.

## **Taart, quiche**

- Gebruik geen schalen/vormen van porselein of glas: omdat deze dikker zijn, duurt het bakken langer en wordt de korst aan de onderkant niet krokant.
- Fruittaarten kunnen een kleffe bodem krijgen: voeg daarom een paar lepels fijn griesmeel, beschuitkrum, amandelpoeder of tapioca toe om het vocht tijdens het bakken te absorberen.
- Aan zeer vochtige vullingen of diepvriesgroente (prei, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u een eetlepel maïzena toevoegen.

## **Pizza**

- Om te voorkomen dat er kaas of tomatensaus in de oven druïpt, kunt u een stuk ovenpapier tussen de pizza en de ovenwand steken.

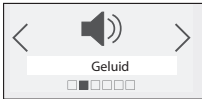
## De functie 'Instellingen'



- Druk op < en > tot het scherm 'Instellingen' verschijnt.
- Druk ter bevestiging op OK.

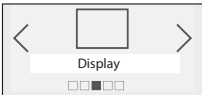
Dit scherm geeft toegang tot de volgende instellingen:

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



### Geluid

- Druk op < en > tot het 'GELUID' verschijnt. Instelling van het geluid dat klinkt bij het indrukken van toetsen: Als u wilt kunt u de pieptonen die bij elke bevestiging klinken, uitzetten. Daarvoor gebruikt u deze optie en kiest u:- Pieptoon AAN (actief) of Pieptoon UIT (stil). - Bevestig uw keuze.



### Display

De helderheid van het scherm instellen:

- Druk op < en > totdat 'DISPLAY' verschijnt.
- Selecteer het balkje met de toetsen < en >, en bevestig uw keuze.
- Verhoog of verlaag de helderheid met de toetsen < en >, en druk ter bevestiging op OK.



### Verbruik

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



Als u een elektriciteitscontract met een tarief voor 'buiten piekuren' hebt, kunt u het 'buiten piekuren' rooster invoeren en uw stroomverbruik tijdens dal- en piekuren bekijken.

Druk op OK om hier uw piek- en 'buiten piekuren' in te voeren.

1. Einde van de 'Buiten piekuren'
2. Begin van de 'Buiten piekuren'
3. U kunt maximaal 3 perioden invoeren



**Opmerking:**

Als u buiten piekuren hebt ingevoerd en daarna een pyrolysecyclus programmeert, zal de oven automatisch voorstellen de reinigingscyclus te laten starten in de volgende buiten piekuren periode.

Als u meteen een pyrolysecyclus wilt uitvoeren, dient u de geprogrammeerde cyclus in de buiten piekuren te annuleren.

**De 'DEMO' modus**

- Stel de tijd in op 00:00 Zie de instructies voor het instellen van de tijd.
- Houd < en > 10 seconden lang ingedrukt.  
*Op het display verschijnt 'DEMO'.*
- Voer de laatste stap nogmaals uit om terug te keren naar de normale modus.

**Opmerking:**

In de 'DEMO' modus zijn de verwarmingselementen niet actief.

## De functie 'KOOKWEKKER'



- Deze optie geeft toegang tot de functie 'kookwekker'.  
*Deze optie is niet beschikbaar als de oven in de pyrolysemodus staat.*
- Druk op de toetsen < en > totdat 'KOOKWEKKER' wordt weergegeven, en bevestig uw keuze.  
*Op het display knippert 00:00.*
- Stel de gewenste tijd in met de toetsen < en > en druk ter bevestiging op OK.  
*De kookwekker begint met aftellen zodra u op OK drukt, en laat bij het verstrijken van de tijd een pieptoon horen.*
- Druk op de stop-toets om de kookwekker uit te schakelen.

## De reinigingsfunctie



Deze oven beschikt over een pyrolytische reinigingsfunctie:

Tijdens de pyrolyse wordt de oven tot een zeer hoge temperatuur verwarmd om vuil als gevolg van spatten en morsen op te ruimen.

De vrijkomende rook en geurtjes worden door een katalysator omgezet in geurloze lucht.

Pyrolyse hoeft niet na elke bakcyclus te worden uitgevoerd, maar alleen als de graad van vervuiling erom vraagt; op het display (1) verschijnt een melding wanneer de reiniging nodig is.

Voor de veiligheid begint de reiniging pas wanneer de deur automatisch is vergrendeld. Wanneer de temperatuur in de oven hoger is dan de normale baktemperatuur, kan de deur niet meer worden geopend.

## Wanneer gebruikt u pyrolyse?

Als er een beetje rook uit de oven komt bij het voorverwarmen of heel veel rook bij het bakken, of als er na het bakken van verschillende gerechten (lam, vis, barbecue) een onaangename geur uit de oven komt.



### Opmerking:

Wacht niet met reinigen totdat er een dikke vetlaag aan de binnenkant van de oven zit.

# DE OVEN GEBRUIKEN

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>Schone gerechten</b>            | Koekjes, groenten, taart, quiches, soufflés... | Bakken zonder spatten: pyrolyse is niet nodig.                                 |
| <b>Vervuilende gerechten</b>       | Vlees, vis (in een schaal), gevulde groenten.  | Pyrolyse kan nodig zijn na drie bakcycli.                                      |
| <b>Sterk vervuilende gerechten</b> | Grote stukken vlees aan het spit.              | Pyrolyse kan na één bakcyclus nodig zijn omdat hier veel spetters van afkomen. |

## Hoe programmeert u een pyrolysecyclus?



Verwijder handmatig grotere voedselresten uit de oven om te voorkomen dat deze ontvlammen of veel rook veroorzaken. Kies 'Reinigen' in het hoofdmenu. De oven meldt de graad van vervuiling en stelt twee reinigingsmethoden voor: **Pyromax** en **Pyrocontrol**.

### Pyromax

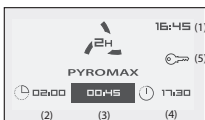
Pyromax is een pyrolyse met een vooral ingestelde duur: het neemt 2 uur in beslag en zorgt voor een grondige, intensieve reiniging van het oveninterieur.

Als u de start wilt uitstellen, selecteert u de eindtijd en past u deze aan door de gewenste eindtijd voor de pyrolyse in te stellen.



### Opmerking:

Als u piek- en buiten piekuren hebt ingesteld (zie de functie 'Instellingen'), stelt de oven een reinigingscyclus in de buiten piekuren voor om op energiekosten te besparen. U kunt deze aanbeveling echter negeren door de eindtijd van de pyrolyse te wijzigen en desgewenst de reinigingscyclus meteen te laten beginnen.



- Druk ter bevestiging op OK.

De reinigingscyclus begint. Op het display ziet u:

1. de tijd
2. de totale tijd van de cyclus
3. de resterende tijd
4. de eindtijd van de pyrolyse
5. deurvergrendeling



### Waarschuwing!

Oppervlakken kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Het is raadzaam kleine kinderen op afstand te houden.






# DE OVEN GEBRUIKEN

## Recept met gistdeeg






Deegrecepten voor brood en gebak met gist:

- Doe het mengsel in een hittebestendige schaal en zet de steun van staaldraad op de bodem van de oven.
- Verwarm de oven 5 minuten voor op 40 - 50 °C met de heteluchtfunctie aan.
- Schakel de oven uit en laat het gistdeeg in de warme oven 25 tot 30 rijzen.

## Receptengids

| Gerechten                   | Traditionele oven   |        |   |        | Combi-oven  |        |   |           |   |        | Bereidings-tijd |
|-----------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|---|-----------|---|--------|-----------------|
|                             |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau    |  | Niveau |                 |
| <b>Wit vlees</b>            |   |        |   |        |   |        |   |           |   |        |                 |
| Varkensrollade (1 kg)       | 200   |        |   |        | 180   | 2      |   |           | 180   | 2      | 90              |
| Varkenskarbonade            |   |        | 3   | 3      |   |        |   |           |   |        | 15-20           |
| Kip (1,5 kg)                | 200   |        |   |        |   |        | 200   | TB<br>### |   |        | 50-70           |
| Kalkoen/eend (3 kg)         | 200   |        |   |        |   |        |   |           |   |        | 90-120          |
| Worstjes (500 g)            |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |           |   |        | 20-30           |
| Rood vlees                  |   |        |   |        |   |        |   |           |   |        |                 |
| Runderstoofpot              | 180   |        | 2   | 3      |   |        |   |           | 165   | 1      | 90-180          |
| Lamskarbonades              |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |           |   |        | 10-20           |
| Rosbief (1 kg) saignant     | 240   |        |   |        |   |        | 220   | 3         |   |        | 30-40           |
| Lam (bout, schouder) (2 kg) |   |        |   |        |   |        | 200   | 1         |   |        | 50-70           |
| <b>Vis en overig vlees</b>  |   |        |   |        |   |        |   |           |   |        |                 |
| Kebab                       |   |        | *3-4  | 4      |   |        |   |           |   |        | 15-20           |
| Gegrilde vis                |   |        | *4  | 3-4    |   |        |   |           |   |        | 15-20           |
| Zalmmoot                    |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |           |   |        | 10              |
| Gebakken vis                | 180   |        |   |        |   |        |   |           | 180   | 2      | 45              |
| <b>Groenten</b>             |   |        |   |        |   |        |   |           |   |        |                 |
| Aardappels in de schil      | 210   |        |   |        |   |        |   |           |   |        | 60-90           |
| Gegrilde groenten           |   |        | 3   | 2-3    |   |        | 180   | 2-3       |   |        | 60-90           |

# DE OVEN GEBRUIKEN

| Gerechten                    | Traditionele oven   |        |   |        | Combi-oven  |        |   |        | Bereidings-tijd |   |        |
|------------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|-----------------|---|--------|
|                              |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |                 |  | Niveau |
| Gegratineerde aardappels     |   |        | 3   | 2-3    |   |        | 180   | 2-3    |                 |   | 45-60  |
| Rijst                        | 200   |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 2   | 45     |
| Gevulde paprika's            | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 2   | 40     |
| <b>Cake en gebak</b>         |   |        |   |        |   |        |   |        |                 |   |        |
| Caketaart                    | 165   |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 2   | 25-30  |
| Cake/Madeira-cake            | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 160             | 2   | 55-60  |
| Scones                       | *210  |        |   |        |   |        |   |        | 210             | 2   | 10-12  |
| Meringues                    | 100   |        |   |        |   |        |   |        | 100             | 3   | 90     |
| Madeleines                   | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 165             | 2   | 25     |
| Soezendeeg                   | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 3   | 30-40  |
| Angel cakes                  | 165   |        |   |        |   |        |   |        | 160             | 2-3   | 40-60  |
| Zandgebak (boter)            | *200  |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 3   | 15-18  |
| Zandgebak                    | *210  |        |   |        |   |        |   |        |                 |   | 10-20  |
| Kruimelvlaai                 | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        | 180             | 2   | 60-70  |
| Blader- of zanddeeg          | 210   |        |   |        |   |        |   |        |                 |   | 30-40  |
| Vruchtentaart                | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        |                 |   | 40-50  |
| Taartbodem                   | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        |                 |   | 15-25  |
| Crème brûlée                 | 165   |        |   |        | 150   | 2      |   |        |                 |   | 20-45  |
| Vruchtencake (zoet)          | 150   |        |   |        |   |        |   |        |                 |   | 150    |
| Citroenmeringue pastei- deeg | *210  |        |   |        |   |        |   |        |                 |   | 20     |
| Meringues                    | 180   |        |   |        | 200   | 3      |   |        |                 |   | 20     |
| <b>Diversen</b>              |   |        |   |        |   |        |   |        |                 |   |        |
| Steak and kidney pie         | *200  |        |   |        | 200   | 1      |   |        |                 |   | 90     |
| Rijstpudding                 | *150  |        |   |        |   |        |   |        |                 |   | 90-120 |
| Yorkshire pudding            | *210  |        |   |        | *180  | 2      |   |        |                 |   | 20-30  |
| Pizzabodem###                | *220  |        |   |        | *200  | 3      |   |        |                 |   | 15-18  |
| Quiche                       | *210  |        |   |        | 200   | 2      |   |        |                 |   | 30-45  |
| Soufflés                     |   |        |   |        | 180   | 1      |   |        |                 |   | 50     |
| Brood                        | *220  |        |   |        | *200  | 1      |   |        |                 |   | 30-50  |
| Lasagne                      | *200  |        |   |        |   |        |   |        | 180             | 2   | 40-50  |

\*Voorverwarmen tot aangegeven temperatuur SP = Spit (afhankelijk van het model).

## Grote braadstukken

- Laat alle grote braadstukken ten minste 1 uur voor het bakken op kamertemperatuur rusten. Verwijder eventueel overtollig vet om rook en spatten te voorkomen.
- Gebruik zo mogelijk schalen van aardewerk in plaats van glas (minder spatten) en let erop dat de braadstukken er ruim in passen.
- Strooi voor het bakken geen zout op het vlees, want daardoor droogt het uit.
- Voeg enkele eetlepels water in de braadslee om te voorkomen dat de sappen aanbakken.

### **Baktijd**

- Rundergebraad (saignant), 10 tot 15 minuten voor 500 g.
- Varkensgebraad, 35 tot 40 minuten voor 500 g
- Kalfsgebraad, 30 tot 40 minuten voor 500 g.
  
- Wikkel het gebrad, zodra het uit de oven is gehaald, in aluminiumfolie en laat het 10 tot 15 minuten rusten. Het vlees wordt daardoor malser en sappiger en krijgt een uniforme kleur.

### **Vlees grillen**

- Breng rondom een dun laagje olie aan. Prik nooit in rood vlees en gebruik een spatel of tang om het om te draaien.
- Prik bij kip gaatjes onder de vleugels, zodat de sappen eruit kunnen stromen zonder te spatten.

## Gebak

### **Een bakvorm voor cake kiezen:**

Gebruik geen hoogglanzende vormen:

- Deze vereisen een langere baktijd.
- De oven moet worden voorverwarmd.

Gebruik **anti-aanbakvormen** voor flans, hartige taarten en quiches. Hierin wordt het deeg op de bodem krokant en goudgeel.



### **Tip**

Zelfs voor anti-aanbakvormen is het raadzaam **bakpapier** te gebruiken om de vormen te beschermen en het gebak makkelijker te laten lossen uit de vorm. Gebruik het ook om geëmailleerde bakblikken te beschermen tegen fruitzuur. Voeg gist altijd als laatste toe en laat het niet in aanraking komen met zout, omdat dat het gist aantast. Als u de heteluchtfunctie gebruikt, is het raadzaam de baktemperatuur met 30 tot 50°C te verlagen (ten opzichte van de temperatuur in een traditionele oven) en de kooktijd met 5 tot 10 minuten te verlengen.

# DE OVEN GEBRUIKEN

## Groente

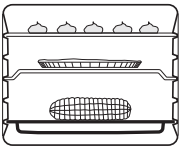
- Als u schijfjes aardappel op een gerecht legt, dient u die van te voren te koken in water of melk.
- Pepers laten zich het makkelijkst schillen door ze onder een hete grill te leggen totdat de schil gaat bobbelen. Leg ze daarna een paar minuten in een plastic zakje, en de schil laat zich makkelijk verwijderen.
- Als u tomaten wilt vullen, snijdt u ze aan de bovenkant open en schept u de pitjes en de pulp eruit. Strooi er wat zout in en laat ze uitlekken voordat u ze vult.
- Gekookte prei en witlof moeten goed uitdruipen voordat u er saus overheen giet (ham of bechamel), omdat de saus anders waterig wordt van het kookvocht.
- Meng broodkruimels door geraspte kaas, zodat die een krokant bruin laagje vormt.



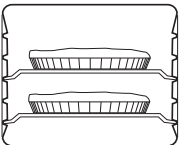
### Opmerking:

Als de kooktijd erg lang is, kunt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde uitzetten; de aanwezigheid is voldoende om het gerecht af te bakken.

## Bakken op meerdere niveaus

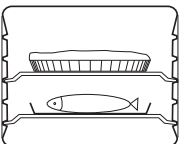


U kunt meerdere gerechten (gelijksoortig of anders) die dezelfde temperatuur nodig hebben tegelijkertijd bakken zonder dat ze elkaars smaak aannemen. De baktijd van de gerechten kan verschillend zijn. De baktijden bij de gerechten in de tabel moeten circa 10 tot 20 minuten worden verlengd. Gebruik hiervoor de functie 'Hete lucht'.



### Opmerking:

Verwarm de oven voor.



## Grillstand

---

- De grill kan worden ingesteld van stand 1 (laag) tot 4 (hoog). Kies de functie 'Grill + spit'.
- Bij gebruik van de grillfunctie dient het gerecht in de grillpan te worden gelegd.
- Giet voor het bakken kokend water (au bain-marie), maar niet te veel.
- Het bakken gebeurt met gesloten ovendeur. Bij gebruik van de functie 'grill + spit' op de hoogste temperatuur, moet de deur echter op een kier staan.
- Als u het spit gebruikt, doet u de handgreep op het middelste rooster en de lekbak op de bodem (zie de instructies).
- Zet nooit bakken/schalen op de bodem in de standen traditioneel Eco, gecombineerde warmte of warm houden.



### Opmerking:

Als u de functie 'Turbo grill + spit' gebruikt, mag de temperatuur niet hoger zijn dan 220°C (de algemeen aanbevolen temperatuur in deze handleiding) en moet de deur gesloten blijven.



### Pyrocontrol

Pyrocontrol berekent automatisch de reinigingstijd op basis van de mate van vervuiling en spaart energie door de pyrolysecyclus af te stemmen op de werkelijke behoefte.

Als u de start wilt uitstellen, selecteert u de eindtijd en past u deze aan door de gewenste eindtijd voor de pyrolyse in te stellen.

Druk ter bevestiging op OK.



## Eindtijd van de pyrolyse

Aan het begin van de cyclus berekent de oven de pyrolysetijd op basis van de mate van vervuiling. Deze stap duurt een paar minuten en is te herkennen aan draaiende pijltjes op het display (1).



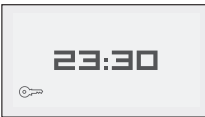
Op het display ziet u:

1. de draaiende pijltjes
2. de resterende tijd
3. de geplande eindtijd van de pyrolyse
4. de tijd
5. deurvergrendeling



De oven geeft een melding wanneer de pyrolysecyclus is afgelopen. Zodra de deur is ontgrendeld, verschijnt op het display een bericht dat de reiniging voltooid is. Eventuele asresten kunt u eenvoudig met een vochtig sponsje verwijderen.

