



OVM336

Gebruiksaanwijzing  
Oven

Notice d'utilisation  
Four

Bedienungsanleitung  
Ofen

Instructions for use  
Oven

---

**Pelgrim**

---

<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 18
<b>FR</b>	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 18
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung	DE 3 – DE 18
<b>EN</b>	Instructions for use	EN 3 - EN 18

**Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	7

## ***Werking***

---

Eerste gebruik	8
Bediening van het toestel	8
Ovenfuncties	9

## ***Onderhoud***

---

Het toestel reinigen	11
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	11
Demonteren en terugplaatsen van de ovendeur	12
Demonteren en terugplaatsen van het glas van de ovendeur	13
Aqua clean-functie	14
Ovenlamp vervangen	15

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	16
----------	----

## ***Uw oven en het milieu***

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking	18
--	----

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Pelgrim oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid 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 eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

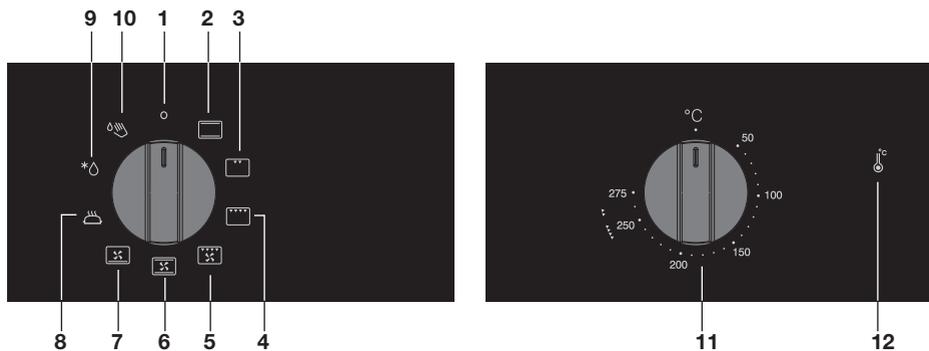


### **Registreer uw toestel voor garantie / waarborg**

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](http://pelgrim.nl) (bij aankopen in Nederland) en [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (bij aankopen in België).

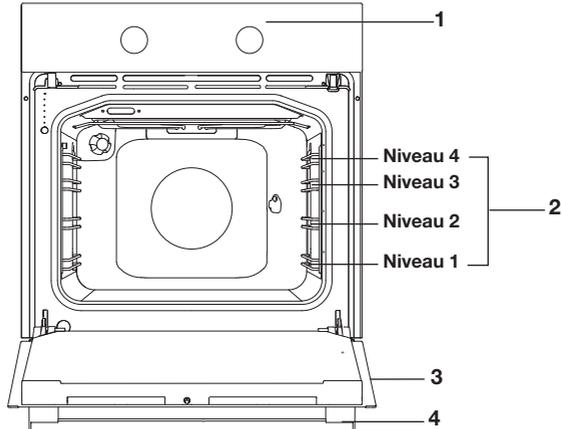
\*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) of [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

## Bedieningspaneel



1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
2. Bovenwarmte + onderwarmte
3. Kleine grill
4. Grote grill
5. Grill met ventilator
6. Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator
7. Onderwarmte met ventilator
8. Zacht bakken
9. Ontdooien
10. Aqua Clean
11. Temperatuurknop (in de 'Uit' stand)
12. Controlelampje temperatuur

## Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Ovendeur
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 ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

## Accessoires

Bij u 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><b>Geëmailleerde bakplaat;</b> wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li> <li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Ovenrooster;</b> 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"> <li>• Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.</li> <li>• Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!</li> </ul>
	<p><b>Diepe geëmailleerde bakplaat;</b> 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"> <li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li> <li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Glazen bakplaat;</b> voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>

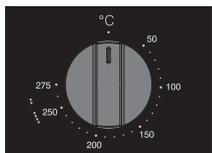
## Eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal van het toestel.
- Controleer het toestel op beschadigingen. Gebruik het toestel niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie.
- Reinig de binnenkant van het toestel en alle accessoires met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Het toestel geeft een vreemde geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dit is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.

