



OVM624RVS
OVM624MAT
OVM626RVS
OVM626MAT
OVP626RVS

Handleiding
Oven

Pelgrim

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	7
Deurschakelaars	8
'Zachtsluitende' deur	8
Koelventilator	8
Bediening	9

Eerste gebruik

Eerste gebruik	11
----------------	----

Gebruik

Oven gebruiken	13
'Recepten'-functie en 'Snelle recepten'-functie	13
'Oven'-functie	15
Temperatuurinstelling	17
Oveninstellingen	17
De timer	21
Fase bakken (koken stap voor stap)	22
Starten met het programma	23
Stoppen met het programma	23
Favorieten (favoriete recepten)	24
Extra's (aanvullende functies)	24
Menu (algemene instellingen)	26

Reinigen

Het toestel reinigen	28
Reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)	28
De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)	29
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	30
Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur	31
Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de ovendeur	31
Ovenlamp vervangen	32

Problemen oplossen

Algemeen	33
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	35
--	----

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1	36
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

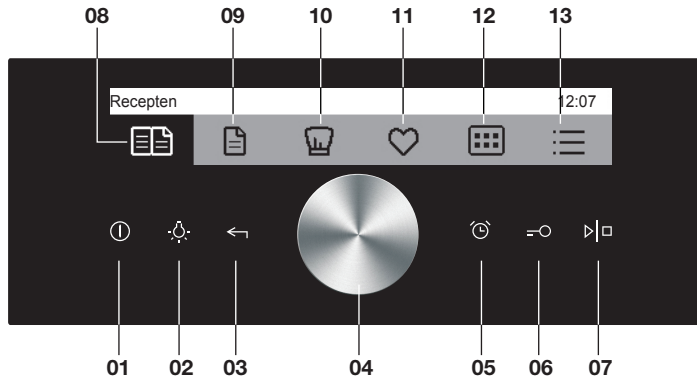


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

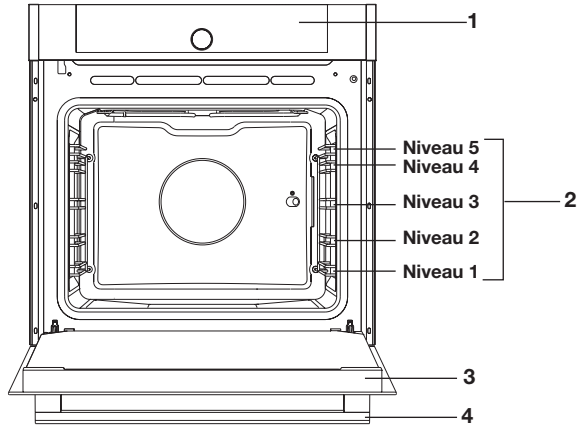
*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

Bedieningspaneel



1. Aan/uit
2. Ovenlamp aan/uit
3. 'Terug'-toets
 - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
 - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Selectieknop
 - De instelling wordt gekozen door aan de knop te draaien
 - Door de knop in te drukken, wordt de keuze bevestigd
5. Keukenwekker
6. Kinderslot
7. Start/stop
 - Aanraken: START
 - Aanraken tijdens het in werking zijn: STOP
8. 'Recepten'-functie
9. 'Snelle recepten'-functie
10. 'Oven'-functie
11. Favorieten
12. Extra's
13. Menu

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Deur
4. Deurgreep

Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
 - Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
 - Sluit de oven deur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

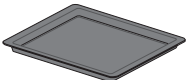

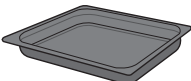
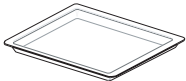



Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!

Accessoires

Bij uw toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p>Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	<p>Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Kernthermometer; deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.</p>
	<p>Pyrolyse geleiderails; gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

Deurschakelaars

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.

