Pelgrim

Anleitung Steamer

Manual Four Vapeur

Notice d'utilisation Dampfgarer

Handleiding Steamer

STM550RVS
STM550MAT

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen neuen PELGRIM-Dampf-Ofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation an Geräten konzipiert, damit Sie Ihre kulinarisches Talent voll entfalten können und sich jeden Tag wieder freuen können.

Der neue PELGRIM-Dampf-Ofen fügt sich mit seiner reinen Linienführung und modernen Ästhetik harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet einfache Benutzung perfekt mit Garleistung.

In der PELGRIM-Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Küchenherden, Kochfeldern, Abzugshauben, Geschirrspülern, Mikrowellenherden und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen PELGRIM-Dampf-Ofen abstimmen können.

Als Spezialist auf dem Gebiet des Kochens und Garens trägt PELGRIM zum Gelingen Ihrer Gerichte, zu geteilter Gaumenfreude und Gemütlichkeit bei und bietet Ihnen immer leistungsfähigere, einfach zu gebrauchende, umweltfreundliche, ästhetische und zuverlässige Geräte.

Die Marke PELGRIM.

Vorwort	S. 2
Inhaltsverzeichnis	S. 3
Das Dampfgaren	
Allgemeines	S. 4
Wie sieht der Dampf-Ofen aus?	S. 5
Zubehör	S. 6
Installation des Dampf-Ofens	
Stromanschluss	S. 7
Einbau	S. 8
Betriebsart Demo	S. 9
Einstellung der Uhrzeit	S. 10
Das sofortige Kochen	S. 11
Sperrung des Anzeigers	S. 14
Wassertank	S. 14
Benutzung des Kurzzeitweckers	S. 15
Kochtabelle	S. 16
Pflege des Dampf-Ofens	S. 19
Austausch der Innenbeleuchtung	S. 20
Abhilfe bei Störungen	S. 20

Dampfgaren

Allgemeines

Dampfgaren kann nur dann effektiv genutzt werden, wenn die Gebrauchsanweisung beachtet wird. Mit Dampf kann man gesund und naturbelassen kochen, wobei der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Eine raffinierte Soße oder eine Soße mit aromatischen Kräutern steuert das kleine Plus bei, das den Unterschied ausmacht.

Dabei wird kein Geruch übertragen. Das Kochwasser braucht nicht mit Salz, Kräutern oder Gewürzen aromatisiert zu werden, man kann jedoch Fisch aromatisieren, indem er auf ein Bett aus Algen gelegt wird oder Geflügel, indem es auf ein Sträusschen Rosmarin oder Estragon gelegt wird.

Bei diesem Verfahren werden Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet.

Teigwaren, Reis und Püree werden ohne Gefahr anzubrennen sanft aufgewärmt, ohne auszutrocknen.

Im Vergleich zum Kochen mit Wasser bringt der Dampf nur Vorteile:

Der Garvorgang beginnt sofort, während die Gardauer bei Lebensmitteln im Wasser erst mit dem Kochen beginnt.

Es ist diätbewusst: Die (sogenannten wasserlöslichen) Vitamine und Mineralsalze bleiben gut erhalten, denn sie lösen sich kaum im Kondenswasser, das die Lebensmittel umgibt.

Außerdem wird zum Garen keinerlei Fett verwendet.

Der Dampf nimmt den Lebensmitteln nicht den Geschmack. Er fügt weder Aroma, noch Grill- oder Bratgeschmack zu und entzieht ihn auch nicht, da sich nichts im Wasser löst.

Dampf überträgt weder Geschmack noch Geruch. Um Zeit und gleichzeitig Geld zu sparen, können Sie zum Beispiel einfach Fisch und eine Nachspeise nebeneinander garen. Die Speisen dürfen sich dabei jedoch nicht berühren.

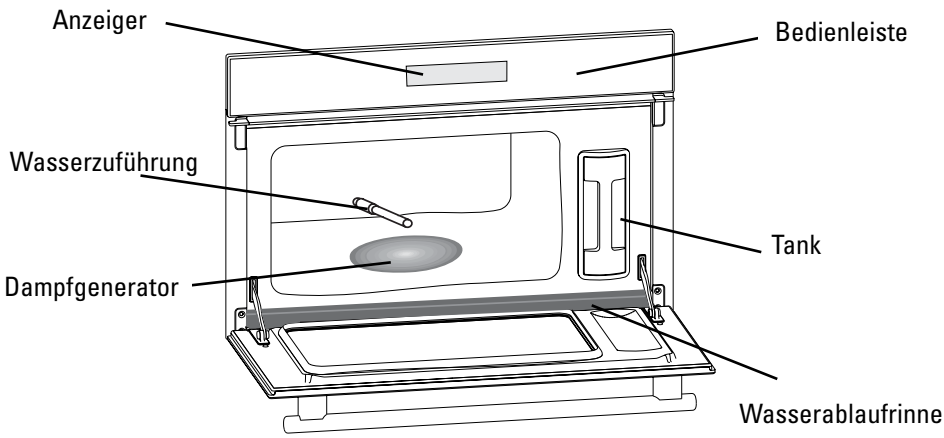
In Stücke zerlegte Lebensmittel garen schneller und gleichmäßiger, als wenn sie im Stück sind.