## Toetsen vergrendelen (kinderveiligheid)



U kunt voorkomen dat de oven wordt gebruikt door de volgende stappen uit te voeren:

- Houd, als de oven uit staat, de 'VERGRENDLINGSTOETS' een paar seconden ingedrukt; er verschijnt een slotje op het scherm en de bedieningstoetsen zijn nu geblokkeerd.
- Om de oven te ontgrendelen drukt u opnieuw op de 'VERGRENDLINGSTOETS', druk op het ontgrendel-pictogram en bevestig uw keuze. De oventoetsen kunnen weer worden bediend.



### Opmerking:

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



## Waarschuwing

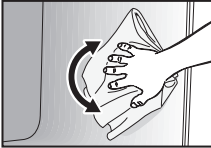
Controleer voor elke pyrolytische reinigingscyclus of alle toebehoren die daar niet tegen bestand zijn (schuifrails, bakblikken, verchroomde roosters enz.) en alle kookgerei uit de oven zijn verwijderd. De zijsteunen van metaaldraad zijn tegen pyrolyse bestand en kunnen tijdens de pyrolyse in de oven blijven.

## De buitenkant reinigen

Voor het reinigen van het display en de ovendeur gebruikt u een reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen (vim) of schuursponsjes.

## De binnenkant reinigen

### Ovens zonder pyrolyse



- Modellen met gladde zijpanelen. Reinig de nog warme oven met een warme zeepoplossing en een doekje.
- Ruwe zelfontvettende zijpanelen, katalysemodellen.

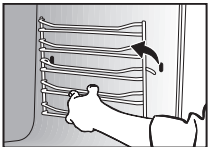


## Waarschuwing

Voor het reinigen van de binnenkant, moet de oven worden uitgeschakeld. Voordat u onderdelen verwijdert, dient u de oven te laten afkoelen en de stroomvoorziening uit te schakelen (stekker uit het stopcontact).

## De roostersteunen verwijderen

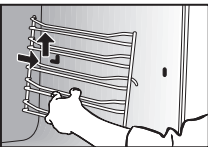
### Roostersteunen met haken



Verwijder de steunen door ze vooraan op te tillen, zodat de voorste haak los komt uit de behuizing.

Trek vervolgens de gehele steun naar u toe en til de achterkant iets op, zodat ook de achterste haak loskomt uit de behuizing.

Neem beide roostersteunen uit de oven.



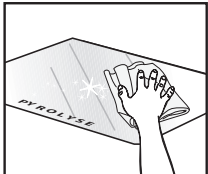
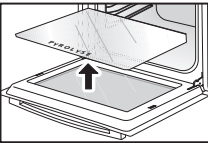
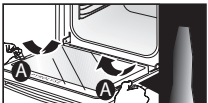
## De deur reinigen



### De deur demonteren

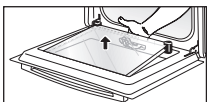
#### Waarschuwing

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen (vim) of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur om krassen in het oppervlak en glasbreuk te voorkomen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u de glazen deur demonteert.
- Open de deur volledig en blokkeer de deur in die stand met de rode stop. Deze wordt in de plastic verpakking bij het apparaat geleverd.

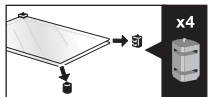


- Verwijder eerst het glas als volgt: Gebruik het metalen onderdeel als hefboom op de punten met het merkteken A om de glasklemmen een voor een los te maken.

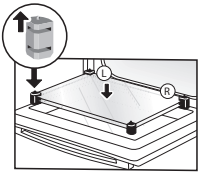
- Reinig het glas met een zachte spons en afwasmiddel. Laat het niet in water weken.
- Spoel het met schoon water af en veeg het droog met een niet-pluizende doek/papier.



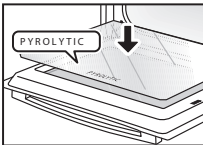
- Verwijder zo nodig de binnenste glaspanelen van de deur. Het apparaat heeft, afhankelijk van het model, een of twee glasplaten met een rubber dempingsblokje in elke hoek.



## REINIGEN



- Plaats na het reinigen de rubber hoekjes terug en let daarbij goed op de merktekens op het glas.
- Plaats het binnenste glas zodanig in de deur dat L en R zich aan de kant van het scharnier bevinden.
- Als uw oven maar één binnenste glasplaat heeft, bevindt deze zich direct achter het glas dat met klemmen vastzit.



- Klem de laatste glasplaat vast met het opschrift 'PYROLYTIC' naar u toe.



- Verwijder de rode plastic stop.  
Het apparaat is weer klaar voor gebruik.

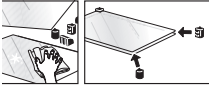
### Pyrolyse-ovens



#### Waarschuwing

Haal alle kookgerei, roostersteunen, ovenroosters en schalen uit de oven en verwijder grote etensresten voordat u de pyrolyse uitvoert.

Uw oven is uitgerust met roostersteunen van geëmailleerd staal draad: deze moeten uit de oven worden gehaald voordat u de pyrolysecyclus uitvoert.



## Wat is pyrolyse?

- Tijdens de pyrolyse wordt de oven tot een zeer hoge temperatuur verwarmd om vuil als gevolg van spatten en morsen op te ruimen. Rook en geuren worden geëlimineerd wanneer ze door een katalysator komen.
- Pyrolyse is niet na elke bakcyclus nodig, maar alleen als de graad van vervuiling erom vraagt.
- Voor de veiligheid begint de reiniging pas wanneer de deur automatisch is vergrendeld. Zodra de temperatuur in de oven hoger is dan de normale baktemperatuur, kan de deur niet meer worden geopend.

## Wanneer gebruikt u pyrolyse?

Als er een beetje rook uit de oven komt bij het voorverwarmen of veel rook tijdens het bakken. Als er na het bakken van verschillende gerechten (lam, vis, barbecue) een onaangename geur uit de oven komt.

### **Relatief schone gerechten:**

Koekjes, groenten, taart, quiches, soufflés

Gerechten die niet spatten

- pyrolyse is niet nodig.

### **Vervuilende gerechten:**

Vlees, vis (in een schaal), gevulde groenten.

- Pyrolyse kan nodig zijn na drie bakcycli.

### **Sterk vervuilende gerechten:**

Grote stukken vlees aan het spit.

- Na dergelijke gerechten kan pyrolyse al na één bakcyclus nodig zijn omdat ze sterk spatten.



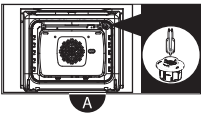
Wacht niet met reinigen totdat er een dikke vetlaag aan de binnenkant van de oven zit.

## Het ovenlampje vervangen



### **Waarschuwing**

Voorkom elektrische schokken door het apparaat los te maken van de stoomvoorziening voordat u het lampje vervangt. Vervang het lampje alleen wanneer het apparaat is afgekoeld.



Het lampje (25 W-220-240 V~, 300°C, G9) bevindt zich in de oven tegen het plafond.

- Draai het kijkglas tegen de wijzer van de klok in los.
- Trek het lampje eruit.
- Plaats een ander lampje, draai het kijkglas er weer in en sluit de oven weer aan.



### **Tip**

Gebruik voor het losdraaien van het kijkglas en het lampje een rubber handschoen; dat werkt makkelijker.

## Algemeen

---



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

### **waarschuwing!**

Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

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

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

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

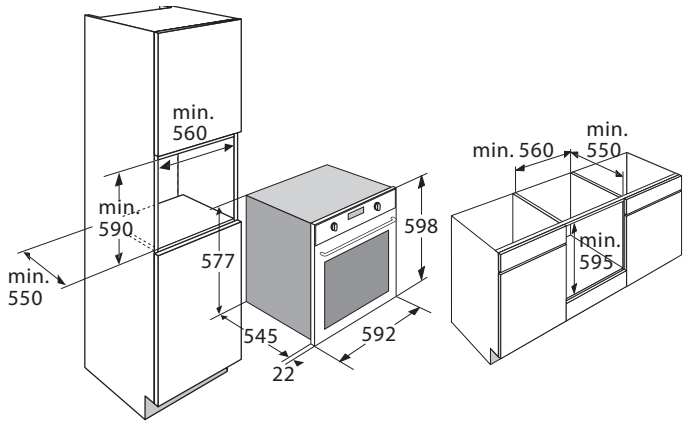
Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen met originele Pelgrim-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert Pelgrim dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

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

### **Uitpakken**

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

## Inbouwfmetingen



## Elektrische aansluiting

230–240 V~ - 50/60 Hz

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

## Technische gegevens

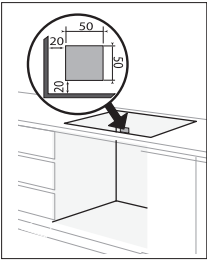
Op de identificatiekaart van het apparaat staan de aansluitwaarde (W), de vereiste spanning (V) en de frequentie (Hz).

**Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.**



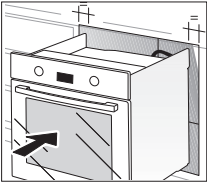
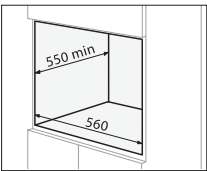
# INSTALLATIE

## Inbouwen

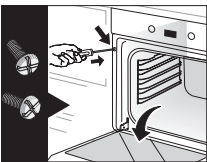


In de afbeeldingen staan de afmetingen van een kast waarin de oven past.

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



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



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

### Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

### **Verklaring van overeenstemming**



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

# SOMMAIRE

## ***Votre four***

|                      |   |
|----------------------|---|
| Introduction         | 4 |
| Description          | 5 |
| Panneau de commandes | 5 |
| Accessoires          | 6 |

## ***Utilisation de votre four***

|  |    |
|--|----|
| Cuisson  | 7  |
| Réglage de la langue                           | 7  |
| Réglage de l'heure                             | 7  |
| Remise à l'heure de l'horloge                  | 8  |
| Mode veille                                    | 8  |
| Fonction « expert »                            | 8  |
| Guide de cuisson « expert »                    | 9  |
| Fonction « expert »                            | 10 |
| L'option « gril »                              | 11 |
| Démarrage de la cuisson                        | 11 |
| Fonction « recettes »                          | 12 |
| La fonction « réglages »                       | 16 |
| La fonction minuterie                          | 18 |
| La fonction nettoyage                          | 18 |
| Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? | 18 |
| Comment effectuer un cycle de pyrolyse ?       | 19 |
| Recette à base de pâte levée                   | 20 |
| Guide recettes                                 | 20 |
| Cuisson des viandes                            | 22 |
| Cuisson des gâteaux                            | 22 |
| Cuisson des légumes                            | 23 |
| Cuisson sur plusieurs niveaux                  | 23 |
| Réglage du gril                                | 24 |
| Fin de pyrolyse                                | 25 |
| Verrouillage des commandes (sécurité enfants)  | 25 |

## ***Nettoyage***

|  |    |
|--|----|
| Nettoyage de la surface extérieure             | 26 |
| Nettoyage de la surface intérieure             | 26 |
| Démontage des gradins fils                     | 26 |
| Nettoyage de la porte                          | 27 |
| Fours pyrolytiques                             | 28 |
| Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? | 29 |
| Remplacement de la lampe du four               | 30 |

## ***Installation***

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Généralités               | 31 |
| Dimensions d'encastrement | 32 |
| Raccordement électrique   | 32 |
| Données techniques        | 32 |
| Encastrement              | 33 |

## ***Aspects environnementaux***

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

## *Introduction*

---

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

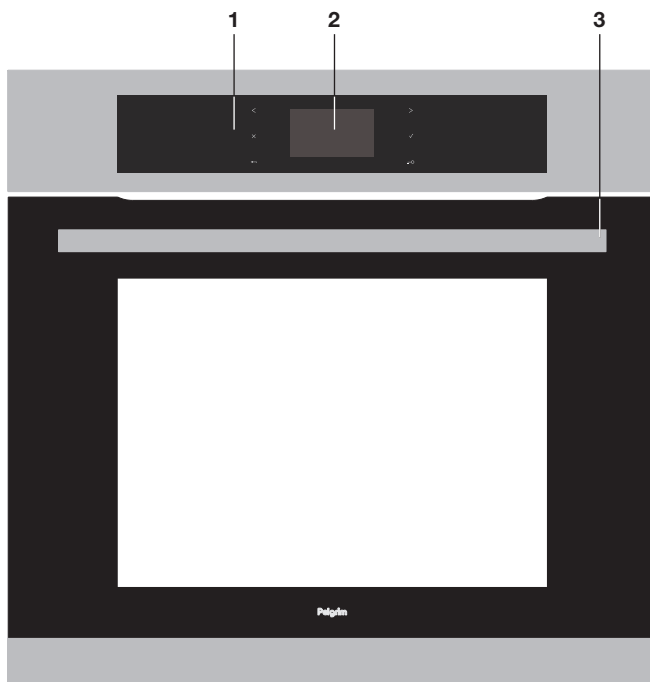
Ce manuel indique comment utiliser le four de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

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

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

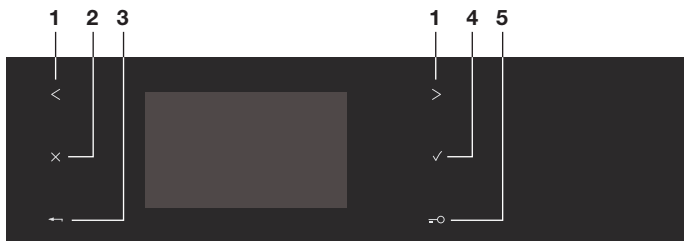
Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

## Description



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

## Panneau de commandes



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

# VOTRE FOUR

## Accessoires



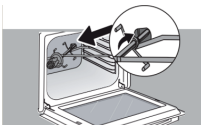
### Grille sécurité

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle peut être utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



### Plat à usages multiples 45 mm

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades et il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### Tournebroche

Le four peut être équipé d'un tournebroche. Pour l'utiliser, disposez le plat standard au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson (ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse), enfilez une des fourchettes sur la broche; embrochez la pièce à rôtir; enfilez la deuxième fourchette; entrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

Placez la broche sur son berceau, poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four, retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.

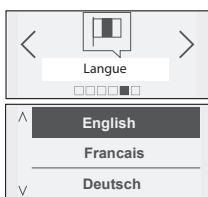
# UTILISATION DE VOTRE FOUR

## Cuisson

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

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

## Réglage de la langue

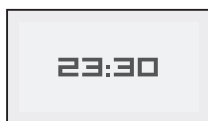


Le four affiche directement l'écran des langues. Il vous permet de sélectionner votre langue en appuyant sur les touches < et >. Validez avec la touche OK.

## Réglage de l'heure



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



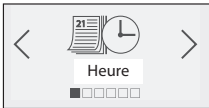
Vous avez la possibilité de choisir un affichage sous forme de 12h (am/pm) ou de 24h. Sélectionnez avec les touches < et > puis validez avec la touche OK.

## Remise à l'heure de l'horloge



Appuyez sur la touche OK.

Le four affiche l'écran suivant par défaut (fonction « Expert »).



Appuyez sur les touches < et > jusqu'à ce que l'écran « Réglages » apparaisse, validez avec OK.

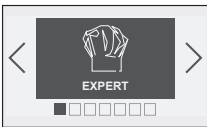
L'écran « HEURE » s'affiche, appuyez à nouveau sur OK pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

## Mode veille

Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, l'afficheur s'éteint afin de limiter la consommation d'énergie (sauf lors d'un départ différé). L'écran est alors en mode veille. Pour activer le four et rétablir la luminosité de l'afficheur, appuyez sur n'importe quelle touche. L'écran affiche à nouveau l'heure.

## Fonction « Expert »

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



Appuyez sur la touche OK. L'écran « EXPERT » s'affiche.

Appuyez à nouveau sur OK puis sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur < et > (pour ce choix, reportez-vous au guide de cuisson de la page suivante) :










- Chaleur tournante
- Chaleur combinée
- Traditionnel éco
- Turbo grill (+ Tournebroche)
- Grill fort (+ Tournebroche)
- Grill moyen (+ Tournebroche)
- Maintien chaud
- Pain
- Décongélation

Validez votre choix en appuyant sur OK.





# UTILISATION DE VOTRE FOUR

## Guide de cuisson « Expert »

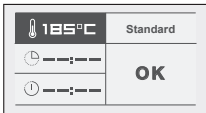
|   |  |
|---|--|
|    | <b>CHALEUR TOURNANTE*</b><br>(température préconisée 190 °C mini 35 °C maxi 250 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.</li><li>• Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés dans le four froid.</li><li>• Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.</li></ul>   |
|    | <b>CHALEUR COMBINÉE</b><br>(température préconisée 180 °C mini 35 °C maxi 230 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</li><li>• Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de grill pour dorer.</li><li>• Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.</li></ul>  |
|    | <b>CHALEUR ÉCO*</b><br>(température préconisée 200 °C mini 35 °C maxi 275 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur.</li><li>• Cette position permet un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.</li><li>• La position ÉCO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.</li><li>• Toutes les cuissons se font sans préchauffage.</li></ul>  |
|    | <b>TURBO GRILL + TOURNEBROCHE</b><br>(température préconisée 190 °C mini 100 °C maxi 250 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</li><li>• Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.</li><li>• Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.</li><li>• Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas.</li><li>• Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur les gigots et les côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.</li></ul> |
|  | <b>GRILL FORT + TOURNEBROCHE</b><br>(position préconisée 4 - mini 1 - maxi 4) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.</li><li>• Effectuez un préchauffage de 5 minutes.</li><li>• Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits, etc. posés sous le grill.</li></ul>   |
|  | <b>GRILL MOYEN + TOURNEBROCHE</b><br>(position préconisée 2 - mini 1 - maxi 4) <ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.</li><li>• Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.</li><li>• Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.</li><li>• Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas.</li><li>• Recommandé pour tous les rôtis au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur les gigots et les côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.</li></ul>  |
|  | <b>MAINTIEN CHAUD</b><br>(température préconisée 60 °C mini 35 °C maxi 100 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.</li><li>• Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, brioche, kouglof, etc. en ne dépassant pas 40 °C (chauffe-assiettes, décongélation).</li></ul>   |

# UTILISATION DE VOTRE FOUR

|  |  |
|--|--|
|   | <b>PAIN</b><br>(température préconisée 205 °C mini 35 °C maxi 220 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.</li><li>• Au terme du préchauffage, posez la boule de pain sur le plat à pâtisserie - 2e gradin.</li><li>• N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.</li></ul>  |
|   | <b>DÉCONGÉLATION</b><br>(température préconisée 35 °C mini 35 °C maxi 75 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.</li><li>• Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème, etc.).</li><li>• La décongélation des viandes, petits pains, etc. se fait à 50 °C (viandes posées sous le gril avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).</li></ul> |
| <i>*Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.</i> |  |

## Fonction « Expert »

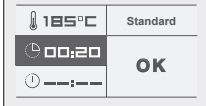
Le four vous demande d'entrer les autres paramètres de cuisson :



### Température

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

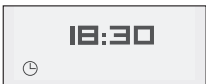
- Sélectionnez la case « Température » en appuyant sur < ou >. Validez avec la touche OK, la case « Température » clignote : choisissez la température désirée en appuyant sur < ou > puis validez.
- En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case « Puissance gril », réglez à l'aide des touches < et > la puissance désirée (de 1 à 4) et validez.