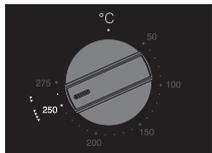
## Bediening van het toestel



Funcatieknop



Temperatuurknop



Grillstand

De oven heeft 8 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel om de gewenste ovenfunctie te kiezen.

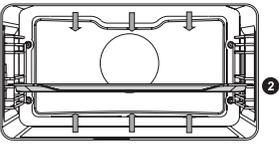
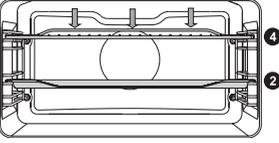
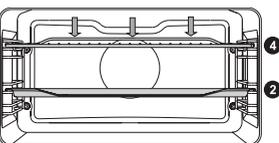
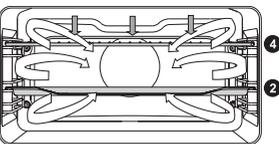
1. Draai de functieknop naar de gewenste functie.  
*De oven schakelt in en de ovenverlichting gaat aan.*
2. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.  
*Het controlelampje van de temperatuur gaat aan. Als de oven de juiste temperatuur heeft, gaat het controlelampje uit.*
  - Draai de temperatuurknop naar de grillstand als u een grillfunctie wilt gebruiken.
3. Zet het gerecht in de oven.
  - Voor de meeste gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
  - Wacht totdat het controlelampje uitgaat voordat u het gerecht in de oven zet.
4. Draai de functieknop en de temperatuurknop naar de 'Uit' stand na elk gebruik.



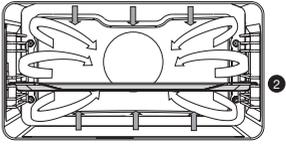
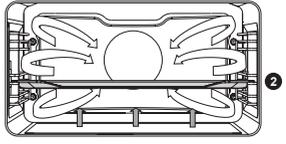
Tijdens de werking van het toestel kunnen instellingen worden aangepast.

## Ovenfuncties

Kies aan de hand van de tabel de gewenste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte + Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte.</li> <li>• Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.</li> <li>• Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider).</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement.</li> <li>• Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 240 °C.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.</b></li> <li>• Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>• Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Grote Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 240 °C.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.</b></li> <li>• Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>• Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Grote grill + Ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 170 °C.</li> <li>• Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>• Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	

# WERKING

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte + Onderwarmte + Ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator.</li> <li>• De warmte circuleert langs het gerecht.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gebak, voor ontdooien en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>• Plaats de bakplaat op niveau 2 of 4.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> <li>• Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte + Ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator.</li> <li>• De warmte circuleert langs het gerecht.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>• Plaats de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>GentleBake - Zacht bakken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie maakt zacht, langzaam en gelijkmatig bakken mogelijk, waardoor het eten zacht en sappig blijft.</li> <li>• Het is geschikt voor het braden van vlees, vis en het bakken van gebak op één niveau.</li> </ul>	<p>140 - 220 °C</p>
	<p><b>Ontdooien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.</li> <li>• Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua Clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alleen het onderste verwarmingselement is actief.</li> <li>• Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen.</li> <li>• Gebruik deze functie om vlekken of voedselresten in de oven te verwijderen.</li> <li>• Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.</li> </ul>	

## Het toestel reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- 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.



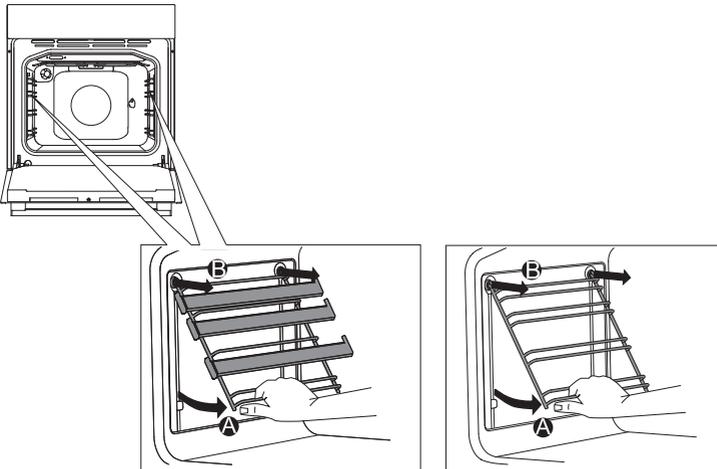
### **Belangrijk**

- 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.

## Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

- Pak de geleiderails aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de geleiderails uit de gaten in de wand (B).



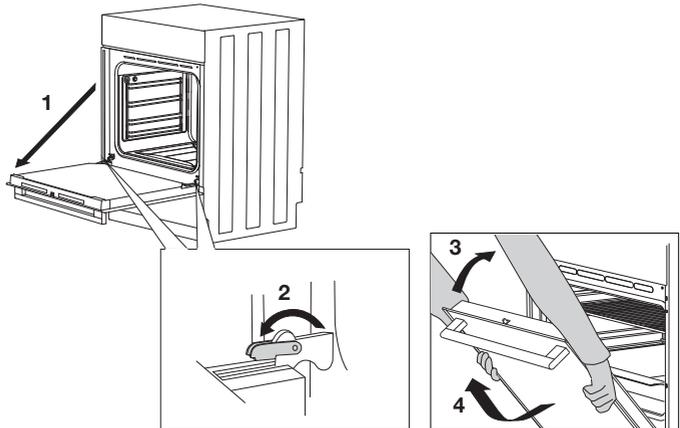
## Demonteren en terugplaatsen van de ovendeur



**Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.**

**Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.**

1. Open eerst de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Draai beide borgpinnen helemaal naar de deur toe.
3. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45 ° (in verhouding tot de gesloten deurpositie).
4. Til de deur heel iets op en trek de deur uit de scharnieruitsparingen van het toestel.

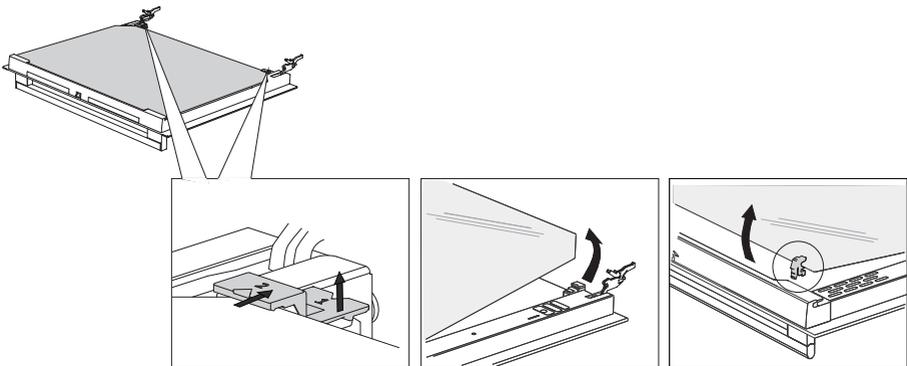


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

### Demonteren en terugplaatsen van het glas van de ovendeur

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden. Verwijder hiervoor het glas uit de deur. Verwijder eerst de ovendeur (zie 'Demonteren en terugplaatsen 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 ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

## Aqua Clean-functie

Met de Aqua Clean-functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

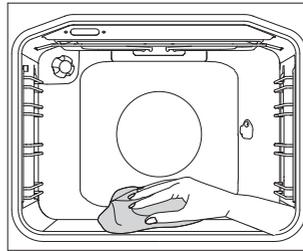
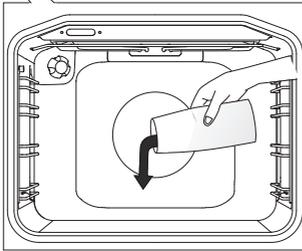
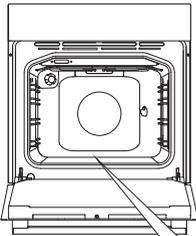


Aqua Clean-functie

### **De Aqua Clean-functie gebruiken**

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

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,15 liter water onder in de lege oven.
3. Draai de 'ovenfunctieknop' naar 'Aqua clean'.
4. Stel de temperatuur in op 70°C en de tijd op 30 minuten.  
*Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.*