Der Dampf dient auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder auch zum Warmhalten, insbesondere von Soßen.

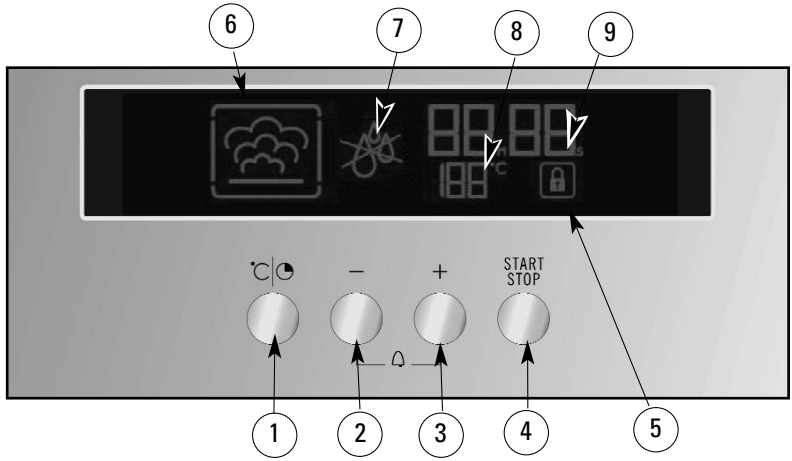
Fleisch, wie Geflügel, Kalb, Schwein, zunächst in der Bratpfanne mit sehr wenig Fett anbraten, damit es ein appetitliches, goldbraunes Aussehen bekommt. Dann das Garen mit Dampf fortsetzen.

Die Kehrseite: Es bringt Nichts, einen Fisch auf diese Weise zu kochen, der nicht frisch ist oder ein Gemüse, das seit einer Woche im Kühlschrank vergessen wurde: Das Ergebnis ist katastrophal!

Das Gerät

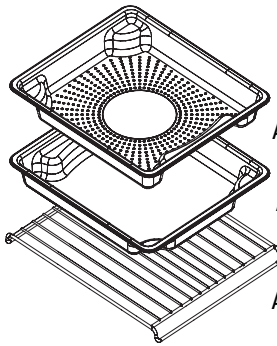


Details der Bedienleiste



1. Wahlschalter für Garzeit und Temperatur
2. Schalter - Zeit- und Temperatureinstellung
3. Schalter + Zeit- und Temperatureinstellung
4. Schalter Ein/Aus
5. Tastenverriegelung
6. Symbol Dampfgaren
7. Anzeige für Störungen im Wasserkreislauf
8. Temperaturanzeiger
9 Dauer und Zeit

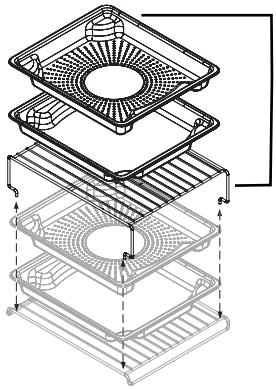
Zubehör



Perforierte Edelstahlschale (Abb. 1)
Perforierte Edelstahlschale, die den Kontakt der Lebensmittel mit dem Kondenswasser verhindert.
Edelstahlschale (Abb. 2)
Kondenswasser auffangendes Edelstahlschale.
Legen Sie zum Garen die Schale (Abb. 1) umgekehrt auf die Schale (Abb. 2), damit sie nicht ineinander greifen (s. schematische Darstellung).

Beim Wegräumen die Schale (Abb. 1) in derselben Lage in die Schale (Abb. 2) legen, damit sie ineinander greifen.

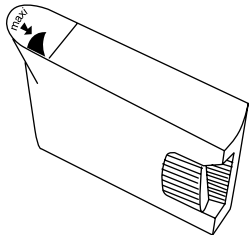
Herausnehmbares Edelstahlgitter (Abb. 3):
muss unbedingt eingeschoben werden.



KITVAPIX (Optionales Zubehör)
Satz mit 2 Gefäßen für Dampf-Ofen umfasst:
1 x Dampf-Ofengitter 2. Ebene.
1 x Perforierte Edelstahlschale
1 x Kondensschale.

Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Herausnehmbarer Tank



Durch den Tank wird der Dampf-Ofen unabhängig mit Wasser versorgt.
Er hat ein Fassungsvermögen von ca 1 Liter (maximaler Füllstand)

Leitungswasser kann manchmal zu viel Kalk enthalten. Die Pflege Ihres Herdes wird durch Verwendung eines im Handel erhältlichen, leicht mineralisierten und nicht kohlensäurehaltigen Wassers vereinfacht.

Kein demineralisiertes Wasser nutzen (nicht für den menschlichen Verzehr geeignet).
Verwenden Sie kein enthärtetes Wasser.
Enthärtetes Wasser kann den Dampfgenerator beschädigen.

Vor dem Anschließen

Achtung:
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (beschädigte Tür oder Dichtung usw.) Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren.