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

- Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case « Heure ».
- Appuyez sur < ou > puis validez pour faire clignoter cette case. Entrez la durée de cuisson en appuyant sur < et > puis validez. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson s'incrémente automatiquement.
- Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.
- Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

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



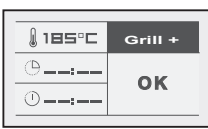
# UTILISATION DE VOTRE FOUR



## Remarque :

Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur « OK ». Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant 2 fois sur la touche « STOP » lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

## L'option « Gril »



Sélectionnez la case « Standard » puis validez avec la touche OK.

« Standard » se met à clignoter. Vous pouvez accéder à la fonction « Gril + » en appuyant sur la touche < et > et en validant.

Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

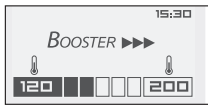
Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route, 5 minutes avant la fin de la cuisson.



## Remarque :

« Gril + » est utilisable sur les modes de cuisson « Expert » et « Recettes » hormis certaines fonctions comme : gril (gril fort, gril variable), maintien au chaud et traditionnel éco.

## Démarrage de la cuisson



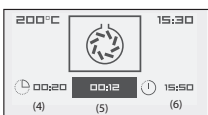
Au démarrage de la cuisson, l'écran suivant s'affiche et vous indique que le four se met en chauffe rapide (Booster) selon le type de cuisson. Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. À gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.

Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l'écran suivant s'affiche alors :



### Cuisson sans sélection de durée

1. la température à l'intérieur du four
2. l'heure
3. le type de cuisson choisi (animation).



### Cuisson avec durée définie

4. la durée de cuisson
5. la durée de cuisson restante (clignote)
6. l'heure de fin de cuisson

## Fin de la cuisson :

Éteindre le four lorsque la cuisson est terminée en appuyant sur la touche STOP. Confirmez l'arrêt de la cuisson avec la touche OK.

## Cuisson avec durée définie :

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

## Fonction « Recettes »



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

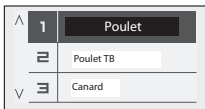
- Appuyez sur les touches < et >. Sélectionnez « Recettes » puis validez.
- Le four propose alors une liste de différents aliments.

Appuyez sur les touches < et > pour choisir parmi la liste proposée :

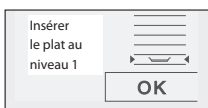
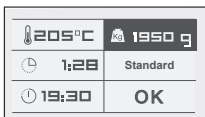


- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Poissons
- Légumes
- Gâteaux
- Tartes et quiches

Votre choix effectué, validez en appuyant sur OK.



- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez.
- Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case « Kg ») ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc.) dans certains cas comme les gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche). Entrez le poids (ou le matériau), le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



- Dès que vous validez avec OK, le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez placer votre plat.
- Enfouissez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).
- Validez en appuyant sur OK ; le four se met en marche.
- Le four émet un bip et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR

## Détails complémentaires pour cuissons en fonction : « Recettes »

Toutes les cuissons s'effectuent **sans** préchauffage du four.

### Cuisson : Viandes rouges

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de bœuf à point
- Rôti de bœuf saignant



La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL. Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

### Cuissons : gâteaux/tartes





Choix du matériau du moule : Aluminium : les moules de couleur antiadhésifs et les moules souples en silicone sont bien adaptés pour les pâtes humides (quiches ou tartes aux fruits).

### Cuissons : terrines

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur).

| Familles  | Recettes   |
|---|--|
| Viandes blanches<br> | canard<br>cuisse de dinde<br>faisan<br>lapin<br>lievre rable<br>oie<br>pintade<br>porc echine<br>porc filet<br>poulet<br>poulet TB<br>Terrine<br>Veau roti |
| Viandes rouges<br>   | agneau, épaule<br>agneau, gigot<br>agneau, selle<br>bœuf à point<br>bœuf saignant  |

# UTILISATION DE VOTRE FOUR

| Familles  | Recettes   |
|---|--|
| <p>Poissons</p>          | <p>brochet<br/>dorade<br/>merlan<br/>saumon<br/>truite<br/>terrine de poisson<br/>rôti de poisson</p>  |
| <p>Légumes</p>           | <p>endives<br/>flans de légumes<br/>gratin dauphinois<br/>lasagnes<br/>poivrons farcis<br/>tomates farcies</p>   |
| <p>Gâteaux</p>           | <p>Brioche<br/>Cakes<br/>Choux<br/>Gâteau au chocolat<br/>Gâteau yaourt<br/>Genoise<br/>Kuglof<br/>Meringues<br/>Quatre quart<br/>Sablés / cookies</p> |
| <p>Tartes/quiches</p>  | <p>Quiche<br/>Tarte brisée<br/>Tarte feuilletée<br/>Tarte levée<br/>Tarte au fromage<br/>Tourte aux fruits<br/>Tourte à la viande<br/>Soufflé</p>      |

## **Bœuf, porc, agneau**

- Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, vous obtiendrez ainsi un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire : le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez, le sang s'échappe. Après la cuisson, laissez toujours reposer la viande pendant 5 à 10 minutes, emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la dans un four chaud. Ainsi, le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.
- Utilisez des plats à rôtir en terre : le verre favorise les projections de gras.
- Ne cuisez pas dans la lèchefrite émaillée.
- Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perdra son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

## **Poissons**

- À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.
- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

## **Tartes, quiches**

- Évitez les plats en verre et en porcelaine : trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte ne devient pas croustillant.
- Avec des fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.
- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates), vous pouvez saupoudrer une cuillerée à soupe de fleur de maïs.

## **Pizza**

- Pour empêcher le fromage ou la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

## La fonction « Réglages »



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

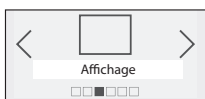
Vous accédez aux réglages suivants :

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



### Son

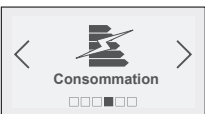
- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à obtenir l'écran « SON ».
- Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches : vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation. Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez :
- Bip on (actif) ou Bip off (silencieux).
  - Validez.



### Affichage

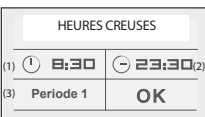
Réglage de la luminosité de l'écran :

- Appuyez sur les touches < et > jusqu'à l'écran « AFFICHAGE ».
- Sélectionnez la barre de contraste avec les touches < et > et validez.
- Augmentez ou diminuez la luminosité grâce aux touches < et > puis validez en appuyant sur OK.



### Consommation

- Réglage de la consommation d'électricité : en accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).



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

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

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



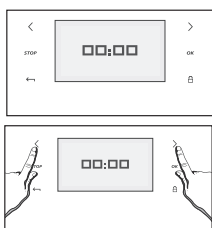
## UTILISATION DE VOTRE FOUR



### Remarque :

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.

Si vous souhaitez effectuer une pyrolyse immédiatement, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.



### Mode Démo

- Réglez l'heure sur 00:00.  
Voir réglage de l'heure.
- Appuyez sur les touches < et > pendant 10 secondes.  
*DEMO apparaît sur l'écran.*
- Pour retourner en mode normal, appuyez de nouveau sur les touches < et > pendant 10 secondes.



### Remarque :

Lorsque le four est en « mode DÉMO », les éléments chauffants sont inactifs.

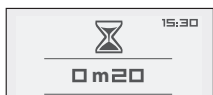
### La fonction minuterie



- Sélectionnez cette option pour accéder à la fonction minuterie. Cette fonction est accessible lorsque le four n'est pas en mode pyrolyse.



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



- La minuterie décompte le temps dès la validation et émet un bip à la fin du décompte.
- Appuyez sur la touche Stop pour annuler la minuterie.

### La fonction nettoyage



Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse : La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.



Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie, ce que votre four vous indique sur le panneau de commandes (1).

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en arrêtant votre four.

### Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson ou lorsqu'il dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades, etc.).



#### Remarque :

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
| <b>Cuissons peu salissantes</b>  | Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés, etc. | Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.                                 |
| <b>Cuissons salissantes</b>      | Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.       | La pyrolyse peut se justifier toutes les trois cuissons.  |
| <b>Cuissons très salissantes</b> | Grosses pièces de viandes au tournebroche.              | La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes. |

### Comment effectuer un cycle de pyrolyse ?



Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée. Sélectionnez « Nettoyage » dans le menu général. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage : **Pyromax** et **Pyrocontrol**.

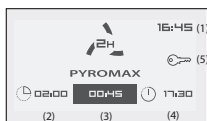
#### Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est prédéfinie : elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four. Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.



#### Remarque :

Si vous avez entré le détail des heures creuses et heures pleines (voir fonction Réglages), votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Vous pouvez cependant, si vous le souhaitez, changer cette recommandation en modifiant l'heure de fin de pyrolyse et en faisant démarrer le nettoyage immédiatement.



- Validez avec la touche OK.

Le nettoyage commence. Votre écran indique :

1. l'heure
2. la durée totale
3. le temps restant
4. l'heure de fin de pyrolyse
5. le verrouillage de la porte



#### Attention

Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.






# UTILISATION DE VOTRE FOUR

## Recette à base de pâte levée






Recettes pour pain ou pâte, à base de levure.

- Mettez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, décrochez le gradin fil pour pouvoir placer le bol sur la sole du four.
- Préchauffez le four en fonction chaleur tournante à 40 - 50 °C pendant 5 minutes.
- Éteignez le four et laissez la levure fermenter grâce à la chaleur résiduelle du four pendant 25 à 30 minutes.

## Guide recettes

| Plats                               | Four traditionnel   |        |   |        | Four multifonctionnel   |        |   |        |   |        | Cuisson durée |
|-------------------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---------------|
|                                     |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |               |
| <b>Viandes blanches</b>             |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |               |
| Rôti de porc (900 g)                | 200   |        |   |        | 180   | 2      |   |        | 180   | 2      | 90            |
| Côtes de porc                       |   |        | 3   | 3      |   |        |   |        |   |        | 15-20         |
| Poulet (1,3 kg)                     | 200   |        |   |        |   |        | 200   | TB     |   |        | 50-70         |
| Dindonneau/canard (2,7 kg)          | 200   |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 90-120        |
| Saucisses (450 g)                   |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |        |   |        | 20-30         |
| <b>Viandes rouges</b>               |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |               |
| Bœuf braisé                         | 180   |        | 2   | 3      |   |        |   |        | 165   | 1      | 90-180        |
| Côtes d'agneau                      |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |        |   |        | 10-20         |
| Rôti de bœuf saignant (900 g)       | 240   |        |   |        |   |        | 220   | 3      |   |        | 30-40         |
| Agneau, gigot, épaule (2 kg)        |   |        |   |        |   |        | 200   | 1      |   |        | 50-70         |
| <b>Poissons et diverses viandes</b> |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |               |
| Kebabs                              |   |        | *3-4  | 4      |   |        |   |        |   |        | 15-20         |
| Poisson grillé                      |   |        | *4  | 3-4    |   |        |   |        |   |        | 15-20         |
| Pavé de saumon                      |   |        | *3  | 3-4    |   |        |   |        |   |        | 10            |
| Poisson cuisiné                     | 180   |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 2      | 45            |
| <b>Légumes</b>                      |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |               |
| Pommes de terre en robe des champs  | 210   |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 60-90         |
| Légumes rôtis                       |   |        | 3   | 2-3    |   |        | 180   | 2-3    |   |        | 60-90         |
| Pommes de terre rôties              |   |        | 3   | 2-3    |   |        | 180   | 2-3    |   |        | 45-60         |
| Riz                                 | 200   |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 2      | 45            |

# UTILISATION DE VOTRE FOUR

| Plats                                    | Four traditionnel   |        |   |        | Four multifonctionnel   |        |   |        |   |        | Cuisson<br>durée |
|--|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|------------------|
|  |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |  | Niveau |                  |
| Poivrons farcis                          | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 2      | 40               |
| <b>Gâteaux et pâtisseries</b>            |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |                  |
| Génoise                                  | 165   |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 2      | 25-30            |
| Cake-quatre-quarts                       | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 160   | 2      | 55-60            |
| Scones                                   | *210  |        |   |        |   |        |   |        | 210   | 2      | 10-12            |
| Meringues                                | 100   |        |   |        |   |        |   |        | 100   | 3      | 90               |
| Petits gâteaux                           | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 165   | 2      | 25               |
| Pâte à choux                             | *180  |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 3      | 30-40            |
| Gâteau de Savoie                         | 165   |        |   |        |   |        |   |        | 160   | 2-3    | 40-60            |
| Sablés                                   | *200  |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 3      | 15-18            |
| Pâte brisée                              | *210  |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 10-20            |
| Crumble aux fruits                       | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        | 180   | 2      | 60-70            |
| Pâte brisée ou feuilletée                | 210   |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 30-40            |
| Tourte aux fruits                        | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        |   |        | 40-50            |
| Fond de tarte                            | *200  |        |   |        | 180   | 2      |   |        |   |        | 15-25            |
| Crèmes cuites                            | 165   |        |   |        | 150   | 2      |   |        |   |        | 20-45            |
| Gâteau aux fruits (riche)                | 150   |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 150              |
| Tarte au citron meringuée-<br>pâtisserie | *210  |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 20               |
| meringues                                | 180   |        |   |        | 200   | 3      |   |        |   |        | 20               |
| <b>Divers</b>                            |   |        |   |        |   |        |   |        |   |        |                  |
| Tourte au bœuf et aux<br>rognons         | *200  |        |   |        | 200   | 1      |   |        |   |        | 90               |
| Riz au lait                              | *150  |        |   |        |   |        |   |        |   |        | 90-120           |
| Pudding Yorkshire                        | *210  |        |   |        | *180  | 2      |   |        |   |        | 20-30            |
| Pizza pâte à pain                        | *220  |        |   |        | *200  | 3      |   |        |   |        | 15-18            |
| Quiche                                   | *210  |        |   |        | 200   | 2      |   |        |   |        | 30-45            |
| Soufflés                                 |   |        |   |        | 180   | 1      |   |        |   |        | 50               |
| Pain                                     | *220  |        |   |        | *200  | 1      |   |        |   |        | 30-50            |
| Lasagnes                                 | *200  |        |   |        |   |        |   |        | 180   | 2      | 40-50            |

\*Préchauffer à la température indiquée. TB = Tournebroche (selon le modèle).

## Cuisson des viandes

- Toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez les excédents de graisse pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez de préférence un plat en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

### **Durée de cuisson**

- Rôti de bœuf (saignant), de 10 à 15 min pour 500 g.
- Rôti de porc, de 35 à 40 minutes pour 500 g.
- Rôti de veau, de 30 à 40 minutes pour 500 g.
  
- En fin de cuisson, emballez la viande dans du papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 à 15 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et l'uniformisation de la couleur ; les viandes garderont ainsi leur moelleux.

### **Pour les grillades**

- Enduire d'un filet d'huile. Évitez de piquer la viande rouge, utilisez une spatule ou des pinces pour la retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

## Cuisson des gâteaux

### **Choix du moule :**

Évitez les moules clairs et brillants :

- ils rallongent le temps de cuisson et
- nécessitent un préchauffage du four.

Préférez les **moules antiadhésifs** pour les flans, tourtes et quiches. Ils donnent un fond de pâte doré et croustillant.



### **Conseil**

Même si votre moule est antiadhésif, utilisez **du papier sulfurisé** pour le protéger. Il facilite le démoulage des flans, etc. et protège les moules en émail des acides de fruits. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et évitez tout contact avec du sel : elle perdrait ses propriétés.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR

Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de réduire la température de 30 à 50 °C par rapport à un mode de cuisson traditionnel. La durée de cuisson est alors prolongée de 5 à 10 minutes.

## Cuisson des légumes

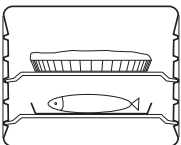
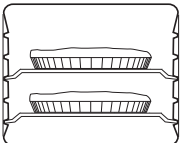
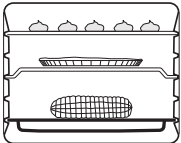
- Lorsque vous préparez un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans de l'eau ou du lait.
- Pour peler les poivrons, faites les griller sous le gril chaud en les retournant fréquemment. Lorsque la peau boursoufle, mettez-les dans un sac en plastique quelques minutes. La peau se retirera ensuite facilement.
- Pour préparer des tomates farcies, découpez un chapeau et retirez les grains. Salez l'intérieur et laissez les tomates égoutter sur une grille avant de les farcir.
- Laissez bien égoutter les poireaux et les endives avant de les recouvrir d'une sauce (jambon ou béchamel) pour éviter que l'eau de cuisson ne rende la sauce liquide.
- Mélangez le fromage râpé avec de la chapelure pour obtenir un gratin doré et croustillant.



### Remarque :

Si la cuisson est longue, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin et utilisez la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

## Cuisson sur plusieurs niveaux



Il est possible de cuire plusieurs plats (de même nature ou différents) simultanément sans que le goût ni l'odeur ne se transmette de l'un à l'autre, à condition que les cuissons se fassent à la même température. Les durées de cuisson des plats peuvent être différentes. Les durées de cuisson indiquées dans le tableau pour un plat doivent être prolongées de 10 à 20 minutes. Utilisation de la fonction « Chaleur tournante ».

### Remarque :

Préchauffer le four avant de cuire le plat.

## Réglage du gril

- La puissance du gril est modifiable de 1 (minimum) à 4 (maximum). Sélectionnez la fonction « Gril + tournebroche ».
- En fonction Gril, placez l'aliment à griller sur la grille.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante, mais ne remplissez pas trop le plat.
- La cuisson dans le four doit s'effectuer la porte fermée. Toutefois, la porte doit être entrouverte en fonction « gril + tournebroche » à la température la plus élevée.
- Lorsque vous utilisez le tournebroche, placez la poignée sur le gradin du milieu et la lèche-frite sur la sole du four (voir les instructions).
- Ne mettez jamais de plaques/grilles sur la sole du four en mode traditionnel Éco, combiné, maintien au chaud.



