



Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

Inbouwoven

Built-in oven

Four encastrable

Einbau-Ofen

---  
OST 350 - 370 - 390 - 650 - 670 - 690



|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| <b>Nederlands</b> ..... | <b>1 - 16</b>  |
| <b>English</b> .....    | <b>17 - 32</b> |
| <b>Français</b> .....   | <b>33 - 48</b> |
| <b>Deutsch</b> .....    | <b>49 - 64</b> |

| **Pelgrim** |

**Doelmatig en Stijlvol**

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



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

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



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

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



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

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



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

# Introductie

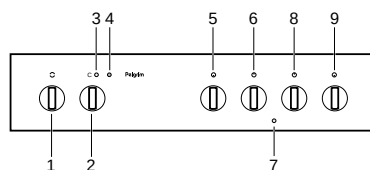
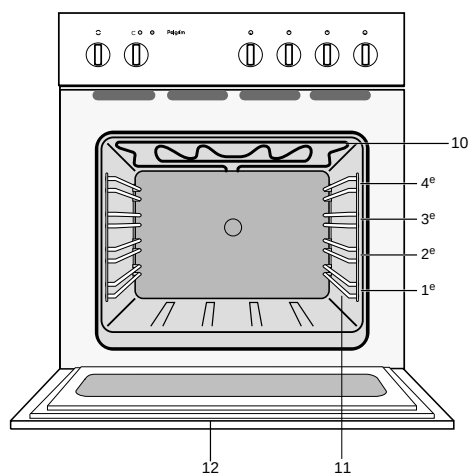
Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

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

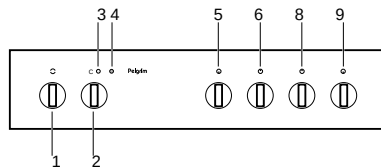
Veel kookplezier!

# Inhoud

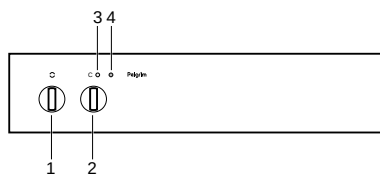
- **Toestelinformatie** ..... 2 - 3
- **Veiligheid** ..... 4
  - Waar u op moet letten ..... 4
- **Voor het eerste gebruik** ..... 4
- **Mogelijkheden** ..... 5 - 6
  - Kookplaten ..... 5
  - Oven ..... 5
  - Grill ..... 6
- **Toepassing** ..... 7- 10
  - Baktips ..... 7
  - Braden ..... 8
  - Grillen ..... 9
  - Bruineren ..... 10
  - Grillset DR200 ..... 10
- **Onderhoud** ..... 11
  - Reinigen ..... 11
- **Installatie** ..... 12 - 15
- **Afvoeren verpakking en toestel** ..... 16



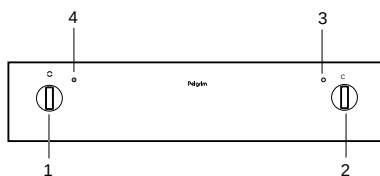
bedieningspaneel type OST350 - 650



bedieningspaneel type OST370 - 670



bedieningspaneel type OST390



bedieningspaneel type OST390/P04 - 690

## Toestelinformatie

- 1 – ovenknop
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – signaallampje bakoventemperatuur
- 4 – signaallampje bakoven
- 5 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 6 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 7 – vonkontstekingsknop gaskookplaat
- 8 – bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 9 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 10 – verwarmingselement bovenwarmte / grillen
- 11 – richels in vier hoogten
- 12 – ovendeur

## Waar u op moet letten

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

## Vóór het eerste gebruik

### Gebruiksklaar maken

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

### Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.

### Geen aluminium op de ovenbodem

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

### Direct schoonmaken

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

## Kookplaten

De combinatieoven 370 kan uitsluitend gecombineerd worden met een Pelgrim elektrische kookplaat of met een Pelgrim keramische kookplaat.

De combinatieoven 350 kan met een Pelgrim gaskookplaat gecombineerd worden.

Bovengenoemde kookplaten hebben een eigen gebruiksaanwijzing.

### Tip

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

### Gebruik van pannen

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

### Altijd een deksel gebruiken

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

### Aandachtspunten bij elektrisch en keramisch koken

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

De beste warmte-overdracht wordt bereikt als de pan en de kookplaat/zone even groot zijn.

## Oven

### Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

### Conventioneel

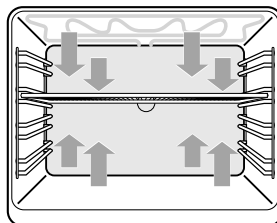


fig. 1

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

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

### Condensvorming

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



### **Onderwarmte**

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vòòr het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.

### **Bovenwarmte**

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand.

### **Grill**

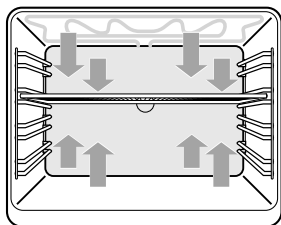


fig. 2

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

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

**Grilleer altijd met gesloten deur.**

### **Grill met draaispit**

Schuif het grillrek in de tweede richel van onderen. Schuif in de richel daaronder een rooster met daarop een bakplaat tegen het lekken. Om damp te voorkomen kunt u de bakplaat vullen met water.

Steek de kip of rollade aan het spit. Zorg ervoor dat het gewicht goed verdeeld is. Met de schroeven kunt u het vlees vast zetten. Plaats het spit op het rek en steek de punt van het spit in het gat van de draaispitmotor achter in de oven. Wanneer u de oven inschakelt draait het gerecht rond onder het grillelement, waardoor het regelmatig gebruikt wordt. De draaispitmotor is standaard ingebouwd in deze oven.

### **Let op!**

Laat tijdens het afkoelen na het grillen de deur niet op een kier staan. Door de vrijkomende warmte kan het meubelfront beschadigen.

### **Koelventilator**

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

## Baktips

### Inzethoogten

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

### Bakvormen zijn belangrijk

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

### Zo stelt u vast of de taart gaar is

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

### De taart zakt in

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

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

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

### De taart wordt aan de bovenkant te donker

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

### De taart wordt aan de onderkant te donker

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

### De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

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

### De koekjes plakken aan het bakblik vast

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

### De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

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

## Braden

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

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

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst. Bij gebruik van boven- en onderwarmte moet u de gerechten op de tweede richel plaatsen.

### Braadtijdtabel voor verschillende soorten vlees

| Braadgerecht          | gewicht in kg | temp in °C | tijd in minuten |
|-----------------------|---------------|------------|-----------------|
| Rundvlees             | 1,0           | 200 - 220  | 100 - 120       |
| Rundfilet / roastbeef | 1,0           | 220 - 240  | 35 - 45         |
| Varkensvlees          | 1,0           | 180 - 200  | 100 - 120       |
| Casselerrib           | 1,0           | 200 - 220  | 80 - 100        |
| Wild                  | 1,0           | 190 - 210  | 90 - 120        |
| Kalfsvlees            | 1,0           | 190 - 210  | 100 - 120       |
| Lamsvlees             | 1,5           | 180 - 200  | 90 - 120        |
| Gevogelte             | 1,0           | 180 - 200  | 50 - 60         |
|                       | 2,0           | 180 - 200  | 120 - 150       |
|                       | 4,0           | 170 - 190  | 150 - 180       |
| Vis                   | 1,5           | 180 - 200  | 35 - 55         |

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

## Grillen

- Braadslede op richel 1 in de oven plaatsen.
- Grillgerecht midden op het rooster leggen.
- Ovendeur sluiten.
- Ovenknop op grillen instellen.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling doordat vetstetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en deze onder het grillrooster te schuiven.

U heeft dan natuurlijk wel meer condensvorming.