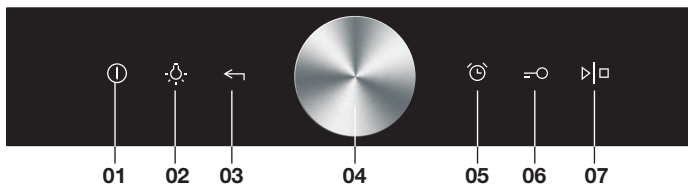
'Zachtsluitende' deur

Deze oven heeft een 'zachtsluitende' deur. Het dempt de beweging bij het sluiten van de deur vanaf een hoek van 75° en sluit de deur automatisch. Een lichte druk tegen de deur (vanaf een hoek van 15° ten opzichte van een gesloten deur) zorgt ervoor dat de deur vanzelf en zacht sluit.

Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Bediening



Aan/Uit-toets (01)

- Schakel het toestel in of uit met de 'Aan/uittoets'.

Verlichting (02)

- De verlichting gaat automatisch branden wanneer u de deur opent of het toestel inschakelt. De verlichting gaat na ongeveer 1 minuut automatisch uit.
- U kunt de verlichting ook inschakelen door op de toets 'Verlichting' te drukken.
- De verlichting is ook op 'continu branden' in te stellen. Dit is te regelen via Menu / Kookinstellingen.

Terugtoets (03)

- Druk kort op deze toets om terug te keren naar het vorige menu.
- Druk lang op deze toets om terug te keren naar het hoofdmenu.

Selectieknop (04) (keuze- en bevestigingsknop)

- Selecteer een functie door aan de knop te draaien.
- Bevestig uw keuze door de knop in te drukken.
 - Om vervolgens in de gekozen functie iets aan te passen, drukt u weer op de selectieknop om de huidige instelling te activeren.
 - Daarna kunt u de instelling aanpassen door aan de knop te draaien en vervolgens te bevestigen door de knop in te drukken.
- Sommige instellingen moeten met de 'selectieknop' bevestigd worden door het 'vinkje' te selecteren.
- Geselecteerde instellingen kunnen geannuleerd worden door het 'kruisje' te selecteren.

Keukenwekkertoets (05)

- De functie ‘keukenwekker’ kan onafhankelijk van het toestel worden gebruikt. *De maximaal in te stellen tijd is 10 uur.* Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. U kunt het signaal uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Na ongeveer 3 minuten stopt het signaal automatisch.

Kinderslottoets (06)

Houd de ‘kinderslot’-toets minimaal 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie in te schakelen.

*Het display toont: “**Kinderslot actief**”*

- Het kinderslot wordt uitgeschakeld door dezelfde toets nogmaals minimaal 3 seconden ingedrukt te houden.
- Wanneer u het kinderslot ingeschakeld hebt, terwijl er geen andere tijdfunctie actief is (behalve het display voor de tijd) zal het toestel niet werken.
- Anderzijds, wanneer u het kinderslot hebt geactiveerd nadat u een van de tijdfuncties hebt ingeschakeld, zal het toestel normaal werken, maar u kunt de instellingen niet aanpassen.
- In de tijd dat het kinderslot actief is kunt u de systemen voor bakken/braden of de extra functies (Extra’s) niet veranderen.
- U kunt het kookproces alleen beëindigen door op de ‘aan/uit’-toets te drukken.

Opmerking: Het kinderslot blijft ingeschakeld, ook nadat het toestel is uitgeschakeld. Wanneer u een nieuwe kookfunctie wilt selecteren, moet u de functie ‘kinderslot’ uitschakelen.

Start/stop-toets (07)

- Gebruik deze toets om het programma te starten of te beëindigen.



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Eerste gebruik

- Verwijder alle 'losse' onderdelen, accessoires en gebruiksvoorwerpen uit het toestel en reinig deze met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurspunten, enzovoorts.
- Wanneer het toestel de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen. Zorg voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als het toestel (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de 'Wereld tijd' en 'Taal' instellen.

- De standaardinstelling is Engels.