### **Remarque :**

En fonction « Turbo gril + tournebroche », la température ne doit pas dépasser 220 °C (température préconisée dans ce guide) et la porte doit être fermée.



### **Pyrocontrol**

Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin. Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée. Validez avec la touche OK.



# UTILISATION DE VOTRE FOUR

## Fin de pyrolyse

Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure. Cette phase dure quelques minutes et est symbolisée par des flèches tournantes sur l'écran (1).



L'écran affiche :

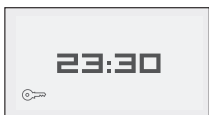
1. les flèches tournantes
2. la durée restante
3. l'heure de fin de pyrolyse prévue
4. l'heure
5. le verrouillage de la porte



Le four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé. Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le nettoyage est terminé.

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.

## Verrouillage des commandes (sécurité enfants)



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

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



### **Remarque :**

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



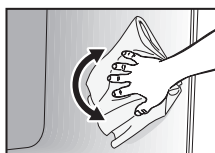
### Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaques à pâtisserie, grilles chromées, etc.) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

### Nettoyage de la surface extérieure

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

### Nettoyage de la surface intérieure



#### Fours non pyrolytiques

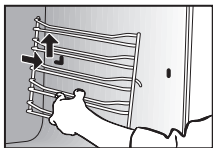
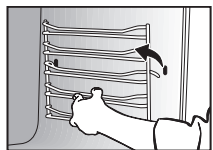
- Modèles à parois lisses. Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.
- Modèles à parois rugueuses, autodégraissantes, catalytiques.



### Attention

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être éteint. Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

### Démontage des gradins fils



#### Gradins fils avec des crochets.

Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement.

Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers vous et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement.

Retirez ainsi les deux gradins fils latéraux.

# NETTOYAGE

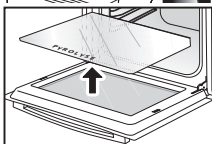
## Nettoyage de la porte

### Démontage de la porte

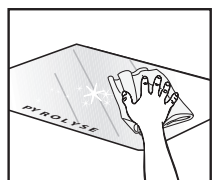


#### Attention

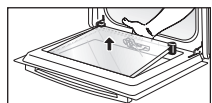
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Avant de procéder au déclipage de la glace, laissez refroidir l'appareil.
- Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la butée rouge. Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



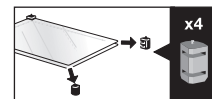
- Retirez la première glace clippée de la manière suivante : Faire lever dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de décliper la glace.



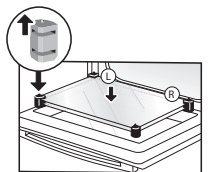
- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle. Ne pas immerger la glace dans l'eau.
- Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte.
- Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces, selon modèle, avec à chaque coin une butée caoutchouc noire.

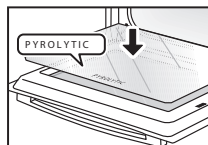


## NETTOYAGE



- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin de suivre les indications sur la glace

- Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.
- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clippée.



- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication « P.Y.R.O.L.Y.T.I.C » vers vous.



- Retirez la butée plastique rouge.  
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

### *Fours pyrolytiques*

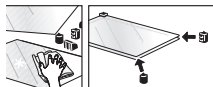


#### **Attention**

Retirez la casserolerie du four et supports de grille et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire avant d'effectuer la pyrolyse.



Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la pyrolyse.



## Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

## Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades).

### **Cuissons peu salissantes :**

Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés  
Cuissons sans éclaboussures

- une pyrolyse n'est pas justifiée.

### **Cuissons salissantes :**

Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.

- La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.

### **Cuissons très salissantes :**

Grosses pièces de viandes au tournebroche.

- La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



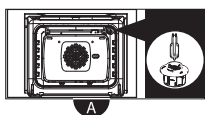
Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

## Remplacement de la lampe du four



### **Attention**

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.



L'ampoule (25 W-220-240 V~, 300 °C, G9) se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche.
- Tirez l'ampoule.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



### **Conseil**

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

## Généralités

---

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



### Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

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

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

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

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

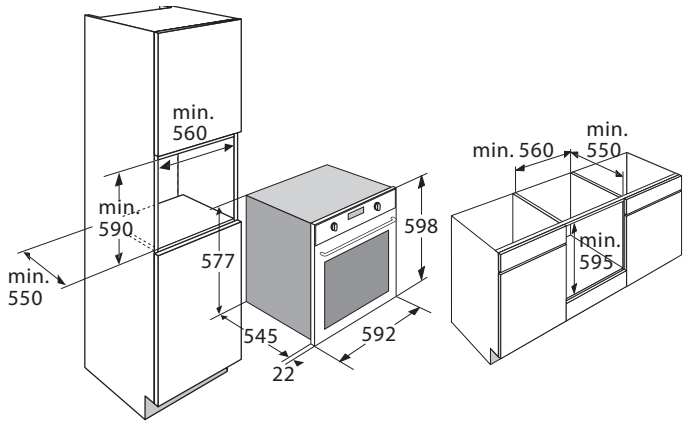
Afin d'éviter toute situation dangereuse résultant d'un câble de raccordement endommagé, celui-ci peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.

### Déballage

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

# INSTALLATION

## Dimensions d'encastrement



## Raccordement électrique

230-240 V ~ -50/60 Hz

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

## Données techniques

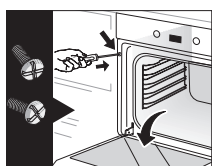
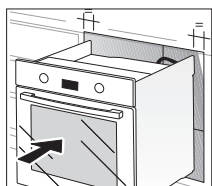
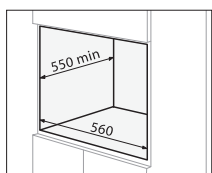
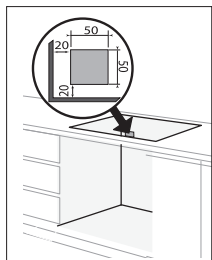
La plaque signalétique de l'appareil indique la valeur nominale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme aux directives européennes.



# INSTALLATION

## Encastrement



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

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

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

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

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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

### **Déclaration de conformité**



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

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Einführung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |
| Bedienleiste | 5 |
| Zubehör      | 6 |

## ***Verwendung des Ofens***

---

|   |    |
|---|----|
| Garvorgang                                | 7  |
| Einstellung der Sprache                   | 7  |
| Einstellung der Uhrzeit                   | 7  |
| Neueinstellung der Uhrzeit                | 8  |
| Stand-by-Modus                            | 8  |
| Die Funktion „Expert“                     | 8  |
| Gartabelle „Expert“                       | 9  |
| Funktion „Expert“                         | 10 |
| Die Option „Grill +“                      | 11 |
| Start des Garvorgangs                     | 11 |
| Funktion „Rezepte“                        | 12 |
| Die Einstellungsfunktionen                | 16 |
| Die Timerfunktion                         | 18 |
| Die Reinigungsfunktion                    | 18 |
| Wann ist eine Pyrolyse erforderlich?      | 18 |
| Durchführen einer Pyrolyse                | 19 |
| Rezept mit Hefeteig                       | 20 |
| Rezeptfunktion                            | 20 |
| Fleisch braten                            | 22 |
| Kuchen backen                             | 22 |
| Gemüse garen                              | 23 |
| Garen auf mehreren Ebenen                 | 23 |
| Grilleinstellung                          | 24 |
| Ende der Pyrolyse                         | 25 |
| Verriegelung der Tasten (Kindersicherung) | 25 |

## ***Reinigen***

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Reinigung der Außenfläche            | 26 |
| Reinigung der Innenfläche            | 26 |
| Ausbau der Einschubleisten           | 26 |
| Reinigung der Tür                    | 27 |
| Pyrolyseöfen                         | 28 |
| Wann ist eine Pyrolyse erforderlich? | 29 |
| Austausch der Backofenlampe          | 30 |

## ***Installation***

---

|                  |    |
|------------------|----|
| Allgemeines      | 31 |
| Einbaumaße       | 32 |
| Elektroanschluss | 32 |
| Technische Daten | 32 |
| Einbau           | 33 |

## ***Umweltaspekte***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Verpackung und Gerät | 34 |
|-------------------------------------|----|

## *Einführung*

---

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

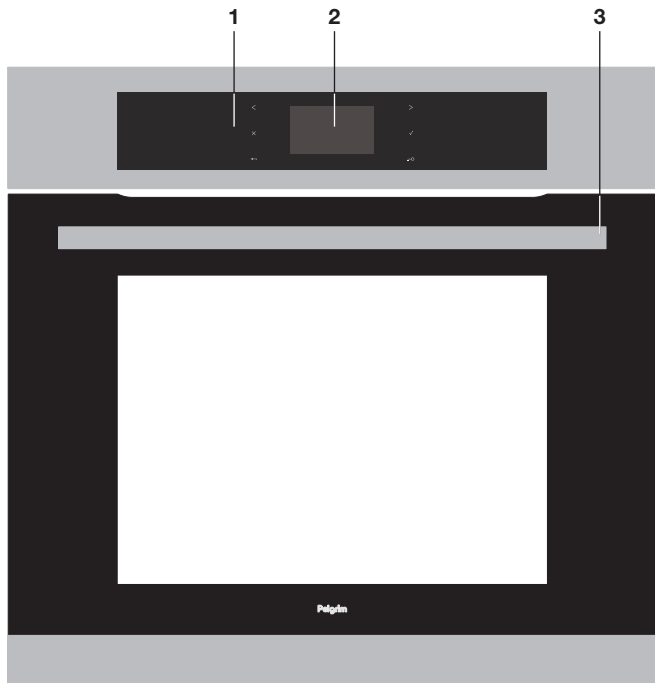
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.

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

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

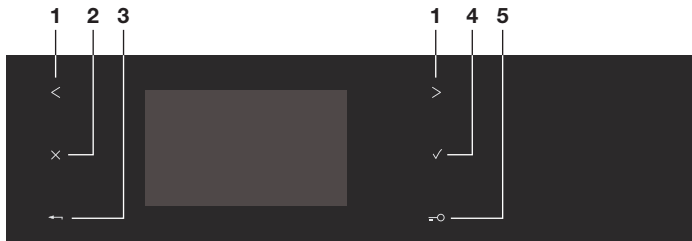
Viel Spaß beim Kochen!

## Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Display
3. Türgriff

## Bedienleiste



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

## Zubehör



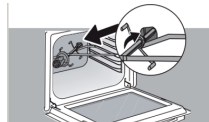
### Sicherheitsrost

Das Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).



### Mehrzweckblech 45 mm

Schiebt man es in die unter dem Grill befindlichen Einschiebleisten, fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



### Drehspieß

Der Ofen kann mit einem Bratspieß ausgestattet sein. Um diesen zu verwenden, das normale Backblech zum Auffangen des Bratensafte in Einschiebleiste 1 schieben ( oder bei einem zu großen Bratenstück auf den Herdboden stellen), eine der beiden Gabeln an den Bratenspieß stecken, den Braten auf den Spieß stecken, die zweite Gabel aufstecken, dann das Bratenstück durch Festdrehen der Gabeln einspannen.

Den Spieß auf den Einschubwagen legen, leicht drücken, damit die Spitze des Spießes im Vierkantantrieb im hinteren Teil des Ofens einrastet, den Tragegriff herausdrehen und herausziehen, damit sich die Tür schließen lässt. Nach dem Bratvorgang den Tragegriff wieder auf den Spieß drehen, um den Braten ohne Verbrennungen aus dem Ofen zu holen.

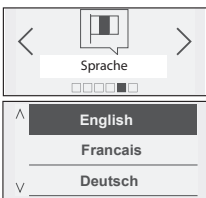
# VERWENDUNG DES OFENS

## Garvorgang

Der Backofen verfügt über 4 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer): Funktion „Expert“ auswählen.
- Ein Rezept, für das die Unterstützung des Backofens erforderlich ist (eigene Wahl nur der vorgeschlagenen Lebensmittelart sowie des Gewichts und der Backofen wählt die passenden Parameter aus: Temperatur, Gardauer, Garmodus), Funktion „Rezept“ auswählen.

## Einstellung der Sprache

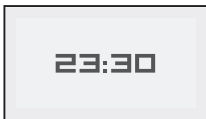


Der Ofen zeigt automatisch den Sprachbildschirm an. Auswahl der Sprache durch Drücken der Tasten < oder >. Mit OK bestätigen.

## Einstellung der Uhrzeit



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



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

## Neueinstellung der Uhrzeit



Die Taste OK drücken.

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

Die Tasten < oder > bis zum Display „Einstellungen“ drücken, mit OK bestätigen.



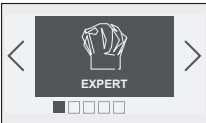
Das Display „Zeit“ wird angezeigt. Für den Zugang zum Display der Zeitdaten erneut auf OK drücken, dann wie beim Einschalten vorgehen.

## Stand-by-Modus

Wenn innerhalb von 90 sec. keine Einstellungen vorgenommen wurden, erlischt die Anzeige zur Energieeinsparung (außer bei einem zeitverzögerten Start) beginnt zu blinken. Das Display ist im Stand-by-Modus. Zur Aktivierung des Backofens und um die Helligkeit des Displays wiederherzustellen, einige Sekunden auf eine Taste drücken. Die Uhrzeit wird erneut angezeigt.

## Die Funktion „Expert“

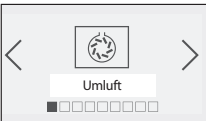
Über die Funktion Expert können alle Garparameter selbst eingestellt werden: Temperatur, Garmodus und Gardauer.



Die Taste OK drücken. Zugang zum Display „EXPERT“.

Erneut auf OK drücken, um den Garmodus aus der folgenden Liste durch Drücken auf < oder > auszuwählen (für die Auswahl in der beigefügten Gartabelle nachsehen):

- Heißluft
- 3D Heißluft
- Ober- und Unterhitze mit Sparmodus
- Umluftgrill (+ Drehspieß)
- Grill stark (+ Drehspieß)
- Grill mittel (+ Drehspieß)
- Warmhaltung
- Brot
- Abtauung










Zur Bestätigung die Taste OK drücken.





# VERWENDUNG DES OFENS

## Gartabelle „Expert“

|   |  |
|---|--|
|    | <b>HEIBLUFT*</b><br>(empfohlene Temperatur 190 °C, mindestens 35 °C, höchstens 250 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und durch die Luftumwälzung.</li><li>• Schneller Temperaturanstieg: Manche Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.</li><li>• Empfohlen, um weißes Fleisch, Fisch und Gemüse feucht zu halten. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.</li></ul>  |
|    | <b>3D HEIBLUFT</b><br>(empfohlene Temperatur 180 °C, mindestens 35 °C, höchstens 230 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie durch Luftumwälzung.</li><li>• Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig Heißluft und etwas Grilleinwirkung.</li><li>• Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen, vorzugsweise in Keramik.</li></ul>   |
|    | <b>SPARMODUS*</b><br>(empfohlene Temperatur 200 °C, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze.</li><li>• Diese Position erlaubt Energiesparen bei unverminderter Garqualität.</li><li>• Die SPAR-Position wird für Energielabel-Leistung verwendet.</li><li>• Alle Gararten werden ohne Vorwärmen durchgeführt.</li></ul>   |
|    | <b>UMLUFT-GRILL + SPIESS</b><br>(empfohlene Temperatur 190 °C, mindestens 100 °C, höchstens 250 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und das Gebläse.</li><li>• Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und Braten sind saftig und rundum knusprig.</li><li>• Der Spieß dreht sich weiter, bis die Tür geöffnet wird.</li><li>• Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.</li><li>• Für Geflügel und Braten am Spieß, zum gründlichen Garen von Keulen und Rindfleischstücken. Um Fischsteaks feucht zu halten.</li></ul> |
|    | <b>GRILL STARK + SPIESS</b><br>(empfohlene Position 4, mindestens 1, höchstens 4) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement ohne die Luftumwälzung.</li><li>• 5 Minuten vorheizen.</li><li>• Zum Überbacken von Gemüsegerichten, Nudeln, Obst usw. auf dem Rost.</li></ul>   |
|  | <b>GRILL MITTEL + SPIESS</b><br>(empfohlene Position 2, mindestens 1, höchstens 4) <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Garen erfolgt durch Oberhitze.</li><li>• Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und Braten sind saftig und rundum knusprig.</li><li>• Der Spieß dreht sich weiter, bis die Tür geöffnet wird.</li><li>• Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.</li><li>• Für Braten am Spieß, zum Porenschließen und gründlichen Garen von Keulen und Rindfleischstücken. Um Fischsteaks feucht zu halten.</li></ul>  |
|  | <b>WARMHALTUNG</b><br>(empfohlene Temperatur 60 °C, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>• Mit dieser Position können Sie Gerichte durch gelegentliches Erhitzen durch Unterhitze und Gebläse warm halten.</li><li>• Für das Aufgehenlassen von Teig für Brot, Plunderteig, Gugelhupf... ohne 40 °C zu überschreiten (Warmhalten auf Platte, Abtauen).</li></ul>  |

# VERWENDUNG DES OFENS

|  |  |
|--|--|
|   | <p><b>BROT</b><br/>(empfohlene Temperatur 205 °C, mindestens 35 °C, höchstens 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfohlene Garsequenz zum Brotbacken.</li> <li>• Nach dem Vorheizen den Teigloß auf das Kuchenblech legen - 2. Rost.</li> <li>• Vergessen Sie nicht, ein Auflaufförmchen mit Wasser auf den Ofenboden zu stellen, um eine knusprige, glänzende Kruste zu erhalten.</li> </ul>   |
|   | <p><b>ABTAUUNG</b><br/>(empfohlene Temperatur 35 °C, mindestens 35 °C, höchstens 75 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerichte werden durch eine begrenzte Menge Hitze und das Gebläse aufgetaut.</li> <li>• Ideal für empfindliche Gerichte (Obstkuchen, Käsekuchen usw.).</li> <li>• Fleisch, Brötchen usw. werden bei 50 °C abgetaut (Fleisch sollte mit einem Gefäß darunter unter den Grill gestellt werden, um Abtautropfen aufzufangen, die für den Verzehr nicht geeignet sind).</li> </ul> |
| <p><i>*Programm(e), die verwendet werden, um die Ergebnisse zu erzielen, die auf dem Energielabel entsprechend EU- Standard EN 50304 und EU-Direktive 2002/40/CE angegeben sind.</i></p> |  |

## Funktion „Expert“

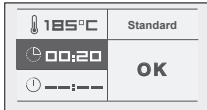
Der Backofen fordert zur Eingabe der übrigen Garparameter auf.