Elektrische Anschlüsse

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind.
- der Drahtquerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.
- die Anlage mit einem thermischen Schutz von 16 Ampère ausgerüstet ist.

Im Zweifelsfall mit Ihrem Elektriker Kontakt aufnehmen.

Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Die elektrische Sicherheit ist durch den korrekten Einbau zu gewährleisten. Beim Einbau sowie bei der Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Herd muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph +1 N + Erdung) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V ~ Netz über eine Steckdose 1 Ph +1 N + Erdung nach IEC Norm 60083 angeschlossen sein müssen oder gemäß der Installationsregeln. Der Schutzleiter (grüngelb) wird an die Erdungsklemme des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Installation ⏚ verbunden werden.
Bei Anschluss mit Stecker muss dieser nach Einbau des Geräts zugänglich sein.
Der Nullleiter des Ofens (blauer Draht) muss an den Nullleiter des Netzes angeschlossen werden.

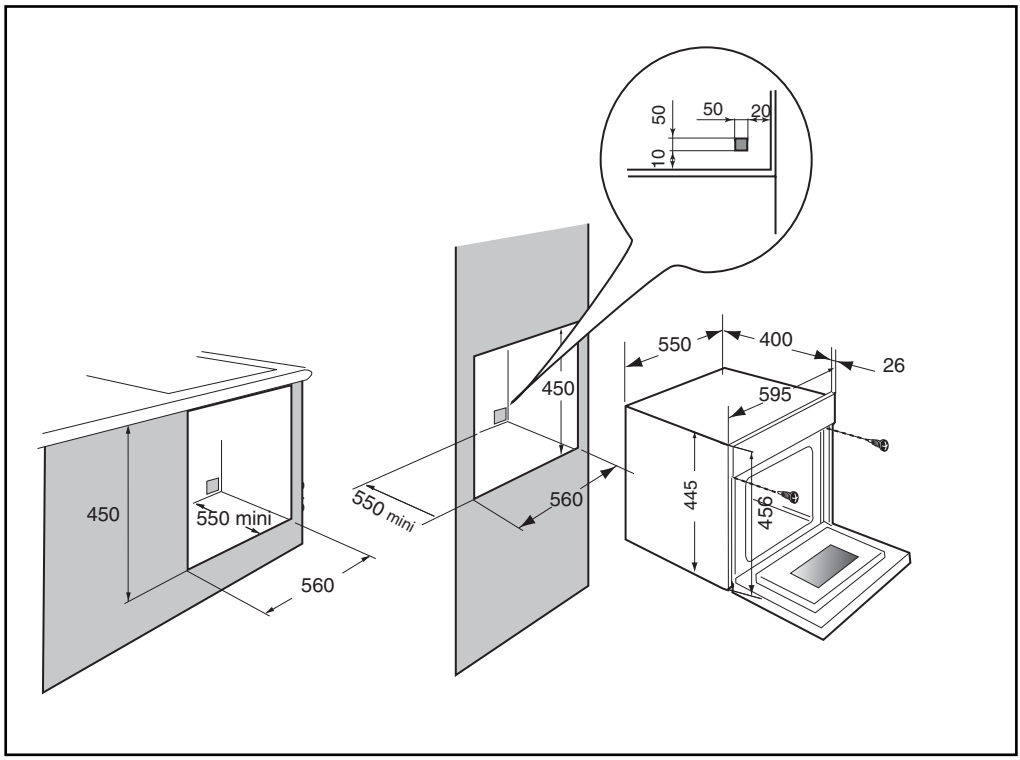
In der elektrischen Anlage eine dem Benutzer zugängliche Vorrichtung einplanen. Der Benutzer muss in der Lage sein, entsprechend den Installationsregeln das Gerät entweder über den Stecker oder über einen Schalter von der Stromversorgung zu trennen.
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Achtung:
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.

Für alle anderen als geschultes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen.

Einbau



1. Das Gerät in die Nische stellen. Das Gerät muss waagrecht stehen. Diese Position kontrollieren.

2. Zwecks besserer Stabilität den Dampf-Ofen im Möbel mit 2 Schrauben befestigen, die hierfür in den Seitenpfosten vorgesehen sind.

3. Den Stromanschluss herstellen.

⚠ *Darauf achten, daß der Stecker nach der Installation zugänglich ist.*

Betriebsart Demo

Einschalten

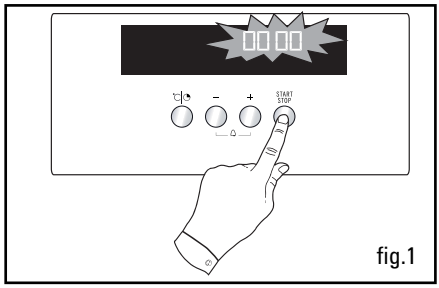


fig.1

Uhrzeit auf 00:00 einstellen.

Über Taste “START” bestätigen.