Wereld tijd instellen



1. Druk op de selectieknop om de tijd te activeren.
2. Stel met de 'selectieknop' de huidige tijd in.
3. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
4. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

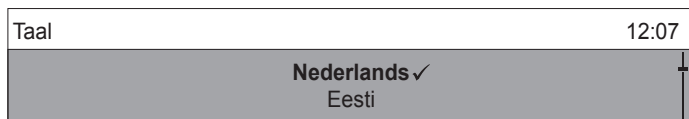


U kunt de huidige tijd op elk moment instellen met de functie 'Menu'. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken. Selecteer 'Tijd' met de 'selectieknop'. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken. Selecteer 'Wereld tijd instellen' en bevestig door de selectieknop in te drukken. Vervolgens stelt u met de 'selectieknop' de huidige tijd in.



U kunt ook kiezen of u de tijd digitaal of traditioneel in de display wilt weergeven. Selecteer 'Type klok' in het menu 'Tijd' en bevestig door de selectieknop in te drukken. Vervolgens kiest u met de selectieknop uw voorkeur: digitaal of traditioneel.

De taal instellen



Wanneer u de tekst op het display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen.

- De standaardinstelling is Engels.
1. Draai aan de 'selectieknop' en kies uw voorkeurstaal uit de weergegeven lijst.
 2. Bevestig de instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

Oven gebruiken

Er zijn verschillende functies voor bakken/braden. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer het symbool. Het symbool wordt wit. De naam van het gekozen menu verschijnt bovenaan. Bevestig de instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

'Recepten'-functie

- Bij deze functie kiest u eerst het soort gerecht. Hierna volgt de automatische instelling van de hoeveelheid, mate van garing en de eindtijd van bereiding.
- Het programma biedt een uitgebreide keuze uit voorgeprogrammeerde recepten die ondersteund worden door professionele chefs en dieetexperts.

'Snelle recepten'-functie

- Deze methode is geschikt voor het eenvoudig bereiden van gerechten door de automatische instelling van de hoeveelheid ingrediënten, bruiningsgraad en de ingestelde stoptijd. Het programma biedt de keuze uit 10 categorieën bij de meest bereide gerechten.

'Oven'-functie

- Gebruik deze functie als u elke willekeurige soort en hoeveelheid voedsel wilt bereiden.
- Alle instellingen worden door u persoonlijk gekozen.

'Recepten'-functie en 'Snelle recepten'-functie

Bakken/braden door het kiezen van de juiste soort gerecht.

1. Zet het toestel aan door op de 'aan/uit-toets' te drukken.
2. Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Recepten'-functie of 'Snelle recepten'-functie.



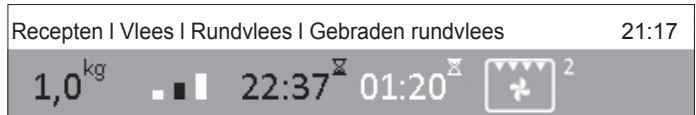
3. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



4. Selecteer het soort gerecht en kies vervolgens het juiste gerecht met de 'selectieknop'.
5. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
- Voor de meeste gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden. Het display geeft een waarschuwing weer: **“Programma inclusief voorverwarmfunctie”**. Bevestig deze melding door de 'selectieknop' in te drukken.

De vooringestelde mogelijkheden verschijnen op het display.

6. U kunt deze veranderen door aan de 'selectieknop' te draaien, en u bevestigt uw keuze door op de 'selectieknop' te drukken.



Let op; niet alle instellingen zijn voor elk gerecht aan te passen. Bij sommige gerechten is het gewicht niet te wijzigen.



Voorinstelde gegevens:

- Hoeveelheid (gewicht);
- Bruiningsgraad:
 - laag: laag streepje;
 - midden: middelste streepje;
 - hoog: hoog streepje;
- Stoppen om ...
- Systeem (welke ovenfunctie wordt gebruikt) en niveau van de bakplaat.



Wanneer u het symbool 'Systeem' (ovenfunctie) kiest in de functie 'Recepten', gaat het programma over naar de 'Oven' functie (zie 'Oven'-functie). In de display verschijnt: **Ga naar manueel.**

- Zet het gerecht in de oven.
 - **Let op;** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
- Druk op de 'start/stop'-toets.

