

Pelgrim

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

Inbouwoven

Built-in oven

Four encastrable

Einbau-Ofen

OST653 - 673 - 693

OKW653 - 673 - 693 - 695 - 696 - 698



Nederlands	1 - 22
English	23 - 32
Français	33 - 48
Deutsch	49 - 64

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!

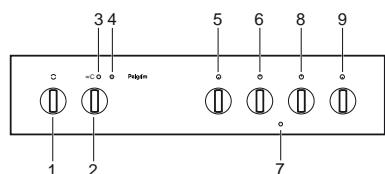
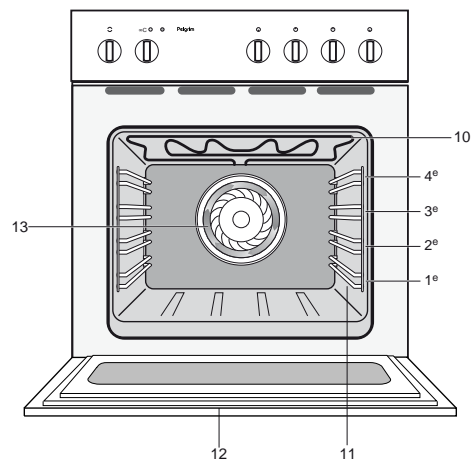
Inhoud

■ Toestelinformatie	2 - 3
■ Veiligheid	4
Waar u op moet letten	4
■ Voor het eerste gebruik	4
■ Bediening	5 - 13
Kookplaten	5
Uitschakeltimer	5
Elektronische klok	6
Ovenfuncties	7
Touch control oven OKW698	10
Ovenfuncties OKW698	13
■ Toepassing	14 - 16
Baktips	14
Braden	15
Grillen	16
Bruinieren	16
Drogen	16
Ontdooien	16
■ Onderhoud	17
Reinigen	17
■ Installatie	18 - 21
■ Afvoeren verpakking en toestel	22

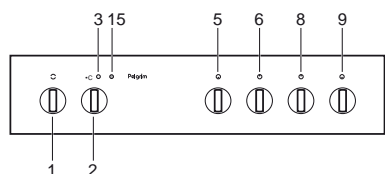
Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

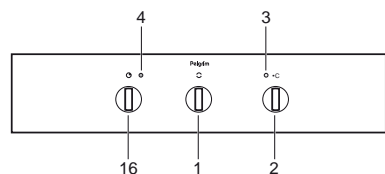
OST653 - 673 - 693



bedieningspaneel type OST653

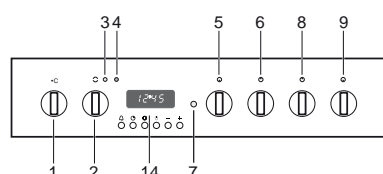
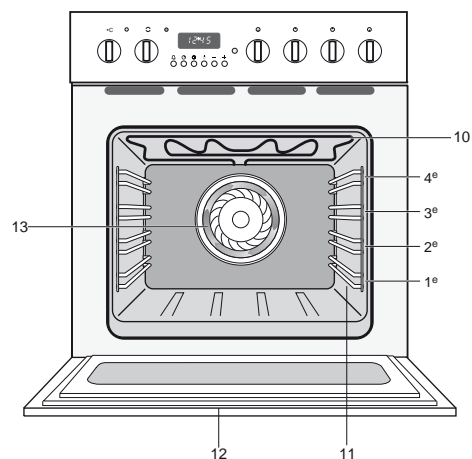


bedieningspaneel type OST673

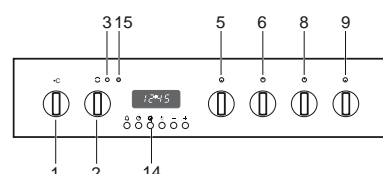


bedieningspaneel type OST693

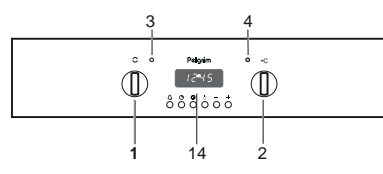
OKW653 - 673 - 693 - 695 - 696 - 698



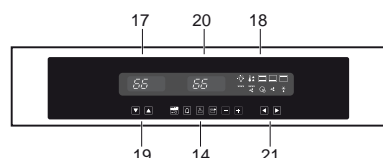
bedieningspaneel type OKW653



bedieningspaneel type OKW673



bedieningspaneel type OKW693 - 695 - 696



bedieningspaneel type OKW698

Toestelinformatie - OST

- 1 – bedieningsknop bakovenfunctie
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – signaallampje bakoventemperatuur, kleur oranje
- 4 – signaallampje bakoven, kleur groen
- 5 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 6 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 7 – vonkontstekingsknop gaskookplaat
- 8 – bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 9 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 10 – verwarmingselement bovenwarmte/grillen
- 11 – richels in vier hoogten
- 12 – ovendeur
- 13 – ventilator
- 15 – signaallampje elektro/keramische kookplaat, kleur oranje
- 16 – uitschakeltimer

Toestelinformatie - OKW

- 1 – bedieningsknop bakovenfunctie
- 2 – bedieningsknop bakoventemperatuur
- 3 – signaallampje bakoventemperatuur, kleur oranje
- 4 – signaallampje bakoven, kleur groen
- 5 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 6 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 7 – vonkontstekingsknop gaskookplaat
- 8 – bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 9 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 10 – verwarmingselement bovenwarmte/grillen
- 11 – richels in vier hoogten
- 12 – ovendeur
- 13 – ventilator
- 14 – elektronische klok
- 15 – signaallampje elektro/keramische kookplaat, kleur oranje
- 17 – display oventemperatuur
- 18 – display ovenfuncties
- 19 – temperatuur instellen
- 20 – display elektronische klok
- 21 – ovenfunctie instellen

Waar u op moet letten

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

Vóór het eerste gebruik

Gebruiksklaar maken

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

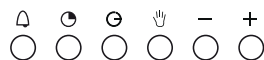
Opmerking

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

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.

Instellen dagtijd (indien van toepassing)



Na een stroomuitval of bij het voor de eerste maal aansluiten op het lichtnet knippen er 3 nullen op het display. U moet de dagtijd dan (opnieuw) instellen:

- Druk gelijktijdig op de toetsen en .
- Stel de juiste tijd in met de + toets of - toets.

De ingestelde dagtijd wordt na enkele seconden automatisch opgeslagen.

Kookplaten

De combinatieoven 673 kan uitsluitend gecombineerd worden met een Pelgrim elektrische kookplaat of met een Pelgrim keramische kookplaat.

De combinatieoven 653 kan met een Pelgrim gaskookplaat gecombineerd worden. Bovengenoemde kookplaten hebben een eigen gebruiksaanwijzing.

Tip

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

Gebruik van pannen

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

Altijd een deksel gebruiken

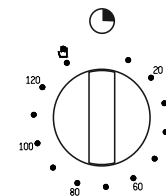
Bij het koken zonder deksel of met verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild.

Aandachtspunten bij elektrisch en keramisch koken

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

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

Uitschakeltimer (indien van toepassing)



Gebruik zonder uitschakeltimer

- Draai de timerknop linksom op stand . De oven is nu te gebruiken zonder uitschakelfunctie.

Automatisch uitschakelen met de uitschakeltimer

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

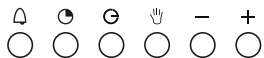
- Kies een ovenfunctie en een temperatuur met de functieknop en de temperatuurknop (zie “Ovenfuncties”).
- Draai de timerknop rechtsom helemaal op 120 minuten. Hiermee spant u de veer.
- Draai de timerknop terug (linksom) tot aan de gewenste tijd.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit.

- Draai de timerknop weer op stand om de oven handmatig te gebruiken.

Elektronische klok (indien van toepassing)

12:45



Kookwekker

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Druk op de toets.
- Stel met de $-/+$ toetsen de tijd in. Het symbool in het display licht op. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd.
- Druk op de toets om de resterende tijd te zien. De resterende tijd verschijnt gedurende 5 sec. in het display.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Het symbool in het display dooft. Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.

- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Het symbool in het display dooft.
- Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.
- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Het symbool in het display dooft.
- Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

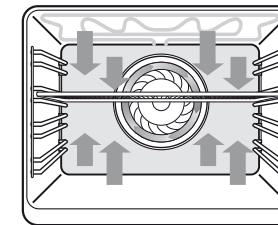
De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de toets. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. "AUTO" en lichten op. De oven schakelt automatisch in en uit. Na afloop klinkt er een geluidssignaal.
- Schakel het geluidssignaal uit met de toets.

Tussentijds uitschakelen van de oven

- Draai de functieknop en de temperatuurknop op 0. De indicatielampjes gaan uit, het toestel is uitgeschakeld.
- Druk op de toets . Het toestel is ingesteld op handbediening.

Ovenfuncties



Conventioneel

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

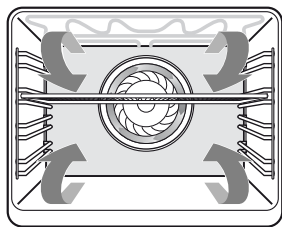
Condensvorming

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

Hetelucht



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

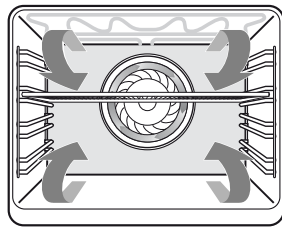
Grill

Voor het grillen en gratineren van gerechten. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

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.

Hetelucht-grillen



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

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

Turbo-grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de grote grill waarbij beide grillelementen zijn ingeschakeld, echter zonder ventilator. Zie hiervoor stand "Hetelucht-grillen".

Grilleer altijd met gesloten deur.

Ovenlamp

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

Ventilator + onderwarmte

Deze stand is vooral geschikt voor het bakken van taarten met een natte bedekking, fruittaarten, vochtig gebak in vormen of op de plaat. Plaats het gerecht op de eerste of tweede richel van onderen.

Ontdooistand

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

Boven- en onderwarmte + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen. De warmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. Deze functie is geschikt voor het bakken van brood, pizza en lasagna.

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.

Touch control oven OKW698



Instellen van de dagtijd

Na een stroomuitval of bij het voor de eerste maal aansluiten op het lichtnet knipperen er 4 nullen op het display. U moet de dagtijd dan (opnieuw) instellen:

- Druk gekijktijdig op de toetsen en .
- In het display knippert “:”. Stel de juiste tijd in met de + of - toets.
- De ingestelde dagtijd wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen.

Geluidssignaal instellen

Door bij een uitgeschakelde oven herhaaldelijk op de - toets te drukken kunt u een ander geluidssignaal kiezen. U kunt kiezen uit 2 verschillende geluidssignalen.

Kinderslot

U kunt het kinderslot inschakelen om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

- Druk 5 seconden op de toets totdat in het display verschijnt. Het kinderslot is ingeschakeld.
- Om het kinderslot weer uit te schakelen: Druk nogmaals 5 seconden op de toets totdat verdwijnt. Op het display verschijnt weer de dagtijd.

Oven handmatig instellen

- Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal.
- In het display verschijnt “ON”, het symbool licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Selecteer een ovenfunctie met de toetsen en .
- Het temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen en .
- De oven is ingeschakeld, het symbool knippert in het display zolang de oven opwarmt.
- Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, stopt het symbool met knipperen en klinkt er een geluidssignaal.
- Schakel de oven weer uit met de toets .

Kookwekker

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In het display verschijnt 0:00 en knippert “:”.
- Stel de gewenste tijd in met de + of - toets. De maximale tijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , , , - of +.