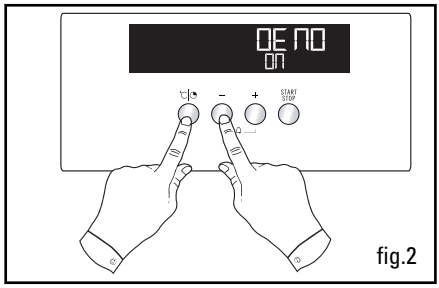


fig.2

Die Tasten ☾|◔ und – 10 Sekunden lang gleichzeitig drücken bis “DEMO ON” angezeigt wird.

Der Backofen ist jetzt in der „DEMO“ Betriebsart.

Ausschalten

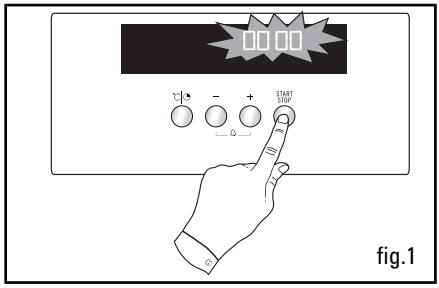
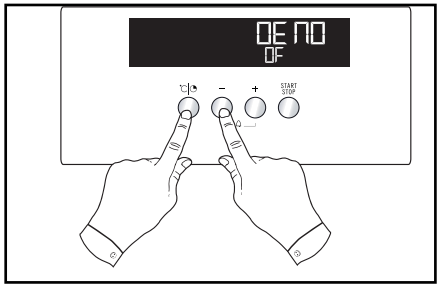


fig.1

Uhrzeit auf 00:00 einstellen.

Über Taste “START” bestätigen.



Die Tasten ☾|◔ und – 10 Sekunden lang gleichzeitig drücken bis “DEMO OFF” angezeigt wird.

Der Betriebsart Demo ist ausgeschaltet.

Einstellung der Uhrzeit

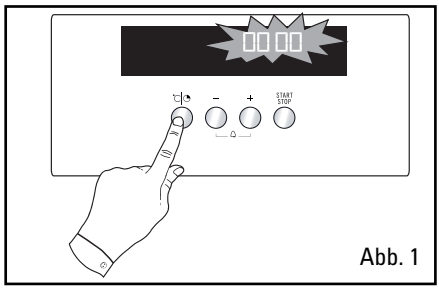


Abb. 1

Taste drücken, bis die Stunden blinken (2 Sekunden).

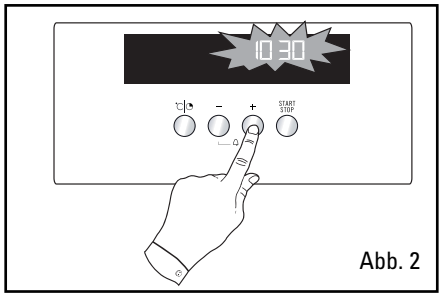


Abb. 2

Die Tasten + oder – drücken und die Uhrzeit ablaufen lassen.

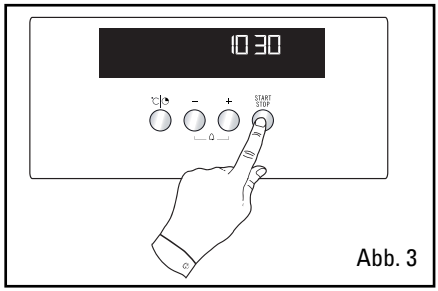


Abb. 3

Über Taste “START” bestätigen.

Wenn nicht über Taste START bestätigt wird, erfolgt die Aufzeichnung nach einer Minute automatisch.

Sofortiges Kochen

Betriebsprinzip

Das Wasser gelangt vom Tank durch ein Röhrchen in den Garraum. Dieses Wasser wird bei Kontakt mit einer heißen Fläche im unteren Teil des Ofens verdampft:
Dies ist der Dampfgenerator.
Es braucht kein Wasser in das Kochgefäß gegeben zu werden. Um wirklich mit DAMPF ZU GAREN, wird der Ofen mit speziell für den perfekten Garvorgang konzipiertem Kochgeschirr angeboten.

⚠ *Den Wassertank vor dem Kochen UNBEDINGT bis zur maximalen Füllhöhe auffüllen. Den Tank in seine Aufnahme einsetzen, indem er GANZ eingeschoben wird, bis die Bewegung eines HEBELs zu spüren ist.*

⚠ *Das Gerät wird beim Kochvorgang heiß. Beim Öffnen der Gerätetür tritt heißer Dampf aus. Kinder entfernt halten.*

Dampfgaren

Dampfgaren bei 100 °C.

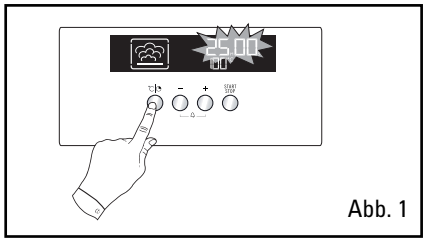


Abb. 1

Taste ‘Start’ drücken. Es wird eine Zeitdauer von 25 Minuten vorgeschlagen (Abb. 1).