Het display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen

Bij bepaalde gerechten moet in de 'Recepten'-functie de oven voorverwarmd worden. Na het kiezen van het gerecht geeft het display een waarschuwing weer: **"Programma inclusief voorverwarmfunctie"**. Bevestig deze melding door de 'selectieknop' in te drukken. Na het starten van het programma verschijnt er een boodschap op het display: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven"**. Plaats u het gerecht nog niet in de oven.

Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven"**. Nu kunt u het gerecht in de oven plaatsen. Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen. Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de uitgestelde startfunctie niet gebruikt worden.

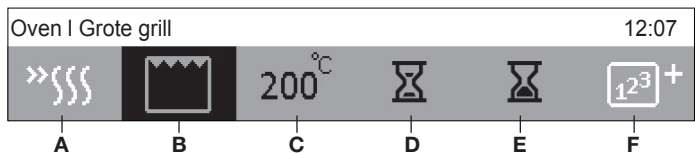
'Oven'-functie

Bakken/braden door het kiezen van een functie.

- Draai aan de 'selectieknop' en selecteer 'Oven'-functie.



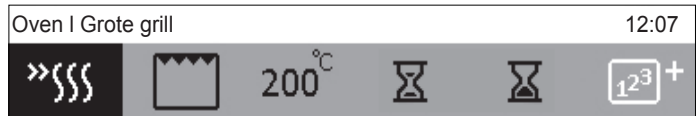
- Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



3. U kunt nu de volgende instellingen selecteren (en aanpassen):
 - A. Voorverwarmen (zwart = aan / wit = uit);
 - B. Functies (zie de tabel bij 'Oveninstellingen');
 - C. Oventemperatuur;
 - D. Bereidingstijd;
 - E. Eindtijd;
 - F. Bereiding in stappen (koken in fases).
4. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.
5. Zet het gerecht in de oven.
 - **Let op;** gebruikt u de voorverwarmfunctie (zie het 'Voorverwarm-symbool' in de display: zwart = aan / wit = uit), plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
6. Druk op de 'start/stop'-toets.

De display geeft alle gekozen instellingen weer.

Voorverwarmen



- Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur.
- Door het voorverwarmsymbool te activeren (zwart = aan) en op de 'start/stop'-toets te drukken, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en het display geeft een waarschuwing weer: ***“Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven”.*** Plaats u het gerecht nog niet in de oven.
- Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: ***“Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven”.*** Nu kunt u het gerecht in de oven plaatsen.
- Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen.
- Wanneer 'Voorverwarmen' gekozen is, kunt u de functie 'Uitgestelde start' niet kiezen.


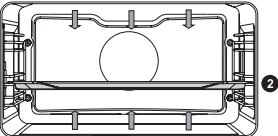

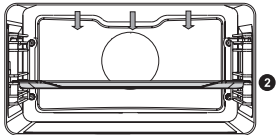
GEBRUIK

Temperatuurinstelling


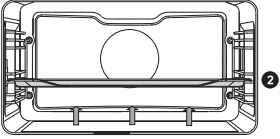

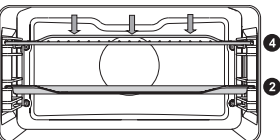

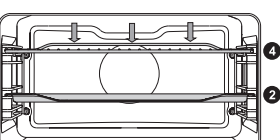
1. Draai aan de 'selectieknop' om het symbool voor de oventemperatuur te kiezen.
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
3. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.
4. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.

Oveninstellingen


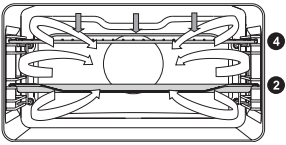

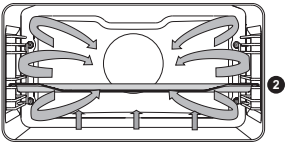

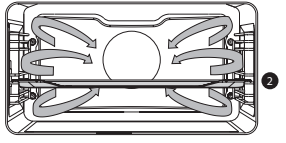
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	<p>Bovenwarmte + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte.• Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.• Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider).• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Aanbevolen temperatuur: 200 °C.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	<p>Bovenwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.• Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Aanbevolen temperatuur: 150 °C.	