Automatisch uitschakelen met baktijd functie

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In het display verschijnt A.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de dagtijd. Selecteer een ovenfunctie met de toetsen en . Op het display verschijnt het symbool .
- Het temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen en .
- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Op het display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .

- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , , , - of +.
- Het symbool licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .

Automatisch uitschakelen met eindtijd functie

De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets . In het display verschijnt A.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.
- Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de dagtijd. Selecteer een ovenfunctie met de toetsen en . Op het display verschijnt het symbool .
- Het temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen en .
- De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Op het display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , , , - of +.
- Het symbool licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .





Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Schakel de oven in met toets .
- Druk op toets .
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt de dagtijd.
- Druk op toets .
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. Er klinkt een weer een geluidssignaal en “:” stopt met knipperen.
- Selecteer een ovenfunctie met de toetsen  en .
- Het temperatuurdisplay toont de aanbevolen oventemperatuur voor de gekozen functie. U kunt deze temperatuur aanpassen met de toetsen  en .
- De oven schakelt automatisch in en uit. Na afloop klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt de dagtijd en knipperen A en .
- Schakel het geluidssignaal uit met één van de toetsen , , , - of +.

- Het symbool  licht op en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Schakel de oven uit met de toets .

Let op:




De ovenfuncties Voorverwarmen en Ontdooien kunnen niet gebruikt worden in combinatie met de automatische functies.

Ovenfuncties OKW698

Ovenlamp

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

Tijdens gebruik van de oven is de verlichting ingeschakeld tot 3 minuten nadat de ingestelde temperatuur bereikt is. Daarna schakelt de verlichting automatisch uit.

Druk op één van de toetsen , , , - of +. De ovenverlichting schakelt gedurende 1 minuut in.

Voorverwarmen

In deze stand wordt de oven extra snel opgewarmd. Nadat de ingestelde temperatuur bereikt is kunt u op de normale manier een andere ovenfunctie gebruiken.

Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen.

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden.

Bovenwarmte

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc aan het einde van het bakproces.

Grill

Geschikt voor het grillen van platte stukken vlees, kip of ander gevogelte. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Grill met ventilator

De stralingswarmte van het grillelement wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

Deze stand is geschikt voor dunne stukken vlees en halve kippen.

Pizza functie

Deze stand is geschikt voor het bereiden van pizza's.

Hetelucht

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

Ontdooien

In deze stand kunt u gerechten sneller ontdooien. De ventilator blaast koude lucht. Op het temperatuurdigital display verschijnt “dEF”.

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.

Verskil van kleur

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

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaas 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.

Braadtijdentabel voor verschillende soorten vlees

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

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

☼ Hetelucht-grillen

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

Grilltijden-tabel voor het rondom grillen

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

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Bruineren

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

Kleine stukken vlees

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

Grote stukken vlees

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

Drogen

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

☼ Ontdooien

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

Ontdooitijden van bevroren producten

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

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Reinigen

Geëmailleerde delen

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

Chroom

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

Kunststof/glas

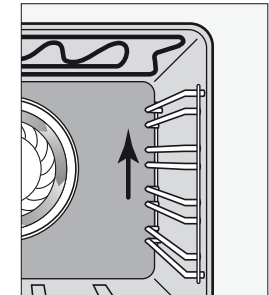
Handgreep en knoppen met een sopje of met Glassex reinigen.

Afdichtrubber

Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Tip

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



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

Installatie

Algemeen

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

Let op:

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

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

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften. Met de volgende kleurcode:
bruin = fase L
blauw = fase N
groen/geel = aarde (↓)
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

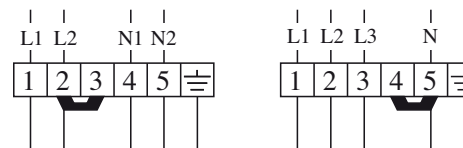
- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

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 trekcontlasting.

Elektrische aansluiting

Twee of drie fasen.

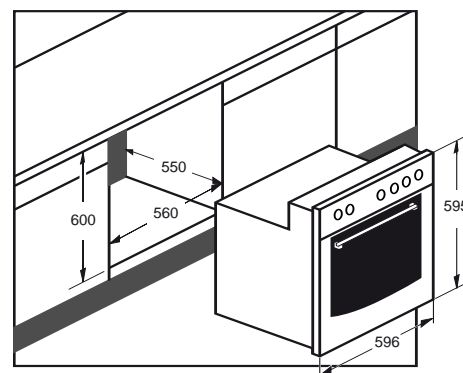


Technische gegevens

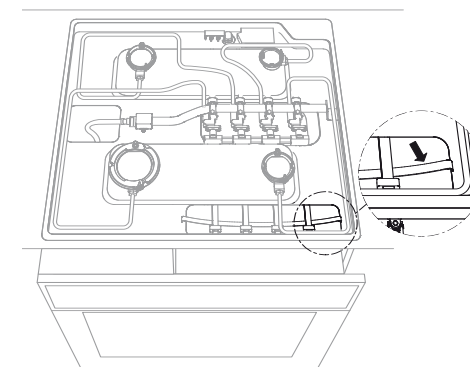
oventypen	693	695 696	698	673	653
uitvoering					
solo-oven	■	■	■	-	-
combi-oven met kookplaat	-	-	-	elektr. gas	
elektrische aansluiting					
230 V	■	■	■	-	■
230 V - 380 V/400 V	-	-	-	■	-
50 Hz	■	■	■	■	■
nominaal vermogen kW	2,2	2,5	3,4	9,2	2,2

Combinatie van de oven 653 met een Pelgrim gaskookplaat

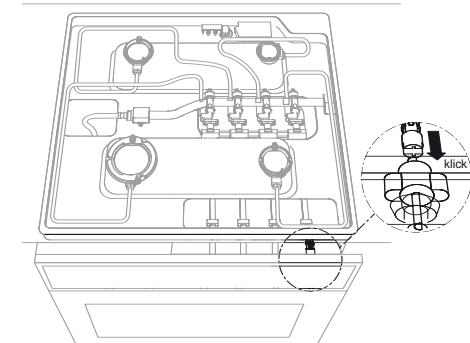
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven voor 2/3 in de kast.



- Verwijder de transportbeveiliging van de cardankoppelingen.



- Schuif de cardankoppelingen op de kraanstiften van de oven en klik ze vast.

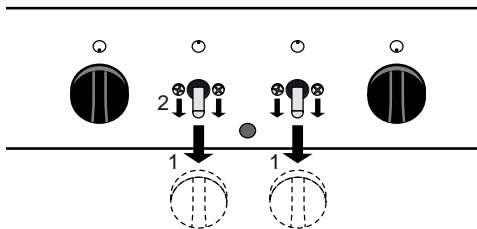


- Plaats eerst de kunststof dopjes in de gaten van het ovenframe en schroef vervolgens de oven vast aan de keukenkast.
- Controleer de werking van de cardankoppeling.

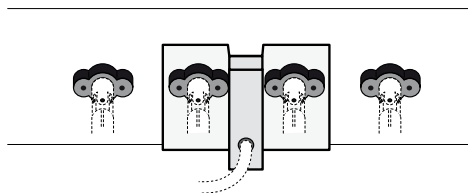
Combinatie van de oven 653 met de Pelgrim gaskookplaat GKV106

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

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



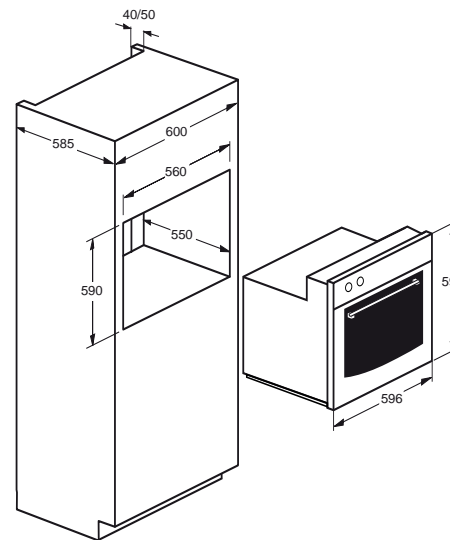
3. Verwijder het sierknopje uit de bevestigingsplaat.
4. Bevestig het vonkontstekingskastje op de bevestigingsplaat.
5. Schroef de bevestigingsplaat en de cardanhouders weer vast op het dashboard. Let op de juiste montagepositie van de cardanhouders.



6. Plaats de bedieningsknoppen terug.

Solo-oven 693/695/696/698

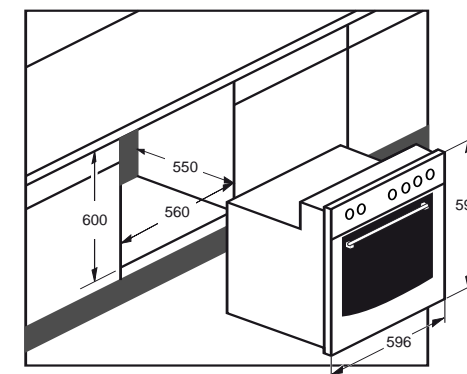
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.
- Schuif de oven in de ombouwkast.
- Open de oven deur en zet de oven met 2 schroeven per zijwand vast.



Combinatie van de oven 673 met de Pelgrim elektro- of keramische kookplaat

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

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



- 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.

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

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.

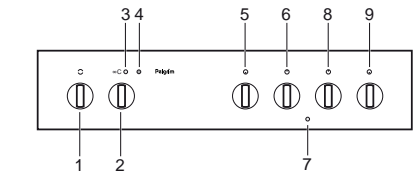
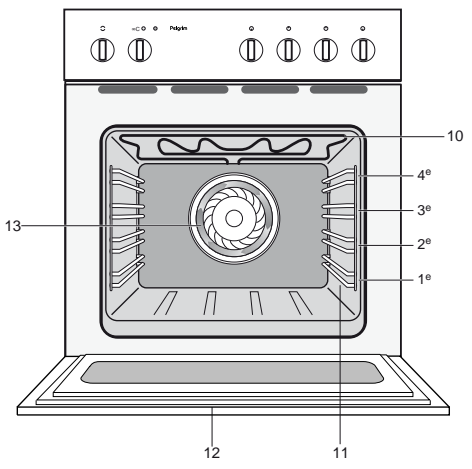
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

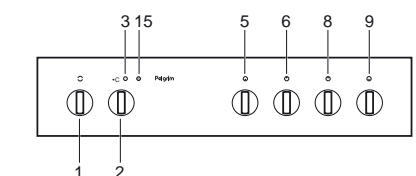
Table of contents

■ Appliance description	24 - 25
■ For your safety	26
Things to watch for	26
■ Before use of the oven	26
■ Use	27 - 35
Cookers	27
Switch-off timer	27
Electronic timer	28
Oven functions	29
Touch control oven OKW698	32
Oven functions OKW698	35
■ Possibilities	36 - 38
Baking tips	36
Roasting	37
Grilling	38
Browning	38
Drying	38
Thawing	38
■ Maintenance	39
Cleaning	39
■ Installation	40 - 43
■ Disposal of packaging and appliances ..	44