### Temperatur

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

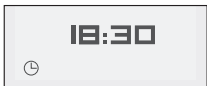
- Auswahl des Feldes „Temperatur“ durch Drücken auf < oder >. Mit der Taste OK bestätigen. Das Feld „Temperatur“ blinkt: Die gewünschte Temperatur durch Drücken auf < oder > auswählen und bestätigen.
- In der Position Grill (mittel oder stark) das Feld „Grillleistung“ wählen, die gewünschte Leistung mit den Tasten < oder > (1 - 4) einstellen und bestätigen.



### Gardauer und Garzeitende

- Sie können die Gardauer für das Gericht durch Auswahl des Uhrensymbols eingeben.
- Auf < oder > drücken, anschließend bestätigen, damit das Feld blinkt. Durch Drücken auf < oder > die Gardauer eingeben und bestätigen. Beim Einstellen der Gardauer wird das Ende der Gardauer automatisch verschoben.
- Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden, wenn Sie den Start des Programms verzögern wollen. In diesem Fall das Feld auswählen und weiter wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen.
- Nach der Wahl des Garzeitendes bestätigen.

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



# VERWENDUNG DES OFENS



## Hinweis:

Es ist auch möglich, keine Gardauer auszuwählen. In diesem Fall die Gardauer und das Garende leer lassen und direkt zu 'OK' gehen. Bestätigen, um mit dem Garen zu beginnen. Um den Ofen auszuschalten, zweimal auf die Stoptaste drücken, wenn Sie meinen, dass das Gericht ausreichend gegart ist.

## Die Option „Grill +“



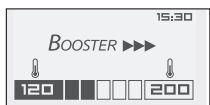
Das Feld „Standard“ auswählen und mit der Taste OK bestätigen. „Standard“ beginnt zu blinken. Durch Drücken der Taste < oder > mit anschließender Bestätigung gelangt man zur Funktion „Grill +“. Mit dieser Funktion kann das Garen mit einem Überbacken des Gerichts in den letzten 5 Minuten abgeschlossen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



## Hinweis:

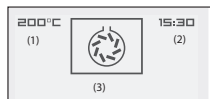
„Grill +“ kann mit den Garmodi „Expert“ und „Rezept“ verwendet werden, mit Ausnahme einiger Funktionen, wie: Grill (Grill stark, Grill variabel), Warmhalten und Ober- und Unterhitze mit Sparmodus.

## Start des Garvorgangs



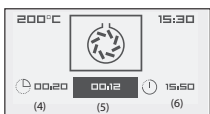
Beim Start des Garvorgangs wird nachstehender Bildschirm mit der Angabe angezeigt, dass er auf schnelles Aufheizen (Booster) geht, je nach der Art des Garens. Anhand des zunehmend ausgefüllten Pfeils kann der Temperaturanstieg des Backofens verfolgt werden. Links wird die gegenwärtige Temperatur im Ofen angegeben und rechts die Temperaturvorgabe.

Sobald diese Temperatur erreicht wird, geht der Ofen in den Garmodus, und folgendes Display wird angezeigt:



## Garen ohne festgelegte Dauer

1. die Temperatur im Ofen
2. die Zeit
3. die gewählte Art des Garens (Animation).



## Garen für eine eingestellte Dauer

4. die Gardauer
5. die verbleibende Gardauer (blinkend)
6. das Garende

# VERWENDUNG DES OFENS

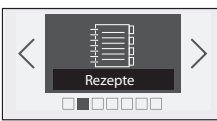
## Garende:

Nach Beendigung des Garens den Ofen mit der Stopptaste ausschalten. Das Garende durch Drücken von OK bestätigen.

## Garen mit gewählter Dauer:

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

## Funktion „Rezepte“



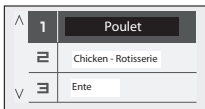
Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

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

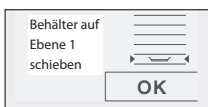
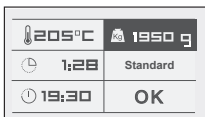


- Weißes Fleisch
- Rotes Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Englisches Gebäck
- Tarts und Quiches

Zur Bestätigung die Taste OK drücken.



- Dann das zu garende Gericht auswählen und bestätigen.
- Wenn Sie das Nahrungsmittel ausgewählt haben, fordert Sie der Ofen in einigen Fällen wie Kuchen, Quiches, Tarts und Gemüse auf, das Gewicht (Kg-Symbol) oder das Material des Kochgeschirrs (Aluminium, Porzellan usw.) oder die Größe des Nahrungsmittels (Plunderteig) einzugeben. Nach der Eingabe des Gewichts (oder der Art des Kochgeschirrs) berechnet und zeigt der Backofen automatisch die ideale Gardauer an. Sie können bei Bedarf das Garende durch Anzeigen des neuen Garenden ändern.



- Nachdem Sie mit OK bestätigt haben, empfiehlt der Ofen die Einschubhöhe des Rostes, auf den Sie das Gefäß stellen sollten.
- Stellen Sie das Gefäß auf der empfohlenen Einschubleiste in den Ofen (von 1 unten bis 5 oben).
- Durch Drücken auf OK bestätigen; der Backofen schaltet sich ein.
- Der Backofen lässt ein Signal ertönen und schaltet sich aus, wenn die Gardauer abgelaufen ist.

# VERWENDUNG DES OFENS

## Weitere Details zum Garen nach: „Rezepten“

Jegliches Garen geschieht **ohne** Vorwärmen des Ofens.

### Garprogramm: Rotes Fleisch

- Lamm - Rücken
- Lamm - Keule
- Roastbeef - medium
- Roastbeef - nicht durchgebraten

Das Garen geschieht automatisch mit dem Heißluft-Grill-Element.



Legen Sie das Fleisch mit der Kombination Rost + Fettpfanne auf den Rost (ohne Gefäß). Sie können das Fleisch nach halber Garzeit wenden.

### Garprogramm: Kuchen/Tarts





Auswahl der Backform: Aluminium: farbige haftfreie Bleche und flexible Silikonformen sind sehr geeignet für feuchten Teig (Quiches oder Obstkuchen).

### Garprogramm: Terrinen

Stellen Sie die Terrine in ein Wasserbad (ein größeres Gefäß, halbvoll mit kochendem Wasser).

| Familien-   | Rezepte   |
|---|---|
| <p>Helles Fleisch</p>  | <p>Ente<br/>Puntenschankel<br/>Fasan<br/>Kaninchen<br/>Wildkaninchen<br/>Gans<br/>Perlhuhn<br/>Schweinerücke<br/>Schweinelende<br/>Hähnchen<br/>Hähnchen schenkel<br/>Kaninchen terrine<br/>Kalbsbraten</p> |
| <p>Rotes Fleisch</p>   | <p>Lammkarree<br/>Lammkeule<br/>Lammhüfte<br/>Rind medium<br/>Rind roh</p>  |

# VERWENDUNG DES OFENS

| Familien-   | Rezepte   |
|---|---|
| <p>Fisch</p>             | <p>Hecht<br/>Dorade<br/>Seehecht klein<br/>Lachs<br/>Forelle<br/>Fisch pudding<br/>BGeb. Stockfisch</p>   |
| <p>Gemüse</p>            | <p>Endivien<br/>Gemüsepastete<br/>M. Käse<br/>Lasagne<br/>Gef. Paprika<br/>Gef. Tomaten</p>   |
| <p>Kuchen</p>            | <p>Brioche<br/>Kuchen<br/>Windbeutel<br/>Blätterteig<br/>Schoko kuchen<br/>Joghurtkuchen<br/>Genoveser kuchen<br/>Biskuitteig<br/>Guglhupf<br/>Meringe<br/>Butterkuchen</p> |
| <p>Tartes/pudding</p>  | <p>Quiche<br/>Apfeltorte<br/>Blätterteig torte<br/>Mandelkuchen<br/>Käsetorte<br/>Fruchtgebäck<br/>Schoko plätzchen<br/>Soufflé</p>   |

## **Rind, Schwein, Lamm**

- Sie müssen alle Arten Fleische längere Zeit vor dem Garen aus dem Kühlschrank holen: durch einen plötzlichen kalt/heiß-Übergang wird das Fleisch zäh; auf diese Weise erhalten Sie Roastbeef, das außen gebräunt, innen rot und in der Mitte warm ist. Nicht vor dem Garen salzen: Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Wenden Sie das Fleisch mit einem Bratenheber: wenn Sie das Fleisch durchstechen, läuft Blut aus. Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen immer 5 bis 10 Minuten liegen: wickeln Sie es in Aluminiumfolie und legen Sie es in einen warmen Ofen: dadurch kann das Blut, das beim Garen nach außen gezogen wurde, wieder in die Mitte zurückkehren und den Braten durchfeuchten.
- Verwenden Sie Bratgefäe aus Keramik: Glas führt verstärkt zu Fettspritzern.
- Garen Sie nicht in der emallierten Fettpfanne.
- Stecken Sie keine Knoblauchzehen in eine Lammkeule, dadurch verliert diese ihr Blut; stecken Sie den Knoblauch zwischen das Fleisch und den Knochen oder garen Sie ungeschälte Zehen mit dem Lamm und zerstoßen Sie sie nach Abschluß des Garens, um die Saube zu würzen; und servieren Sie sie sehr heiß in einer Sauciere.

## **Fisch**

- Wenn Sie ihn kaufen, sollte er angenehm und nicht zu „fischig“ riechen.
- Der Fisch sollte fest und steif sein, und die Schuppen sollten fest an der Haut sitzen; die Augen sollten hell und rund sein, und die Kiemen schimmernd und feucht aussehen.

## **Tarts, Quiches**

- Vermeiden Sie Glas- und Porzellangefäe: da sie zu dick sind, verlängern sie die Garzeit und die untere Kruste ist nicht knusprig.
- Bei Obst kann der Boden der Torte durchweichen: fügen Sie einige Löffel Grieß, zerkleinerte Brotkrumen, Mandelmehl oder Tapiokastärke hinzu, die den Saft beim Garen absorbieren.
- Bei gefrorenem Gemüse oder solchem mit hohem Wasseranteil (Porree, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) können Sie einen Löffel Maismehl darüberstreuen.

## **Pizza**

- Um zu verhindern, dass Käse oder Tomatensauce in den Ofen tropft, können Sie ein Stück Pergamentpapier zwischen den Rost und die Pizza legen.

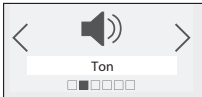
## Die Einstellungsfunktionen



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

Zugang zu folgenden Einstellungen:

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



### Ton

- Tasten < und > drücken, bis „TON“ angezeigt wird. Anpassen des Tons, der beim Drücken der Tasten ertönt: Wenn Sie möchten, können Sie den Ton, der beim Drücken der Bestätigung ertönt, stummschalten.

Navigieren Sie dazu zu dieser Option und wählen Sie:

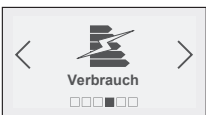
- Ton ein (aktiv) oder Ton aus (stumm).
- Bestätigen.



### Display

Anpassen der Displayhelligkeit:

- Tasten < und > solange drücken, bis „DISPLAY“ angezeigt wird.
- Mit den Tasten < und > die Zeile wählen und bestätigen.
- Die Helligkeit mit den Tasten < oder > erhöhen oder verringern, anschließend durch Drücken von OK bestätigen.



### Verbrauch

- Anpassen des Stromverbrauchs: Über dieses Display kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.



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

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



# VERWENDUNG DES OFENS



## Hinweis:

Wenn Sie Nachttarif eingegeben haben, schlägt der Ofen, wenn Sie einen Pyrolysezyklus programmieren, automatisch vor, den Beginn des Zyklus für die nächste Nachttarifperiode einzuplanen.

Wenn Sie sofort einen Pyrolysezyklus durchführen möchten, müssen Sie die programmierten Nachttarifstunden löschen.



## Demo-Modus

- Stellen Sie die Uhrzeit auf 00:00. Siehe Einstellung des Timers.
- < und > 10 Sekunden lang drücken.  
*DEMO erscheint im Display.*
- Den im vorigen Schritt beschriebenen Vorgang ausführen und zu normal zurückkehren.



## Hinweis:

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

# VERWENDUNG DES OFENS

## Die Timerfunktion



- Mit dieser Funktion kann die Timerfunktion benutzt werden. *Diese Funktion ist außerhalb der Benutzung des Backofens mit laufendem Garvorgang oder Pyrolyse zugänglich.*
- Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „TIMER“ anzeigt, anschließend bestätigen.
- *Das Display blinkt und zeigt 00:00 an.*
- Die gewünschte Zeit mit den Tasten < oder > eingeben und mit der Taste OK bestätigen.
- *Der Timer zählt die Zeit ab, wenn OK gedrückt wird. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.*
- Zum Ausschalten des Timers die Taste Stopp drücken.

## Die Reinigungsfunktion



Dieser Ofen verfügt über eine Pyrolyse-Reinigungsfunktion: Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchlaufen des Katalysators vernichtet.

Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst bei einem entsprechenden Verschmutzungsgrad notwendig; der Ofen informiert Sie über das Bedienfeld (1), wann eine Reinigung erforderlich ist.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Verriegelung der Ofentür. Sobald die Temperatur im Ofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Ofentür nicht mehr entriegelt werden.

## Wann ist eine Pyrolyse erforderlich?

Der Ofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark. Nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte usw.) gibt der Ofen einen unangenehmen Geruch ab.



### Hinweis:

Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

# VERWENDUNG DES OFENS

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Garvorgänge mit geringer Verschmutzung</b>  | Kekse, Gemüse, Nudeln, Quiches, Soufflés...        | Garen ohne Spritzer: Pyrolyse nicht erforderlich.  |
| <b>Garvorgänge mit mittlerer Verschmutzung</b> | Fleisch, Fisch (in einem Gefäß), gefülltes Gemüse: | Pyrolyse kann nach drei Garvorgängen erforderlich sein.  |
| <b>Garvorgänge mit extremer Verschmutzung</b>  | Große Fleischstücke am Spieß.                      | Pyrolyse kann nach Garen von Gerichten dieser Art durchgeführt werden, da es zu zahlreichen Spritzern kommt. |

## Durchführen einer Pyrolyse



Evtl. vorhandene, starke Verkrustungen vor der Pyrolyse entfernen, um eine Entzündungsgefahr oder übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden. Im Hauptmenü „Reinigung“ wählen. Der Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Ofenraums an und schlägt zwei Reinigungsmodi vor: **Pyromax** und **Pyrocontrol**.

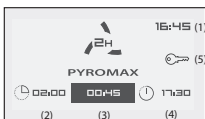
### Pyromax

Pyromax ist ein Pyrolyse-System mit voreingestellter Dauer: Sie dauert 2 Stunden und sorgt für eine intensive und perfekte Reinigung des Ofenraums. Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunkts der Pyrolyse ändern.



### Anm.:

Wenn die Stunden mit Volltarif und Mondscheintarif eingegeben worden sind, (siehe Funktion „Einstellungen“), empfiehlt der Backofen zur Energieeinsparung eine Reinigung während des Mondscheintarifs. Jedoch kann diese Empfehlung geändert werden, indem die Uhrzeit des Reinigungsendes verändert und die Pyrolyse sofort gestartet wird.



- Mit OK bestätigen.

Der Reinigungsprozess startet. Displayanzeige:

1. die Uhrzeit
2. die Gesamtdauer
3. die Restzeit
4. den Endzeitpunkt der Pyrolyse
5. die Verriegelung der Backofentür



### Achtung

Die Geräteflächen können heißer als üblich werden. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.











# VERWENDUNG DES OFENS

## Rezept mit Hefeteig











Teigrezepte für Brot oder Nudeln mit Hefe.

- Geben Sie die Mischung in ein hitzebeständiges Gefäß und hängen Sie die Ablage aus, um es auf die Bodenfläche des Ofens zu stellen.
- Den Ofen 5 Minuten für die zusätzliche Umluftfunktion auf 40 - 50° C vorheizen.
- Abstellen und den Teig in der Restwärme des Ofens 25-30 Minuten fermentieren lassen.