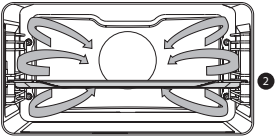

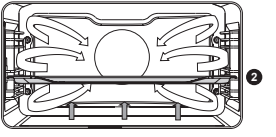

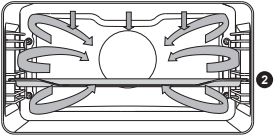
GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Grote Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	

GEBRUIK

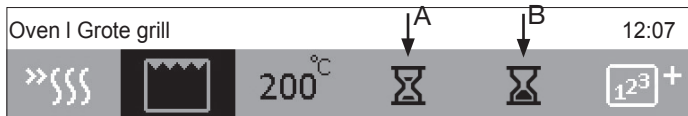
Functie	Beschrijving	
	<p>Grote grill + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Hetelucht + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>ECO Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven. 	
	<p>Onderwarmte + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. 	
	<p>Automatisch braden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement in de achterkant van de ovenruimte. • Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. 	

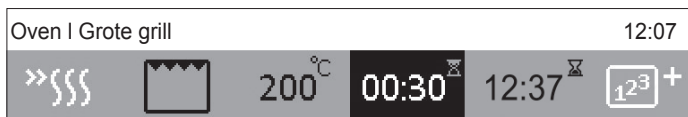
De timer

In de basisfunctie 'Oven' kunt u de functie 'bereidingstijd' (A) en/of 'eindtijd' (B) selecteren.



Bereidingstijd instellen (A)

- In de functie 'bereidingstijd' stelt u de tijd in waarbij het toestel in werking is.



- De minimale eindtijd, afhankelijk van de gekozen bereidingstijd, wordt in de display (B) weergegeven.

Eindtijd instellen (B)

- Bij deze functie kunt u instellen wanneer het toestel uitgeschakeld moet worden (eindtijd). Voordat u het toestel instelt, moet u controleren of de huidige tijd goed is ingesteld. **De uitgestelde starttijd is alleen voor dezelfde dag in te stellen.**

Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00; Tijd van bakken/braden: 2 uur; Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.
- Stel eerst de *bereidingstijd* in (2 uur).
Het display toont automatisch de huidige tijd vermeerderd met de gekozen bereidingstijd: 14:00).
 - Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 - Nu dient u de gekozen *eindtijd* in te geven (18:00).
 - Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
 - Druk op de 'start/stop'-toets.

Het toestel schakelt automatisch in op de berekende tijd (om 16:00) en schakelt uit op de vooringestelde eindtijd (om 18:00).

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op '0'.*

Fase bakken (koken stap voor stap)

- Met deze functie kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar in een en hetzelfde kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Bij de basisfunctie 'Oven' kiest u voor de optie 'Fase bakken'.



2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
In het display verschijnt "U gebruikt het Fase bakprogramma".
3. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.
4. Selecteer met de selectieknop de eerste stap en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
- Het kan zijn dat de eerste stap al ingevuld is; u heeft dan al een functie gekozen en een tijd ingesteld voordat u het fase bakken heeft gekozen.
 - Wanneer u geen tijd ingesteld hebt, zal het display de volgende tekst weergeven: "Stel a.u.b. de programmaduur in."



5. Stel de verschillende fases naar wens in en bevestig dit door het 'vinkje' te selecteren met de 'selectieknop'.
In de display wordt de totale bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.
- Het is mogelijk om bij de ovenfuncties nog een uitgestelde starttijd in te stellen, door de tijd te selecteren met de selectieknop en deze aan te passen.
6. Druk op de 'start/stop'-toets.
Het toestel begint te werken volgens stap 1 (deze fase knippert in de display). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende stap geactiveerd, d.w.z. stap 2, en later stap 3, als u deze gekozen zou hebben.