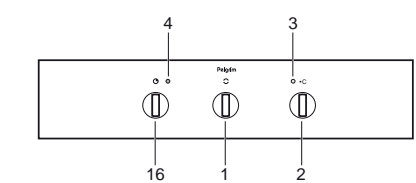
OST653 - 673 - 693



control panel type OST653

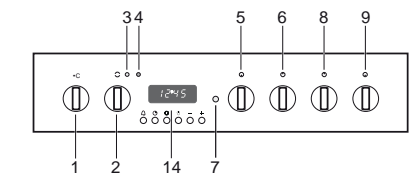
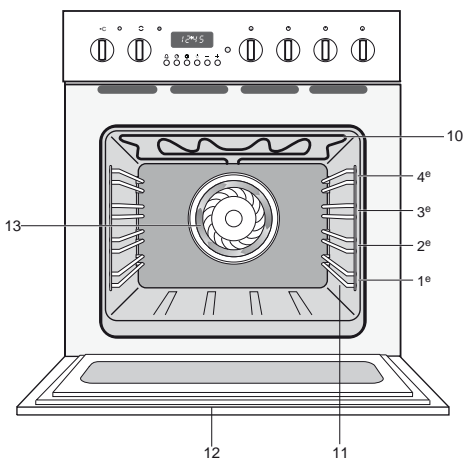


control panel type OST673

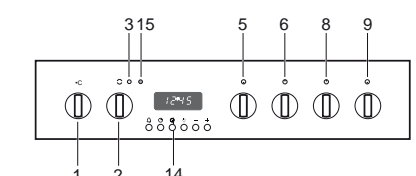


control panel type OST693

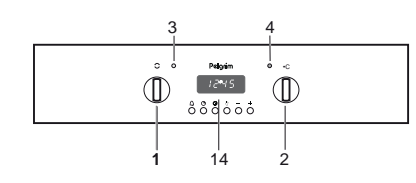
OKW653 - 673 - 693 - 695 - 696 - 698



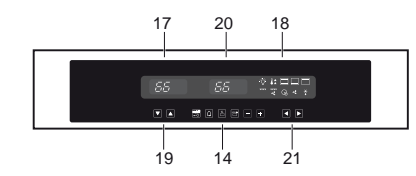
control panel type OKW653



control panel type OKW673



control panel type OKW693 - 695 - 696



control panel type OKW698

Appliance description - OST

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

Appliance description - OKW

- 1 – control knob oven function
- 2 – control knob oven temperature
- 3 – indicator light oven temperature
- 4 – indicator light oven
- 5 – control knob front left cooking zone
- 6 – control knob rear left cooking zone
- 7 – spark ignition gas hob
- 8 – control knob rear right cooking zone
- 9 – control knob front right cooking zone
- 10 – upper heating element for heating/ grilling
- 11 – ledges on four levels
- 12 – oven door
- 13 – fan
- 14 – electronic timer
- 15 – indicator light electric hob/ceramic hob
- 17 – display oven temperature
- 18 – display oven functions
- 19 – temperature setting
- 20 – display electronic timer
- 21 – oven function setting

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 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 over-heated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Always grill with a closed oven door.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

Before use of the oven

Prepare for use

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

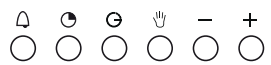
Please note:

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

Clean immediately

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

Setting the time of day (if applicable)



When the appliance is connected for the first time or when the power supply has been interrupted, 3 zeros blink on the display. You have to set the time of day.

- Press the and buttons at the same time.
- Press the buttons until the correct time is reached.

The daytime set is automatically saved after a few seconds.

Cookers

Combi-oven 673 can only be combined with a Pelgrim electrical cooker or a Pelgrim ceramic cooker. Combi-oven 653 can be combined with a Pelgrim gas cooker. These cookers have separate operating instructions.

Tip

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

Using pans

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

Always use lids

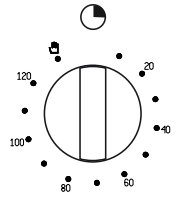
When cooking without a lid, energy is wasted.

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

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

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

Switch-off timer (if applicable)



Use without switch-off timer

- Turn the timer knob to the left to position .

The oven can be used without switch-off timer.

Automatic switch off with the switch-off timer

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

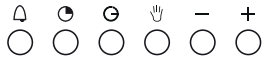
- Select the oven function and the temperature by turning the function knob and the temperature knob (see “Oven functions”).
- Turn the timer knob clockwise all the way to 120 minutes. This way you tighten the spring.
- Turn the timer knob back (anti-clockwise) to the desired time.

The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed.

The oven then switches off automatically.

- Turn the timer knob to setting for manual use of the oven.

Electronic timer (if applicable)



Cooking timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed. It does not switch the oven off.

- Press the button.
- Set the time with the $-/+$ buttons. lights up. The time appears five seconds after release of the button.
- Press the button to see the remaining time. The remaining time is displayed in the display for 5 seconds.
- The alarm goes off after the time set has elapsed. The symbol in the display disappears. Use the key to turn the alarm off.

Automatic switch off with cooking time

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached. The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up.

- The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically. The symbol in the display disappears.
- Use the key to turn the alarm off.

Automatic switch off with ending time

The oven switches off automatically when the ending time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the symbol required.
- Select the temperature required.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the $-/+$ buttons until the correct finish time has been reached. The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up.
- The oven has been switched on and it gives a signal when the finish time is reached. The oven then switches off automatically. The symbol in the display disappears.
- Use the key to turn the alarm off.

Delaying the start time/setting the finish time

Put a dish in the oven. Set the cooking time and the time at which the dish has to be ready.

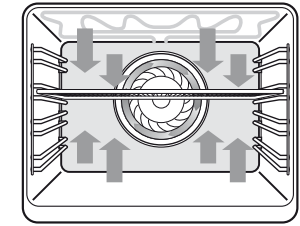
The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached. The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up. The oven has been switched on .
- Press the button and keep it pressed. The display shows the earliest possible finish time.
- Press the $-/+$ buttons until the correct finish time has been reached. "AUTO" and light up. The oven switches on and off automatically. A signal can also be heard.
- Use the key to turn the alarm off.

Switching the oven off during cooking

- Turn the function and temperature knobs to 0. The indicator lights go out and the appliance has been switched off.
- Press the button. The appliance is set to manual control.

Oven functions



Conventional

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 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.

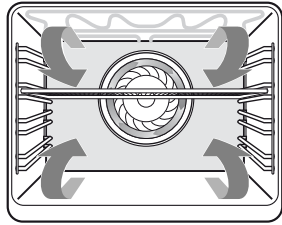
Condensation

When roasting or baking, condensation will develop, in particular when preparing bread, pizzas, pre-fried chips, etc. 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.

Hot air



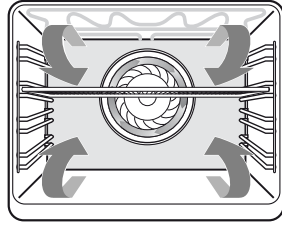
The fan in the rear wall distributes the hot air in the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in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

Grill

For grilling of dishes. The dishes are heated by the radiation heat of the combined grill/backing element. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

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.

Hot air grilling



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

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

Turbo-grill

Food is heated by the radiant heat of the large grill; both grill elements are turned on; the ventilator is off. For this, see "Ventilation + grill" setting.

Always grill with a closed oven door.


Oven lighting

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

Ventilation + bottom heat

This setting is ideal for baking pastries with a wet topping, fruit tarts and moist pastries in moulds or on a plate. Place the dish on the first or second oven shelf from the bottom.

Thawing

You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Slide the dish onto the shelf on the lowest runner. Set the mode switch to  (the ventilator now blows cold air).

Conventional + ventilation

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. The heat will be circulated around the dish by the ventilator. This setting is suitable for bread, pizza and lasagna.

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.

Touch control oven OKW698



Setting the time of day

When the appliance is connected for the first time or when the power supply has been interrupted, 4 zeros blink on the display. You have to set the time of day.

- Press the and buttons at the same time.
- ":" blinks on the display. Press the $-/+$ buttons until the correct time is reached.
- The daytime set is automatically saved after 3 seconds.

Setting the audible signal

You can select an alternative audible signal by repeatedly pressing the button while the oven is turned off. You can choose from 2 different audible signals.

Child lock

You can enable the child lock to prevent the oven from being turned on by accident.

- Press button for 5 seconds until appears on the display. The child lock is switched on.
- To switch off the child lock: Press button again for 5 seconds until disappears. The display shows the time of day.

Manual operation of the oven

- Press button . A signal can be heard.
- The display shows "ON", lights up and the oven lighting is switched on.
- Select an oven function with the buttons and .
- The temperature display shows the recommended oven temperature for the function chosen. You can modify this temperature with the buttons and .
- After the oven is turned on, the symbol flashes in the display while the oven is warming up.
- As soon as the set temperature has been reached, the symbol stops flashing and the audible signal goes off.
- Use the key to turn the oven off.

Cooking timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed. It does not switch the oven off.

- Switch on the oven with button .
- Press button . 0.00 appears on the display and ":" blinks.
- Set the time with the $-/+$ buttons. The maximum time that you can set is 23 hours and 59 minutes.
- The alarm goes off after the time set has elapsed. The symbol in the display blinks.
- Use key , , , - or + to turn the alarm off.

Automatic switch off with cooking time

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

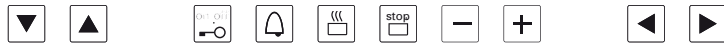
- Switch on the oven with button .
- Press button . "A" appears on the display.
- Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.
- A signal can be heard and the display shows the time of day. Select an oven function with the buttons and . The symbol appears on the display.
- The temperature display shows the recommended oven temperature for the function chosen. You can modify this temperature with the buttons and .
- The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically. The display shows the time of day and symbols A and blink.

- Use key , , , - or + to turn the alarm off.
- The symbol lights up and the oven lighting is switched on.
- Switch off the oven with button .

Automatic switch off with ending time

The oven switches off automatically when the ending time has elapsed.












- Switch on the oven with button .
- Press button . "A" appears on the display.
- Press the $-/+$ buttons until the correct ending time has been reached.
- A signal can be heard and the display shows the time of day. Select an oven function with the buttons and . The symbol appears on the display.
- The temperature display shows the recommended oven temperature for the function chosen. You can modify this temperature with the buttons and .
- The oven has been switched on and it gives a signal when the finish time is reached. The oven then switches off automatically. The display shows the time of day and symbols A and blink.
- Use key , , , - or + to turn the alarm off.
- The symbol lights up and the oven lighting is switched on.
- Switch off the oven with button .





Delaying the start time/setting the finish time

Put a dish in the oven. Set the cooking time and the time at which the dish has to be ready.

The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Switch on the oven with button .
- Press button .
- Press the -/+ buttons until the correct cooking time has been reached. A signal can be heard and the display shows the time of day.
- Press button .
- Press the -/+ buttons until the correct finish time has been reached. Another signal sounds and “:” stops blinking.
- Select an oven function with the buttons  and .
- The temperature display shows the recommended oven temperature for the function chosen. You can modify this temperature with the buttons  and .
- The oven switches on and off automatically. A signal can also be heard. The display shows the time of day and symbols A and  blink.
- Use key , , , - or + to turn the alarm off.

- The symbol  lights up and the oven lighting is switched on.
- Switch off the oven with button .

Attention:




The Pre-heat and Defrost oven functions cannot be used in combination with the automatic functions.

Oven functions OKW698

Oven lighting

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

While the oven is being used, the lighting is turned on until 3 minutes after the set temperature has been reached. Then the lighting is turned off automatically.

Press one of the buttons , , , - or +. The oven lighting is turned on for 1 minute.

Preheating

In this setting the oven is heated extra quickly. After the set temperature has been reached, you can use another oven function in the usual way.

Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements.

Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking.

Top heat

This setting is suitable for a giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them.

Grill

Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

Grill + ventilation

The heat from the grilelement will be circulated around the dish by the blower.

This setting is suitable for thin pieces of meat and chicken halves.

Pizza function

This setting is suitable for preparing pizzas.

