



MAC624RVS
MAC624MAT

Notice d'utilisation Four

Pelgrim

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6
Interrupteurs de la porte du four	7
Ventilateur de refroidissement	7
Commande	8

Première utilisation

Première utilisation	10
----------------------	----

Utilisation

Utilisation du four	12
Fonction « Auto »	13
Fonction « Micro-ondes »	15
Réglages micro-ondes	17
Utilisation du micro-ondes	18
Fonction « Pro »	20
Réglage de la température	21
Réglages du four	21
La minuterie	25
Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)	26
Démarrage d'un programme	27
Arrêt d'un programme	27
Mes favoris (recettes favorites)	28
Extras (fonctions complémentaires)	28
Réglages (paramètres généraux)	30

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	32
La fonction de nettoyage	32
Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox	33
Remplacement de l'ampoule du four	34

Diagnostic des pannes

Généralités	35
-------------	----

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	37
---	----

Test de cuisson

Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1	38
Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2	39

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

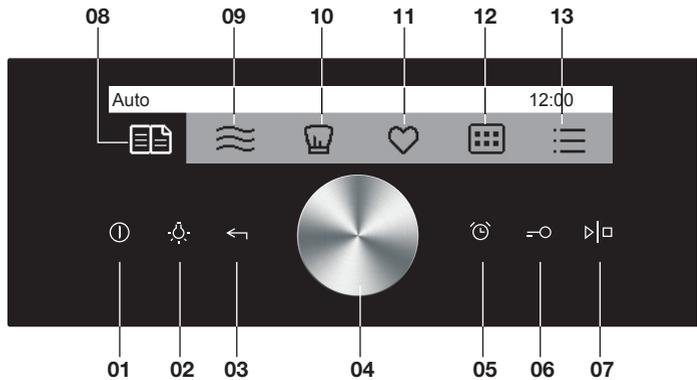


Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

*Consultez les conditions de garantie complètes sur pelgrim.nl ou pelgrim.be.

VOTRE FOUR

Panneau de commande

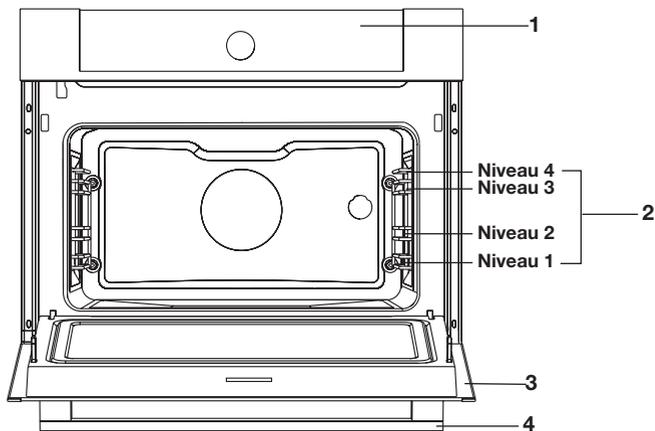


1. Touche marche/arrêt
2. Éclairage allumé/éteint
3. Touche « Retour »
 - Appui bref : retour au niveau de menu précédent
 - Appui long : retour au menu démarrage
4. Bouton de sélection
 - Choisissez un réglage en tournant le bouton
 - En appuyant sur le bouton, vous confirmez le choix
5. Minuterie
6. Sécurité enfants
7. Démarrage/arrêt
 - Appuyer sur : DÉMARRAGE
 - Pendant l'utilisation, appuyer sur : ARRÊT
8. Fonction « Auto »
9. Fonction Micro-ondes
10. Fonction « Pro »
11. Mes favoris
12. Extras
13. Réglages

VOTRE FOUR

Description

1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille
3. Porte
4. Poignée de la porte



Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

VOTRE FOUR

Remarque : les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<p>Lèchefrite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.</p> <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four.</p> <ul style="list-style-type: none">• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.• N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	<p>Lèchefrite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes.</p> <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

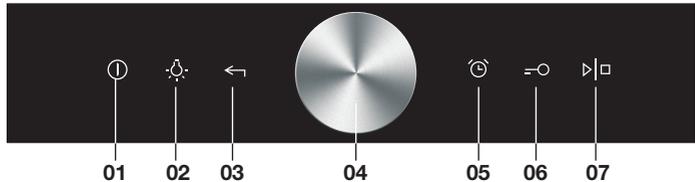
Interrupteurs de la porte du four

- Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.