- Wanneer u een stap wilt annuleren tijdens de bereiding, draait u de 'selectieknop' naar de stap die u wilt annuleren en drukt u ter bevestiging op het kruisje. Dit kan alleen gedaan worden bij stappen die nog niet gestart zijn.

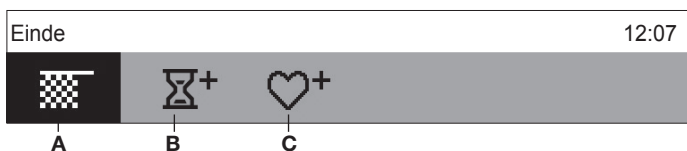
Starten met het programma

Voordat het programma begint, knippert de 'start/stop'-toets.

- Drukt u op de 'start/stop'-toets, dan start u het programma. Wanneer u de huidige instellingen wilt wijzigen tijdens de bereiding, draait u aan de 'selectieknop'.

Stoppen met het programma

1. Druk op de 'start/stop'-toets.
Het display toont 'Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?'.
2. Selecteer het 'vinkje' met de 'selectieknop' om te bevestigen.



Einde (A)

- Door deze optie te kiezen stopt u het programma. De display toont het basismenu.

Extra tijd toevoegen (B)

- Door deze optie te kiezen kunt u de bereidingstijd verlengen.

Opslaan als favoriet (C)

- Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen opslaan in het geheugen van het toestel en ze later weer gebruiken.

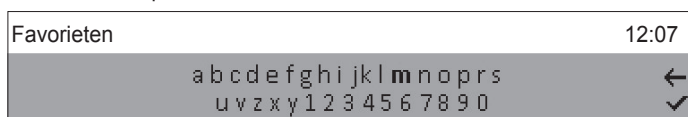
Favorieten (favoriete recepten)

Opslaan van geselecteerde instellingen

1. Met de 'selectieknop' selecteert u aan het eind van het bereidingsproces de optie: 'Opslaan als favoriet'.
2. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



3. Selecteer met de selectieknop een nummer en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.
4. Geef het recept een naam door de betreffende letters te selecteren en te bevestigen met de 'selectieknop'.
 - U kunt met het pijltje een letter wissen.
5. Bevestig de naam door het 'vinkje' te selecteren met de 'selectieknop'.



Oproepen van opgeslagen recepten

U kunt uw favoriete recepten die zijn opgeslagen in het geheugen altijd oproepen door de optie 'Favorieten' te kiezen (vanuit het basismenu).



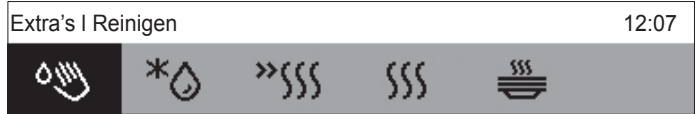
Extra's (aanvullende functies)

Selecteer de optie 'Extra's' en de display geeft de keuze aan extra functies weer.



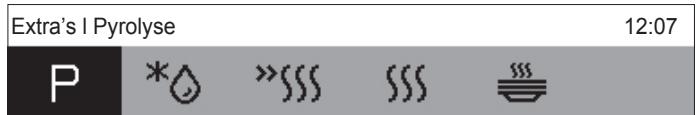
Reinigen (afhankelijk van het model)

Deze functie wordt gebruikt voor het verwijderen van voedselresten die na het bakken/braden achterblijven in de oven (zie hoofdstuk 'Reinigen').



Pyrolyse (afhankelijk van het model)

Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen (ong. 460 °C) waardoor de vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan. Als het programma voltooid is en de oven volledig is afgekoeld, hoeft u alleen de binnenkant schoon te vegen met een vochtige doek (zie hoofdstuk 'Reinigen').



Ontdooien

Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevroering aan elkaar vast zitten.

Snel voorverwarmen

Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur. Dit is niet geschikt voor het koken van voedsel.

- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het verwarmen klaar en is de oven gereed voor bakken/braden in elke gekozen functie.

Warmhoudfunctie

Dit wordt gedaan om de temperatuur van reeds bereide gerechten te behouden.

- Door het kiezen van het symbool kunt u de temperatuur, de start- en de stoptijd van het opwarmen bepalen.

Bordenwarm functie

Dit wordt gebruikt wanneer u het servies wilt verwarmen (borden, kopjes) wilt zodat het geserveerde langer warm blijft.

- Door het kiezen van het symbool kunt u de temperatuur, de start- en de stoptijd van het opwarmen bepalen.

Menu (algemene instellingen)

Selecteer 'Menu' met de 'selectieknop' en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Taal
- Tijd
- Geluid
- Display
- Kook instellingen
- Overige instellingen

Blader door het menu door aan de 'selectieknop' te draaien. Bevestig elke selectie door de 'selectieknop' in te drukken.

Taal

Selecteer de taal waarin u de berichten op het display wilt zien.



Tijd

U moet de juiste tijd instellen wanneer het apparaat voor het eerst aangezet wordt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest.

- In het hoofdstuk 'Eerste gebruik' staat beschreven hoe u de huidige tijd op elk moment kunt instellen met de functie 'Menu'.

Geluid

Het geluidsvolume van de toetsbediening kan op 3 volumesterkten ingesteld worden of uitgeschakeld worden. Het 'alarm'-signaal kan niet uitgeschakeld worden.

Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid;
stel de helderheid van de achtergrond van de display in (laag, midden of hoog).
- Nacht instelling;
stel de periode in waarin u de achtergrond van de display op de laagste helderheid wilt laten schakelen (als de helderheid al op de laagste stand staat geeft dit geen verschil).

Kook instellingen

In dit menu vindt u de instellingen van de 'Ovenverlichting tijdens gebruik'.

U heeft de keuze uit twee opties:

- Optie 1: de lamp gaat na 1 minuut uit. De lamp gaat aan als u de deur opent.
- Optie 2: de lamp blijft branden tijdens gebruik.

Overige instellingen

- Fabrieksinstellingen (zet de software van het toestel terug naar de fabrieksinstellingen).



Bij een stroomstoring of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, blijven alle persoonlijke instellingen opgeslagen en actief.

Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



- **Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.**
- **Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.**
- **Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**

Reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)

Met de Reinigingsfunctie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de wanden.

De reinigingsfunctie gebruiken

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als het toestel koud is. Als het toestel heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires uit het toestel.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Zet de 'selectieknop' op 'Reiniging' en start het programma. Het programma duurt 30 minuten.
4. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.



Let op: Gebruik de Reinigingsfunctie alleen als het toestel volledig is afgekoeld.

De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolyse-functie eenmaal per maand te gebruiken.



Waarschuwing!

- Verwijder eerst alle accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').
- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**



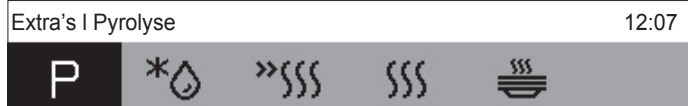
Let op! De ovenruimte en een geëmailleerde bakplaat kunnen niet tegelijkertijd met de pyrolyse functie worden gereinigd. Als u met pyrolyse een geëmailleerde bakplaat wilt schoonmaken, doe dat dan als eerste (de ovenruimte kan namelijk weer vuil worden door het reinigen van de bakplaat). Plaats één bakplaat per keer. Daarna kan de ovenruimte gereinigd worden.



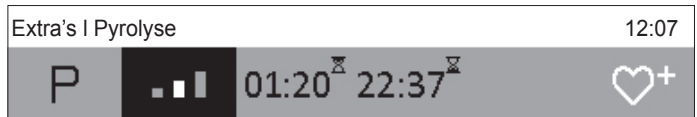
Waarschuwing! Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie 'Pyrolyse'.