## 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 is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

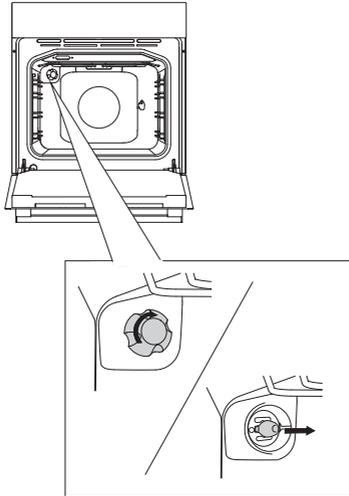


**Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**



**Let op; de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Draai de lamp linksom en verwijder de lamp.



## *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.

### **Het voedsel wordt niet bereid**

- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

### **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld.

### **Bij een elektronische storing wordt de display gereset**

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

### **Er zit condens aan de binnenkant van de oven**

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

### **De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet**

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

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

- Dit is normaal.

### **Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

### **Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen**

- Dit is normaal.

### **Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooifunctie, klinken klikgeluiden**

- Dit is normaal.

### **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, serienummer en artikelnummer/index (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 is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (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.

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	7

## ***Utilisation***

---

Première utilisation	8
Utilisation de l'appareil	8
Fonctions du four	9

## ***Entretien***

---

Nettoyage de l'appareil	11
Retrait et nettoyage des gradins	11
Retrait et remise en place de la porte du four	12
Retrait et remise en place de la vitre de la porte du four	13
Fonction Aqua Clean	14
Remplacement de l'ampoule du four	15

## ***Diagnostic des pannes***

---

Généralités	16
-------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	18
---	----

## 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 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 la consulter ultérieurement.**

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

### **Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie**

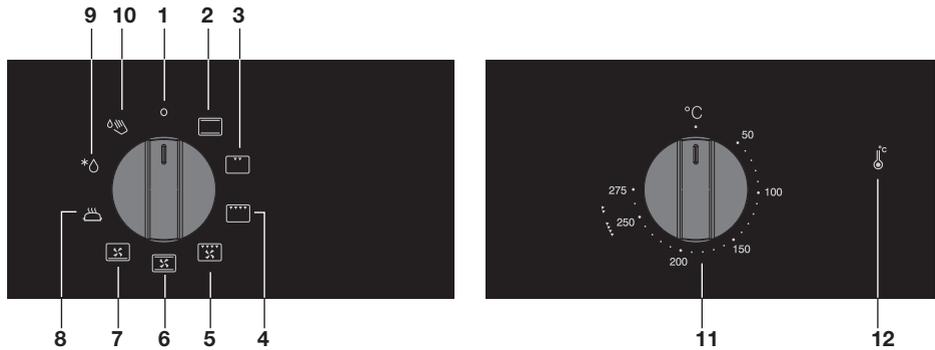


Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous offrons jusqu'à 8 ans de garantie\*. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur [pelgrim.nl](http://pelgrim.nl) (pour les achats aux Pays-Bas) ou sur [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (pour les achats en Belgique).

\*Consultez les conditions de garantie complètes sur [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) ou [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

# VOTRE FOUR

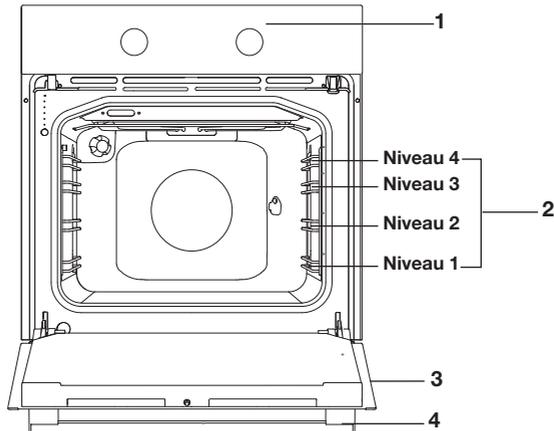
## Panneau de commande



1. Bouton de fonction (en position « Off »)
2. Chaleur de voûte + chaleur de sole
3. Petit gril
4. Grand gril
5. Gril avec ventilateur
6. Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur
7. Chaleur de sole avec ventilateur
8. Cuisson douce
9. Décongélation
10. Aqua Clean
11. Bouton de température (en position « Off »)
12. Voyant température