Ventilateur de refroidissement

Ce four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

Commande



Touche Marche/Arrêt (01)

- Allumez ou éteignez l'appareil au moyen de la touche « Marche/Arrêt ».

Éclairage (02)

- L'éclairage s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous allumez l'appareil. Il s'éteint automatiquement après environ 1 minute.
- Vous pouvez allumer l'éclairage en appuyant sur la touche « Éclairage ».
- Il est également possible de régler l'éclairage sur « allumage permanent ». Cela est possible via Réglages / Réglages cuisson.

Touche Retour (03)

- Appuyez brièvement sur cette touche pour retourner au menu précédent.
- Maintenez votre doigt sur cette touche pour retourner au menu principal.

Bouton de sélection (04) (bouton de sélection et de confirmation)

- Sélectionnez une fonction en tournant le bouton.
- Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton.
 - Pour ensuite modifier quelque chose dans la fonction choisie, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection afin d'activer les réglages actuels.
 - Ensuite, vous pouvez modifier le réglage en tournant le bouton, puis confirmer en enfonçant le bouton.
- Certains réglages doivent être confirmés en sélectionnant une « coche » avec le « bouton de sélection ».
- Il est possible d'annuler les réglages sélectionnés en sélectionnant la « croix ».

Touche Minuterie (05)

- La fonction « minuterie » peut être utilisée indépendamment du four. *La plus longue durée programmable est de 10 heures.* Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal s'éteint automatiquement après environ 3 minutes.

Touche Sécurité enfants (06)

Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche « Sécurité enfants » pour activer la sécurité enfants.

*L'affichage indique : « **Sécurité enfants activée** »*

- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la même touche pendant au moins 3 secondes.
- Si vous avez activé la sécurité enfants, alors qu'aucune autre fonction Heure n'est active (excepté pour l'affichage de l'heure), le four ne fonctionnera pas.
- D'autre part, si vous avez activé la sécurité enfants après avoir sélectionné n'importe quelle fonction Heure, le four fonctionnera normalement, mais vous ne pourrez pas modifier les réglages.
- Pendant la période durant laquelle la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas modifier les systèmes de cuisson des pâtisseries/rôtissage ou les fonctions complémentaires (Extras).
- Vous ne pouvez mettre fin au processus de cuisson qu'en appuyant sur la touche « Marche/arrêt ».

Remarque : La sécurité enfants reste activée, même lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, vous devez désactiver la fonction « Sécurité enfants ».

Touche Démarrage/Arrêt (07)

Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter le programme.



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous tapez sur une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation

- Retirez tout équipement, accessoire et ustensile « amovible » du four et nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir l'« Horloge universelle » et la « Langue ».

- Le réglage par défaut est en anglais.

Mettre à l'heure l'horloge



1. Appuyez sur le bouton de sélection pour activer l'heure.
2. Définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».
3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
4. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



L'heure actuelle peut être réglée à tout moment en sélectionnant la fonction « Réglages ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Heure » avec le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Mise à l'heure de l'horloge » et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».



Vous pouvez également choisir d'afficher l'heure de façon numérique ou traditionnelle à l'écran d'affichage. Sélectionnez « Format d'affichage de l'heure » dans le menu « Heure », et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, indiquez votre préférence avec le bouton de sélection : numérique ou traditionnel.

Définir la langue

Langue	12:07
Français ✓ Eesti	

Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, vous pouvez sélectionner votre langue préférée.

- Le réglage par défaut est en anglais.
1. Tournez le « bouton de sélection » et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
 2. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Utilisation du four

Différentes fonctions peuvent être sélectionnées pour la cuisson/ le rôtissage. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez le symbole. Le symbole devient blanc. Le nom du menu sélectionné s'affiche en haut. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Fonction « Auto »

- Avec cette fonction, sélectionnez d'abord le type d'aliment. Le réglage de la quantité, du niveau de cuisson et de l'heure de fin de cuisson est ensuite effectué automatiquement.
- Ce programme propose une vaste gamme de recettes préprogrammées, corroborées par des chefs cuisiniers et diététiciens spécialisés.