## Rezeptfunktion

| Gerichte                               | Ofen mit Ober- und Unterhitze   |  |   |  | Multifunktionsofen  |  |   |  |   |  | Garzeit |
|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---------|
|  |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |         |
| <b>Weißes Fleisch</b>                  |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Schweinebraten (2 Pfd.)                | 200   |  |   |  | 180   | 2  |   |  | 180   | 2  | 90      |
| Schweinekoteletts                      |   | 3  | 3   |  |   |  |   |  |   |  | 15-20   |
| Huhn (3 Pfd.)                          | 200   |  |   |  |   | 200  | TB  |  |   |  | 50-70   |
| Truthahn/Ente (6 Pfd.)                 | 200   |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 90-120  |
| Soßen (1 Pfd.)                         |   | *3   | 3-4   |  |   |  |   |  |   |  | 20-30   |
| Rotes Fleisch                          |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Rinderschmorbraten                     | 180   | 2  | 3   |  |   |  |   | 165  | 1   |  | 90-180  |
| Lammkoteletts                          |   | *3   | 3-4   |  |   |  |   |  |   |  | 10-20   |
| Roastbeef (2 Pfd.) nicht durchgebraten | 240   |  |   |  |   | 220  | 3   |  |   |  | 30-40   |
| Lamm (Keule, Schulter) (4 Pfd.)        |   |  |   |  |   | 200  | 1   |  |   |  | 50-70   |
| <b>Fisch und verschiedenes Fleisch</b> |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Kebabs                                 |   | *3-4   | 4   |  |   |  |   |  |   |  | 15-20   |
| Gegrillter Fisch                       |   | *4   | 3-4   |  |   |  |   |  |   |  | 15-20   |
| Lachssteak                             |   | *3   | 3-4   |  |   |  |   |  |   |  | 10      |
| Gebackener Fisch                       | 180   |  |   |  |   |  |   | 180  | 2   |  | 45      |
| <b>Gemüse</b>                          |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Pellkartoffeln                         | 210   |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 60-90   |
| Gegrilltes Gemüse                      |   | 3  | 2-3   |  |   | 180  | 2-3   |  |   |  | 60-90   |
| Bratkartoffeln                         |   | 3  | 2-3   |  |   | 180  | 2-3   |  |   |  | 45-60   |

# VERWENDUNG DES OFENS

| Gerichte                   | Ofen mit Ober- und Unterhitze   |  |   |  | Multifunktionsofen  |  |   |  |   |  | Garzeit |
|----------------------------|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---------|
|                            |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |  | Rost  |         |
| Reis                       | 200   |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 2  | 45      |
| Gefüllte Paprikaschoten    | *180  |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 2  | 40      |
| <b>Kuchen und Gebäck</b>   |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Biskuitkuchen              | 165   |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 2  | 25-30   |
| Kuchen-Sandkuchen          | *180  |  |   |  |   |  |   |  | 160   | 2  | 55-60   |
| Scones                     | *210  |  |   |  |   |  |   |  | 210   | 2  | 10-12   |
| Makronen                   | 100   |  |   |  |   |  |   |  | 100   | 3  | 90      |
| Kleine Kuchen              | *180  |  |   |  |   |  |   |  | 165   | 2  | 25      |
| Windbeutel                 | *180  |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 3  | 30-40   |
| Biskuitkuchen              | 165   |  |   |  |   |  |   |  | 160   | 2-3  | 40-60   |
| Mürbeteiggebäck gefüllt    | *200  |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 3  | 15-18   |
| Mürbeteiggebäck            | *210  |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 10-20   |
| Streuselkuchen             | *200  |  |   |  | 180   | 2  |   |  | 180   | 2  | 60-70   |
| Mürbe- oder Blätterteig    | 210   |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 30-40   |
| Obstkuchen                 | *200  |  |   |  | 180   | 2  |   |  |   |  | 40-50   |
| Tortenboden                | *200  |  |   |  | 180   | 2  |   |  |   |  | 15-25   |
| Gebackener Käsekuchen      | 165   |  |   |  | 150   | 2  |   |  |   |  | 20-45   |
| Gefüllter Obstkuchen       | 150   |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 150     |
| Zitronenschaumgebäck       | *210  |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 20      |
| Schaumgebäck               | 180   |  |   |  | 200   | 3  |   |  |   |  | 20      |
| <b>Verschiedenes</b>       |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |         |
| Rindfleisch-Nieren-Pastete | *200  |  |   |  | 200   | 1  |   |  |   |  | 90      |
| Reispudding                | *150  |  |   |  |   |  |   |  |   |  | 90-120  |
| Yorkshire-Pudding          | *210  |  |   |  | *180  | 2  |   |  |   |  | 20-30   |
| Brotteigpizza              | *220  |  |   |  | *200  | 3  |   |  |   |  | 15-18   |
| Quiche                     | *210  |  |   |  | 200   | 2  |   |  |   |  | 30-45   |
| Soufflés                   |   |  |   |  | 180   | 1  |   |  |   |  | 50      |
| Brot                       | *220  |  |   |  | *200  | 1  |   |  |   |  | 30-50   |
| Lasagne                    | *200  |  |   |  |   |  |   |  | 180   | 2  | 40-50   |

\*Auf gezeigte Temperatur vorheizen. SP = Spieß (modellabhängig).

## Fleisch braten

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur liegen. Entfernen Sie überschüssiges Fett, um Rauch und Geruch zu vermeiden.
- Nach Möglichkeit Gefäße aus Keramik statt aus Glas verwenden (weniger Spritzer), die groß genug sind, um den Braten aufzunehmen.
- Vor dem Garen nicht salzen, da dies das Fleisch austrocknet.
- Dem Braten einige Teelöffel warmes Wasser hinzufügen, um ein Verbrennen des Saftes zu verhindern.

### **Garzeit**

- Rinderbraten (nicht durchgebraten) von 10 bis 15 Min. für 500 g.
- Schweinebraten von 35 bis 40 Minuten für 500 g.
- Kalbsbraten von 30 bis 40 Minuten für 500 g.
  
- Wenn Sie den Braten aus dem Ofen geholt haben, umwickeln Sie ihn in Alufolie und lassen Sie ihn 10 bis 15 Minuten liegen. Das Fleisch wird dadurch saftiger und zarter und erhält eine einheitliche Farbe.

### **Fleisch grillen**

- Mit einer dünnen Schicht Öl besprenkeln. Vermeiden Sie es, rotes Fleisch zu stechen und verwenden Sie einen Bratenwender oder eine Zange zum Wenden.
- Stechen Sie Geflügelfleisch unter den Flügeln ein, damit die Säfte ohne Spritzen auslaufen können.

## Kuchen backen

### **Auswahl des Kuchenblechs:**

Vermeiden Sie helle, glänzende Bleche:

- Diese erfordern längere Garzeiten.
- Der Ofen muss vorgeheizt werden.

Verwenden Sie **nichthaftende Bleche** für Obsttorten, Blätterteigpasteten und Quiches. Diese ergeben einen knusprig goldenen Teig für die Basis.



### **Tipp**

Verwenden Sie auch bei nichthaftenden Blechen **Backpergament**, um sie zu schützen. Dadurch wird es einfacher, Obsttorten usw. herauszuholen. Verwenden Sie es auch, um emaillierte Bleche auszulegen, um die Beschichtung vor Fruchtsäuren zu schützen. Fügen Sie Hefe immer zuletzt hinzu und vermeiden Sie Kontakt mit Salz, durch das die Eigenschaften der Hefe zerstört werden.

# VERWENDUNG DES OFENS

Wenn Sie die Heißluftfunktion verwenden, empfehlen wir, die Gartemperaturen um 30 auf 50 °C im Vergleich zu einem Ofen mit Ober- und Unterhitze zu erhöhen und die Garzeit um 5 auf 10 Minuten zu verlängern.

## Gemüse garen

- Beim Zubereiten eines Gerichts mit einer oberen Schicht von Kartoffeln die Kartoffelscheiben in Wasser oder Milch vorkochen.
- Zum Schälen von Paprikaschoten diese unter einen heißen Grill legen und oft wenden, bis die Schale Blasen wirft. Für einige Minuten in eine Plastiktüte stecken, dann lässt sich die Schale leicht entfernen.
- Beim Füllen von Tomaten ein Ende abschneiden und das Fleisch und die Kerne herausholen. Das Innere salzen und vor dem Füllen zum Einziehen auf ein Gitter legen.
- Gegarten Porree und Chicoree gründlich trocken, bevor er mit einer Soße umkleidet wird (Schinken oder Bechamel), sonst verwässert die Kochflüssigkeit die Soße.
- Geraspelten Käse mit Brotkrumen für einen braunen und knusprigen Belag mischen.

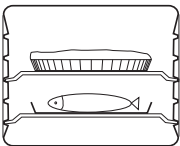
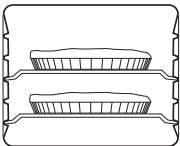
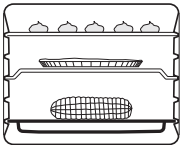


### Anm.:

Bei langen Garzeiten den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende ausschalten und das Gericht mit der Restwärme zu Ende garen.

## Garen auf mehreren Ebenen

Mehrere (gleiche oder verschiedene) Gerichte können ohne Geruchs- oder Geschmackskontamination gleichzeitig gegart werden, vorausgesetzt, sie erfordern dieselbe Temperatur. Die gegarten Gerichte können eine unterschiedliche Gardauer erfordern. Die in der Tabelle für die einzelnen Gerichte angegebenen Garzeiten sollten um 10 bis 20 Minuten verlängert werden. Verwenden Sie die Funktion „Heißluft“.



### Anm.:

Den Ofen vor dem Garen des Gerichts vorheizen.

## Grilleinstellung

- Die Grilleinstellung kann von niedrig 1 bis hoch 4 angepasst werden. Funktion „Grill + Spieß“ wählen.
- Bei Verwendung der Grillfunktion das Grillgut in die Grillpfanne legen.
- Vor dem Garen kochendes Wasser in ein Wasserbad geben, nicht überfüllen.
- Das Garen im Ofen geschieht bei geschlossener Tür. Bei Verwendung der Funktion „Grill + Spieß“ bei Höchsttemperatur muss die Tür jedoch weit geöffnet sein.
- Bei Verwendung des Spießes den Griff auf dem mittleren Rost platzieren und die Auffangschale unten (siehe Anleitungen).
- Gefäße/Roste niemals auf den Ofenboden legen, wenn Ober- und Unterhitze im Sparmodus, Grill- und Mikrowelle, Warmhalten verwendet wird.



### Anm.:

Bei Verwendung der Funktion „Heißluftgrill + Spieß“ nicht 220 °C (die Temperatur, die in dieser gesamten Anleitung vorgeschlagen wird) überschreiten und die Tür geschlossen halten.



### Pyrocontrol

Pyrocontrol ist ein System, mit dem der Backofen die Reinigungsdauer automatisch je nach dem Verschmutzungsgrad berechnen kann und durch das Energie eingespart und die Pyrolysedauer dem Bedarf angepasst wird. Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunktes der Pyrolyse ändern. Mit OK bestätigen.



## Ende der Pyrolyse

Zu Beginn des Zyklus berechnet der Backofen die Pyrolysedauer je nach dem Verschmutzungsgrad. Diese Phase dauert einige Minuten und wird durch die sich drehenden Pfeile im Display angezeigt (1).



Displayanzeige:

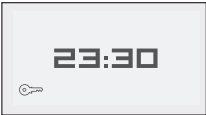
1. die drehenden Pfeile
2. die Restzeit
3. der vorgesehene Endzeitpunkt der Pyrolyse
4. die Uhrzeit
5. die Verriegelung der Backofentür



Der Backofen zeigt an, wenn die Reinigung durch Pyrolyse beendet ist. Nach der erfolgten Freigabe weist der Backofen darauf hin, dass die Reinigung beendet ist.

Mit einem feuchten Schwamm die Ascherückstände aus dem Backofen entfernen.

## Verriegelung der Tasten (Kindersicherung)



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

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



### Anm.:

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



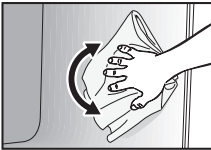
## **Achtung**

Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Ofenraum zu entfernen. Die Seitenröste sind Pyrolyse kompatibel und können beim Reinigungsvorgang im Ofeninnenraum bleiben.

## **Reinigung der Außenfläche**

Das Fenster der elektronischen Programmiervorrichtung und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

## **Reinigung der Innenfläche**



### **Öfen ohne Pyrolysefunktion**

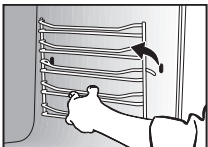
- Modelle mit glatten Wänden. Reinigen Sie den noch lauwarmen Ofen mit einem Lappen, den Sie zuvor in heißes Spülwasser getaucht haben.
- Modelle mit selbstentfettenden, katalytischen Wänden.



## **Achtung**

Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen. Vor dem Ausbau das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.

## **Ausbau der Einschubleisten**

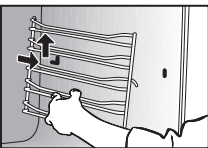


### **Einschubleisten mit Hakensystem.**

Zum Herausnehmen der Einschubleisten den vorderen Teil der Einschubleisten anheben und aushaken.

Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen und den hinteren Teil anheben und aushaken.

So können beide Einschubleistenhalterungen herausgenommen werden.



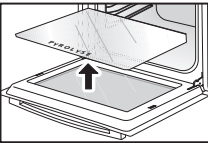
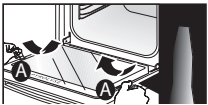
## Reinigung der Tür

### Entfernen der Tür

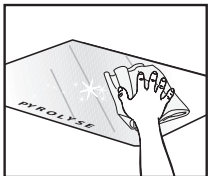


#### Achtung

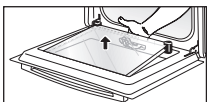
- Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.
- Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.
- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren. Sie liegt in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte bei.



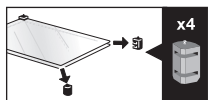
- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen: An den Stellen A mit einem Metallteil auf einer Seite und dann auf der anderen Seite eine Hebelwirkung ausüben, um den Spiegel aus der Cliphalterung zu lösen.



- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen. Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.
- Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

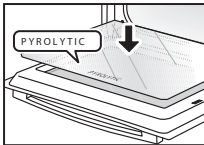


- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen. Modellabhängig besteht diese Einheit aus ein oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke mit Distanzstücken aus schwarzem Gummi versehen sind.

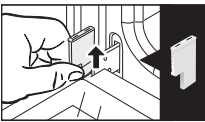


- Nach dem Reinigen die vier Gummiecken wieder anbringen, dabei auf die Markierungen auf der Scheibe achten.
- Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.

- Wenn der Ofen nur über eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.



- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige Steak and Kidney „PYROLYTIC“ auf Sie zeigt.



- Das rote Distanzstück entfernen.  
Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

## Pyrolyseöfen



### Achtung

Das Kochgeschirr und Einschubleisten aus dem Backofen nehmen und vor der Pyrolyse eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.



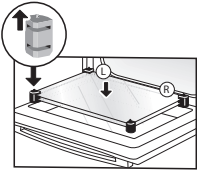
Ihr Ofen ist mit emaillierten Einschubleisten ausgestattet: diese brauchen bei einer Pyrolyse nicht entfernt zu werden.

### Was ist Pyrolyse?

- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchlaufen des Katalysators vernichtet.
- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst bei einem entsprechenden Verschmutzungsgrad notwendig.
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Verriegelung der Ofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Backofentür nicht mehr entriegelt werden.



## Wann ist eine Pyrolyse erforderlich?



Der Backofen raucht beim Vorheizen oder raucht beim Braten stark. Nach verschiedenen Garvorgängen (Schaf, Fisch, Grillgerichte usw.) gibt der Backofen im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch ab.

### **Wenig verschmutzende Garvorgänge:**

Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés usw.  
Garvorgänge ohne Spritzer

- Eine Pyrolyse ist nicht notwendig.

### **Stark verschmutzende Garvorgänge:**

Fleisch, Fisch (in einem Gefäß), gefülltes Gemüse:

- Die Pyrolyse kann nach jeweils 3 Bratvorgängen notwendig sein.

### **Sehr stark verschmutzende Garvorgänge:**

Große Fleischstücke am Spieß

- Die Pyrolyse kann nach einem Bratvorgang durchgeführt werden, bei dem es zu erheblichen Spritzern kam.



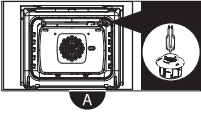
Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

## Austausch der Backofenlampe



### **Achtung**

Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschalten, vor Austausch der Lampe sicher stellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen.



Die Glühbirne (25 W-220-240 V~, 300 °C, G9) befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- Die Lampenabdeckung nach links drehen.
- Die Glühbirne herausziehen.
- Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.



### **Tipp**

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird.

## Allgemeines

---

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



### **Achtung!**

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

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

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

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

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

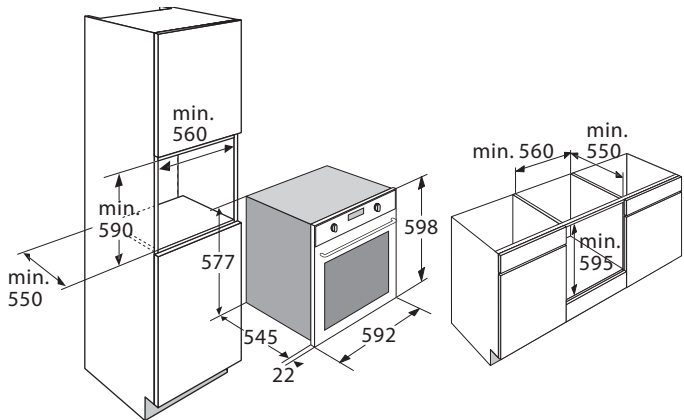
Um gefährliche Situationen zu vermeiden, die aus Schäden am Verbindungskabel resultieren, sollte dieses nur vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

### **Auspacken**

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

# INSTALLATION

## Einbaumaße



## Elektroanschluss

230–240 V~ - 50/60 Hz

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

## Technische Daten

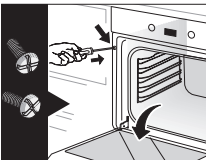
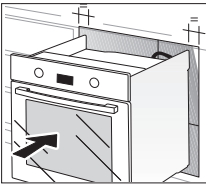
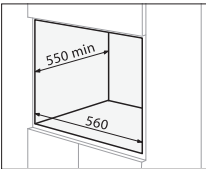
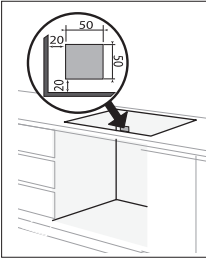
Auf der Identifikationskarte des Geräts sind der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz aufgeführt.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.



# INSTALLATION

## Einbau



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

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

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

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

### Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

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

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



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

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

### **Konformitätserklärung**



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

# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

|               |   |
|---------------|---|
| Introduction  | 4 |
| Description   | 5 |
| Control panel | 5 |
| Accessories   | 6 |

## ***Using your oven***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Cooking                             | 7  |
| Setting the language                | 7  |
| Setting the time                    | 7  |
| Resetting the time                  | 8  |
| Standby mode                        | 8  |
| The “expert” function               | 8  |
| “Expert” cooking guide              | 9  |
| “Expert” function                   | 10 |
| The “grill +” option                | 11 |
| Starting a cooking programme        | 11 |
| “Recipes” function                  | 12 |
| The setting functions               | 16 |
| The timer function                  | 18 |
| The cleaning function               | 18 |
| When to use pyrolysis               | 18 |
| How to programme a pyrolysis cycle  | 19 |
| Recipe with yeast dough             | 20 |
| Recipes guide                       | 20 |
| Roasting joints                     | 22 |
| Baking cakes                        | 22 |
| Cooking vegetables                  | 23 |
| Cooking on several levels           | 23 |
| Grill setting                       | 24 |
| End of pyrolysis                    | 25 |
| Locking the controls (child safety) | 25 |

## ***Cleaning***

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Cleaning the outer surfaces      | 26 |
| Cleaning the inner surfaces      | 26 |
| Removing the wire shelf supports | 26 |
| Cleaning the door                | 27 |
| Pyrolysis ovens                  | 28 |
| When to use pyrolysis            | 29 |
| Replacing the oven lamp          | 30 |

## ***Installation***

---

|                        |    |
|------------------------|----|
| General                | 31 |
| Building-in dimensions | 32 |
| Electrical connection  | 32 |
| Technical data         | 32 |
| Building in            | 33 |

## ***Environmental aspects***

---

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

## *Introduction*

---

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

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

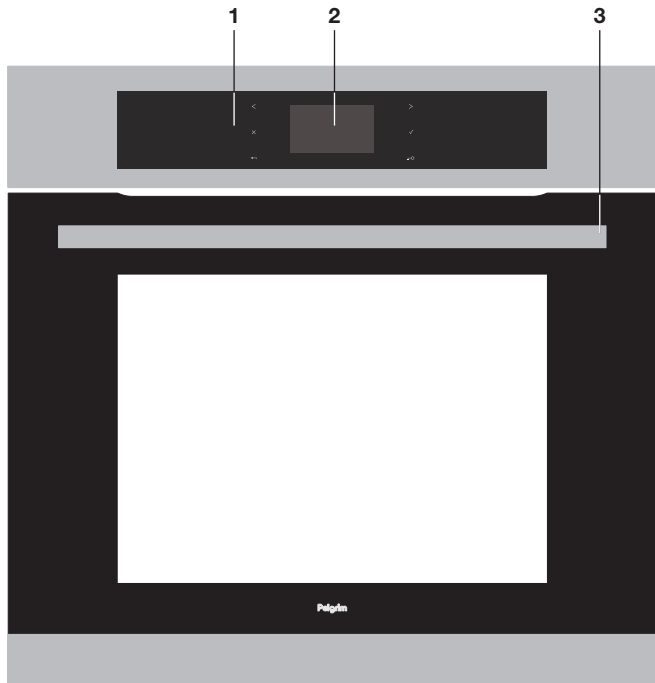
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.**

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

Enjoy your cooking!