### Grilltijdentabel vlakgrillen

| Grillgerecht        | richelhoogte | tijd in minuten |
|---------------------|--------------|-----------------|
| Steak               | 4            | 10 - 12         |
| Schnitzel / kotelet | 4            | 12 - 16         |
| Visfilet            | 4            | 14 - 16         |
| Gehaktbal           | 3            | 14 - 18         |
| Braadworst          | 3            | 16 - 20         |
| Toast               | 4            | 2 - 4           |
| Toast, belegd       | 3            | 2 - 4           |

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

**Bruineren**

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

**Kleine stukken vlees**

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

**Grote stukken vlees**

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

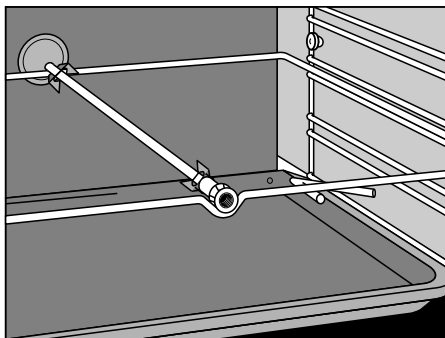
**Grillen met de grillset DR 200 (zie fig. 3)**

fig. 3

Bij deze oven is als accessoire leverbaar de grillset DR 200. Met behulp van deze set is het mogelijk te grillen aan een draaispit. Hierbij draait het gerecht rond onder het grillelement, waardoor het regelmatig gebruid wordt. De draaispitmotor is standaard ingebouwd in deze oven.

## Reinigen

### Geëmailleerde delen

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

### Chroom

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

### Kunststof/glas

Handgreep en knoppen met een sopje of met Glassex reinigen.

### Afdichtrubber

Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

### Tip

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

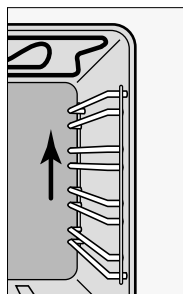


fig. 4

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

# Installatie

## Algemeen

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

### Let op:

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

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

## Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

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

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L

blauw = fase N

groen/geel = aarde (  )

zwart = nul of fase

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

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

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

## Aansluitschema's

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

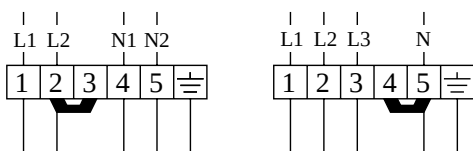
## Aansluitklemmen

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

Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekcontasting.

## Elektrische aansluiting

Twee of drie fasen.



## Combinatie van de oven 350 met een Pelgrim gaskookplaat (zie fig. 5)

Indien de oven onder een kookplaat wordt ingebouwd, verdient het aanbeveling om tussen de bovenkant van het dashboard en de onderkant van het werkblad ca. 1 cm ruimte over te houden.

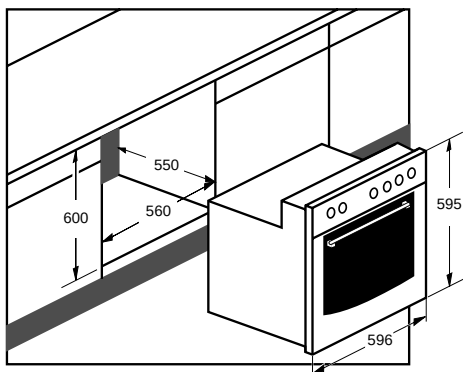


fig. 5

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

- Verwijder de transportbeveiliging (zie fig. 6) van de cardankoppelingen.

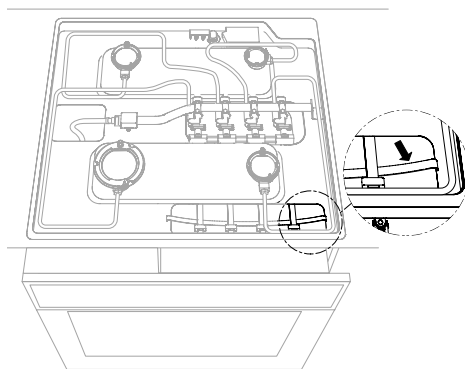


fig. 6

- Schuif de cardankoppelingen op de kraanstiften van de oven en klik ze vast (zie fig. 7).

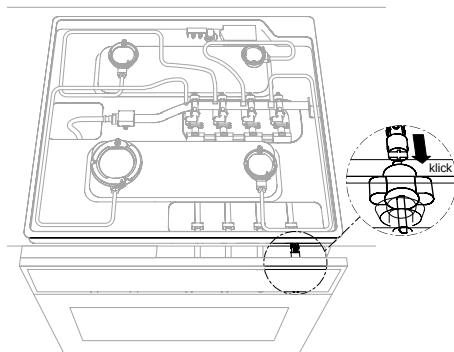


fig. 7

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



# **Combinatie van de oven 350 met de Pelgrim gaskookplaat GKV106**

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

1. Verwijder de middelste bedieningsknoppen van het dashboard door ze naar u toe te trekken (zie fig. 8, 1).
2. Verwijder de schroeven (zie fig. 8, 2) om de cardanhouders en bevestigingsplaat te demonteren.

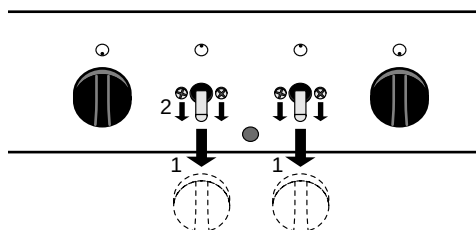


fig. 8

3. Verwijder het sierknopje uit de bevestigingsplaat.
4. Bevestig het vonkontstekingskastje op de bevestigingsplaat.
5. Schroef de bevestigingsplaat en de cardanhouders weer vast op het dashboard (zie fig. 9). Let op de juiste montagepositie van de cardanhouders.

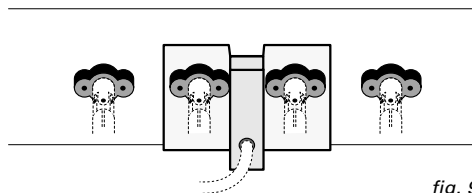


fig. 9

6. Plaats de bedieningsknoppen terug.

### Solo-oven 390 (zie fig. 10)

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

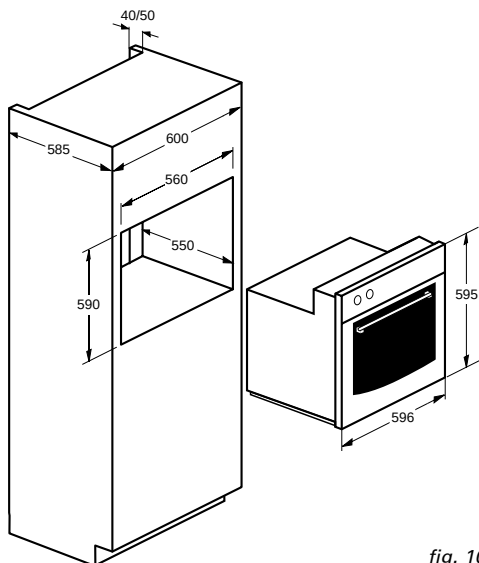


fig. 10

- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet en verbind de 15-polige stekker van de kookplaat met de contrastekker van de oven.
- Schuif de oven in de ombouwkast.
- Plaats eerst de dopjes in de gaten van het ovenframe en schroef vervolgens de oven vast aan de keukenkast.

### Technische gegevens

| oventypen                | 390 | 370        | 350 |
|--------------------------|-----|------------|-----|
| uitvoering               |     |            |     |
| solo-oven                | ■   | —          | —   |
| combi-oven met kookplaat | —   | elektrisch | gas |
| elektrische aansluiting  |     |            |     |
| 230 V                    | ■   | —          | ■   |
| 230 V - 380 V/400 V      | —   | ■          | —   |
| 50 Hz                    | ■   | ■          | ■   |
| nominaal vermogen kW     | 2,2 | 9,2        | 2,2 |

### Combinatie van de oven 370 met de Pelgrim elektro- of keramische kookplaat (zie fig. 5)

Indien de oven onder een kookplaat wordt ingebouwd, verdient het aanbeveling om tussen de bovenkant van het dashboard en de onderkant van het werkblad ca. 1 cm ruimte over te houden.