Fonction « Micro-ondes »

- Cette fonction convient à la préparation, la cuisson et la décongélation des aliments.

Fonction « Pro »

- Utilisez cette fonction pour préparer le type et la quantité d'aliments que vous souhaitez.
- Vous choisissez tous les réglages.

Fonction « Auto »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant le type d'aliment approprié.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».
2. Tournez le « bouton de sélection » pour choisir la fonction « Auto ».



3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



4. Sélectionnez le type d'aliment, puis le plat approprié à l'aide du « bouton de sélection ».
5. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 - Pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. Un avertissement s'affiche : « **Le programme sélectionné comporte un préchauffage** ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Les options de pré-réglage apparaissent sur l'écran d'affichage.

6. Vous pouvez les modifier en tournant le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



Attention ; il n'est pas possible d'ajuster tous les réglages pour chaque plat. Pour certains plats, le poids ne peut pas être modifié.



Données pré-réglées :

- Quantité (poids) ;
- Degré de dorure :
 - bas : trait bas ;
 - moyen : trait moyen ;
 - élevé : trait élevé ;
- Arrêter à ...
- Système (quelle fonction de four est utilisée) et niveau de la lèchefrite.



Lorsque vous choisissez le symbole « Système » (fonction four) dans la fonction « Auto », le programme passe à la fonction « Pro » (voir fonction « Pro »). L'affichage indique :

Basculer dans le menu Pro.

7. Enfourez le plat.
 - **Attention** ; pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. N'enfourez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
8. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage

Certains plats de la fonction « Auto » nécessitent un préchauffage.

Une fois le plat sélectionné, un avertissement apparaît sur l'affichage :

« Le programme sélectionné comporte un préchauffage ».

Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Après le lancement du programme, le message suivant s'affiche :

« Le préchauffage commence. ». N'enfourez pas encore le plat.

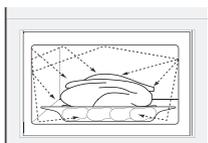
Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : **« Préchauffage terminé. ».** Vous pouvez à présent enfourez le plat. Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés. Lorsque la fonction de préchauffage est réglée, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de démarrage différé.

Fonction « Micro-ondes »

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes en :

- Mode micro-ondes
- Mode combiné



Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigérés ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, La cuisson se poursuit, même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plat en verre inséré au niveau 1.

UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peut prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocal en verre	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

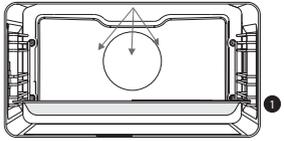
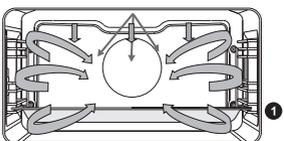
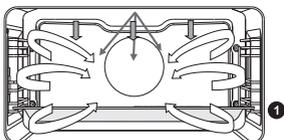
Remarque

Les étincelles dans le four à micro-ondes sont également appelées une décharge d'étincelles.

- ✓ : Recommandé
- ✓X : Prudence
- X : Dangereux

Réglages micro-ondes

Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction	Description	
	<p>Micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés, chauffés ou cuits rapidement et efficacement. • Insérez la lèchefrite en verre au niveau 1. • Puissance recommandée : 750 W 	
	<p>Air pulsé + Micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit à l'aide d'une combinaison de micro-ondes et d'air pulsé. Cela réduit le temps de cuisson, mais le plat se pare d'une croûte dorée. • Cette fonction est utilisée pour cuire la viande, la volaille, les légumes, les ragoûts, les gâteaux et le pain. • Insérez la lèchefrite en verre au niveau 1. • Température recommandée : 160 °C • Puissance recommandée : 600 W 	
	<p>Gril + Ventilat. + Micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit à l'aide d'une combinaison de micro-ondes, de gril et de ventilation. Cela réduit le temps de cuisson, mais le plat se pare d'une croûte dorée. • Ce mode de cuisson convient pour cuisiner de petites portions ou de petits morceaux de poisson, de viande ou de volaille. • Insérez la lèchefrite en verre au niveau 1. • Température recommandée : 200 °C • Puissance recommandée : 600 W 	

Utilisation du micro-ondes

N'utilisez ni ustensiles ni couverts en métal. Voir le « Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes » Ne préchauffez pas le four.