# VOTRE FOUR

## Description



1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille
3. Porte du four
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 de 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.
  - Fermez uniquement la porte du four lorsque les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

# VOTRE 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.

**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><b>Lèchefrite en émail ;</b> est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<p><b>Grille de four ;</b> est principalement utilisée pour le grill. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La grille de four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.</li><li>• N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions micro-ondes !</li></ul>
	<p><b>Lèchefrite profonde en émail ;</b> 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"><li>• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<p><b>Lèchefrite en verre ;</b> est utilisée au micro-ondes et au four.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>

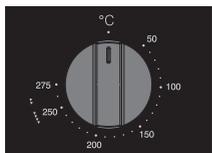
## Première utilisation

- Sortez l'appareil de son emballage.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé et contactez votre fournisseur.
- Retirez le film de protection.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et tous les accessoires à l'eau chaude avec du détergent pour vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- L'appareil dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf lors de sa première utilisation, ce qui est tout à fait normal. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.

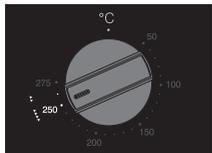
## Commande de l'appareil



Bouton de fonction



Bouton de température



Position grill

Le four dispose de 8 fonctions four et de 1 fonction nettoyage.

Consultez le tableau pour sélectionner la fonction four appropriée.

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à la fonction souhaitée.  
*Le four s'enclenche et sa lumière s'allume.*
2. Tournez le bouton de température jusqu'à la température souhaitée.  
*Le voyant température s'allume. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la bonne température.*
  - Tournez le bouton de température jusqu'à la position grill si vous souhaitez utiliser cette fonction.
3. Enfournez votre plat.
  - La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.
  - Attendez que le voyant s'éteigne pour enfourner votre plat.
4. Tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF » après chaque utilisation.

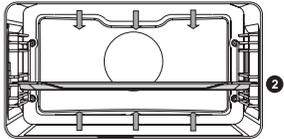
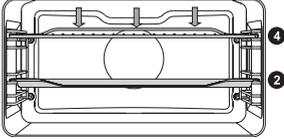
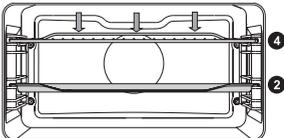
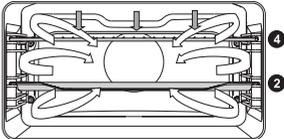


Vous pouvez modifier les réglages de l'appareil pendant son fonctionnement.

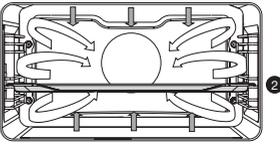
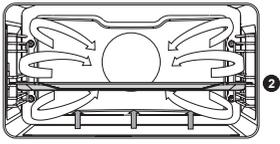
# UTILISATION

## Fonctions du four

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

Fonction	Description	
	<p><b>Chaleur de voûte + sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par les éléments chauffants supérieur et inférieur de la cavité du four.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.</li> <li>La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin).</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 200 °C.</li> <li>Préchauffage recommandé.</li> </ul>	
	<p><b>Petit grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments sont chauffés par l'élément de grill.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 240 °C</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Grand grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 240 °C</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Grand grill + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur et la chaleur diffusée par le ventilateur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 170 °C.</li> <li>Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	

# UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par les éléments chauffants supérieur et inférieur, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>La chaleur circule autour du plat.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à pâtisserie, la décongélation et la conservation des fruits et légumes.</li> <li>Insérez la lèche-frite au niveau 2 ou 4.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Chaleur de sole + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément chauffant inférieur, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>La chaleur circule autour du plat.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et la conservation des fruits et légumes.</li> <li>Insérez la lèche-frite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Cuisson douce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction permet une cuisson douce, lente et homogène, qui rend les aliments tendres et juteux.</li> <li>Elle convient à la cuisson de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul gradin.</li> </ul>	<p>140 - 220°C</p>
	<p><b>Décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'air circule sans que les éléments chauffants soient activés. Seul le ventilateur est activé.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour décongeler lentement les aliments surgelés.</li> <li>Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les ou séparez-les si certains morceaux encore congelés sont agglutinés les uns aux autres.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua Clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seul l'élément chauffant inférieur est activé.</li> <li>La vapeur chaude humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement.</li> <li>Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires du four.</li> <li>Le programme Aqua Clean dure seulement 30 minutes.</li> </ul>	

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez le four régulièrement pour éviter l'accumulation des résidus alimentaires et de graisse, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez ensuite 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 ensuite les surfaces avec un chiffon humide propre, et séchez-les.



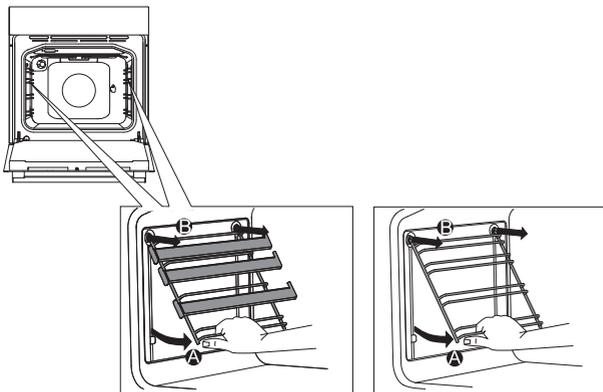
### **Important**

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que le joint de la porte est TOUJOURS propre pour éviter que des salissures ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

## Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
- Enlevez les gradins des trous situés dans la paroi (B).



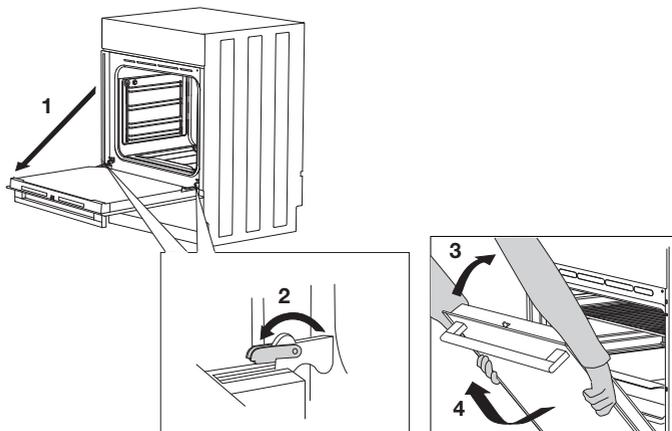
### Retrait et remise en place de la porte du four



**Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts et peuvent provoquer des blessures.**

**Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.**

1. Ouvrez tout d'abord la porte du four complètement en position horizontale.
2. Faites tourner les loquets vers la porte.
3. Fermez légèrement la porte à un angle de 15° (par rapport à la position fermée de la porte).
4. Soulevez légèrement la porte et retirez-la des rainures des charnières de l'appareil.

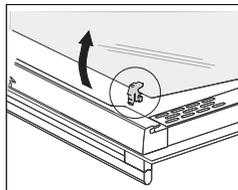
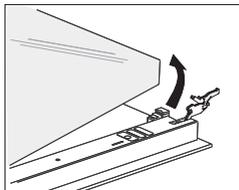
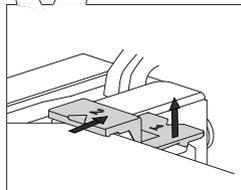
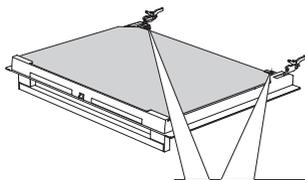


Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans les rainures.

### Retrait et remise en place de la vitre de la porte du four

La vitre de la porte du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez la retirer de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir le chapitre « Retrait et remise en place de la porte du four »).