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

## Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

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

## Introduction

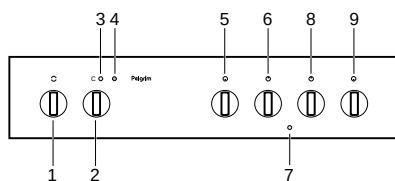
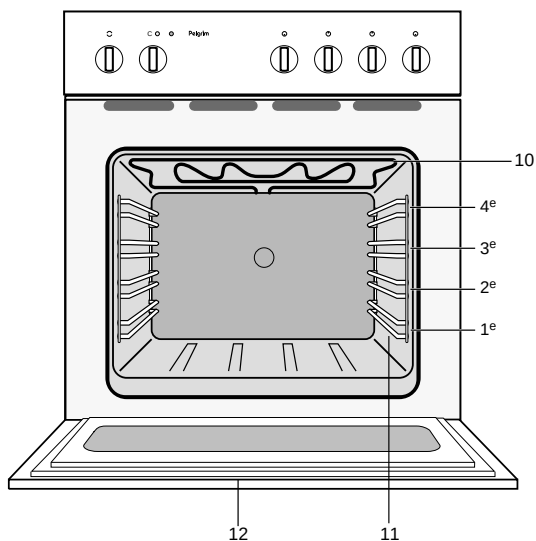
When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

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

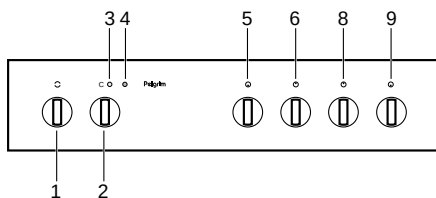
Enjoy your cooking!

## Table of contents

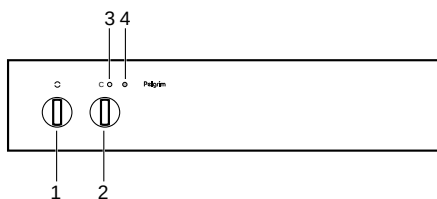
|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| ■ <b>Appliance description</b> .....             | 18 - 19 |
| ■ <b>For your safety</b> .....                   | 20      |
| Things to watch for .....                        | 20      |
| ■ <b>Before use of the oven</b> .....            | 20      |
| ■ <b>Possibilities</b> .....                     | 21 - 22 |
| Cookers .....                                    | 21      |
| Oven .....                                       | 21      |
| Grill .....                                      | 22      |
| ■ <b>Use</b> .....                               | 23 - 26 |
| Baking tips .....                                | 23      |
| Roasting .....                                   | 24      |
| Grilling .....                                   | 25      |
| Browning .....                                   | 26      |
| Grill set DR200 .....                            | 26      |
| ■ <b>Maintenance</b> .....                       | 27      |
| Cleaning .....                                   | 27      |
| ■ <b>Installation</b> .....                      | 28 - 31 |
| ■ <b>Disposal of packaging and appliances</b> .. | 32      |



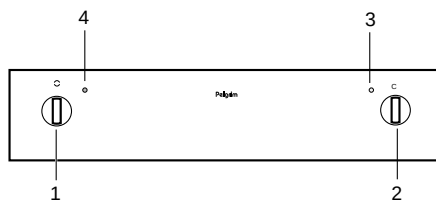
control panel type OST350 - 650



control panel type OST370 - 670



control panel type OST390



control panel type OST390/P04 - 690

## Appliance description

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

## Things to watch for

- The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).
- Disconnect the appliance before starting with cleaning or repairation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Always grill with a closed oven door.

## Before use of the oven

### Prepare for use

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

### Please note:

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

### No aluminium foil on the oven base

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

### Clean immediately

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

## Cookers

Combi-oven 370 can only be combined with a Pelgrim electrical cooker or a Pelgrim ceramic cooker. Combi-oven 350 can be combined with a Pelgrim gas cooker. These cookers have separate operating instructions.

### Tip

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

### Using pans

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

### Always use lids

When cooking without a lid, energy is wasted.

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

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

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

## Oven

### Oven lighting

The oven lighting will switch on. This is the best setting for cleaning the oven.

### Conventional

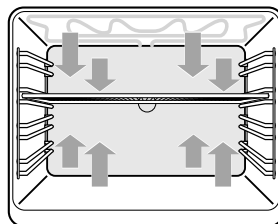


fig. 1

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

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

### Condensation

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



### Bottom heat

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

### Upper heat

This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the function knob to the top-heat setting. Turn the temperature knob to its maximum setting.

### Grill

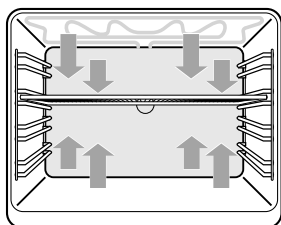


fig. 2

For grilling of dishes without spitbar.

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grill/baking element. The thermostat also sets the grill. The element will not continuously light, but only from time to time. The dishes get a crispy brown crust. When grilling, you should set the temperature knob to the maximum setting. This also applies when you use the rotisserie grill set. The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature

for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

**Always grill with a closed oven door.**

### Grill + rotisserie

Place the grill rack in the second ledge from the top. Place a roasting rack in the ledge beneath it, and on that a baking pan with water to catch the drippings.

Place the chicken or rolled roast on the rotisserie. Ensure that the weight is evenly distributed. You can secure the meat with the pins. Place the rotisserie on the rack and stick the rotisserie prong in the hole of the rotisserie motor at the back of the oven. When the oven is turned on, the rotisserie rotates beneath the grill element, causing it to brown evenly. The rotisserie motor is a standard feature of this oven.

### Attention!

Do not leave the door ajar while the oven is cooling down after grilling. The furniture front may be damaged by the heat that is released.

### Housing cooling

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

# Baking tips

## Oven levels

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

## Tins are important

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

## How to test whether or not a cake is cooked:

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

## The cake has not risen proper

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

## The cake has sunk in the middle

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

## The cake is too dark on the top

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

## The cake is too dark on the bottom

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

## The soufflé is much too dark on top

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

## The biscuits stick to the baking sheet

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

## The cake will not turn out of the tin.

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

## Roasting

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

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

The table below applies only when you put the dishes into a cold oven. When using top and bottom heat the dishes should be put on to the second ridge.

### Roasting table

| Meat               | weight in kg | temp in °C | time in mins. |
|--------------------|--------------|------------|---------------|
| Sirloin beef       | 1            | 200 - 220  | 100 - 120     |
| Fillet of beef     | 1            | 220 - 240  | 35 - 45       |
| Roastbeef          | 1            | 220 - 240  | 35 - 45       |
| Pork               | 1            | 180 - 200  | 100 - 120     |
| Cured side of pork | 1            | 200 - 220  | 80 - 100      |
| Game               | 1            | 190 - 210  | 90 - 120      |
| Veal               | 1            | 190 - 210  | 100 - 120     |
| Lamb               | 1,5          | 180 - 200  | 90 - 120      |
| Poultry            | 1            | 180 - 200  | 50 - 60       |
|                    | 2            | 180 - 200  | 120 - 150     |
|                    | 4            | 170 - 190  | 150 - 180     |
| Fish               | 1,5          | 180 - 200  | 35 - 55       |

The figures in this table are guidelines.

## Grilling

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

Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

### Time table for surface grilling

| Grill meat        | ridge level | time in mins. |
|-------------------|-------------|---------------|
| Steak             | 4           | 10 - 12       |
| Schnitzel / chops | 4           | 12 - 16       |
| Meat balls        | 3           | 14 - 18       |
| Bratwurst         | 3           | 16 - 20       |
| Fillet of fish    | 4           | 14 - 16       |
| Toast             | 4           | 2 - 4         |

The figures in this table are guidelines.

**Browning**

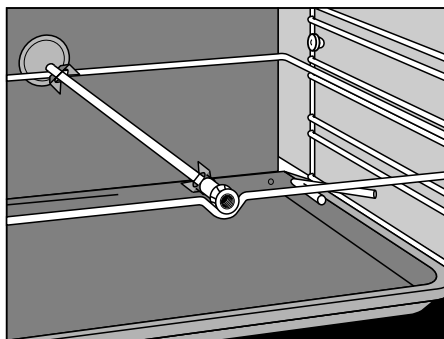
To brown and crisp the outside of meat, switch the grill element on for a few moments. Wait until the top is golden brown.

**Small pieces of meat**

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

**Large pieces of meat**

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

**Grilling using grill set DR 200 (see fig. 3)***fig. 3*

The grill set DR 200 is available as an oven accessory. This set can be used for spit roasting. The food will rotate underneath the grilling element, enabling it to brown evenly. The rotation motor is built into the oven.

## Cleaning

### Enamelled parts

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

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

### Chrome

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

### Plastic/glass

Clean the handle and knobs with soapy water or Glassex.

### Sealing rubber

Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

### A tip

Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains.

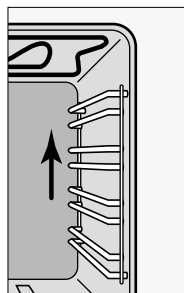


fig. 4

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

# Installation

## General

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

### Please note:

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.