1. Enfourez le plat.
2. Tournez le « bouton de sélection » pour choisir la fonction « micro-ondes ».



3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



4. Vous pouvez maintenant choisir parmi trois fonctions différentes en enfonçant le « bouton de sélection » et en tournant ensuite celui-ci :
 - Micro-ondes
 - Air pulsé + Micro-ondes
 - Gril + Ventilat. + Micro-ondes
5. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

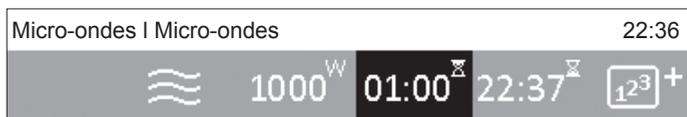


- Le micro-ondes possède un temps standard à tous les niveaux de puissance : 1 minute.
 - L'heure de fin de la durée de cuisson choisie est affichée sur l'écran. Ce temps de fin n'est pas adaptable.
6. Appuyez sur le « bouton de sélection » pour sélectionner la puissance.
 - Pour un appareil à fonction combinée, vous pouvez d'abord sélectionner la température et la régler. En appuyant ensuite à nouveau sur le « bouton de sélection », vous pouvez sélectionner la puissance.

7. Tournez le « bouton de sélection » pour sélectionner la puissance du micro-ondes.

Puissance	Utilisation
1 000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le réchauffement rapide des boissons, de l'eau et des plats dont la teneur en eau est élevée. • Préparation des légumes frais ou surgelés.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson et réchauffement des boissons et des plats.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire fondre du chocolat. • Préparation du poisson et des crustacés. • Pour le réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température de produits laitiers, confitures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour décongeler rapidement des plats. • Pour ramollissement du beurre ou de la glace.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour décongeler des quatre quarts qui contiennent de la crème.

8. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
9. Tournez le « bouton de sélection » pour choisir la durée de cuisson.



10. Appuyez sur le « bouton de sélection » pour choisir la durée de cuisson.
11. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson.
12. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- La fin du temps de cuisson qui est indiquée sur l'écran est calculée à l'aide des paramètres que vous avez introduits.*
13. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- L'affichage indique tous les réglages choisis.*

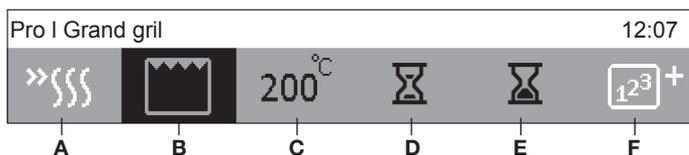
Fonction « Pro »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant une fonction.

1. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez la fonction « Pro ».



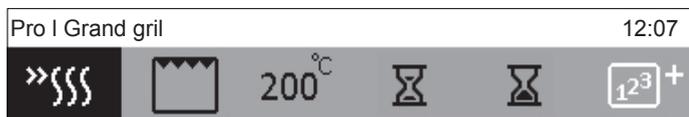
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



3. Vous pouvez maintenant sélectionner (et modifier) les réglages suivants :
 - A. Préchauffage (noir = allumé / blanc = éteint) ;
 - B. Fonctions (voir le tableau dans « Réglages du four ») ;
 - C. Température du four
 - D. Durée de cuisson ;
 - E. Temps de fin ;
 - F. Préparation par étapes (cuisson en plusieurs phases).
4. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
5. Enfourez le plat.
 - **Attention** ; si vous utilisez la fonction de préchauffage (voir le « Symbole préchauffage » dans l'affichage : noir = allumé / blanc = éteint), n'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage



- Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie.

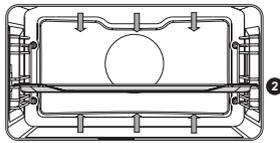
- En activant le symbole préchauffage (noir = allumé) et en appuyant sur la touche « Démarrage/Arrêt », la fonction de préchauffage est activée et un avertissement s'affiche : « **Le préchauffage commence.** ». N'enfournez pas encore le plat.
- Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « **Préchauffage terminé.** ». Vous pouvez à présent enfourner le plat.
- Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés.
- Lorsque la fonction « Préchauffage » a été sélectionnée, vous ne pouvez pas choisir la fonction « Départ différé ».