Hot air

The fan in the rear wall distributes the hot air in the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time.

Thawing

You can defrost food more quickly in this setting. The ventilator blows cold air. The temperature display shows “dEF”.

Baking tips

Oven levels

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

Tins are important

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

How to test whether or not a cake is cooked

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

The cake has not risen proper

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

The cake has sunk in the middle

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

The cake is too dark on the top

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

The cake is too dark on the bottom

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

Colour difference

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

The soufflé is much too dark on top

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

The biscuits stick to the baking sheet

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

The cake will not turn out of the tin

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

Roasting

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

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

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

Roasting table

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

The figures in this table are guidelines.

Hot air grilling

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

Time table for grilling

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

The figures in this table are guidelines.

Browning

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

Small pieces of meat

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


Large pieces of meat

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

Drying

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

Thawing

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

Thawing periods for frozen products

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

The figures in the table are guidelines.

Cleaning

Enamelled parts

The inside of the oven door, the side panels, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.

Chrome

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

Plastic/glass

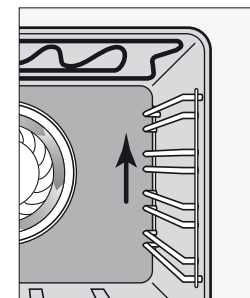
Clean the handle and knobs with soapy water or Glassex.

Sealing rubber

Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

A tip

Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains.



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 mm², 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

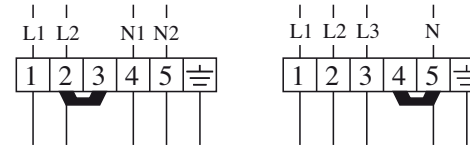
- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

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.

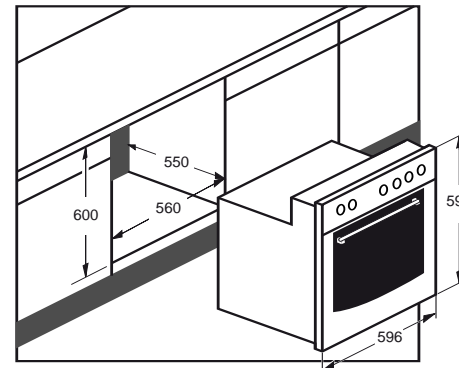


Technical data

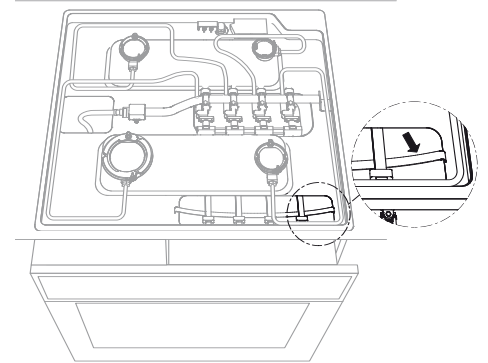
oven type	693	695	698	673	653
		696			
model					
solo-oven	■	■	■	-	-
combi-oven with cooker	-	-	-	electr. gas	
electrical connection					
230 V	■	■	■	-	■
230 V - 380 V/400 V	-	-	-	■	-
50 Hz	■	■	■	■	■
nominal power kW	2,2	2,5	3,4	9,2	2,2

Combination of oven 653 with Pelgrim cooker

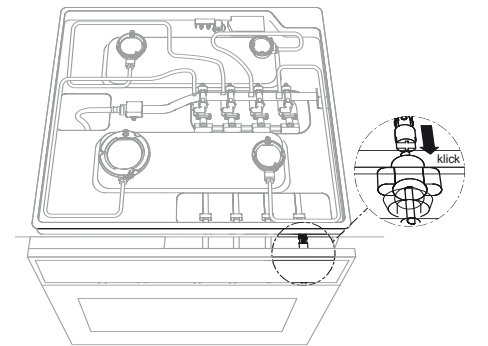
- Connect the oven to the electricity supply.
- Slide the oven 2/3 into the cupboard.



- Remove the protective devices that secure the cardan joints during transport.



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

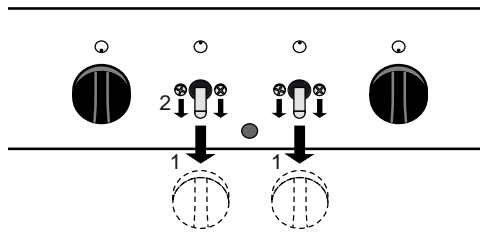


- First fit the plastic caps in the holes of the oven frame and then screw the oven to the kitchen cabinet.
- Check that the cardan joint is working.

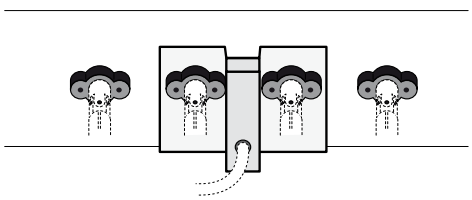
Combination of the 653 oven with the Pelgrim GKV106 gas hob

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

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



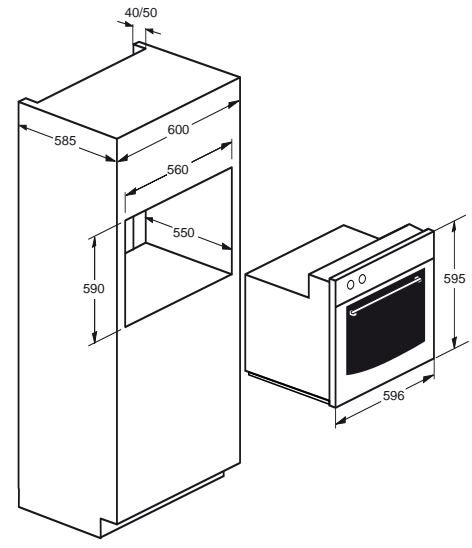
3. Remove the decorative knob from the attachment plate.
4. Fit the spark ignition box to the attachment plate.
5. Screw the attachment plate and the cardan holders firmly onto the dashboard again. Take care that the cardan holders are fitted in the correct position.



6. Replace the control knobs.

Solo-oven 693/695/696/698

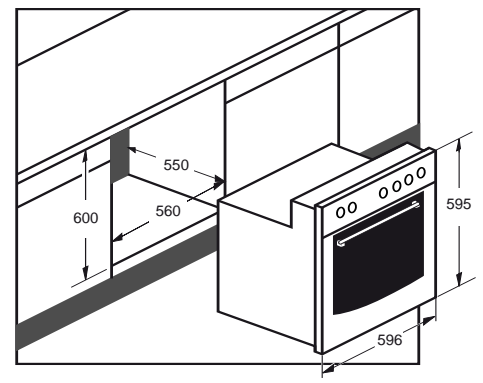
- Connect oven to the electrical mains.
- Slide the oven into the cupboard.
- Open the oven door and fasten the oven with two screws on each side wall.



Combination of the 673 oven and the Pelgrim electrical or ceramic cooker

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

- Connect the oven to the electrical mains and connect the cooker's 15-pole plug to the oven's counter-plug.



- Now slide the oven into the cupboard.
- First fit the plastic caps in the holes of the oven frame and then screw the oven to the kitchen cabinet.

Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Introduction

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

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

Bonne cuisson !

Table des matières

■ Description de l'appareil	46 - 47
■ Sécurité	48
Précautions à prendre	48
■ Avant utiliser le four	48
■ Commande	49 - 57
Tables de cuisson	49
Minuteur coupe-circuit	49
Horloge électronique	50
Fonctions four	51
Four à commande par Touch Ccontrol OKW698	54
Fonctions four OKW698	57
■ Application	58 - 60
Conseils de cuisson	58
Cuisson	59
Gril	60
Dorer	60
Déshydratation	60
Décongeler	60
■ Entretien	61
Nettoyage	61
■ Installation	62 - 65
■ Elimination de l'emballage et appareil .	66

OST653 - 673 - 693

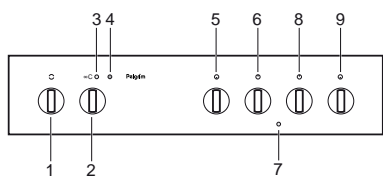
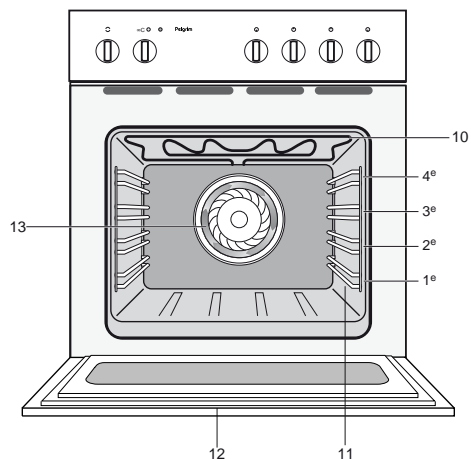


tableau de commande type OST653

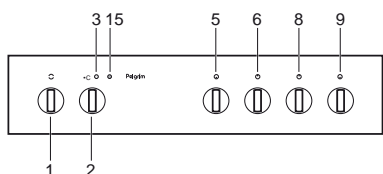


tableau de commande type OST673

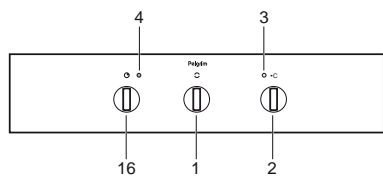


tableau de commande type OST693

OKW653 - 673 - 693 - 695 - 696 - 698

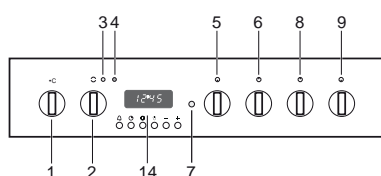
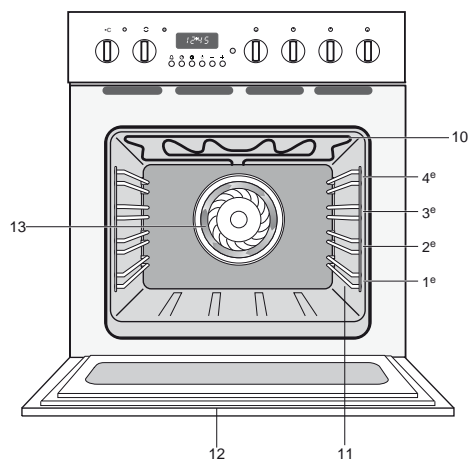


tableau de commande type OKW653

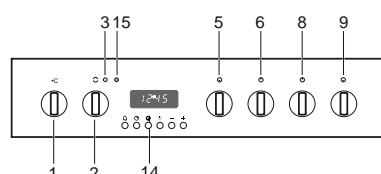


tableau de commande type OKW673

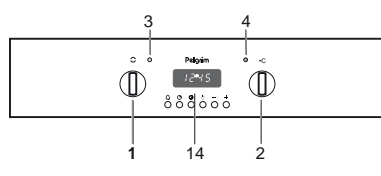


tableau de commande type OKW693 - 695 - 696

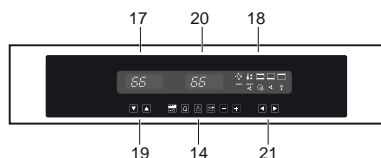


tableau de commande type OKW698

Description de l'appareil - OST

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

Description de l'appareil - OKW

- 1 – bouton de commande de fonction du four
- 2 – bouton de commande de température du four
- 3 – témoin de température du four
- 4 – témoin du four
- 5 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 6 – bouton de commande zone de cuisson arrière gauche
- 7 – bouton d'allumage piézo-électrique table de cuisson à gaz
- 8 – bouton de commande zone de cuisson arrière droite
- 9 – bouton de commande zone de cuisson avant gauche
- 10 – élément de chauffage chaleur supérieur/gril
- 11 – glissières à quatre niveaux
- 12 – porte du four
- 13 – ventilateur
- 14 – horloge électronique
- 15 – témoin du table de cuisson électrique / céramique
- 17 – affichage de température du four
- 18 – affichage de fonction du four
- 19 – réglage de la température
- 20 – affichage horloge électronique
- 21 – réglage de la fonction 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 grilades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur une table de cuisson chaude.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Fermer toujours la porte quand vous allez griller.
- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut ressembler en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est fermée sous la couverture.