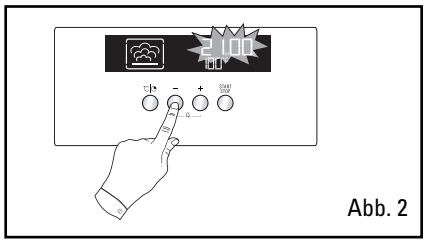


Abb. 2

Dauer durch Drücken auf + oder - (Abb. 2) einstellen (min 5 Min. und max. 60 Min.)

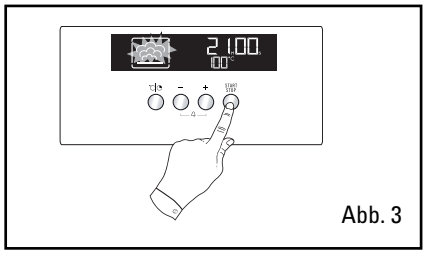


Abb. 3

Über Taste “START” bestätigen (Abb. 3).

Das Symbol und °C leuchten auf. Wenn die Temperatur erreicht ist (ca. 10 Minuten), leuchtet 100 °C ständig, und ein Signalton ertönt.

Sofortiges Kochen mit Temperaturänderung

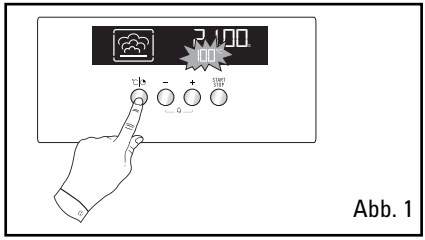


Abb. 1

Nach Einstellung der Garzeit (Abb. 1)
auf Taste drücken.

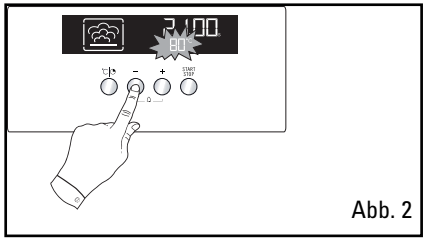


Abb. 2

Die Temperaturanzeige blinkt und kann über die Tasten + und - von 55 °C bis 100 °C geändert werden. Bestätigung über Taste “START” (Abb. 2).

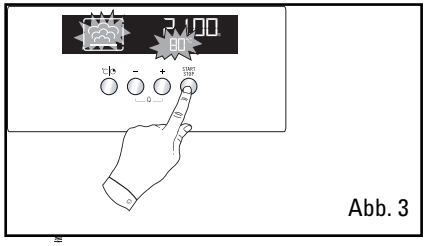


Abb. 3

Der Garvorgang beginnt. Die Temperaturanzeige blinkt, so lange die Temperatur steigt (Abb. 3).

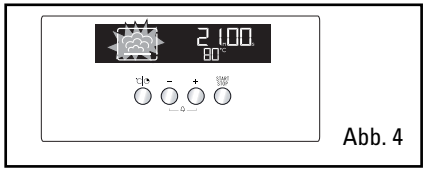


Abb. 4

Wenn die Temperatur erreicht ist, leuchtet 80 °C ständig (Abb. 4) und ein Signalton ertönt.

Die Gerätetür während des Garens nicht öffnen, um die Garergebnisse nicht zu beeinflussen.

Änderung der Gartemperatur

Während des Garvorgangs kann die Gardauer geändert werden. Die Taste °C|◔ drücken bis die Temperaturanzeige schnell blinkt. Die Temperatur ändern über die Tasten + und -, über Taste "START" bestätigen.

Änderung der Garzeit

Während des Garvorgangs kann die Garzeit geändert werden. Die Taste °C|◔ drücken bis die Zeitanzeige schnell blinkt. Die Zeit ändern über die Tasten + und - , über Taste "START" bestätigen.

Abschalten bei laufendem Garvorgang

Der Garvorgang kann jederzeit durch (1 Sekunde langes) Drücken der Taste STOP unterbrochen werden.
Wenn die Dampfentwicklung noch nicht begonnen hat (ca. 1 Minute), schaltet der Dampf-Ofen sofort ab, und die Gardauer erlischt.
Wenn die Dampfentwicklung schon begonnen hat, geht die Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt, der Dampf wird vor dem Öffnen der Tür abgeführt.

Nach dem Garvorgang

0m00s wird angezeigt. Das Dampfsymbol erlischt. 1 Signalton ertönt 10 Minuten lang jede Minute.
Zur Abschaltung der Signaltöne die Taste Stop drücken oder die Tür öffnen.

⚠ *Den Tank UNBEDINGT leeren nach den Garvorgang.*

Um die Zuverlässigkeit des Dampf-Ofens zu gewährleisten, läuft der Ventilator nach Garende noch einige Zeit weiter.

Verriegelung der Anzeige

Die Anzeiger kann verriegelt werden. Die Aktivitierung ist nur möglich, wenn kein Garvorgang läuft und wenn die Tageszeit angezeigt wird.