Réglage de la température

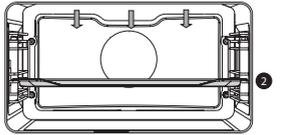
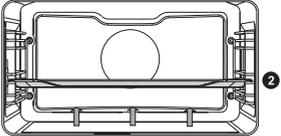
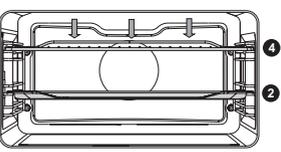
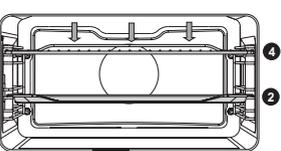
1. Tournez le « bouton de sélection » pour sélectionner le symbole de la température du four.
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
3. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Réglages du four

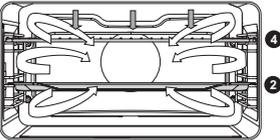
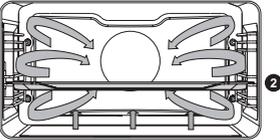
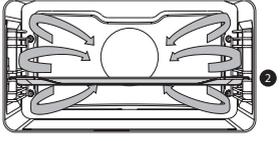
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de voûte + sole</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte. • Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. • La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin). • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C. • Préchauffage recommandé. 	

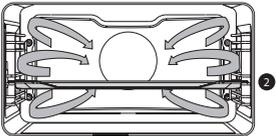
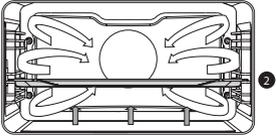
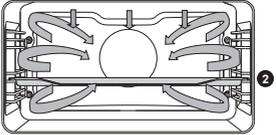
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de voûte. Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 150 °C. 	
	<p>Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Utilisez cette fonction juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Température recommandée : 160 °C. 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont chauffés par l'élément de gril. Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 240 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Grand gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 240 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	

UTILISATION

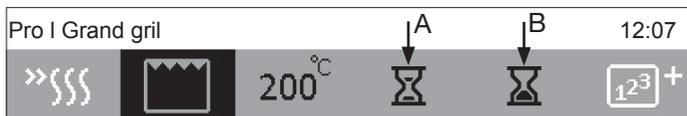
Fonction	Description	
	<p>Grand gril + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur, et la chaleur diffusée par le ventilateur. Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 170 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Air pulsé + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole. Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant, notamment pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 200 °C. Préchauffage recommandé. 	
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. Préchauffage recommandé. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée. 	
	<p>Chaleur de sole + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur. La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. 	
	<p>Rôtissage automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> Avec ce réglage, la résistance supérieure fonctionne en même temps que la résistance du gril et la résistance ronde située à l'arrière de la cavité. Il est utilisé pour le rôtissage de toutes les sortes de viande. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. 	

La minuterie

En mode de base « Pro », vous pouvez sélectionner la fonction « Durée de cuisson » (A) et / ou la fonction « Heure de fin » (B).



Réglage de la durée de cuisson (A)

- La fonction « durée de cuisson » permet de programmer la durée de fonctionnement du four.



- L'heure de fin minimale, en fonction de la durée de cuisson choisie, est affichée sur l'écran (B).

Réglage de l'heure de fin de cuisson (B)

- Dans ce mode, vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four doit s'arrêter de fonctionner (heure de fin). Avant le réglage, assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte.

Il n'est possible de définir un départ différé que pour le même jour.

Exemple :

- Heure actuelle : 12:00 ; Durée de cuisson/rôtissage : 2 heures ; Fin de la cuisson/du rôtissage : à 18:00.
1. Réglez d'abord la *durée de cuisson* (2 heures).
L'écran affiche automatiquement l'heure actuelle additionnée de la durée de cuisson choisie : 14:00.
 2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 3. Indiquez à présent l'*heure de fin de cuisson* choisie (18:00).
 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 5. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

Le four se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00) et s'arrête de fonctionner à l'heure de fin programmée (à 18:00). La durée de cuisson programmée apparaît sur l'affichage. *Toutes les fonctions de la minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur « 0 ».*

Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)

- Cette fonction vous permet de combiner successivement trois réglages différents dans un seul processus de cuisson.
- Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.