Avant utiliser le four

Préparer pour l'utilisation

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

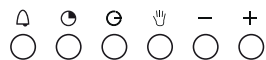
Remarque

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

Nettoyage immédiat

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

Réglage de l'heure (si option présente)



En cas d'une panne de courant ou le tout premier branchement de l'appareil, 3 zéros clignotent sur le visuel. Il faut régler de nouveau l'heure.

- Appuyez simultanément sur la touche et sur la touche .
- Appuyez sur les touches $-/+$ pour indiquer l'heure exacte.

L'heure réglée est automatiquement mémorisée après quelques secondes.

Tables de cuisson

Le four combi 673 peut être uniquement utilisé en combinaison avec des tables de cuisson électrique ou céramique Pelgrim.

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

Conseil

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

Récipients

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

Utiliser toujours un couvercle

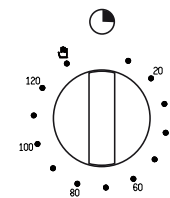
Une cuisson sans couvercle ou avec couvercle déplacé provoque un gaspillage d'énergie inutile.

Questions prioritaires en cas de cuisson sur plaques électrique et céramique

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

Minuteur coupe-circuit (si option présente)



Utilisation sans minuterie d'arrêt

- Tournez le bouton de la minuterie vers la gauche sur position .
- L'appareil est réglé sur commande manuelle.

Arrêt automatique avec la minuterie

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

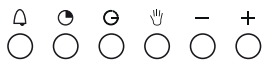
- Choisissez une fonction de four ou température en tournant le symbole désiré (voir "Fonctions four").
- Tournez tout à fait le bouton de la minuterie vers la droite sur 120 minutes. De cette façon, vous tendez le ressort.
- Tournez le bouton de la minuterie dans le sens opposé (vers la gauche) jusqu'au temps désiré.

Le four est en marche et émet un signal une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement.

- Tournez de nouveau le bouton de la minuterie sur position pour commande manuelle.

Horloge électronique (si option présente)

12:45



Minuterie

Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle. Le minuteur n'éteint pas le four.

- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer l'heure exacte. Le symbole apparaît sur le visuel. Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure apparaîtra.
- Appuyez sur la touche pour visualiser le temps restant. Le temps restant s'affiche pendant 5 secondes sur l'écran de contrôle.
- Le signal sonore se déclenche une fois le temps réglé écoulé. Le symbole sur l'écran s'éteint. Coupez le signal sonore avec la touche .

Arrêt automatique avec fonction de temps de cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée.
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+. Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure réapparaît. "AUTO" et s'allument.

- Le four est en marche et c une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement. Le symbole sur l'écran s'éteint.
- Coupez le signal sonore avec la touche .

Arrêt automatique avec fonction d'heure de fin de cuisson

Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée.
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches -/+. L'heure apparaît cinq secondes après que le bouton ait été relâché. "AUTO" et s'allument.
- Le four est en marche et émet un signal une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le four s'éteint alors automatiquement. Le symbole sur l'écran s'éteint.
- Coupez le signal sonore avec la touche .

Mise en marche et arrêt automatiques avec fonction temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson

Déposez votre plat dans le four. Réglez le temps de préparation et l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

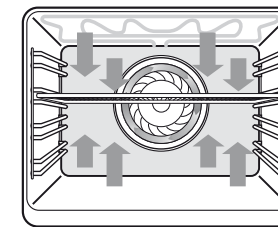
Le four calcule lui-même l'heure de mise en marche et s'éteint automatiquement une fois le temps de préparation écoulé.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée.
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+. L'heure apparaît cinq secondes après que le bouton ait été relâché. "AUTO" et s'allument. Le four est en marche.
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche le délai de cuisson le plus rapide.
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer la fin précise de la cuisson. "AUTO" et s'allument. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal retentit également.
- Coupez le signal sonore avec la touche .

Arrêt du four avant la fin programmée

- Positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0. Les lampes d'indication s'éteignent, l'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche . L'appareil est réglé sur commande manuelle.

Fonctions four



Conventionnel

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

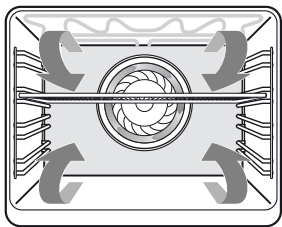
Condensation

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

Uniquement chaleur par le bas

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

Air chaud pulsé



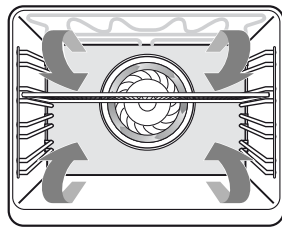
Le ventilateur placé dans la paroi arrière répand l'air chaud dans le four. Avec cette air les préparations sont chauffées. Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément. L'air chaud pulsé est un système parfaitement approprié à la préparation de quatre-quarts, de gâteaux secs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

Gril

Pour griller et gratiner des préparations. Les préparations sont chauffées par la chaleur du élément gril/cuit combinée. Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille.

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.

Air chaud avec gril



En réglant le bouton du four à chaleur tournante sur la position gril supérieure, le ventilateur sera enclenché pendant que vous ferez cuire des grillades. Le ventilateur propulse la chaleur tout autour du plat.

Cette position est appropriée pour des pièces de viande peu épaisses et des moitiés de poulet.

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

Turbo-grill

Les plats sont réchauffés par la chaleur rayonnante du gros gril et les deux éléments de gril sont mis en marche, cependant sans ventilateur. Voyez à cet effet la position "Ventilateur + gril".

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.


Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume. Cette position est facile pour le nettoyage du four.

Ventilateur + chaleur par le bas

Cette position convient principalement pour la cuisson de gâteaux avec une couverture liquide, de tartes aux fruits et de pâtisseries humides dans des moules ou sur la plaque. Placez le plat sur le premier ou le deuxième gradin à partir du bas.

Position de décongélation

Vous pouvez décongeler vos aliments avec le ventilateur du four à air pulsé. Sortez les produits congelés de leur emballage et posez-les dans un plat. Mettez le plat sur la grille dans le gradin 1. Positionnez le bouton du four sur la position  (le ventilateur souffle maintenant de l'air froid).

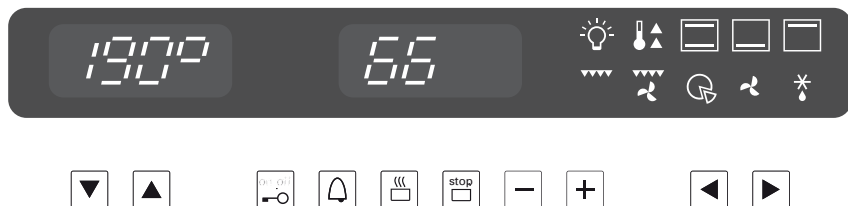
Convectionnel + ventilateur

Le préparation est chauffée par la chaleur par le haut et par le bas. Le ventilateur propulse la chaleur tout autour du plat. Cette fonction est appropriée pour pain, pizza et lasagne.

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.

Four à commande par touch control OKW698



Réglage de l'heure

En cas d'une panne de courant ou le tout premier branchement de l'appareil, 4 zéros clignotent sur le visuel. Il faut régler de nouveau l'heure:

- Appuyez simultanément sur les touches et .
- ":" clignote sur le visuel. Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer l'heure exacte. L'heure réglée est automatiquement mémorisée après 3 secondes.

Réglage du signal sonore

En appuyant à plusieurs reprises sur la touche - lorsque le four est éteint, vous pouvez sélectionner un autre signal sonore. Vous pouvez choisir entre 2 signaux sonores différents.

Verrouillage sécurité enfant

Vous pouvez activer la sécurité enfants afin d'éviter que le four ne soit allumé par inadvertance.

- Appuyez sur la touche pendant 5 secondes jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur le visuel. Le verrouillage sécurité enfant est activé.

- Pour arrêter le verrouillage sécurité enfant: Appuyez de nouveau sur la touche pendant 5 secondes jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. L'heure apparaît sur le visuel.

Commande manuel du four

- Appuyez sur la touche . Le four émet un signal.
- "ON" apparaît sur le visuel, le symbole s'allume et l'éclairage du four est allumé.
- Sélectionnez une fonction du four avec les touches et .
- L'affichage de la température indique la température du four recommandée pour la fonction sélectionnée. Vous pouvez adapter la température avec les touches et .
- Le four est allumé, le symbole clignote sur l'écran tant que le four chauffe.
- Dès que la température réglée est atteinte, le symbole arrête de clignoter et un signal sonore retentit.
- Eteignez le four avec la touche .

Minuterie

Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle. Le minuteur n'éteint pas le four.

- Allumez le four avec la touche .
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche 0.00 et ":" clignote.
- Appuyez sur les touches -/+ pour régler l'heure. Le temps maximum que vous pouvez régler est de 23 heures et 59 minutes.
- Le signal sonore se déclenche une fois le temps réglé écoulé. Le symbole clignote sur l'écran.
- Coupez le signal sonore avec la touche , , - ou +.

Arrêt automatique avec fonction de temps de cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Allumez le four avec la touche .
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche A.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+. Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 10 heures.
- Sélectionnez une fonction du four avec les touches et . Le symbole apparaît sur le visuel.
- L'affichage de la température indique la température du four recommandée pour la fonction sélectionnée. Vous pouvez adapter la température avec les touches et .
- Le four est en marche et émet un signal une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement. Le visuel affiche l'heure, A et clignotent.

- Coupez le signal sonore avec la touche , , - ou +.
- Le symbole s'allume et l'éclairage du four est allumé.
- Eteignez le four avec la touche .

Arrêt automatique avec fonction d'heure de fin de cuisson

Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint automatiquement.



- Allumez le four avec la touche .
- Appuyez sur la touche . Le visuel affiche A.
- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches -/+.
- Le four émet un signal et le visuel affiche l'heure. Sélectionnez une fonction du four avec les touches et . Le symbole apparaît sur le visuel.
- L'affichage de la température indique la température du four recommandée pour la fonction sélectionnée. Vous pouvez adapter la température avec les touches et .
- Le four est en marche et émet un signal une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le four s'éteint alors automatiquement. Le visuel affiche l'heure, A et clignotent.
- Coupez le signal sonore avec la touche , , - ou +.
- Le symbole s'allume et l'éclairage du four est allumé.
- Eteignez le four avec la touche .








Mise en marche et arrêt automatiques avec fonction temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson

Déposez votre plat dans le four. Réglez le temps de préparation et l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

Le four calcule lui-même l'heure de mise en marche et s'éteint automatiquement une fois le temps de préparation écoulé.

- Allumez le four avec la touche .
- Appuyez sur la touche .
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+ . Le four émet un signal et le visuel affiche l'heure.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer la fin précise de la cuisson. Le four émet un signal de nouveau et ":" ne clignote pas.
- Sélectionnez une fonction du four avec les touches  et .
- L'affichage de la température indique la température du four recommandée pour la fonction sélectionnée. Vous pouvez adapter la température avec les touches  et .
- Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal retentit également. Le visuel affiche l'heure, A et  clignotent.