After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.

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

## Electrical connection

230 V -50 Hz

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

With following colour code:

brown = phase L

blue = phase N

green/yellow = earth (  )

black = neutral or phase

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

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

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

## Wiring diagrams

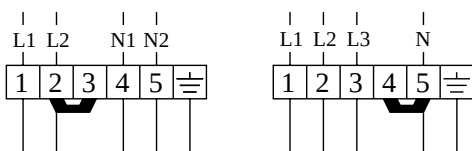
- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

## Supply terminals

- The terminal block is at the back on the right, on top of the oven casing. You can reach the terminals after removing the terminal block cover. You can make the cross connections needed using the jumpers on the terminal block. Do not forget to secure the cable with the cable clamp.

## Electrical connection

Two or three phases.



## Combination of oven 350 with Pelgrim cooker (see fig. 5)

If the oven is built under a hob, it is recommended that you leave a space of about 1 cm between the top of the dashboard and the underside of the worktop.

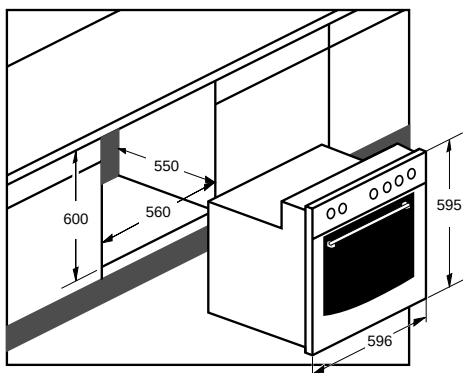


fig. 5

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

- Remove the protective devices that secure the cardan joints during transport (see fig. 6).

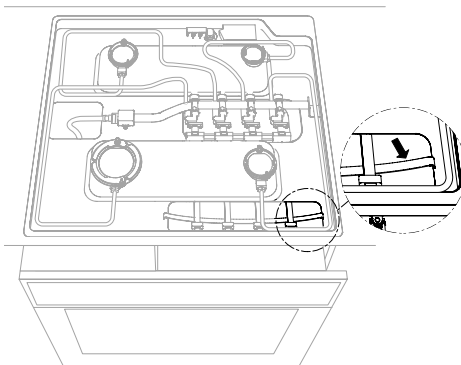


fig. 6

- Slide the cardan joints onto the oven's tap pins and snap them in place (fig. 7).

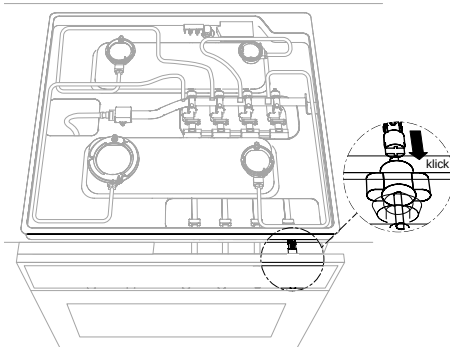


fig. 7

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



# **Combination of the 350 oven with the Pelgrim GKV106 gas hob**

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

1. Remove the middle control knobs of the dashboard by pulling them towards you (see fig. 8, 1).

2. Remove the screws (see fig. 8, 2), in order to detach the cardan holders and the attachment plate.

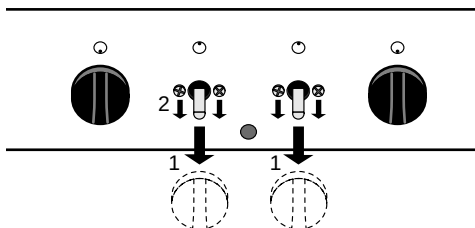


fig. 8

3. Remove the decorative knob from the attachment plate.
4. Fit the spark ignition box to the attachment plate.
5. Screw the attachment plate and the cardan holders firmly onto the dashboard again (see fig. 9). Take care that the cardan holders are fitted in the correct position.

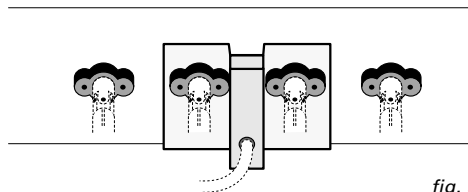


fig. 9

6. Replace the control knobs.

### Solo oven 390 (see fig. 10)

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

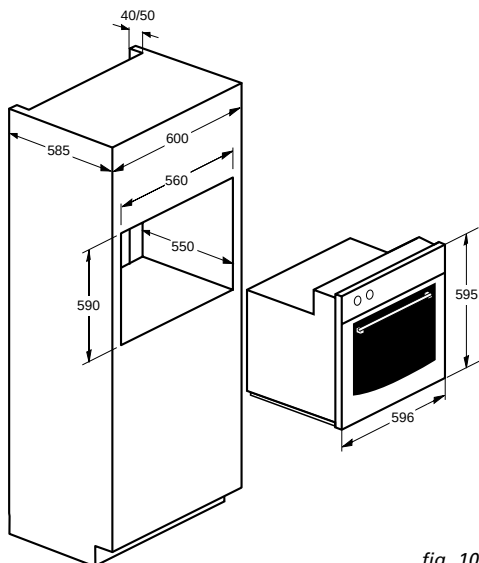


fig. 10

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

### Technical data

| oventype              | 390 | 370      | 350 |
|-----------------------|-----|----------|-----|
| model                 |     |          |     |
| solo-oven             | ■   | —        | —   |
| combi-oven            |     |          |     |
| with cooker           | —   | electric | gas |
| electrical connection |     |          |     |
| 230 V                 | ■   | —        | ■   |
| 230 V -               |     |          |     |
| 380 V/400 V           | —   | ■        | —   |
| 50 Hz                 | ■   | ■        | ■   |
| nominal               |     |          |     |
| power kW              | 2.2 | 9.2      | 2.2 |

### Combination of the 370 oven and the Pelgrim electrical or ceramic cooker (see fig. 5)

If the oven is built under a hob, it is recommended that you leave a space of about 1 cm between the top of the dashboard and the underside of the worktop.

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

## Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

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

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

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

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

## Introduction

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

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

Bon cuisson !

## Table des matières

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| ■ <b>Description de l'appareil</b> .....            | 34 - 35 |
| ■ <b>Sécurité</b> .....                             | 36      |
| Précautions à prendre .....                         | 36      |
| ■ <b>Avant utiliser le four</b> .....               | 36      |
| ■ <b>Possibilités</b> .....                         | 37 - 38 |
| Tables de cuisson .....                             | 37      |
| Four .....                                          | 37      |
| Gril .....                                          | 38      |
| ■ <b>Application</b> .....                          | 39 - 42 |
| Conseils de cuisson .....                           | 39      |
| Rôtissage .....                                     | 40      |
| Griller .....                                       | 41      |
| Dorer .....                                         | 42      |
| Set à gril DR200 .....                              | 42      |
| ■ <b>Entretien</b> .....                            | 43      |
| Nettoyage .....                                     | 43      |
| ■ <b>Installation</b> .....                         | 44 - 47 |
| ■ <b>Elimination de l'emballage et appareil</b> ... | 48      |

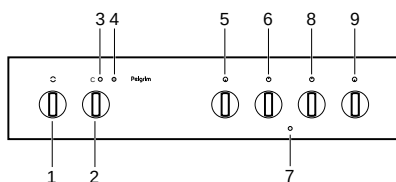
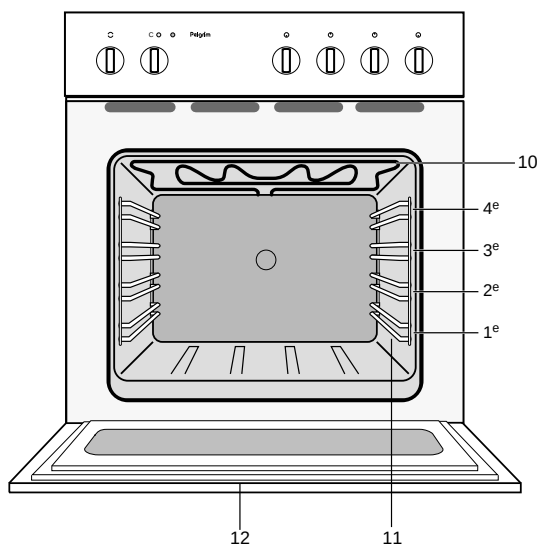