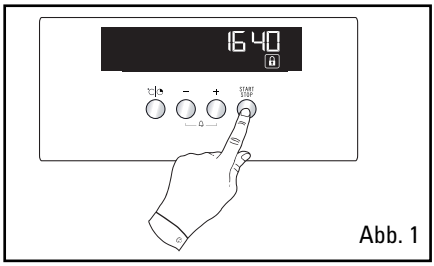


Abb. 1

Dampf-Ofentür öffnen, einige Sekunden lang auf Taste “Start/Stop” drücken. Ein Signalton ertönt und die Anzeige zeigt ein Schloss an. Ab diesem Zeitpunkt ist keine Taste aktiv.

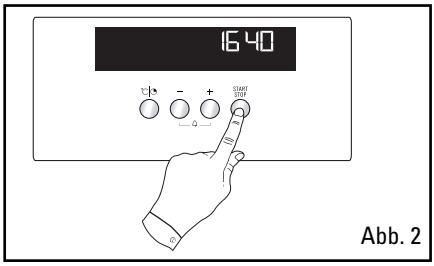


Abb. 2

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste “Aus” drücken, ein Signalton wird abgegeben und das Schloss verschwindet.

Erlöschen der Anzeige

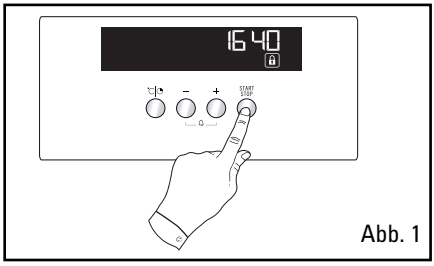


Abb. 1

(Bei geschlossener Tür) auf START/STOP drücken, bis die Anzeige erlischt (5 Sekunden).
Bei Druck auf eine beliebige Taste wird der Bildschirm wieder eingeschaltet.

Wassertank

Bei Problemen mit dem Wasserumlauf während des Garvorgangs wird “Kein Wasser” angezeigt und ein Signalton ertönt.
Dieser Fehler steht insbesondere im Zusammenhang mit:

- einem leeren Tank.
- einem falsch eingesetzten Tank.
- nach Überpüfung dieser beiden Punkte startet der Garvorgang nach dem Schließen der Tür automatisch.

Benutzung des Kurzzeitweckers

Kurzzeitwecker

Der Dampf-Ofen ist mit einem elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der unabhängig vom Dampf-Ofenbetrieb ist und die Zeit rückwärts zählt.

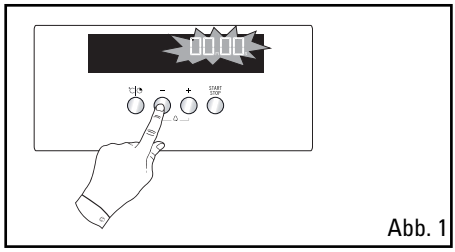


Abb. 1

Einige Sekunden lang die Taste + oder - drücken. 0m00s blinkt

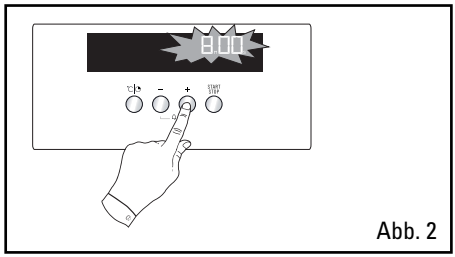


Abb. 2

Durch Druck auf die Tasten +/- die Gardauer einstellen (max. 59 Min. 50 Sek).
Zur Bestätigung die Taste "Start/Stop" drücken. Nach Ablauf der Zeit werden einige Sekunden lang Signaltöne abgegeben. 0m00s wird angezeigt und blinkt.

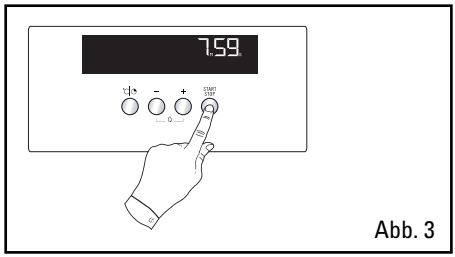
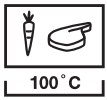
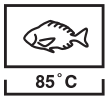
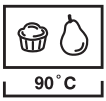
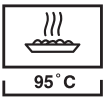
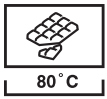
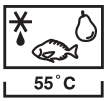


Abb. 3

Änderung und Abschaltung des Kurzzeitweckers

Ein langer Druck auf START schaltet die Signaltöne aus.
Nach dem Beginn der Zeitabzählung kann die verbleibende Dauer durch Druck auf die Tasten + oder – geändert werden.
Über einige Sekunden langen Druck auf Stop den Kurzzeitwecker ausstellen.