- Coupez le signal sonore avec la touche ,
- , , - ou +.
- Le symbole  s'allume et l'éclairage du four est allumé.
- Eteignez le four avec la touche .

Attention:

Les fonctions du four de Préchauffage et de Décongélation ne peuvent pas être utilisées en combinaison avec les fonctions automatiques.




Fonctions four OKW698

Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume. Cette position est facile pour le nettoyage du four.

Pendant l'utilisation du four, l'éclairage reste allumé pendant 3 minutes après que la température réglée ait été atteinte.

L'éclairage s'éteint ensuite automatiquement.

Appuyez sur l'une des touches , , , - ou +. L'éclairage du four s'allume pendant 1 minute.

Préchauffage

Le four est préchauffé encore plus rapidement sur cette position. Une fois la température réglée atteinte, vous pouvez utiliser une autre fonction du four en mode normal.

Conventional

Le préparation est chauffée par chaleur par le haut et par le bas.

Chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cœur.

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.

Grill

Appropriée pour griller des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

Grill + ventilateur

Le ventilateur propulse la chaleur tout autour du plat.

Cette position est appropriée pour des pièces de viande peu épaisses et des moitiés de poulet.

Fonction Pizza

Cette fonction est appropriée pour la préparation des pizzas.

Air chaud pulsé

Le ventilateur placé dans la paroi arrière répand l'air chaud dans le four. Avec cette air les préparations sont chauffer. Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément.

Position de décongélation

Vous pouvez décongeler des plats plus rapidement sur cette position. Le ventilateur souffle maintenant de l'air froid. Le visuel affiche "dEF".

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.

Différence de couleur

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

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

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

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

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

Le cake est difficile à démouler

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

Cuisson

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

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.

Tableau pour la cuisson de viandes

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

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

Air chaud avec grill

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

Tableau de cuisson au grill

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

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

Faire dorer les aliments

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

Petites grillades

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


Gros morceaux de viande

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

Déshydratation

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

Décongeler

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

Durée de décongélation de produits surgelés

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

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

Nettoyage

Parties émaillées

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

Parties en chrome

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

Plastique/verre

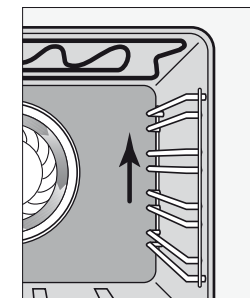
Nettoyer la poignée et les boutons dans une eau savonneuse.

Joint de porte

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

Conseil

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



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

Installation

Generalités

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

Attention :

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

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

Raccordement électrique

230 V - 50 Hz

- L'appareil doit être mis à terre. Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs. Code-couleurs :
 brun = phase L
 bleu = phase N
 vert/jaune = terre (⌚)
 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

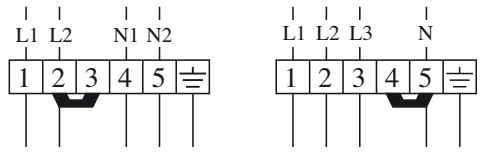
- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

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

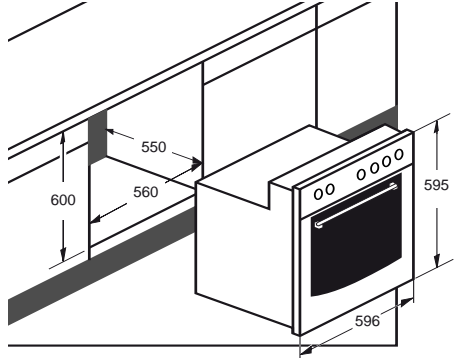


Fiche technique

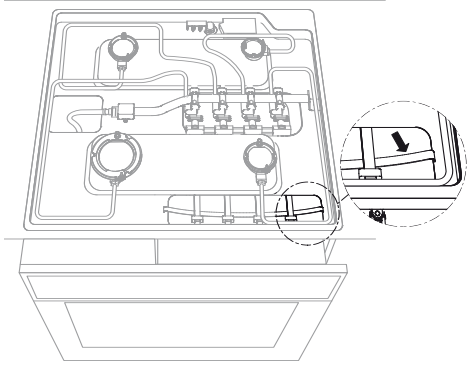
modèles	693	695 696	698	673	653
sortes					
four solo	■	■	■	-	-
four combi avec plan de cuisson	-	-	-	electr.gaz	-
branchement électrique					
230 V	■	■	■	-	■
230 V - 380 V/400 V	-	-	-	■	-
50 Hz	■	■	■	■	■
puissance nominale kW					
	2,2	2,5	3,4	9,2	2,2

Four 653 en combinaison avec une table de cuisson Pelgrim

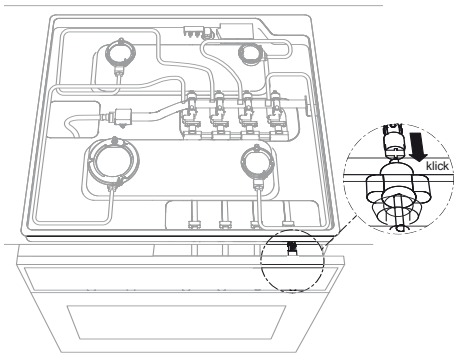
- Branchez le four à l'alimentation électrique.
- Glissez le four 2/3 dans le placard.



- Otez les dispositifs de sécurité qui immobilisent les joints universels pendant le transport.



- Glissez les joint universels sur les axes de robinet et cliquez-les en place.



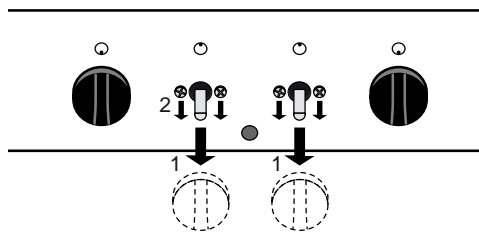
- Placez d'abord les embouts en plastique dans les trous du cadre pour four. Fixez ensuite le four au placard de cuisine en vissant.
- Vérifiez que le joint universel fonctionne correctement.

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

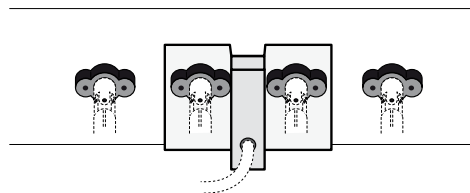
Lors de l'encastrement sous la plaque de cuisson au gaz GKV106, le boîtier abritant l'allumage commandé de la plaque de cuisson doit être installé au dos du tableau du four.

1. Enlevez les touches de commande du milieu situées sur le tableau en les tirant vers vous (1) ;

2. Enlevez les vis (2) en démontant les porte-cardans et le panneau de fixation;



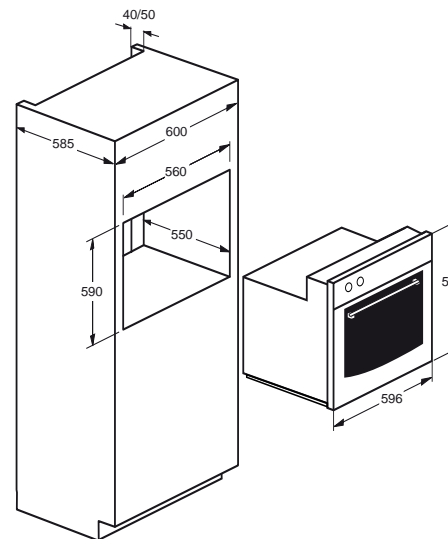
3. Enlevez la touche ornementale de la plaque de fixation ;
4. Fixez le boîtier abritant l'allumage commandé sur la plaque de fixation ;
5. Vissez la plaque de fixation et les porte-cardans sur le tableau. Veillez à ce que le porte-cardan soit remis dans sa position correcte ;



6. Remplacez les touches de commande.

Four solo 693/695/696/698

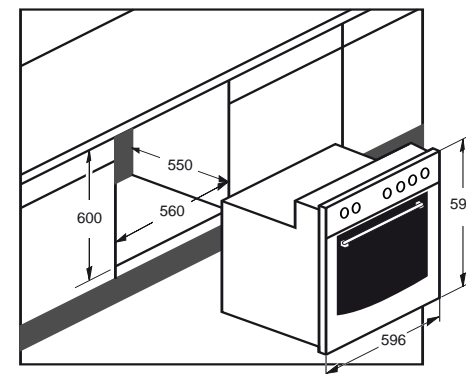
- Brancher la prise du four.
- Encastrer le four dans l'élément.
- Ouvrir la porte du four et fixer à l'aide de deux vis par paroi latérale.



Four 673 en combinaison avec la table de cuisson électrique ou céramique Pelgrim

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.

Elimination de l'emballage et appareil

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé
L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Évacuez ces matériaux en bonne et due forme
et conformément aux dispositions légales.

Sur la plaque signalétique porte le symbole
d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit
pas être éliminé avec les déchets urbains. Le
produit doit être remis à l'un des centres de
collecte sélective prévus par l'administration
communale ou auprès des revendeurs
assurant ce service.

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

Pour rappeler l'obligation d'éliminer
séparément les appareils électroménagers, le
produit porte le symbole d'un caisson à
ordures barré.

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.

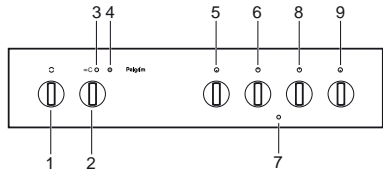
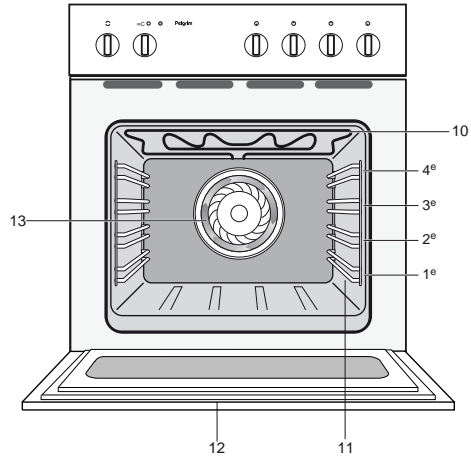
Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung
und die Installationsanweisungen sorgfältig -
einem eventuell folgenden Benutzer des
Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

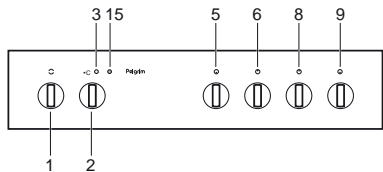
Inhaltsangabe

■ Gerätebeschreibung	68 - 69
■ Sicherheit	70
Worauf Sie achten müssen	70
■ Befor Sie der Ofen benutzen	70
■ Bedienung	71 - 79
Kochfelder	71
Ausschalttimer	71
Elektronische Uhr	72
Ofenfunktionen	73
Touch Control Ofen OKW698	76
Ofenfunktionen OKW698	79
■ Gebrauch	80 - 82
Tips für das Backen	80
Braten	81
Grillen	82
Bräunen	82
Trocknen	82
Auftauen	82
■ Pflege	83
Reinigung	83
■ Installation	84 - 87
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät ..	88