Tableau de commande type OST350-650

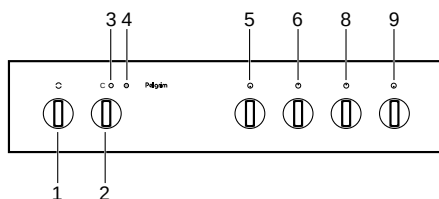


Tableau de commande type OST370-670

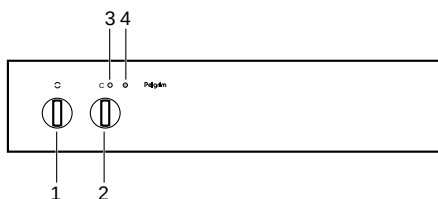


Tableau de commande type OST390

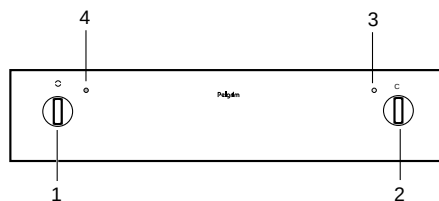


Tableau de commande type OST390/P04 - 690

## Description de l'appareil

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

## Précautions à prendre

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

## Avant utiliser le four

### Préparer pour l'utilisation

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

### Remarque

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

### Pas d'aluminium au fond du four

- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut ressembler en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est fermée sous la couverture.

### Nettoyage immédiat

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

## Tables de cuisson

Le four combi 370 peut être uniquement utilisé en combinaison avec des tables de cuisson électrique ou céramique Pelgrim. Le four combi 350 peut être uniquement utilisé en combinaison avec une table de cuisson à gaz Pelgrim. Les tables de cuisson citées ci-dessus ont leur propre mode d'emploi.

### Conseil

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

### Récipients

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

### Utiliser toujours un couvercle

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

### Questions prioritaires en cas de cuisson sur plaques électrique et céramique

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

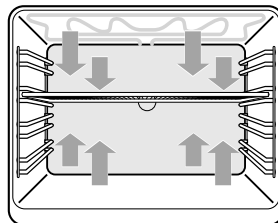
On obtient le meilleur transfert de chaleur si le fond du récipient est de la même taille que la zone de cuisson.

## Four

### Eclairage du four

L'éclairage du four s'allume. Cette position est pratique lors du nettoyage du four.

### Conventiuel



ill. 1

Le préparation est chauffée par chaleur par le haut et par le bas. D'habitude la préparation faut être placer en centre du four. N'ouvrez jamais la porte au commencement de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser. L'utilisation de la chaleur par le haut et par le bas est conseillée pour la cuisson de petits choux, de meringues, de soufflés, du pain, de cake, les pizzas et de génoise.

### Condensation

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

### Chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cœur. Le fond de vos préparations est bien cuit. Avant que le processus de cuisson ne prenne fin (avec encore un quart du temps de cuisson), mettez le bouton de fonction sur chauffage de sole. Tournez le bouton de température sur son réglage maximal.

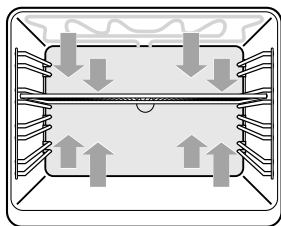


Le plat est surtout chauffé par l'élément inférieur tout en prenant une coloration sur le dessus.

### Chaleur par le haut

Ce réglage est adéquat pour donner un court apport de chaleur supplémentaire pour les soufflés, meringues, etc. afin de les cuire correctement. A la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut. Tournez le bouton de température sur son réglage maximal.

### Gril



ill. 2

Pour griller et gratiner des préparations sans tournebroche. Les préparations sont chauffées par le chaleur du élément gril/cuit combinée. Le thermostat règle le gril aussi. Le témoin ne sera pas continuellement allumé, mais de temps en temps. Pour donner les préparations une croûte appétissante. En cas de grillades, mettez le bouton de température sur la position maximale. Agissez de même si vous utilisez le tournebroche. La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut temperature (par exemple des grillades), atteindre une temperature de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.

**Fermez toujours la porte quand vous allez griller.**

### Gril + broche

Faites coulisser le treillis pour gril sur le deuxième rebord à partir du bas. Faites glisser une grille sur le rebord inférieur ; posez-y une plaque de cuisson afin de recueillir la graisse. Pour éviter toute évaporation, vous pouvez remplir la plaque d'eau. Embrochez le poulet ou les paupiettes. Prenez soin de bien répartir le poids. L'ajustement des vis permet de maintenir la viande en place. Posez la broche sur le treillis et enfoncez la pointe de la broche dans le trou du moteur tournebroche qui se trouve au fond du four. Lorsque vous allumez le four, la viande tourne en dessous du gril, ce qui la fait dorer de façon régulière. Le moteur tournebroche est incorporé de façon standard dans ce four.

### Attention !

Après avoir fait fonctionner le gril, ne laissez pas la porte entrouverte pendant le refroidissement. La chaleur qui se libère risque d'endommager la façade du meuble.

### Refroidissement de l'enceinte

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

## Conseils de cuisson

### Position des plaques/grille

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

### Le choix des moules

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

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

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

### Le gâteau retombe

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

### Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les

bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

### Le dessus de la tarte est trop cuit

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

### Le dessous de la tarte est trop cuit

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

### Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

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

### Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

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

### Le cake est difficile à démouler

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

## Rôtissage

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

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

Vous ne pouvez vous référer aux chiffres indiqués dans ce tableau que pour la cuisson des aliments sans préchauffage. En cuisson traditionnelle, placer les plats sur le 2ème gradin.

**Tableau pour la cuisson de viandes**

| Plat                    | poids en kg | temp en °C | temps de cuisson<br>en min. |
|-------------------------|-------------|------------|-----------------------------|
| Viande de porc          | 1           | 180 - 200  | 100 - 120                   |
| Viande de boeuf         | 1           | 200 - 220  | 100 - 120                   |
| Filet de boeuf / rosbif | 1           | 220 - 240  | 30 - 35                     |
| Porc salé de Cassel     | 1           | 200 - 220  | 80 - 100                    |
| Gibier                  | 1           | 190 - 210  | 90 - 120                    |
| Viande de veau          | 1           | 190 - 210  | 100 - 120                   |
| Viande d'agneau         | 1,5         | 180 - 200  | 90 - 120                    |
| Volaille                | 1           | 180 - 200  | 50 - 60                     |
|                         | 2           | 180 - 200  | 120 - 150                   |
|                         | 4           | 170 - 190  | 150 - 180                   |
| Poisson                 | 1,5         | 180 - 200  | 35 - 55                     |

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

## Griller

- Glisser le lèche-frite dans le bas du four (premières glissières).
- Déposer votre grillade au milieu de la grille.
- Fermer la porte du four.
- Régler le bouton sur gril.

Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point.

La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèche-frite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

### Tableau de cuisson au gril

| Plat               | gradin a partir<br>du bas | temps de cuisson<br>en minutes |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Steak              | 4                         | 10 - 12                        |
| Escalope/côtelette | 4                         | 12 - 16                        |
| Boulette de viande | 3                         | 14 - 18                        |
| Saucisse           | 3                         | 16 - 20                        |
| Filet de poisson   | 4                         | 14 - 16                        |
| Pain grillé        | 4                         | 2 - 4                          |
| Croque Monsieur    | 3                         | 2 - 4                          |

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

**Faire dorer les aliments**

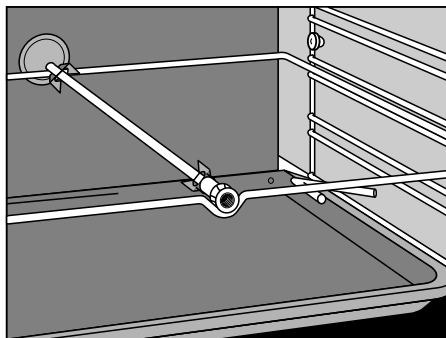
Pour faire dorer le dessus de vos aliments, mettre le four en position gril pendant quelques minutes. Attendez jusqu'à ce que le dessus du mets soit bien saisi.

**Petites grillades**

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

**Gros morceaux de viande**

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

**Griller avec la garniture-gril DR 200 (ill. 3)***ill. 3*

La garniture-gril DR 200 est un accessoire livrable avec ce four. Grâce à ce dispositif, il est possible de rôtir avec tournebroche, le mets, tournant sous l'élément du gril, étant saisi à point de tous les côtés. Le moteur du tournebroche est monté à l'usine.