FUNKTION Temperatur °C	DAMPFGAREN	GARBEISPIELE
	Der am meisten benutzte Dampfgarvorgang	Gemüse und Fleisch
	Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln	Empfindlicher ganzer Fisch (Forellen)
	Das Fleisch bleibt perlmuttfarben, das Kollagen tritt nicht aus	Garen von empfindlichen Fischen (Sardinenfilets, Rotbarbenfilets)
	Zum Garen von empfindlichen Speisen, Früchten, Kompott	Eier im Topf, gefüllter Tomaten. Schälchen, Cremes
		Pasteten, Aufwärmen von Fertiggerichten.
	Schonendes Erwärmen	Geschmolzene Schokolade, Butter. Lauwarmes Obst zum sofortigen Verzehr.
	Langsames Auftauen ohne Gefahr des Kochens	Auftauen von Fischfilet vor dem Panieren. Beerenobst, das kalt bleiben muß (für Torten und Soßen).
		Auftauen von Fleisch vor dem Grillen (z. B.: Würstchen)

Kochtabelle

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
GEMÜSE	Artischocken (kleine)	40 bis 45 Min.	100	Umgedreht in die Schale legen	• Diese Garzeiten hängen von der Art, der Dicke und der Frische des Gemüses ab. Die Angaben in der Spalte *"Zubereitung"* befolgen. • Die Garzeit verändert sich bei unterschiedlichen Mengen nicht. *Beispiel:* 1 oder 4 Artischocken, gleiche Garzeit. • Zur Überprüfung des Garfortschritts in den dicksten Teil des Gemüses stechen. Wenn es gar ist, spüren Sie keinen Widerstand.
	Spargel	35 bis 40 Min.	100	Für die Spitzen die Garzeit verringern	
	Brokkoli	18 Min.	100	in kleinen Röschen	
	Karotten	20 bis 22 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Knollensellerie	25 bis 30 Min.	100	in feinen Scheiben	
	Kürbis	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Pilze	15 Min.	100	in feinen Lamellen	
	Kohl	30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min.	100	Rosenkohl Blumenkohl in kleinen Röschen Wirsing fein geschnitten	
	Zucchini	10 bis 15 Min.	100	in Scheiben	
	Knollenziest	20 Min.	100		
	Spinat	20 Min. 35 Min.	100	(frisch) während des Garvorgangs umrühren (tiefgekühlt) während des Garvorgangs umrühren	
	Chicoree	30 Min.	100	Kern entfernt und geteilt längs geschnitten	
	Fenchel	22 Min.	100	geteilt	
	Grüne Bohnen	30 bis 35 Min.	100		
	Weiße Rüben	15 bis 20 Min.	100	in Würfeln	
	Frische Erbsen	20 bis 25 Min.	100	/	
	Lauch	25 Min.	100	geteilt	
	Kartoffeln	25 Min. 40 bis 45 Min.	100	in Scheiben geschnitten ganz	
MUSCHELN KRUSTEN TIERE	Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	90	mit Aromastoffen	• Die Muscheln auf das Gitter der Glaspfanne legen, aromatische Kräuter hinzufügen. • Die Krustentiere auf ein Algenbett legen.
	Miesmuscheln/ Meerschnecken	20 bis 25 Min.	95	mit Aromastoffen	
	Krebse/ Taschenkrebse	25 Min.	95	/	
	Hummer	30 bis 35 Min.	95	je nach Gewicht	
	Scampi	12 bis 15 Min.	90	/	
OBST-CREMES	Äpfel/Pfirsiche/ Birnen/	10 bis 15 Min.	90	ganz, geschält	• Garzeit der Reife entsprechend.
	Kompott	25 Min.	95	Obst in Scheiben	
	Cremes	10 Min.	90	in Schälchen	

	LEBENSMITTEL Unabhängig von der Menge	GARZEIT	°C	ZUBEREITUNG	BEMERKUNGEN
FISCHGERICHTE	Hecht	25 bis 30 Min.	85	ganz (1 kg)	• *Scheiben: Runde Fischscheiben 2 bis 3 cm dick (180/200 g) pro Person. • Nur sehr frische Produkte nehmen. • Ganze Fische, so wie sie sind, in die Pfanne oder auf Lorbeerblätter, Fenchel oder andere aromatische Kräuter legen. • Am Garende die Haut abziehen, die sich sehr leicht lösen lässt.
	Kabeljau/Seehecht	13 bis 15 Min.	85	Scheiben (180 g)*	
	Goldbrasse	20 bis 25 Min.	85	ganz (1 kg)	
	Geräucherter Schellfisch	15 Min.	75	Filets	
	Hering	20 Min.	85	ganz (200 g)	
	Seelachs und Pollack	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180 g)	
	Seeteufel	15 Min.	80	je nach Dicke	
	Makrele	20 Min.	85	ganz (250 g)	
	Merlan/Kabeljau	15 Min.	75	Filet	
	Rochen	25 bis 30 Min.	80		
	Rotbarbe	15 Min.	80	ganz (200 g)	
	Rotbarbe/Seezunge	10 Min.	75	Filet	
	Kleiner Lachs	20 Min.	85	dicke Stücke (6 bis 10 cm Länge)	
	Lachs	15 bis 20 Min.	85	Scheiben (180/200 g)	
	Thunfisch	20 bis 25 Min.	100	Scheiben (180/200 g)	
	Forelle ganz (1 kg)	20 bis 25 Min.	100	ganz (200 g) 13 bis 15 Min.	
FLEISCH	Rind	15 bis 30 Min.	100	Braten 800 g: 55 bis 60 Min.	• Anschließend im Grill in einer anderen Pfanne goldbraun werden lassen.
	Schwein (Filetspitzenscheiben)	25 Min.	100	Hähnchenschenkel: 35 bis 40 Min.	
	Geflügel (weiß)	20 bis 25 Min.	100	Kleiner Puterbraten: 50 bis 60 Min.	
	(Rouladen)	25 Min.	95		
	Würstchen	20 Min.	90	Morteauwürstchen (Art Krakauer) 400 g	
	Blutwurst	10 bis 15 Min.	90		
EIER	Aus sehr frischen Eiern mit Aufbewahrung bei Raumtemperatur	7 Min.	100	In der Schale: direkt auf das Gitter legen.	
		8 Min.	100	Weichgekocht: direkt auf das Gitter legen.	
		10 bis 12 Min.	100	Etwas härter gekocht	
		5 bis 6 Min.	100	Spiegelei: In einer Einzelpfanne aufgeschlagen, auf das Gitter gestellt und mit einer für Lebensmittel geeigneten Folie abgedeckt.	
			90	Im Topf: siehe detaillierte Rezepte.	
REIS, TEIGWAREN, GRIEß	Direkt in die Pfanne geben, mit Wasser oder Milch abdecken. Der Dampf reicht allerdings nicht aus, um diese aufquellenden Produkte zu sättigen. Eine Aluminiumfolie auf die Pfanne legen, um das Herabfallen von Wassertröpfchen zu vermeiden.				
	Milchreis	30 Min.	100	100 g gewaschenen Reis - 20 cl Milch - 2 Suppenlöffel Zucker	• Nach dem Garvorgang mit der Gabel lockern.
	Grieß	20 Min.	100	200 g (1/4 Liter Wasser)	