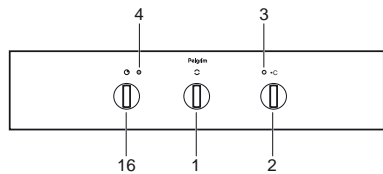
OST653 - 673 - 693



Bedienungsblende Typ OST653

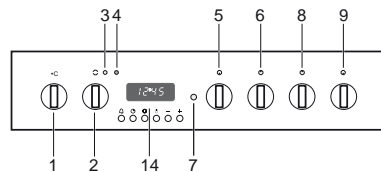
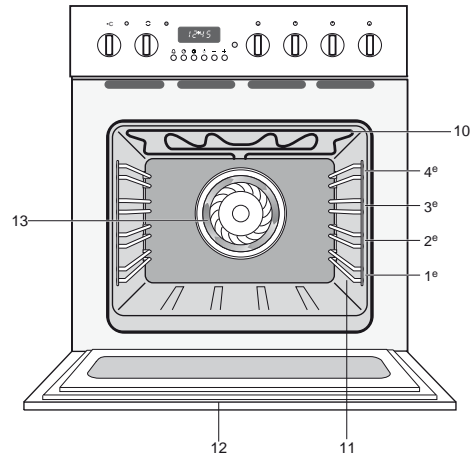


Bedienungsblende Typ OST673

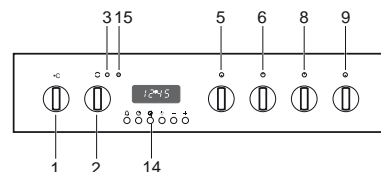


Bedienungsblende Typ OST693

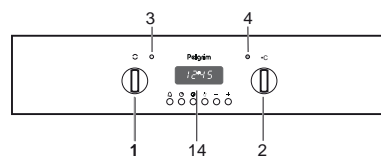
OKW653 - 673 - 693 - 695 - 696 - 698



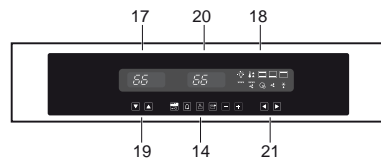
Bedienungsblende Typ OKW653



Bedienungsblende Typ OKW673



Bedienungsblende Typ OKW693 - 695 - 696



Bedienungsblende Typ OKW698

Gerätebeschreibung - OST

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

Gerätebeschreibung - OKW

- 1 – Funktionsschalter Backofenfunktion
- 2 – Funktionsschalter Backofentemperatur
- 3 – Kontrolleuchte für Backofentemperatur
- 4 – Kontrolleuchte für Backofen
- 5 – Funktionsschalter Kochzone links vorne
- 6 – Funktionsschalter Kochzone links hinten
- 7 – Funkenzündung Gaskochmulde
- 8 – Funktionsschalter Kochzone rechts hinten
- 9 – Funktionsschalter Kochzone rechts vorne
- 10 – Heizelement für Oberhitze bzw. zum Grillieren
- 11 – Schienen in vier Höhen
- 12 – Ofentür
- 13 – Ventilator
- 14 – Elektronische Uhr
- 15 – Kontrolleuchte für Elektro-/ Glaskeramikkochfeld
- 17 – Display Backofentemperatur
- 18 – Display Backofenfunktionen
- 19 – Einstellen Backofentemperatur
- 20 – Display Elektronische Uhr
- 21 – Einstellen Backofenfunktion

Worauf Sie achten müssen

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

Befor Sie der Ofen benutzen

Gebrauchsfertig machen

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

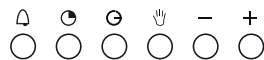
Anmerkung

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

Sofortige Reinigung

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

Einstellen der Tageszeit (wenn zutreffend)



Bei einer Stromstörung oder beim ersten Anschluß blinken 3 Nullen auf dem Display. Die Tageszeit muß neu eingestellt werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .
- Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die Zeit ein. Die eingestellte Uhrzeit wird nach wenigen Sekunden automatisch gespeichert.

Kochfelder

Der Kombinationsofen 673 kann ausschließlich mit einem elektrischen Kochfeld von Pelgrim oder einem glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Der Kombinationsofen 653 kann mit einem Gaskochfeld von Pelgrim kombiniert werden. Zu obenstehenden Kochfeldern gibt es eine getrennte Bedienungsanleitung.

Tip

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

Töpfe

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

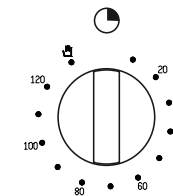
Immer mit Topfdeckel kochen

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

Aufmerksamkeitspunkte bei elektrischem und Glaskeramik-Kochen

Salzwasser und nasse Böden beschädigen das Kochfeld. Achten Sie darauf, daß die Kochfelder immer trocken sind. Bei übergekochten Speisen ist das Kochfeld unverzüglich zu reinigen. Die beste Wärmeübertragung wird erzielt, wenn Topf und Kochfeld bzw. Kochzone gleich groß sind.

Ausschalttimer (wenn zutreffend)



Gebrauch ohne Ausschalttimer

- Drehen Sie die Ausschalttimer nach links auf .

Der Ofen kann jetzt ohne Ausschalttimer benutzt werden.

Automatisch ausschalten mit den Ausschalttimer

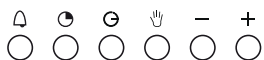
Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion oder Temperatur, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Drehen Sie den Zeitschaltknopf ganz nach rechts auf 120 Minuten. Dadurch wird die Feder gespannt.
- Drehen Sie den Zeitschaltknopf zurück (nach links), bis Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.

- Drehen Sie die Ausschalttimer wieder nach links auf . Das Gerät ist auf Handbedienung eingestellt.

Elektronische Uhr (wenn zutreffend)



Kurzzeitwecker

Nur nach Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Kurzzeitwecker schaltet den

Backofen nicht aus.

- Drücken Sie die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die Zeit ein. leuchtet im Display. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint die Tageszeit.
- Zur Restzeitanzeige die Taste drücken. Die Restzeit wird 5 Sek. lang angezeigt.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Symbol im Display erlischt. Den Signalton mit der Taste abschalten.

Automatisch ausschalten mit Backzeit

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Backzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten.

- Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus. Das Symbol im Display erlischt.
- Den Signalton mit der Taste abschalten.

Automatisch ausschalten mit Endzeit

Der Backofen schaltet sich nach Erreichen der Endzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Endzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten.
- Der Backofen ist eingeschaltet und bei Erreichen der Endzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus. Das Symbol im Display erlischt.
- Den Signalton mit der Taste abschalten.

Automatisch Ein- und Ausschalten mit Backzeit und Endzeit

Stellen Sie ein Gericht in den Backofen.

Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muss.

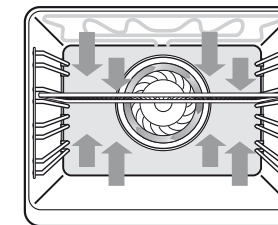
Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf des Backvorgangs automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Backzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten. Der Backofen ist eingeschaltet.
- Drücken Sie die Taste . Im Display wird die frühestmögliche Endzeit angezeigt
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Endzeit erreicht ist. "AUTO" und leuchten. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Es ertönt auch ein Signal.
- Den Signalton mit der Taste abschalten.

Zwischenzeits Ausschalten der Ofen

- Drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter auf 0. Die Anzeigelampen erlöschen. Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Drücken Sie die Taste . Das Gerät ist auf Handbedienung eingestellt.

Ofenfunktionen



Konventionell

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

Kondenswasserbildung

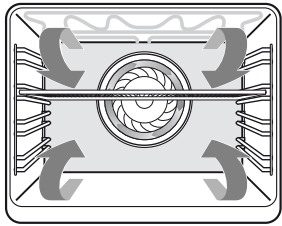
Beim Braten und Backen, insbesondere bei der Zubereitung von Brot, Pizzen etc., entsteht Flüssigkeit. Dies ist völlig normal. Bei mehreren Formen bildet sich selbstverständlich auch mehr Kondenswasser in den Öfen.

Unterhitze

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

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

Heißluft



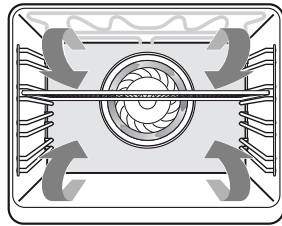
Das Gebläse in der Rückwand verbreitet die Heißluft im Backofen. Damit erwärmen sich die Gerichte. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Das Heißluftsystem eignet sich hervorragend zum Backen von Rührkuchen, Plätzchen und Apfelkuchen. Sie können sogar auf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

Grill

Für das Grillen und von Gerichte. Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom kombinierten Grill/Backelement. Flache Stücken Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

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.

Heißluft-grill



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

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

Turbo-grill

Die Speisen werden von der Strahlungswärme des großen Grills erwärmt, wobei beide Grillelemente eingeschaltet sein müssen, jedoch ohne Umluft. Siehe dazu Stufe "Gebläse + Grill".

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.


Backofenbeleuchtung

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

Gebläse + Unterhitze

Diese Stellung ist besonders zum Backen von Torten mit feuchtem Belag geeignet wie zum Beispiel Obsttorten, feuchter Kuchen in Formen oder auf dem Blech. Backform oder blech auf die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Auftauen

Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen. Nehmen Sie die Tiefkühlproduk-te aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost (Schiene 1). Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand  (der Ventilator bläst nun kalte Luft).

Konventionell + Gebläse

Das Gericht wird erhitzt durch die Wärme der Über- und Unterelementen. Die Strahlungswärme wird dann vom Ventilator um das ganze Gericht herum verteilt. Diese Stufe ist geeignet für Brot, Pizza und Lasagna.

Gehäusekühlung

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

Touch Control Ofen OKW698



Einstellen der Tageszeit

Bei einer Stromstörung oder beim ersten Anschluß blinken 4 Nullen im Display. Die Tageszeit muß neu eingestellt werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .
- Auf dem DisplayStellen blinkt “:”. Stellen Sie mit den Tasten –/+ die Zeit ein.
- Die eingestellte Uhrzeit wird nach 3 Sekunden automatisch gespeichert.

Tonsignal einstellen

Um ein anderes Tonsignal zu wählen, bei ausgeschaltetem Ofen mehrmals die – Taste drücken. Sie können aus 2 verschiedenen Tonsignalen wählen.

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung aktivieren, um zu vermeiden, dass der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.

- Drücken Sie 5 Sekunden die Taste bis im Display erscheint. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Zum Ausschalten der Kindersicherung: Drücken Sie nochmal 5 Sekunden die Taste bis erlischt. Im Display erscheint wieder die Tageszeit.

Manueller Betrieb des Ofens

- Drücken Sie die Taste . Es ertönt ein Signalton.
- Auf dem Display erscheint “ON” und leuchtet . Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.
- Wählen Sie eine Backofenfunktion mit den Tasten und .
- Die Temperaturanzeige gibt die empfohlene Backofentemperatur für die gewählte Funktion wieder. Sie können diese Temperatur ändern mit den Tasten und .
- Der Backofen ist eingeschaltet, während des Vorwärmens blinkt das Symbol im Display.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, hört das Symbol auf zu blinken und ertönt ein Signalton.
- Schalten Sie den Backofen aus mit der Taste .

Kurzzeitwecker

Nur nach Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Kurzzeitwecker schaltet den Backofen nicht aus.

- Schalten Sie den Backofen ein mit der Taste .
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint 0:00 und blinkt “:”.
- Stellen Sie mit den Tasten –/+ die Zeit ein. Die maximale Zeit ist 23 Stunden und 59 Minuten.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt .
- Schalten Sie den Signalton ab mit einer der Tasten , , , - oder +.