## Nettoyage

### Parties émaillées

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

### Parties en chrome

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

### Plastique/verre

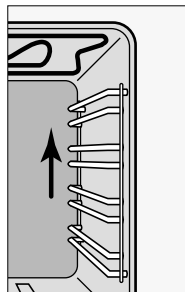
Nettoyer la poignée et les boutons dans une eau savonneuse.

### Joint de porte

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

### Conseil

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



ill. 4

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

# Installation

## Generalites

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

## Attention :

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique.

L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

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

## Raccordement électrique

230 V - 50 Hz

- L'appareil doit être mis à terre.

Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm<sup>2</sup>, comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.

Code-couleurs :

brun = phase L

bleu = phase N

vert/jaune = terre ( ↓ )

noire = zéro ou phase

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

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

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

## Schéma de raccordement

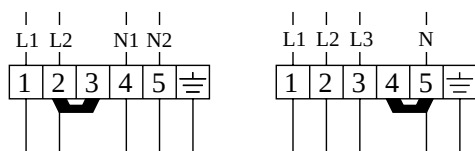
- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

## Bornes

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

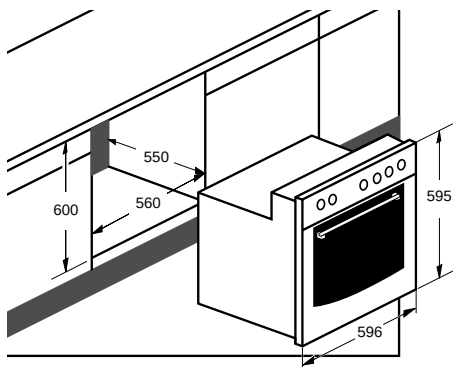
## Branchement électrique

Deux ou trois phases



## Four 350 en combinaison avec une table de cuisson Pelgrim (ill. 5)

Si le four a été encastré sous une plaque de cuisson, il serait bien de réserver un espace de 1 cm environ entre le dessus du panneau de commande et le dessous du plan de travail.

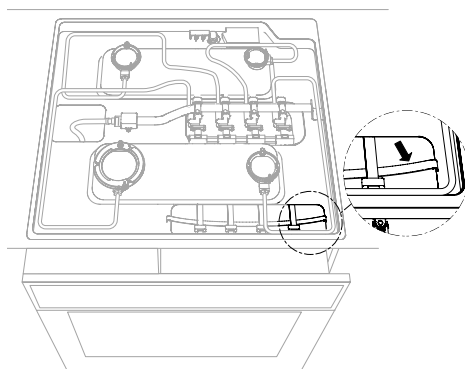


ill. 5

■ Branchez le four à l'alimentation électrique.

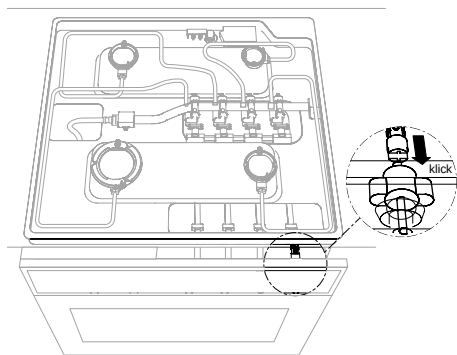
■ Glissez le four 2/3 dans le placard.

■ Otez les dispositifs de sécurité qui immobilisent les joints universels pendant le transport (ill. 6).



ill. 6

■ Glissez les joint universels sur les axes de robinet et cliquez-les en place (ill. 7).



ill. 7

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

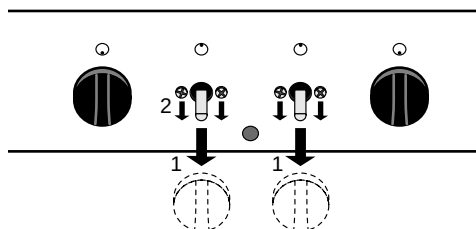
■ Vérifiez que le joint universel fonctionne correctement.



### Combinaison du four 350 avec la plaque de cuisson au gaz Pelgrim GKV106

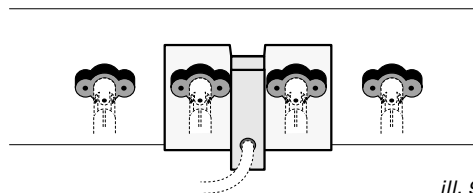
Lors de l'encastrement sous la plaque de cuisson au gaz GKV106, le boîtier abritant l'allumage commandé de la plaque de cuisson doit être installé au dos du tableau du four.

1. Enlevez les touches de commande du milieu situées sur le tableau en les tirant vers vous (voir fig. 8.1) ;
2. Enlevez les vis (voir fig. 8.2) en démontant les porte-cardans et le panneau de fixation;



ill. 8

3. Enlevez la touche ornementale de la plaque de fixation ;
4. Fixez le boîtier abritant l'allumage commandé sur la plaque de fixation ;
5. Vissez la plaque de fixation et les porte-cardans sur le tableau (voir fig. 9). Veillez à ce que le porte-cardan soit remis dans sa position correcte ;

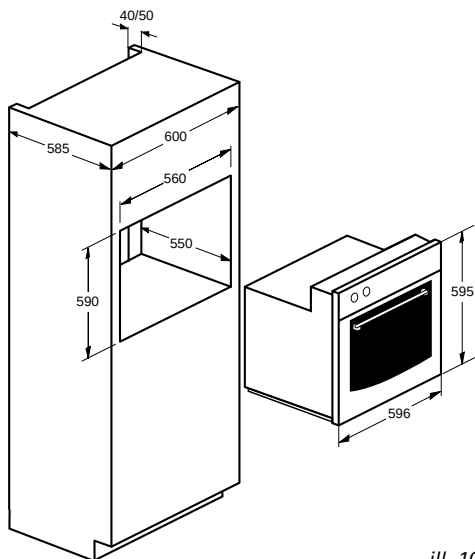


ill. 9

6. Remplacez les touches de commande.

### Four "Solo" 390 (ill. 108)

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



ill. 10

### Four 370 en combinaison avec la table de cuisson électrique ou céramique Pelgrim (ill. 5)

Si le four a été encastré sous une plaque de cuisson, il serait bien de réserver un espace de 1 cm environ entre le dessus du panneau de commande et le dessous du plan de travail.

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

- Brancher la prise du four dans la prise de courant et la prise mâle à 15 pôles de la table de cuisson dans la prise femelle du four.

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

### Fiche technique

| modèles                          | 390 | 370        | 350 |
|----------------------------------|-----|------------|-----|
| sortes                           |     |            |     |
| four solo                        | ■   | —          | —   |
| four combi avec table de cuisson | —   | électrique | gaz |
| branchement électrique           |     |            |     |
| 230 V                            | ■   | —          | ■   |
| 230 V - 380 V/400 V              | —   | ■          | —   |
| 50 Hz                            | ■   | ■          | ■   |
| puissance nominale kW            | 2,2 | 9,2        | 2,2 |

## Elimination de l'emballage et appareil

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

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

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

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

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

# Einleitung

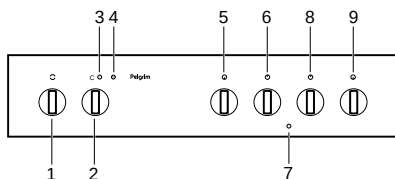
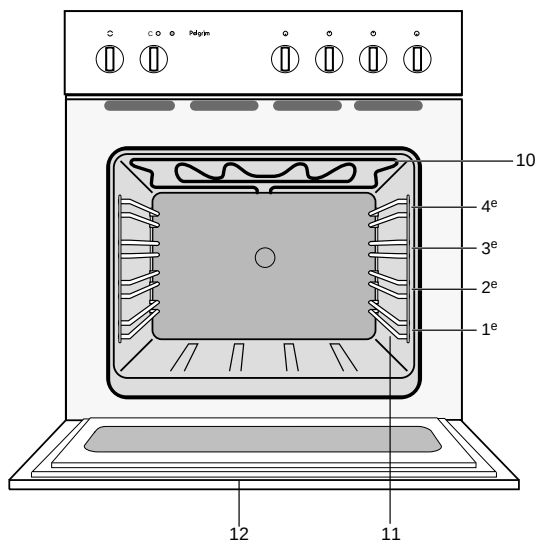
Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

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

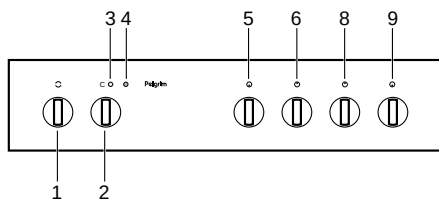
Viel Spaß beim Kochen!