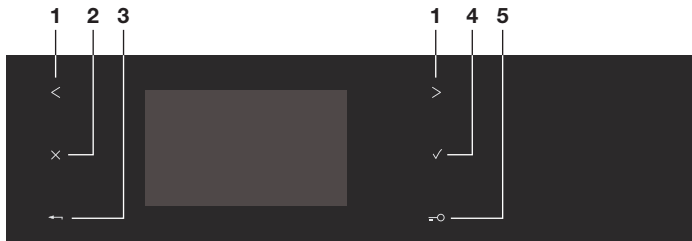
# YOUR OVEN

## Description



1. Control panel
2. Display
3. Door handle

## Control panel



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

## YOUR OVEN

### Accessories

---



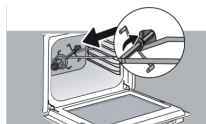
#### **Safety grid**

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



#### **Multi-purpose 45 mm dish**

When inserted in the supports under the grid, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



#### **Rotisserie**

The oven can be fitted with a roasting spit. To use it, place the standard dish at level no. 1 to collect the cooking juices (or put it on the floor if the item being roasted is too large), attach one of the forks onto the spit, skewer the item to be roasted, attach the second fork, insert and screw the two forks in place.

Put the spit in its cradle, push gently to engage the point of the spit in the square fitting at the back of the oven, then remove the handle by unscrewing it so that you can close the door. After cooking, screw the handle back onto the spit so that you can take out the item being roasted without burning yourself.

# USING YOUR OVEN

## Cooking

This oven gives you to access four different types of programming, depending on your knowledge of the recipe in question:

- For a recipe where you know all the settings (you choose the type of cooking, temperature and cooking time yourself): select the 'EXPERT' function.
- For a recipe where you need assistance from the oven (simply choose the type of food from a list and the weight; the oven will select the most suitable settings: temperature, cooking time, type of cooking), select the 'RECIPE' function.

## Setting the language

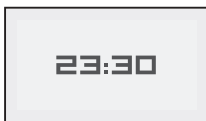


The oven automatically displays the language screen. It allows you to select your language by pressing the < and > buttons. Confirm by pressing OK.

## Setting the time



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



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

# USING YOUR OVEN

## Resetting the time



Press the OK button.

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

Press the < and > buttons until the “Settings” screen appears, confirm with OK.

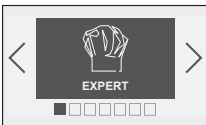
The ‘TIME’ screen is displayed; press OK again to access the time data screen and then proceed as for switching on for the first time.

## Standby mode

After 90 seconds without action by the end user, the display switches off to decrease energy consumption (except in the case of a programmed delay start). The display is in standby mode. To activate the oven and switch the display on again, press any key. The display shows the day time again.

## The “Expert” function

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



Press the OK button. The ‘EXPERT’ screen is displayed.

Press OK again to choose the type of cooking from the following list by pressing the < and > buttons (to make a selection, refer to the cooking guide on the next page):








- Circulating heat
- Combined heat
- Traditional Eco
- Turbo grill (+ Rotisserie)
- High grill (+ Rotisserie)
- Medium grill (+ Rotisserie)
- Keep warm
- Bread
- Defrost

Confirm your selection by pressing OK.





# USING YOUR OVEN

## “Expert” cooking guide

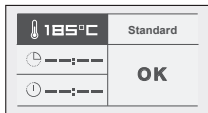
|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>FAN*</b><br/>(recommended temperature 190 °C min 35 °C max 250 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven by the fan.</li> <li>• Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.</li> <li>• Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to 3 levels.</li> </ul>  |
|    | <p><b>COMBINED HEAT</b><br/>(recommended temperature 180 °C min 35 °C max 230 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fans.</li> <li>• Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.</li> <li>• Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed preferable on an earthenware dish.</li> </ul>   |
|    | <p><b>ECO HEAT*</b><br/>(recommended temperature 200 °C min 35 °C max 275 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking is controlled by the upper and lower heating elements.</li> <li>• This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking.</li> <li>• The ECO position is used for energy label performance.</li> <li>• All types of cooking are done without preheating.</li> </ul>  |
|    | <p><b>TURBO GRILL + SPIT</b><br/>(recommended temperature 190 °C min 100 °C max 250 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.</li> <li>• Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.</li> <li>• The spit keeps turning until the door is opened.</li> <li>• Slide the drip tray onto the bottom shelf support.</li> <li>• Recommended for all poultry and roasts on the spit, for cooking leg joints thoroughly, and cuts of beef. To keep fish steaks moist.</li> </ul> |
|   | <p><b>HIGH GRILL + SPIT</b><br/>(recommended positions 4 - min 1 - max 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking is done by the upper element without the fan.</li> <li>• Preheat the oven for 5 minutes.</li> <li>• Recommended for browning vegetable dishes, pasta, fruit, etc, placed under the grill.</li> </ul>  |
|  | <p><b>MEDIUM GRILL + SPIT</b><br/>(recommended positions 2 - min 1 - max 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking is done by the upper element.</li> <li>• Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.</li> <li>• The spit keeps turning until the door is opened.</li> <li>• Slide the drip tray onto the bottom shelf support.</li> <li>• Recommended for all roasts on the spit, for sealing and thoroughly cooking leg, cuts of beef. To keep fish steaks moist.</li> </ul>  |
|  | <p><b>KEEP WARM</b><br/>(recommended temperature 60 °C min 35 °C max 100 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This position allows you to keep your dishes hot by occasional heating from the bottom of the oven along with the fan.</li> <li>• Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kugelhof... without exceeding 40 °C (plate warming, defrosting).</li> </ul>   |

# USING YOUR OVEN

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>BREAD</b><br/>(recommended temperature 205 °C min 35 °C max 220 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking sequence recommended for baking bread.</li> <li>• After preheating, place the ball of dough on the pasty dish - 2nd shelf.</li> <li>• Do not forget to place a ramekin of water on the bottom to get a crispy, shiny crust.</li> </ul>  |
|    | <p><b>DEFROSTING</b><br/>(recommended temperature 35 °C min 35 °C max 75 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dishes are defrosted by a limited amount of heat and the fan.</li> <li>• Ideal for delicate dishes (fruit tart, custard pie, etc).</li> <li>• Meat, buns, etc, are defrosted at 50 °C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch drips from the defrosting which are not edible).</li> </ul> |
| <p><i>*Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in accordance with European standard EN 50304 and European Directive 2002/40/CE.</i></p> |  |

## “Expert” function

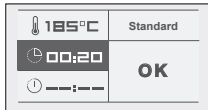
The oven asks you to enter the other cooking parameters.



### Temperature

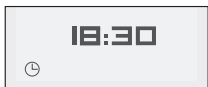
Based on the type of cooking you have already selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This temperature can be adjusted as follows:

- Select the “Temperature” box by pressing < or >. Confirm with the OK button and the “Temperature” symbol flashes: choose the desired temperature by pressing < or > and then confirm.
- In the grill position (medium or high), select the “grill power” symbol and use the < and > buttons to set the power to the desired level (between 1 and 4) and then confirm.



### Cooking time and end of cooking time

- You may enter the cooking time for your dish by selecting the clock symbol.
- Press < or > and then confirm so that the symbol flashes. Enter the cooking time by pressing < and > and then confirm. When you set the cooking time, the end of cooking time automatically moves forward.
- You can change the end of cooking time, if you want to delay the programme start. In that case, select the field and proceed as described for setting the cooking time.
- Once you have selected the cooking end time, confirm.



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

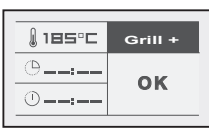
# USING YOUR OVEN



## Note:

You can opt not to select a cooking time. In this case, leave the cooking time and end of cooking time blank and go directly to 'OK'. Confirm to start cooking. To switch the oven off, press the 'STOP' button twice, when you feel the dish has been cooked sufficiently.

## The "Grill +" option



Select the "Standard" symbol and then confirm by pressing OK.

"Standard" starts to flash. You can access the "Grill+" function by pressing the < and > buttons and confirming.

This function lets you finish your cooking programme by browning the dish for the last five minutes of the cooking time.

This function is represented by a flashing grill on the screen when it is activated five minutes before the end of cooking.



## Note:

"Grill +" can be used with the "Expert" and "Recipe" cooking modes, with the exception of some functions, such as: grill (high grill, variable grill), keep warm and traditional Eco.

## Starting a cooking programme



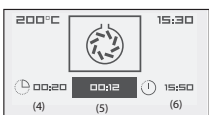
When cooking begins, the following screen is displayed, telling you that the oven is in rapid heating mode (Booster), depending on the type of cooking. You can monitor the progress of the temperature rise in the oven by looking at the shading in the arrow. The current oven temperature is indicated on the left and the recommended temperature is displayed on the right.

Once this temperature has been reached, the oven goes into cooking mode and the following screen is displayed:



### Cooking with no specified duration

1. the temperature inside the oven
2. the time
3. the type of cooking chosen (animation).



### Cooking for a set time

4. the cooking time
5. the remaining cooking time (flashing)
6. the end of cooking time

# USING YOUR OVEN

## End of cooking:

Turn off the oven when cooking is complete by pressing the STOP button. Confirm the end of cooking by pressing OK.

## Cooking with set cooking time:

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

## “Recipes” function



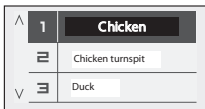
The “Recipes” function selects the appropriate cooking parameters for you based on the food being prepared and its weight.

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

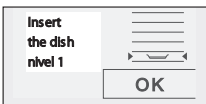
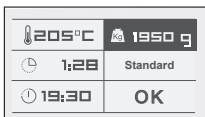
Press the < and > buttons to choose from the following list:

- White meat
- Red meat
- Fish
- Vegetables
- Cakes
- Tarts and quiches

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



- Then choose the specific dish you are cooking and confirm.
- Once you have selected the food, the oven will ask you to enter its weight (KG symbol) or the material your cookware is made of (aluminium, porcelain, etc) in some cases such as cakes, quiches, tarts and vegetables or the size of the food (brioche). Enter the weight (or cookware type) and the oven will automatically calculate and display the ideal cooking time. If you wish, you can change the end of cooking time and displaying the new end of cooking time.



- Once you have confirmed by pressing “OK”, the oven recommends the height of the shelf on which you should place the dish.
- Place your dish in the oven on the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 5 at the top).
- Confirm by pressing OK; the oven switches on.
- The oven beeps and switches off when the cooking time has finished.

# USING YOUR OVEN

## Additional details for cooking according to: “Recipes”

All cooking is done **without** preheating the oven.

### Cooking programme: Red meat

- Lamb - saddle
- Lamb - leg
- Roast beef - medium
- Roast beef - rare



Cooking is done automatically with the TURBO-GRILL element. You should place the meat on the shelf using the shelf + drip tray assembly (without a dish). You can turn the meat half-way through cooking.

### Cooking programme: cakes/tarts





Choosing the type of baking tin: Aluminium: coloured non-stick tins and flexible silicone moulds are very suitable for moist batters (quiches or fruit tarts).

### Cooking programme: terromes

Place the terrine in a bain-marie (a larger dish, half-full of boiling water).

| Families  | Recipes   |
|---|---|
| <p>White meat</p>  | <p>duck<br/>turkey<br/>pheasant<br/>rabbit<br/>hare<br/>goose<br/>guinea fowl<br/>pork loin<br/>pork fillet<br/>chicken<br/>chicken (rot)<br/>terrines<br/>roast veal</p> |
| <p>Red meat</p>    | <p>lamb shoulder<br/>lamb saddle<br/>lamb leg<br/>beef well done<br/>beef rare</p>  |

# USING YOUR OVEN

| Families   | Recipes  |
|--|--|
| <p data-bbox="109 347 145 367">Fish</p>               | <p data-bbox="568 261 647 456">pike<br/>dorade<br/>whiting<br/>salmon<br/>trout<br/>fish pie<br/>roast cod</p>   |
| <p data-bbox="109 547 199 566">Vegetables</p>         | <p data-bbox="568 477 710 643">endives<br/>vegetable pie<br/>potato gratin<br/>lasagna<br/>stuffed peppers<br/>stuffed tomatoes</p>  |
| <p data-bbox="109 791 161 810">Cakes</p>              | <p data-bbox="568 663 696 944">buns/brioche<br/>cake<br/>profiteroles<br/>chocolate cake<br/>yogurt cake<br/>sponge cake<br/>kuglof<br/>meringues<br/>lard cake<br/>biscuits</p> |
| <p data-bbox="109 1062 221 1082">Tarts/quiches</p>  | <p data-bbox="568 967 669 1185">quiche<br/>crust pastry<br/>puff pastry<br/>pizza dough<br/>cheese tart<br/>fruit pie<br/>meat pie<br/>Soufflé</p>                               |

### **Beef, pork, lamb**

- You must take all meat out of the refrigerator well before cooking it: cold-hot temperature shocks toughen meat; this way you will produce roast beef that is browned outside, red inside and warm in the middle. Do not salt before cooking: salt absorbs the blood and dries out the meat. Use spatulas to turn the meat: if you pierce the meat, the blood runs. Always let meat rest after cooking for 5 to 10 minutes: wrap it in a sheet of aluminium foil and place in a warm oven: this allows the blood drawn towards the outside during cooking to return to the middle and moisten the roast.
- Use earthenware roasting dishes: glass encourages grease splashes.
- Do not cook in the enamelled drip tray.
- Avoid sticking garlic cloves into a leg of lamb, this will cause it to lose its blood; rather slip the garlic between the meat and the bone or cook unpeeled cloves alongside the lamb and crush them when cooking is complete to season the sauce; strain it and serve it very hot in a gravy boat.

### **Fish**

- When you buy it, it should smell pleasant and not too “fishy”.
- The body should be firm and rigid and the scales should be firmly stuck to the skin; the eyes should be bright and rounded and the gills look shiny and moist.

### **Tarts, quiches**

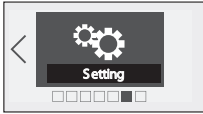
- Avoid glass and porcelain dishes: because they are too thick, they extend the cooking time and the bottom of the crust is not crispy.
- With fruit, the bottom of the tart risks becoming soggy: just add a few spoonfuls of fine semolina, crushed biscuit crumbs, almond powder or tapioca, which will absorb the juice during cooking.
- With high-water content or frozen vegetables (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) you can sprinkle in a tablespoon of corn flour.

### **Pizza**

- To prevent cheese or tomato sauce from dripping in the oven, you can place a piece of parchment paper between the shelf and the pizza.

# USING YOUR OVEN

## The setting functions



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

You have access to the following settings:

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



### Sound

- Press the < and > buttons until ‘SOUND’ is displayed.  
Adjustment of the sound emitted when buttons are pressed:  
If you wish, you can mute the beeps emitted each time you press confirm.



To do this, go to this option and select:

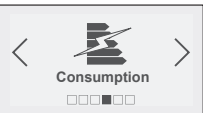
- Beep on (active) or Beep off (silent).
- Confirm.



### Display

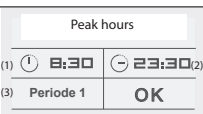
Adjustment of screen brightness:

- Press the < and > buttons until ‘DISPLAY’ is displayed.
- Select the line with the < and > buttons and confirm.
- Increase or decrease the brightness using the < and > and then confirm by pressing OK.



### Consumption

- Adjusting electricity consumption:  
By accessing this screen, you will be able to view your oven’s energy consumption since the last time it was reset to zero (RESET).



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

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

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



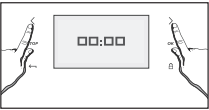
## USING YOUR OVEN



### Note:

If you entered off-peak hours, whenever you programme a pyrolysis cycle, your oven will automatically suggest that you schedule the cycle to begin cleaning during the next off-peak period.

If you want to carry out an immediate pyrolysis cycle, you will have to cancel the programmed off-peak hours.



### Demo mode

- Set the time to 00:00  
See how to set the timer.
- Press the < and > for 10 seconds.  
*DEMO appears in the display.*
- Perform the operation described in the last step to return to normal.

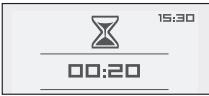


### Note:

When your oven is in “DEMO MODE”, the heaters are not active.

## USING YOUR OVEN

### The timer function



- Select this option to access the timer function.  
*This function is accessible, so long as the oven is not in pyrolysis mode.*
- Press the < and > buttons until 'TIMER' is displayed then confirm.  
*The display flashes 00:00.*
- Enter the desired time using the < or > button and confirm with the OK button.  
*The timer starts to count down when OK is pressed and beeps at the end.*
- Press the Stop button to cancel the timer.

### The cleaning function



This oven is equipped with a pyrolysis cleaning function: Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate dirt caused by splashes and spills.

Fumes and odours released are destroyed by passing through a catalytic converter.

Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the degree of dirt warrants it; your oven will inform you when cleaning is required via the control panel (1).

As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically. Once the temperature inside the oven exceeds cooking temperatures, it is not possible to open the door.

### When to use pyrolysis

If your oven releases smoke during preheating or releases a great deal of smoke during cooking or if there is an unpleasant odour after cooking various dishes (lamb, fish, grills, etc.).