De pyrolyse-functie starten

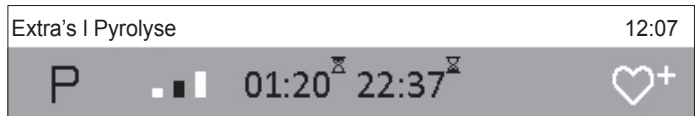
1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de speciale pyrolyse geleiders. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
 - Haal deze speciale pyrolysegeleiders na afloop van het reinigingsproces weer uit de oven.
3. Selecteer met de selectieknop 'Pyrolyse' en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



4. Kies de gewenste reinigingsintensiteit en bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken:
 - Basis: ongeveer 90 minuten
 - Gemiddeld: ongeveer 120 minuten
 - Maximum: ongeveer 150 minuten



Alleen de reinigingsintensiteit kan worden gekozen. De tijd staat vast en hangt af van de gekozen reinigingsintensiteit.

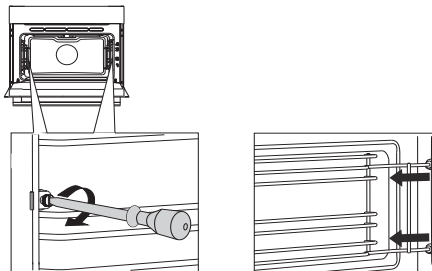


5. Start het programma.
 - Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd.
 - Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
 - De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.
 - Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

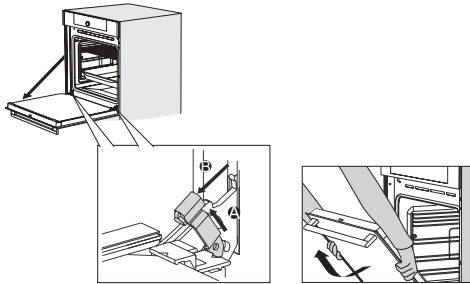
- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand.



Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Trek aan beide zijden de borgpin iets omhoog (A) en kantel deze vervolgens helemaal naar voren (B).
3. Sluit nu langzaam de deur totdat u enige weerstand voelt.
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.

Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

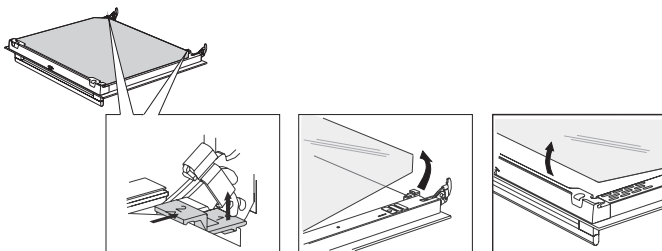


Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de ovendeur

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur')

1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de oven deur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

Ovenlamp vervangen

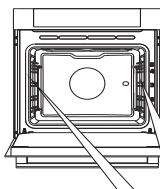


De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

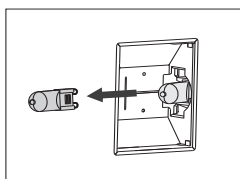
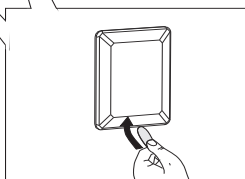
De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de inschuifgeleiders.



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **De halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**



1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekklaasje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen. Pas op dat u het email niet beschadigt.
2. Trek de halogeen lamp uit de fitting.



Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van het display.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er verschijnt condens in de oven.

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er weerkaatst licht bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdoofunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display geeft de foutcode ERRXX ...

*** XX geeft het nummer van de fout weer**

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



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

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

OVM626 / OVP626

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - drie niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	3	160-170	65-85	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Toast	Ovenrooster	5	240	3:00-6:00	
Beeffburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	5	240	25-35 **	













* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de 'snel voorverwarmen' functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.

KOOKTEST

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

OVM624

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2,3	140-150 *	30-45	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	1	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	160-170	65-85	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven- functie
Toast	Ovenrooster	4	240	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	4	240	25-35 **	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de 'snel voorverwarmen' functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.



596593

Pelgrim