Automatisch ausschalten mit Backzeit

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- Schalten Sie den Backofen ein mit der Taste .
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint A.
- Stellen Sie mit den Tasten –/+ die Backzeit ein. Die maximale Zeit ist 10 Stunden.
- Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Tageszeit. Wählen Sie eine Backofenfunktion mit den Tasten und . Im Display erscheint das Symbol .
- Die Temperaturanzeige gibt die empfohlene Backofentemperatur für die gewählte Funktion wieder. Sie können diese Temperatur ändern mit den Tasten und .
- Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.

Im Display erscheint die Tageszeit und blinken A und .

- Schalten Sie den Signalton ab mit einer der Tasten , , , - oder +.
- Das Symbol leuchtet und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.
- Schalten Sie den Backofen aus mit der Taste .

Automatisch ausschalten mit Endzeit

Der Backofen schaltet sich nach Erreichen der Endzeit automatisch aus.









- Schalten Sie den Backofen ein mit der Taste .
- Drücken Sie die Taste . Im Display erscheint A.
- Stellen Sie mit den Tasten –/+ die gewünschte Endzeit ein.
- Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Tageszeit. Wählen Sie eine Backofenfunktion mit den Tasten und . Im Display erscheint das Symbol .
- Die Temperaturanzeige gibt die empfohlene Backofentemperatur für die gewählte Funktion wieder. Sie können diese Temperatur ändern mit den Tasten und .
- Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus. Im Display erscheint die Tageszeit und blinken A und .
- Schalten Sie den Signalton ab mit einer der Tasten , , , - oder +.
- Das Symbol leuchtet und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.
- Schalten Sie den Backofen aus mit der Taste .








Automatisch Ein- und Ausschalten mit Backzeit und Endzeit

Stellen Sie ein Gericht in den Backofen. Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muss.

Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf des Backvorgangs automatisch aus.

- Schalten Sie den Backofen ein mit der Taste .
- Drücken Sie die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die Backzeit ein. Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Tageszeit.
- Drücken Sie die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die gewünschte Endzeit ein. Es ertönt nochmal ein Signalton und ":" blinkt nicht mehr.
- Wählen Sie eine Backofenfunktion mit den Tasten  und .
- Die Temperaturanzeige gibt die empfohlene Backofentemperatur für die gewählte Funktion wieder. Sie können diese Temperatur ändern mit den Tasten  und .
- Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Es ertönt auch ein Signal. Im Display erscheint die Tageszeit und blinken A und .

- Schalten Sie den Signalton ab mit einer der Tasten , , , - oder +.
- Das Symbol  leuchtet und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.
- Schalten Sie den Backofen aus mit der Taste .

Achtung:

Die Ofenfunktionen Vorwärmen und Auftauen können nicht zusammen mit den automatischen Funktionen benutzt werden.

Ofenfunktionen OKW698

Backofenbeleuchtung

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

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, bleibt die Beleuchtung noch 3 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur an. Dann schaltet die Beleuchtung automatisch ab.

Eine der Tasten , , , - oder + drücken. Die Ofenbeleuchtung wird für 1 Minute aktiviert.

Vorheizen

In dieser Stufe wärmt der Ofen extra schnell vor. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können die anderen Ofenfunktionen wieder benutzt werden.

Konventionell

Das Gericht wird erheizt durch die Wärme der Über- und Unterelementen.

Unterhitze

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

Oberhitze

Diese Stufe ist geeignet für Soufflés, Schaumgebäck usw., die noch etwas durchbacken müssen.

Grill

Diese Stufe ist für dünne Fleischstücken und halbe Hähnchen geeignet. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

Grill mit Gebläse

Die Strahlungswärme wird dann vom Ventilator um das ganze Gericht herum verteilt. Diese Stufe ist für dünne Fleischstücken und halbe Hähnchen geeignet.

Pizzafunktion

Diese Funktion ist speziell geeignet für das Backen von Pizzas.

Heißluft

Das Gebläse in der Rückwand verbreitet die Heißluft im Backofen. Damit erwärmen sich die Gerichte. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen.

Auftauen

In dieser Stufe werden die Mahlzeiten schneller aufgetaut. Der Ventilator bläst kalte Luft. Im Display erscheint "dEF".

Tips für das Backen

Backhöhen

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

Backformen

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

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist

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

Die Torte fällt zusammen

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

Die Torte ist eingefallen

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

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel

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

Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel

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

Unterschiedliche Farben

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

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel

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

Die Plätzchen kleben am Backblech

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

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen

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

Braten

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

Der Bratschlitten ist ideal zum Braten von Fleischstücken, die mehr als 1 kg wiegen.

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

Bratzeitabelle für verschiedene Sorten Fleisch.

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

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Heißluft-grill

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

Grillzeitentabelle für Rundum Grillieren

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

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Bräunen

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

Kleine Fleischstücke

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


Große Stücke Fleisch

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

Trocknen

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

Auftauen

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

Auftauen von Tiefkühlkost

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

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Reinigung**Emaillierte Teile**

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

Chrom

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

Kunststoff/Glas

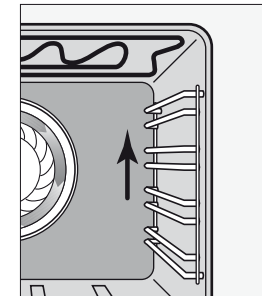
Handgriffe und Knöpfe mit Spülmittel oder mit einem Glasreiniger säubern.

Abdichtungsgummi

Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

Ein Tip für Sie

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



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

Installation

Allgemeines

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

Beachten Sie:

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

Elektrischer Anschluß

230 V - 50 Hz.

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

Anschlußschemen

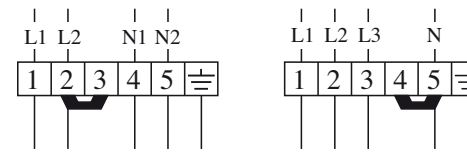
- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

Anschlußklemmen

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

Elektrischer Anschluß

Zwei- oder Dreiphasenanschluß



Technische Daten

Ofenyp	693	695	698	673	653
		696			

Ausführung

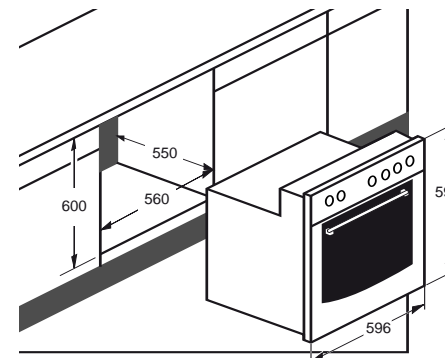
Solo-Ofen	■	■	■	-	-
Kombi-Ofen mit Kochfeld	-	-	-	Elektr.	Gas

elektrischer Anschluß

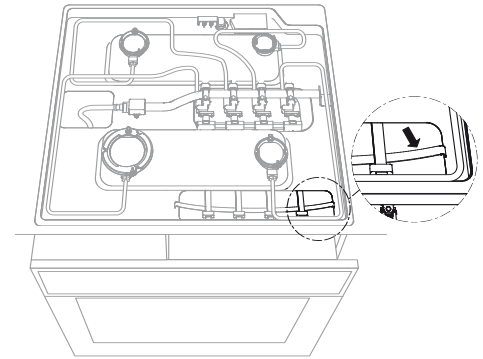
230 V	■	■	■	-	■
230 V - 380 V/400 V	-	-	-	■	-
50 Hz	■	■	■	■	■
Nennleistung kW	2,2	2,5	3,4	9,2	2,2

Kombination des Ofens 653 mit einem Pelgrim-Gaskochfeld

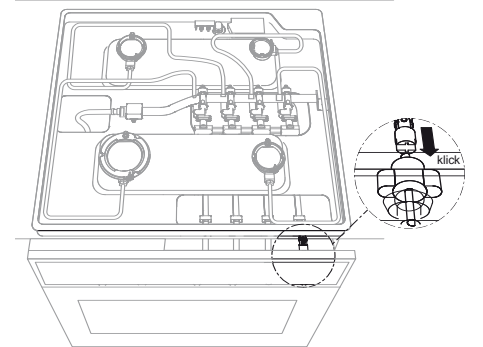
- Den Backofen an das Netz anschließen.
- Den Backofen zu 2/3 in den Schrank schieben.



- Den Transportschutz der Kardanverbindungen entfernen.



- Die Kardanverbindungen auf die Achse der Schaltgriffe des Backofens schieben und einklinken.

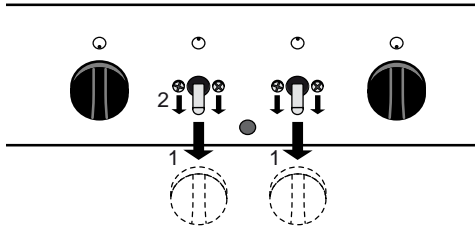


- Die Öffnungen im Backofenrahmen erst mit den Kunststoffkappen schließen und dann den Backofen am Küchenschrank festschrauben.
- Die Funktion der Kardanverbindungen kontrollieren.

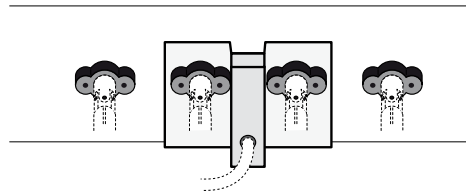
Kombination des Backofens 653 mit der Pelgrim-Gaskochmulde GKV106

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

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



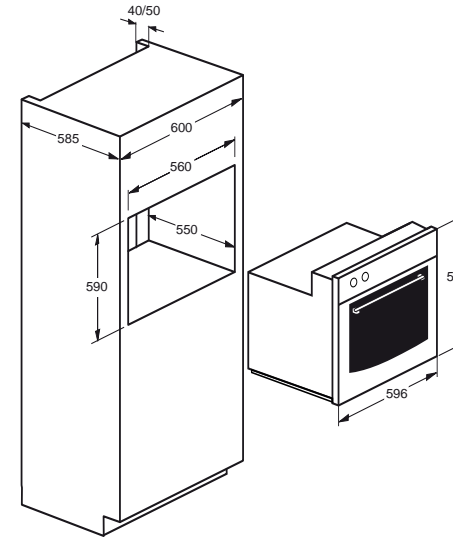
3. Entfernen Sie den Zierschaltgriff aus der Befestigungsplatte.
4. Befestigen Sie die Funkenzündeinrichtung auf der Befestigungsplatte.
5. Schrauben Sie die Befestigungsplatte und die Schaltachse wieder auf der Schaltblende fest. Achten Sie auf die richtige Montageposition der Schaltachse.



6. Die Schaltgriffe wieder anbringen.

Solo-ofen 693/695/696/698

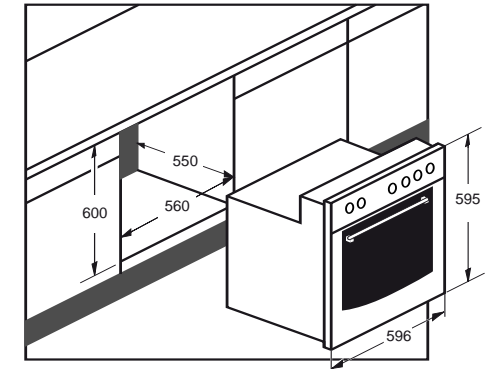
- Ofen an das Stromnetz anschließen.
- Ofen in den Schrank schieben.
- Ofentür öffnen und mit 2 Schrauben je Seitenwand festschrauben.



Kombination des Ofens 673 mit dem elektrischen oder glaskeramischen Kochfeld von Pelgrim

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

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



- Den Ofen nun in den Schrank schieben.
- Die Öffnungen im Backofenrahmen erst mit den Kunststoffkappen schließen und dann den Backofen am Küchenschrank festschrauben.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

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

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

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.