1. Dans la fonction de base « Pro » ou « Micro-ondes », choisissez l'option « Cuisson par étapes ».



2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». *Le message suivant s'affiche : « **Vous entrez dans le menu Cuisson par étapes.** ».*
3. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.
4. Sélectionnez la première étape avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 - Il se peut que la première étape ait déjà été remplie ; vous avez déjà choisi une fonction et défini une durée avant d'avoir sélectionné la cuisson par étapes.
 - Si vous n'avez pas défini de durée, le texte suivant apparaîtra sur l'affichage : « Réglez la durée du programme. »



5. Définissez les différentes étapes selon vos souhaits et confirmez en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ». *L'écran affiche alors la durée de cuisson totale et l'heure de fin.*
 - Il est possible de définir encore un départ différé dans les fonctions de four, en sélectionnant l'heure avec le bouton de sélection et en l'ajustant.
6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ». *Le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (cette étape clignote dans l'affichage). À la fin de la durée programmée, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si vous l'avez sélectionnée.*

- Pour annuler une étape pendant la préparation, tournez le « bouton de sélection » vers l'étape que vous souhaitez annuler et appuyez sur la croix pour confirmer. Ceci n'est possible que pour les étapes qui n'ont pas encore commencé.

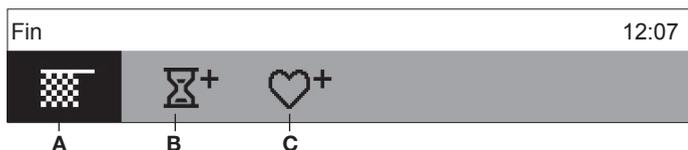
Démarrage d'un programme

La touche « Démarrage/Arrêt » clignote avant que le programme ne démarre.

- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour démarrer le programme. Si vous voulez modifier les réglages actuels pendant la cuisson, tournez le « bouton de sélection ».

Arrêt d'un programme

1. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
L'affichage indique « Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ? ».
2. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.



Fin (A)

- En choisissant cette option, vous arrêtez le programme. Le menu de base s'affiche.

Prolonger l'opération (B)

- Cette option vous permet de prolonger la durée de cuisson.

Ajouter à Mes favoris (C)

- En choisissant cette option, vous pouvez enregistrer les réglages sélectionnés dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement.

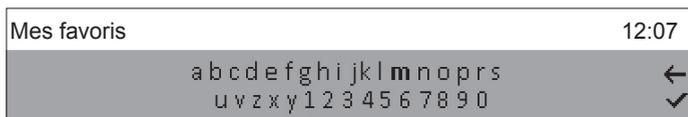
Mes favoris (recettes favorites)

Enregistrement des réglages sélectionnés

1. À la fin du processus de cuisson, sélectionnez avec le « bouton de sélection » l'option : « Ajouter à Mes favoris ».
2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



3. Sélectionnez un numéro avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
4. Donnez un nom à la recette en sélectionnant les lettres appropriées et en confirmant avec le « bouton de sélection ».
 - La flèche permet d'effacer une lettre.
5. Confirmez le nom en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ».



Rappel des recettes enregistrées

Vous pouvez toujours rappeler vos recettes favorites enregistrées dans la mémoire en sélectionnant l'option « Mes favoris » (à partir du menu de base).



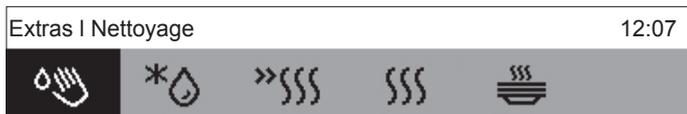
Extras (fonctions complémentaires)

Sélectionnez l'option « Extras » et l'affichage indiquera la sélection de fonction complémentaires.



Nettoyage

Cette fonction s'utilise pour éliminer les résidus alimentaires qui restent dans le four après la cuisson/le rôtissage (voir le chapitre « Nettoyage »).