Pflege des Dampf-Ofens

Pflege

Dampf-Ofenraum (nach jedem Garvorgang)

Nach dem Abkühlen des Dampfgenerators den Herdraum mit einem trockenen Tuch auswischen oder bei halboffener Tür trocknen lassen.

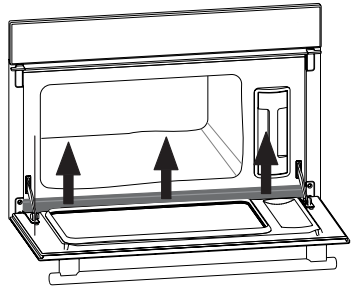
Wasserzuführung (1 mal monatlich)

Das Röhrchen der Wasserzuführung nach vorne herausziehen.
Die Kalkablagerungen entfernen, die sich eventuell innen abgesetzt haben (mit einem dünnen und spitzen, spießähnlichen Gegenstand oder einer Stricknadel).

Dampfgenerator (1 mal monatlich)

1/2 Glas weißen Essig auf den Generator gießen.
Einige Minuten wirken lassen, dann reinigen und mit Wasser abspülen.
Keine Scheuerschwämme oder -pulver oder Kalkentferner für Kaffeemaschinen benutzen.

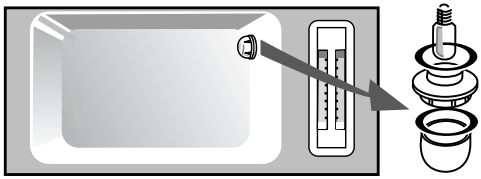
Reinigung der Wasserablaufrinne



Die Wasserablaufrinne nach oben ziehen und ausbauen, abwischen und wieder mit den drei hierfür vorgesehenen Kerben einsetzen.

⚠ *Den Dampf-Ofen nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.*

Austausch der Innenbeleuchtung



Die Glühbirne befindet sich hinten rechts im Garraum.

⚠ *Um Stromschläge auszuschließen, den Ofen vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen.*

- Die Glasabdeckung um eine viertel Drehung nach links drehen.
- Die Glühbirne in die gleiche Richtung losschrauben.

Techn. Daten der Glühlampe:
- 15 W - 220-240 V
- 300 °C- Sockel E 14

- Glühbirne wechseln und anschließend die Glasabdeckung wieder einsetzen. Dabei auf den richtigen Sitz der Dichtungen achten.
- Den Ofen wieder anschließen.

Abhilfe bei Störungen

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Anzeige leuchtet nicht auf	Fehlerhafte Stromversorgung des Dampf-Ofens. Elektronikkarte außer Betrieb.	- Die Stromversorgung überprüfen (Schmelzsicherung der Anlage). - Kundendienst rufen.
Die Glühbirne funktioniert nicht mehr	Glühbirne funktioniert nicht mehr. Der Dampf-Ofen ist nicht angeschlossen. Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb.	- Die Glühbirne austauschen. - Dampf-Ofen anschließen. - Die Schmelzsicherung der Anlage austauschen.
Wasser- oder Dampfaustritt aus der Tür während des Garvorgangs.	Die Herdtür ist nicht richtig geschlossen. Die Türdichtung ist fehlerhaft.	- Kundendienst rufen.

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Dampf-Ofen schaltet nicht ein.	Betriebsart Demo ist eingeschaltet.	- Betriebsart Demo ausschalten (siehe Seite 9).

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, den Kundendienst rufen (siehe Pelgrim Garantiekarte oder www.pelgrim.nl).