# Inhaltsangabe

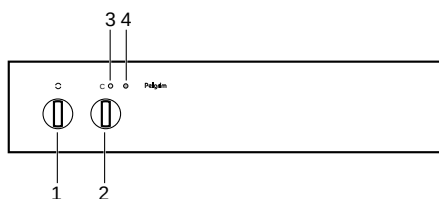
- **Gerätebeschreibung** ..... 50 - 51
- **Sicherheit** ..... 52
  - Worauf Sie achten müssen ..... 52
- **Befor Sie der Ofen benutzen** ..... 52
- **Möglichkeiten** ..... 53 - 54
  - Kochfelder ..... 53
  - Ofen ..... 53
  - Grill ..... 54
- **Gebrauch** ..... 55 - 58
  - Backtips ..... 55
  - Braten ..... 56
  - Grillieren ..... 57
  - Bräunen ..... 58
  - Grillset DR200 ..... 58
- **Pflege** ..... 59
  - Reinigung ..... 59
- **Installation** ..... 60 - 63
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** . 64



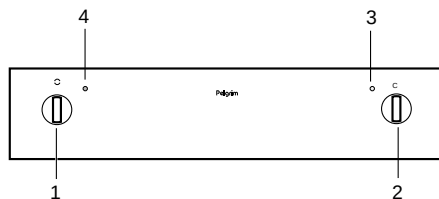
Bedienungsblende typ OST350 - 650



Bedienungsblende typ OST370 - 670



Bedienungsblende typ OST390



Bedienungsblende typ OST390/P04 - 690

## Gerätebeschreibung

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

## Worauf Sie achten müssen

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

## Befor Sie der Ofen benutzen

### Gebrauchsfertig machen

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

### Anmerkung

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

### Keine Aluminiumfolie

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflusst.

### Sofortige Reinigung

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

## Kochfelder

Der Kombinationsofen 370 kann ausschließlich mit einem elektrischen Kochfeld von Pelgrim oder einem glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Der Kombinationsofen 350 kann mit einem Gaskochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Zu obenstehenden Kochfeldern gibt es eine getrennte Bedienungsanleitung.

### Tip

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

### Töpfe

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

### Immer mit Topfdeckel kochen

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

### Aufmerksamkeitspunkte bei elektrischem und Glaskeramik-Kochen

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

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

## Ofen

### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich zur Reinigung des Backofens.

### Konventionell

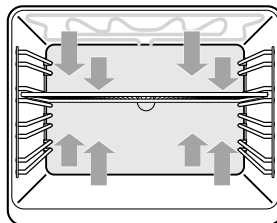


Abb. 1

Das Gericht wird erheizt durch die Wärme der Über- und Unterelementen. Meistens soll das Gericht in der Mitte des Ofens gestellt werden. Öffnen Sie nie die Tür vor dem Ende des Backzeit. Speisen wie Windbeutel, Schaumgebäck, Brot, Rührkuchen, Pizzen und Plätzchenteig gelingen bei Ober- und Unterhitze besser.

### Kondenswasserbildung

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

### Unterhitze

Diese Funktion ist speziell geeignet für das gezielte Backen von Böden. Vor Ablauf des Backverfahrens (ein Viertel der Restbackzeit) drehen Sie den Funktionsschalter auf Unterhitze. Mit dem Temperaturknebel die Höchststufe einstellen.



Das Gericht wird dann vor allem durch das untere Heizelement erhitzt, bräunt aber noch an der Oberseite nach.

### Oberhitze

Diese Stufe ist geeignet für Soufflés, Schaumgebäck usw., die noch etwas durchbacken müssen. Am Ende des Backvorgangs mit dem Funktionsknebel die Oberwärme einstellen. Mit dem Temperaturnebel die Höchststufe einstellen.

### Grill

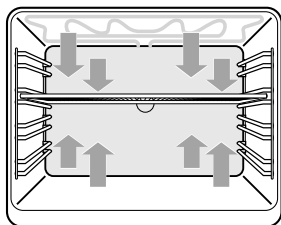


Abb. 2

Für das Grillen und von Gerichte ohne Drehspieß. Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom kombinierten Grill/ Backelement. Mit dem Thermostat können Sie auch das Grillelement regulieren. Das Element wird nicht ständig rot leuchten. Gerichte haben eine appetitliche Kruste. Beim Grillen ist der Temperaturschalter auf die maximale Stufe einzustellen. Dies gilt auch für die Benutzung des Drehspießes. Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

**Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.**

### Grillelement und Drehspieß

Schieben Sie den Grillrost in die zweite Rille von unten. Schieben Sie in die darunterliegende Rille einen Rost mit einem daraufliegenden Backblech, das Lecken auffängt. Um Dampfbildung zu vermeiden, können Sie das Backblech mit Wasser füllen. Stecken Sie das Hühnchen oder den Rollbraten auf den Spieß. Sorgen Sie dafür, daß das Gewicht gut verteilt ist. Mit den Schrauben können Sie das Fleisch feststecken. Befestigen Sie den Spieß auf dem Rost, und stecken Sie die Spitze des Spießes in das Loch des Drehspießmotors, das sich hinten in dem Ofen befindet. Wenn Sie den Ofen einschalten, dreht sich das Gericht unter dem Grillelement, wodurch es gleichmäßig gebräunt wird. Der Drehspießmotor ist Standard in diesem Ofen eingebaut.

### **Achtung!**

Die Tür beim Abkühlen nach dem Grillen nicht einen Spalt offen lassen. Durch die frei werdende Wärme kann die Möbelfront beschädigt werden.

### **Gehäusekühlung**

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

## Tips für das Backen

### Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die erste oder zweite Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

### Backformen

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

### So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:

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

### Die Torte fällt zusammen

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

### Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen

müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

### Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

### Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel

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

### Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel

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

### Die Plätzchen kleben am Backblech

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

### Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen

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

## Braten

In geschlossenen Schalen oder Pfannen bleibt das Fleisch saftiger. Außerdem wird keine, oder nur wenig Rauchentwicklung entstehen. Beim Braten ohne Deckel wird das Fleisch schneller braun und knusprig.

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

Nachfolgende Tabelle trifft nur dann zu, wenn der Ofen nicht vorgewärmt ist. Beim Gebrauch von Ober- und Unterwärme müssen Sie die Gerichte auf die zweite Schiene schieben.

### Bratzeittabelle für verschiedene Sorten Fleisch.

| Gericht        | Gewicht in kg | Temp in °C | Zeit in Min. |
|----------------|---------------|------------|--------------|
| Rinderbraten   | 1,0           | 200 - 220  | 100 - 120    |
| Rinderfilet    | 1,0           | 200 - 240  | 35 - 45      |
| Roastbeef      | 1,0           | 220 - 240  | 35 - 45      |
| Schweinebraten | 1,0           | 180 - 200  | 100 - 120    |
| Kasseler       | 1,0           | 200 - 220  | 80 - 100     |
| Wildbraten     | 1,0           | 190 - 210  | 90 - 120     |
| Kalbsbraten    | 1,0           | 190 - 210  | 100 - 120    |
| Lammkeule      | 1,5           | 180 - 200  | 90 - 120     |
| Geflügel       | 1,0           | 180 - 200  | 50 - 60      |
|                | 2,0           | 180 - 200  | 120 - 150    |
|                | 4,0           | 170 - 190  | 150 - 180    |
| Fisch          | 1,5           | 180 - 200  | 35 - 55      |

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

## Grillieren

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

Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.

Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben.

Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

### Grillzeitentabelle für Grillieren

| Gericht            | Schienenhöhe | Zeit in Min. |
|--------------------|--------------|--------------|
| Steak              | 4            | 10 - 12      |
| Schnitzel/Kotelett | 4            | 12 - 16      |
| Frikadelle         | 3            | 14 - 18      |
| Bratwurst          | 3            | 16 - 20      |
| Fischfilet         | 4            | 14 - 16      |
| Toast              | 4            | 2 - 4        |
| Toast, belegt      | 3            | 2 - 4        |

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

**Bräunen**

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

**Kleine Fleischstücke**

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

**Große Stücke Fleisch**

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

**Grillieren mit dem Grillset DR 200**

(siehe Abb. 3)

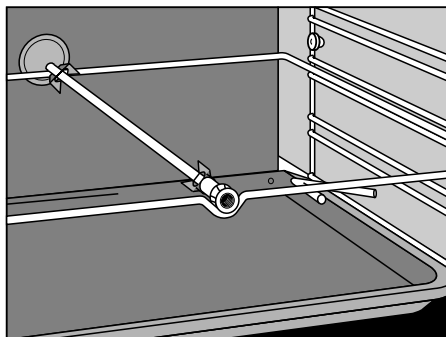


Abb. 3

Zu diesem Ofen ist das Grillset DR 200 als Zubehör lieferbar. Mit diesem Set können Sie an einem Grillspieß grillieren. Dabei dreht sich das Gericht um das Grillelement und wird so gleichmäßig braun. Der Grillspießmotor ist bei diesem Ofen bereits eingebaut.

# Reinigung

## Emaillierte Teile

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

## Chrom

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

## Kunststoff/Glas

Handgriffe und Knöpfe mit Spülmittel oder mit einem Glasreiniger säubern.

## Abdichtungsgummi

Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

## Ein Tip für Sie

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

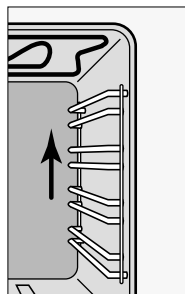


Abb. 4

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

# Installation

## Allgemeines

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

## Beachten Sie:

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

## Elektrischer Anschluß

230 V - 50 Hz.

- Das Gerät muß geerdet sein.  
Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel H05RRF, 1,5 oder 2,5 mm<sup>2</sup>, mit 3 oder 5 Adern.

Dies sind die Farbcodes

braun = Phase L

blau = Phase N

grün/gelb = Erdung (  )

schwarz = Null oder Phase

Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder

Phasendraht verwenden. Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.

Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

## Anschlußschemen

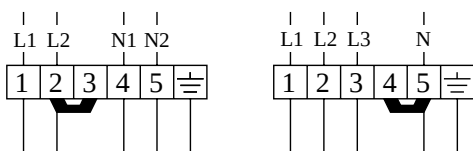
- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

## Anschlußklemmen

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

## Elektrischer Anschluß

### Zwei- oder Dreiphasenanschluß



### Kombination des Ofens 350 mit einem Pelgrim-Gaskochfeld (siehe Abb. 5)

Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, empfiehlt es sich, zwischen der Oberseite der Bedienungsblende und der Unterseite der Arbeitsplatte ca. 1 cm Freiraum zu lassen.

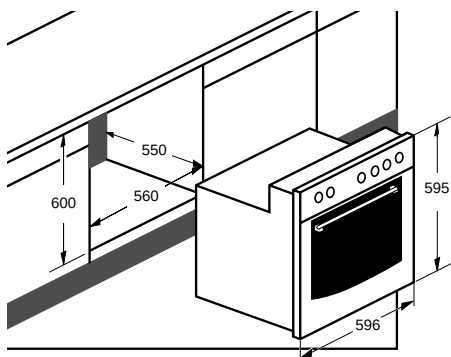


Abb. 5

- Den Backofen an das Netz anschließen.

- Den Backofen zu 2/3 in den Schrank schieben.

- Den Transportschutz (siehe Abb. 6) der Kardanverbindungen entfernen.

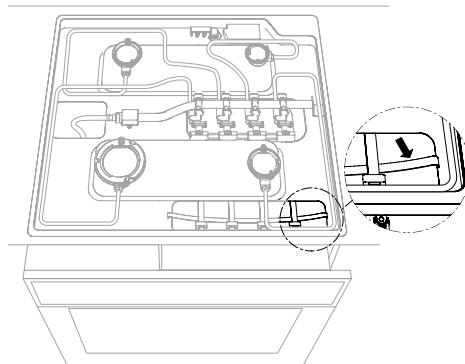


Abb. 6

- Die Kardanverbindungen auf die Achse der Schaltgriffe des Backofens schieben und einklinken (Abb. 7).

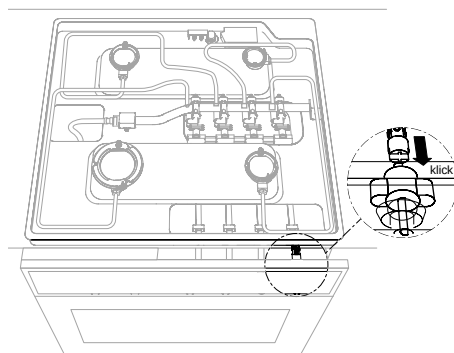


Abb. 7

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



# **Kombination des Backofens 350 mit der Pelgrim-Gaskochmulde GKV106**

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

1. Nehmen Sie die mittleren Schaltgriffe der Schaltblende ab, indem Sie diese zu sich hin ziehen (siehe Abb. 8.1).
2. Entfernen Sie die Schrauben (siehe Abb. 8.2) zur Demontage der Schaltachsen und der Befestigungsplatte.

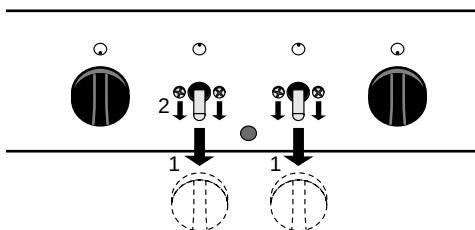


Abb. 8

3. Entfernen Sie den Zierschaltgriff aus der Befestigungsplatte.
4. Befestigen Sie die Funkenzündeinrichtung auf der Befestigungsplatte.
5. Schrauben Sie die Befestigungsplatte und die Schaltachse wieder auf der Schaltblende fest (siehe Abb. 9). Achten Sie auf die richtige Montageposition der Schaltachse.

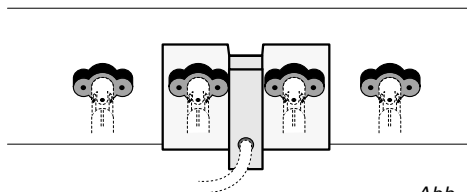


Abb. 9

6. Die Schaltgriffe wieder anbringen.

### Solo-ofen 390 (siehe Abb. 10)

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

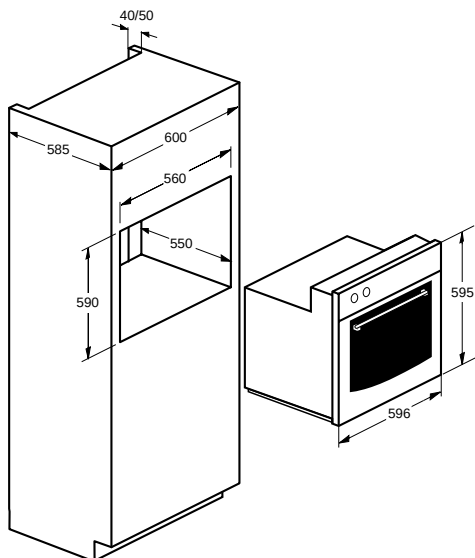


Abb. 10

- Den Ofen an das Stromnetz anschließen und den 15poligen Stecker des Kochfelds mit dem Gegenstift des Ofens verbinden.
- Den Ofen nun in den Schrank schieben.
- Die Öffnungen im Backofenrahmen erst mit den Kunststoffkappen schließen und dann den Backofen am Küchenschrank festschrauben.

### Technische Daten

| Ofentyp                 | 390 | 370        | 350 |
|-------------------------|-----|------------|-----|
| Ausführung              |     |            |     |
| Solo-Ofen               | ■   | —          | —   |
| Kombi-Ofen mit Kochfeld | —   | Elektrisch | Gas |
| elektrischer Anschluß   |     |            |     |
| 230 V 50 Hz             | ■   | —          | ■   |
| 230 V -                 |     |            |     |
| 380 V/400 V             | —   | ■          | —   |
| 50 Hz                   | ■   | ■          | ■   |
| Nennleistung in kW      | 2,2 | 9,2        | 2,2 |

### Kombination des Ofens 370 mit dem elektrischen oder glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim (siehe Abb. 5)

Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, empfiehlt es sich, zwischen der Oberseite der Bedienungsblende und der Unterseite der Arbeitsplatte ca. 1 cm Freiraum zu lassen.

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

## Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

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

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

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

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