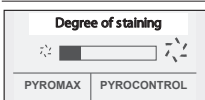
#### Note:

You should not wait until the oven is heavily coated in grease to carry out a cleaning cycle.

## USING YOUR OVEN

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Low mess cooking operations</b>        | Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés... | Cooking with no splashing: pyrolysis is not required.                                     |
| <b>Messy cooking operations</b>           | Meats, fish (in a dish), stuffed vegetables.       | Pyrolysis may be required after three cooking cycles.                                     |
| <b>Extremely messy cooking operations</b> | Large cuts of meat on the spit.                    | Pyrolysis can be done after cooking this type of dish, since there is a lot of splashing. |

### How to programme a pyrolysis cycle



Remove any large-scale food residue that may be in the oven, to avoid the risk of ignition or excessive smoke. Select 'Cleaning' from the main menu. Your oven indicates the dirtiness of the cavity and suggests two cleaning modes: **Pyromax** and **Pyrocontrol**.

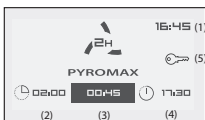
#### Pyromax

Pyromax is a pyrolysis system with a pre-set duration: it lasts for two hours and provides thorough, intensive cleaning of the oven cavity. To delay the start time, select end time and change it by entering the desired end time for the pyrolysis cycle.



#### Note:

If you entered the information for offpeak hours and peak hours (see Settings function), your oven recommends a cleaning cycle during off-peak hours to save on energy costs. However, you can change this recommendation by changing the end of pyrolysis time and starting the cleaning cycle immediately, if you choose.



- Confirm by pressing 'OK'.

The cleaning cycle begins. Your screen indicates:

1. the time
2. the total cycle time
3. the remaining time
4. the pyrolysis cycle end time
5. door locking



#### Warning

Surfaces may become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children at a distance.






# USING YOUR OVEN

## Recipe with yeast dough






Mass recipes for bread or pastry, using yeast.

- Put the mixture into a heatproof bowl and unhook the wire shelf support to place it on the bottom of the oven.
- Preheat the oven into plus circulating heat function at 40 - 50° C for 5 minutes.
- Turned off and let the dough ferment residual heat of the oven for 25 - 30 minutes.

## Recipes guide

| Dishes                       | Conventional oven   |       |   |       | Multifeature oven   |       |   |       |   |       | Cooking time |
|------------------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|--------------|
|                              |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |              |
| <b>White meat</b>            |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Roast pork (2 lb)            | 200   |       |   |       | 180   | 2     |   |       | 180   | 2     | 90           |
| Pork chops                   |   |       | 3   | 3     |   |       |   |       |   |       | 15-20        |
| Chicken (3 lb)               | 200   |       |   |       |   |       | 200   | TB    |   |       | 50-70        |
| Turkey/duck (6lb)            | 200   |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 90-120       |
| Sausages (1 lb)              |   |       | *3  | 3-4   |   |       |   |       |   |       | 20-30        |
| <b>Red meat</b>              |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Braised beef                 | 180   |       | 2   | 3     |   |       |   |       | 165   | 1     | 90-180       |
| Lamb chops                   |   |       | *3  | 3-4   |   |       |   |       |   |       | 10-20        |
| Roast beef (2 lb) rare       | 240   |       |   |       |   |       | 220   | 3     |   |       | 30-40        |
| Lamb (legs, shoulder)(4 lb)  |   |       |   |       |   |       | 200   | 1     |   |       | 50-70        |
| <b>Fish and various meat</b> |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Kebabs                       |   |       | *3-4  | 4     |   |       |   |       |   |       | 15-20        |
| Grilled fish                 |   |       | *4  | 3-4   |   |       |   |       |   |       | 15-20        |
| Salmon steak                 |   |       | *3  | 3-4   |   |       |   |       |   |       | 10           |
| Baked fish                   | 180   |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 2     | 45           |
| <b>Vegetables</b>            |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Jacket potatoes              | 210   |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 60-90        |
| Roast vegetables             |   |       | 3   | 2-3   |   |       | 180   | 2-3   |   |       | 60-90        |
| Roast potatoes               |   |       | 3   | 2-3   |   |       | 180   | 2-3   |   |       | 45-60        |
| Rice                         | 200   |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 2     | 45           |

# USING YOUR OVEN

| Dishes                     | Conventional oven   |       |   |       | Multifeature oven   |       |   |       |   |       | Cooking time |
|----------------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|--------------|
|                            |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |  | Shelf |              |
| Stuffed peppers            | *180  |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 2     | 40           |
| <b>Cakes and pastry</b>    |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Sponge cake                | 165   |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 2     | 25-30        |
| Cake-Madeira cake          | *180  |       |   |       |   |       |   |       | 160   | 2     | 55-60        |
| Scones                     | *210  |       |   |       |   |       |   |       | 210   | 2     | 10-12        |
| Meringues                  | 100   |       |   |       |   |       |   |       | 100   | 3     | 90           |
| Small cakes                | *180  |       |   |       |   |       |   |       | 165   | 2     | 25           |
| Choux pastry               | *180  |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 3     | 30-40        |
| Angel cakes                | 165   |       |   |       |   |       |   |       | 160   | 2-3   | 40-60        |
| Short breadsRich           | *200  |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 3     | 15-18        |
| Short crust pastry         | *210  |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 10-20        |
| Fruit crumble              | *200  |       |   |       | 180   | 2     |   |       | 180   | 2     | 60-70        |
| Short or puff pastry       | 210   |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 30-40        |
| Fruit pie                  | *200  |       |   |       | 180   | 2     |   |       |   |       | 40-50        |
| Tart base                  | *200  |       |   |       | 180   | 2     |   |       |   |       | 15-25        |
| Baked custards             | 165   |       |   |       | 150   | 2     |   |       |   |       | 20-45        |
| Rich fruit cake            | 150   |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 150          |
| Lemon-meringue pie- pastry | *210  |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 20           |
| meringues                  | 180   |       |   |       | 200   | 3     |   |       |   |       | 20           |
| <b>Various</b>             |   |       |   |       |   |       |   |       |   |       |              |
| Steak and kidney pie       | *200  |       |   |       | 200   | 1     |   |       |   |       | 90           |
| Rice pudding               | *150  |       |   |       |   |       |   |       |   |       | 90-120       |
| Yorkshire pudding          | *210  |       |   |       | *180  | 2     |   |       |   |       | 20-30        |
| Bread base pizza           | *220  |       |   |       | *200  | 3     |   |       |   |       | 15-18        |
| Quiche                     | *210  |       |   |       | 200   | 2     |   |       |   |       | 30-45        |
| Soufflés                   |   |       |   |       | 180   | 1     |   |       |   |       | 50           |
| Bread                      | *220  |       |   |       | *200  | 1     |   |       |   |       | 30-50        |
| Lasagne                    | *200  |       |   |       |   |       |   |       | 180   | 2     | 40-50        |

\*Preheat to the temperature shown. SP = Spit (depending on the model).

# USING YOUR OVEN

---

## *Roasting joints*

---

- Allow all joints to sit at room temperature for at least 1 hour before roasting. Remove any excess fat to prevent smoke and smells.
- Wherever possible use earthenware rather than glass dishes (less spitting) big enough to contain the joint easily.
- Do not sprinkle with salt before cooking as this dries the meat out.
- Add a few tbs of warm water to the roasting dish to prevent the juices burning.

### **Cooking time**

- Beef joint (rare) from 10 to 15 min for 500 g.
  - Pork roast from 35 to 40 minutes for 500 g
  - Veal roast from 30 to 40 minutes for 500 g.
- 
- After removing from the oven, wrap the joint in kitchen foil and leave to recover for 10 to 15 mins. The meat will be more succulent and tender and the meat a uniform colour.

### **Grilling meat**

- Drizzle with a thin layer of oil. Avoid pricking red meat and use a spatula or tongs to turn over.
- Prick poultry skin under the wings so the juices can run out without spitting.

## *Baking cakes*

---

### **Choosing your cake tin:**

Avoid bright shiny tins:

- They require longer cooking times.
- The oven has to be preheated.

Use **nonstick tins** for flans, pies and quiches. These give crisper golden pastry on the base.



### **Tip**

Even if your tins are nonstick, use **baking parchment** to protect them. It makes it easier to turn flans etc. out. Use it too to line enamelled tins to protect the coating from fruit acids. Always add yeast last and avoid contact with salt, which will destroy the yeast's properties.

## USING YOUR OVEN

When you use the fan feature we recommend that you reduce cooking temperatures by 30 to 50 °C compared with a conventional oven and extend the cooking time by 5 to 10 minutes.

### Cooking vegetables

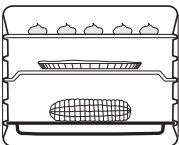
- When preparing a dish topped with layered potatoes, precook the sliced potatoes in water or milk.
- To peel peppers, place them under a hot grill turning frequently until the skin bubbles. Pop into a plastic bag for a few minutes and the skin will peel away easily.
- When stuffing tomatoes, slice off one end and scoop out the pulp and pips. Salt the inside and leave to drain on a grid before stuffing.
- Drain cooked leeks and chicory thoroughly before coating with a sauce (ham or béchamel) otherwise the cooking liquid will water down the sauce.
- Mix grated cheese with breadcrumbs for a topping that is brown and crispy.



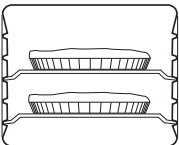
**Note:**

When cooking times are long, turn the oven off 5 to 10 minutes before the end and use the residual heat to finish the dish.

### Cooking on several levels

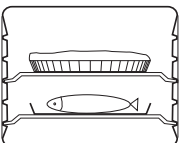


Several dishes (similar or different) can be cooked at the same time without any contamination of smell or taste, provided they require the same temperature. The dishes cooked can require different lengths of cooking. The cooking times shown in the table for each dish should be extended by 10 to 20 minutes. Use the “Fan” function.



**Note:**

Preheat the oven before cooking the dish.



# USING YOUR OVEN

## Grill setting

- The Grill setting can be adjusted from low on 1 to high 4. Select the “Grill + spit” function.
- When using the Grill function, place the food to be grilled in the grill pan.
- Pour boiling water into a bainmarie before cooking, but do not overfill.
- Cooking in the oven is done with the door closed. However, the door must be ajar when using the “grill + spit” function at highest temperature.
- When using the spit place the handle on the middle shelf and the drip pan on the base (see instructions).
- Never place trays/shelves on the base when using conventional Eco, combined, keep warm.



### Note:

If using the “Turbo grill + spit” function do not exceed 220 °C (the temperature suggested throughout this guide) and keep the door closed.



### Pyrocontrol

Pyrocontrol is a system that lets the oven automatically calculate the cleaning time depending on the amount of soiling, which makes it possible to save energy by adjusting the pyrolysis time to actual need. If you wish to delay the start time, select the end time and change it by entering the desired end time for the pyrolysis cycle. Confirm by pressing ‘OK’.



# USING YOUR OVEN

## End of pyrolysis

At the beginning of the cycle, the oven calculates the pyrolysis time based on the level of dirt. This step lasts a few minutes and is represented by rotating arrows on the screen (1).



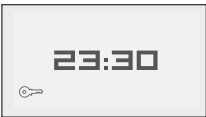
The screen displays:

1. the rotating arrows
2. the time remaining
3. the planned pyrolysis cycle end time
4. the time
5. door locking



The oven informs you when the pyrolysis cleaning cycle is complete. Once the door has been unlocked, the oven informs you that the cleaning cycle has finished. Simply remove the ash residue from the cavity with a damp sponge.

## Locking the controls (Child safety)



You can prevent access to the oven controls by taking the following steps:

- When the oven is off, hold the 'KEYPAD LOCKED' button pressed for a few seconds; a padlock will then be displayed on the screen and access to the oven controls is now blocked.
- To unlock it, press the 'KEYPAD LOCKED' button again, then select the "Unlock" symbol and confirm.

The oven controls are once again accessible.



### **Note:**

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

## CLEANING



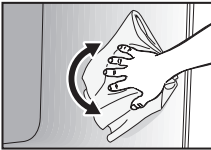
### Warning

Before starting a pyrolysis cleaning cycle, make sure that any accessories that are not pyrolysis safe have been removed from the oven (sliding rails, baking trays, chrome-plated grills, and so on) as well as any cookware. The side grills are pyrolysis safe and may be left inside the oven during pyrolysis.

### Cleaning the outer surfaces

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

### Cleaning the inner surfaces



### No pyrolysis ovens

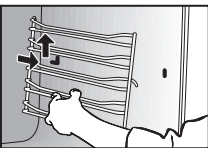
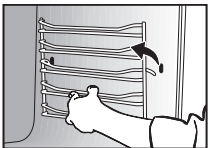
- Smooth side panel models.  
Clean the still-warm oven with a cloth dipped in hot, soapy water.
- Rough side panel, self-greasing, catalytic models.



### Warning

For any cleaning operation inside the oven cavity, the oven must be switched off. Before starting to disassemble the appliance, allow it to cool down and ensure that it has been disconnected from the power supply.

### Removing the wire shelf supports



### Wire shelf supports with hooks.

To remove them, lift up the front part of the shelf support to disengage the front hook from its housing.

Then gently pull the whole of the support towards you and lift the back to release the rear hook from its housing.

Pull out the two shelf side supports.

# CLEANING

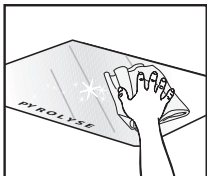
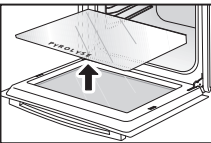
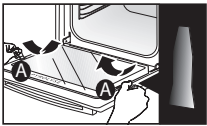
## Cleaning the door



### Removing the door

#### Warning

- Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.
- Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.
- Open the door completely and block it open using the red stop. This is supplied with your machine in the plastic pack.

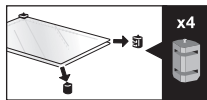


- Remove the first attached window as follows:  
Use the metal part as a lever at the points marked A on one side then the other to unclip the glass.

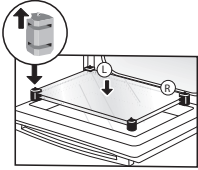
- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid. Do not soak the window in water.
- Rinse with clean water and dry off with a lint-free wiper.



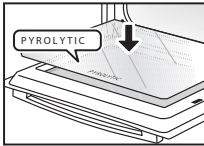
- If necessary, remove all the door's inner glass panels. This unit is made up of one or two glass panels depending on the model, with a black rubber buffer in each corner.



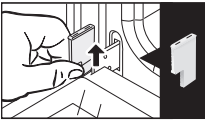
# CLEANING



- After cleaning, replace the four rubber corners, taking care to follow the markings on the glass



- Place the interior glass unit in the door, so that L and R are on the hinge side.
- If your oven has just one interior glass, this will be found next to the clip-on glass.



- Clip in the final glass by placing the "PYROLYTIC" marking towards you.

- Remove the red plastic stop.  
Your appliance is now ready for use again.

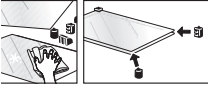
## *Pyrolysis ovens*



### **Warning**

Remove any cookware, the wire shelf supports, grids and trays from the oven and clean any major spill residue before carrying out the pyrolysis.

Your oven is equipped with enamelled wire shelf supports: these need to be removed before running the pyrolysis cycle.



## What is pyrolysis?

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through a catalyser.
- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, simply when the degree of soiling warrants it.
- As a safety measure, cleaning only occurs after the door locks automatically. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door.

## When to use pyrolysis

If your oven emits smoke during preheating or releases large amounts of smoke during cooking. If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue).

### **Relatively clean cooking operations:**

Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés

Splatter-free cooking

- pyrolysis is not warranted.

### **Messy cooking operations:**

Meats, fish (in a dish), stuffed vegetables.

- Pyrolysis may be warranted after three cooking cycles.

### **Very messy cooking operations:**

Large cuts of meat on the spit.

- Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind, as there is a lot of splattering.



You should not wait until the oven is overly coated in grease to initiate a cleaning cycle.

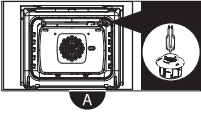
# CLEANING

## *Replacing the oven lamp*



### **Warning**

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.



The bulb (25 W-220-240 V~, 300 °C, G9) is located on the ceiling of your oven's cavity.

- Unscrew the view port counter-clockwise,
- Pull out the bulb.
- Replace the bulb then replace the view port and reconnect your oven.



### **Tip**

To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

## *General*

---



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

### **Warning!**

This appliance must be earthed at all times.

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

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

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

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

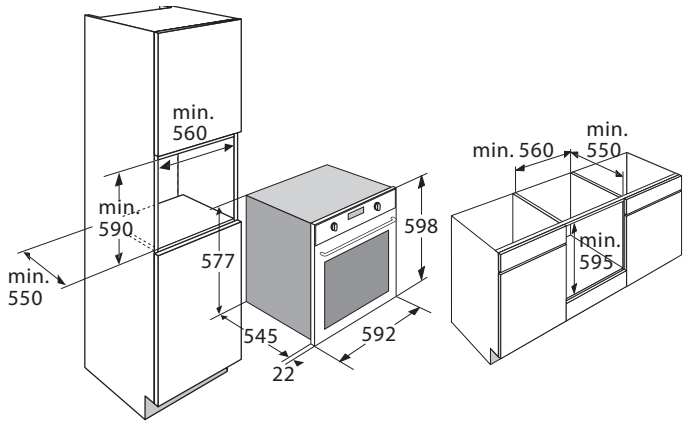
To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

### **Unpacking**

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

# INSTALLATION

## Building-in dimensions



## Electrical connection

230–240 V ~ - 50/60Hz

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

## Technical data

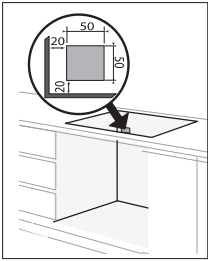
The appliance identification card lists the total connected load, the required voltage, and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.



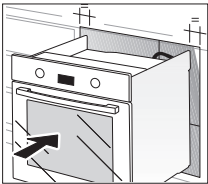
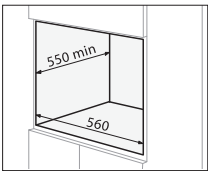
# INSTALLATION

## Building in



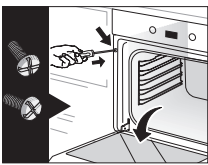
The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

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



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

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



### Disposing of the appliance and packaging

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

The appliance packaging is recyclable. The following are used:

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

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



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

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

### **Declaration of conformity**



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