Décongélation

Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement. Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pains, petits pains et fruits surgelés).

- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie. Elle ne convient pas à la cuisson des aliments.

- Lorsque le four est préchauffé à la température programmée, le processus de chauffage est terminé et le four est prêt à lancer le processus de cuisson/rôtissage dans n'importe quel mode choisi.

Maintien au chaud

Cette fonction sert à maintenir la température des plats déjà cuits.

- En sélectionnant le symbole, vous pouvez fixer la température, l'heure de démarrage et de fin du processus de réchauffement.

Chauffe-plats

Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.

- En sélectionnant le symbole, vous pouvez fixer la température, l'heure de démarrage et de fin du processus de chauffe-plats.

Réglages (paramètres généraux)

Sélectionnez « Réglages » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



Ce menu propose les éléments suivants :

- Langue
- Heure
- Son
- Affichage
- Réglages cuisson
- Autres réglages



Tournez le « bouton de sélection » pour parcourir le menu. Confirmez chaque sélection en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Langue

Sélectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez voir apparaître les messages sur l'affichage.



Heure

Vous devez régler l'heure exacte lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsqu'il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période.

- Le chapitre « Première utilisation » décrit comment vous pouvez régler l'heure actuelle à chaque moment avec la fonction « Réglages ».

Son

Le volume du son des touches se décline en trois réglages ou peut être éteint. Le signal « Alarme » ne peut pas être désactivé.

Affichage

Ce menu permet de définir :

- La luminosité ;
définissez la luminosité de l'arrière-plan de l'affichage (faible, moyenne, élevée).
- Le mode nuit ;
définissez la période pendant laquelle vous souhaitez que l'écran d'affichage passe à la luminosité la plus faible (si la luminosité est déjà réglée sur le mode le plus faible, il n'y aura aucune différence).

Réglages cuisson

Dans ce menu, vous trouverez les réglages concernant l'« Éclairage du four pendant l'utilisation ».

Vous avez deux options au choix :

- Option 1 : l'éclairage s'éteint après 1 minute. L'éclairage s'allume lorsque vous ouvrez la porte.
- Option 2 : l'éclairage reste allumé pendant l'utilisation.

Autres réglages

- Réglages usine (réinitialise le logiciel aux réglages d'usine).



Après une panne de courant ou lorsque l'appareil est éteint, tous les paramètres personnalisés sont enregistrés et restent actifs.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez la sécurité enfants (pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.



- **Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**
- **N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**
- **Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.**

La fonction de nettoyage

Avec la fonction « Nettoyage » et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever les graisses et les saletés des parois.

Utiliser la fonction de nettoyage

Utilisez uniquement le programme de nettoyage quand l'appareil est froid. Si l'appareil est chaud, il est encore plus difficile d'éliminer les graisses et les saletés avec le programme.

1. Retirez tous les accessoires de l'appareil.
2. Versez 0,15 litre d'eau dans le fond du four.
3. Réglez le « bouton de sélection » sur « Nettoyage » et démarrez le programme. Le programme dure 4 minutes.
4. Ensuite, patientez encore environ 30 minutes. Après 30 minutes, les restes de nourriture sur les parois en émail du four auront ramolli, et vous pourrez les nettoyer facilement avec un chiffon humide.

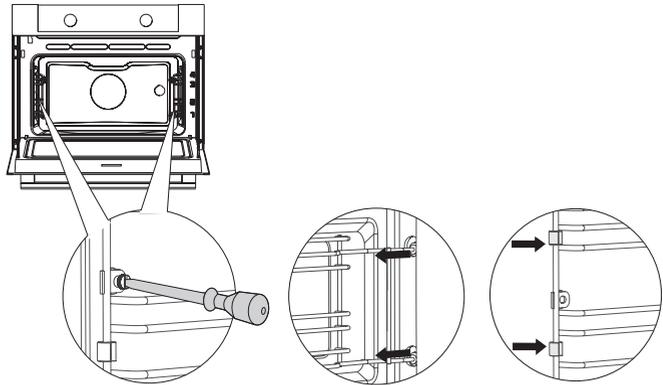


Attention : Utilisez la fonction de nettoyage seulement si l'appareil est complètement refroidi.

Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.
*Veillez à ne pas perdre les disques d'espacement des gradins.
Remplacez les disques d'espacement après le nettoyage.
Autrement, des étincelles pourraient se produire.*



Remplacement de l'ampoule du four



La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Les ampoules (2x halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles consommables, elles ne sont pas couvertes pas la garantie. Retirez d'abord les lèchefrites, les grilles de four et les gradins.



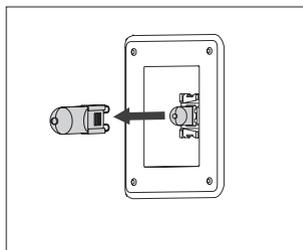
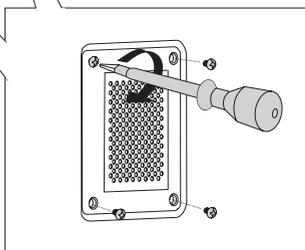
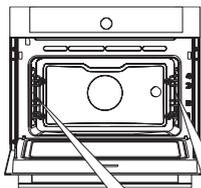
- **Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !**
- **Attention ; l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

1. Dévissez les quatre vis du couvercle. Retirez le couvercle et la vitre.
2. Retirez l'ampoule halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez la plaque de protection et la vitre.



Attention : Ne retirez pas le joint d'étanchéité du couvercle. Veillez à ne pas détacher le joint d'étanchéité du couvercle. Le joint d'étanchéité doit s'insérer parfaitement dans l'ouverture de la paroi du four.

Vissez fermement les vis du couvercle à l'aide d'un tournevis. Autrement, des étincelles pourraient se produire.



Généralités

Essayez les solutions ci-après si vous avez des problèmes avec votre appareil. Cela vous permettra d'économiser du temps et des efforts comme un appel inutile au service clientèle.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le temps de cuisson et d'avoir appuyé sur la touche « Démarrage ».
- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'écran d'affichage est bloqué.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Production d'étincelles dans le four.

- Veillez à ce que tous les couvercles des ampoules soient vissés correctement et que les disques d'espacement soient fixés sur les glissières coulissantes.

L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Réinitialisez l'horloge.

Formation de condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Frottez l'appareil après usage jusqu'à ce qu'il soit propre.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran d'affichage indique l'erreur par le biais du code ERRXX...

*** XX indique le numéro de l'erreur**

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utilisez plus, vous devez le remettre à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

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

TEST DE CUISSON

Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1

MAC624

CUISSON DES PÂTISSERIES					
Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	25-40	
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	25-40	
Sablés - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3	140-150 *	25-40	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	140-150 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	2	150-160 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2,3	140-150 *	30-45	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	1	160-170 *	20-35	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	1	160-170 *	20-35	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	1	170-180	65-85	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	2	160-170	65-85	
CUISSON AU GRIL					
Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Toasts	Grille	4	240	3:00-6:00	
Hamburger des Balkans	Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	4	240	25-35 **	

* Préchauffage 10 minutes. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide.

** Retournez aux 2/3 du temps de cuisson.

TEST DE CUISSON

Préparation testées conformément à la norme EN 60705-2

MAC624

CUISSON AUX MICRO-ONDES					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Crème aux œufs, 1000 g	Récipient en verre, 25 x 25 cm, non couvert + plateau en verre	1	360	23-28	
Génoise	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	360	22-25	
Pain de viande, 900 g	Récipient en verre, 25 x 12,5 cm, non couvert + plateau en verre	1	600 360	10 12-15	
Décongélation de viande hachée, 500 g	Plateau en verre	1	180 90	8 15-17	
Décongélation des framboises, 250 g	Récipient en verre, non couvert + plateau en verre	1	180	7-7.30	

CUISSON AUX MICRO-ONDES COMBINÉES						
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Puissance (W)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Pommes de terre au gratin	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	190	600	25-30	
Gâteau	Récipient rond en verre, Ø 22 cm, non couvert + plateau en verre	1	180	180	22-25	
Poulet (1,2 kg)	Récipient en verre, non couvert + plateau en verre	1	210-220	360	45-55	



La plaque d'identification de l'appareil se trouve à l'intérieur de l'appareil.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente
se trouvent sur la carte de garantie.



596471

Pelgrim