1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la troisième vitre intérieure (selon le modèle) en la soulevant avec précaution. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



Pour remettre la vitre en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Les marques (demi-cercle) gravées dans la porte du four et la vitre doivent coïncider.

## La fonction Aqua Clean

Utilisez la fonction Aqua Clean et un chiffon humide pour enlever aisément la graisse et les salissures sur les parois du four.



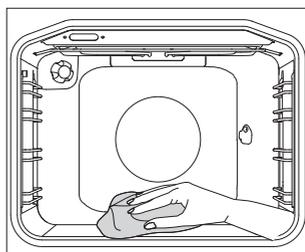
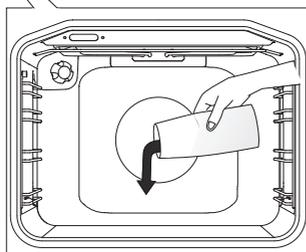
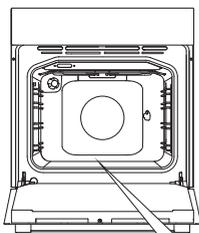
Fonction Aqua Clean

### Utilisation de la fonction Aqua Clean

Utilisez uniquement le programme de nettoyage lorsque le four est froid. Si le four est chaud, l'élimination de la graisse et des salissures sera plus difficile.

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez environ 0,15 litre d'eau dans la partie inférieure du four vide.
3. Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « Aqua clean ».
4. Réglez la température sur 70°C et la durée sur 30 minutes.

*Les résidus sur les parois émaillées sont suffisamment imprégnés après 30 minutes, il est alors possible de les enlever avec un chiffon humide.*



### Remplacement de l'ampoule du four



**La lampe intégrée dans cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas conçue pour éclairer une pièce.**

L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.

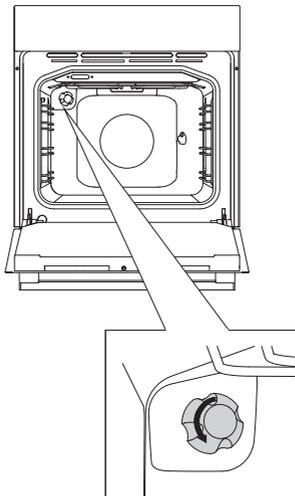


**Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.**



**Remarque importante : l'ampoule peut être brûlante ! Portez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

1. Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Tournez l'ampoule vers la gauche pour l'enlever.



## Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous pourriez gagner du temps et vous éviter de faire appel au service à la clientèle inutilement.

### **Les aliments ne sont pas cuits**

- 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.**

- Vérifiez que le temps de cuisson a été réglé correctement.
- Vérifiez que la température a été réglée correctement.

### **L'affichage doit être réinitialisé à la suite d'une panne de courant**

- Débranchez la fiche de la prise de courant et rebranchez-la.
- Réinitialisez l'horloge.

### **Il y a de la condensation à l'intérieur du four.**

- Ce phénomène est normal. Essayez la condensation après la cuisson.

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

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelque 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.

### **Une réflexion lumineuse est visible autour de la porte et à l'extérieur 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 est audible pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.**

- Ce phénomène est normal.

### **Entreposage et réparation de votre four**

- Les réparations doivent être uniquement effectuées 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 le service après-vente, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :**

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

**Si vous devez entreposer le four temporairement, choisissez un endroit 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. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics vous renseigneront 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 manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le pictogramme de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

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 d'énergie et de matières premières.

### **Déclaration de conformité**



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

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7

## ***Bedienung***

---

Erster Gebrauch	8
Bedienung des Geräts	8
Ofenfunktionen	9

## ***Pflege***

---

Reinigung des Geräts	11
Einschubführungen entfernen und reinigen	11
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	12
Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen	13
Aqua-Clean-Funktion	14
Ofenbeleuchtung austauschen	15

## ***Problemlösungen***

---

Allgemeines	16
-------------	----

## ***Ihr Ofen und die Umwelt***

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	18
--	----

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens von Pelgrim. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienungshinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



### **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

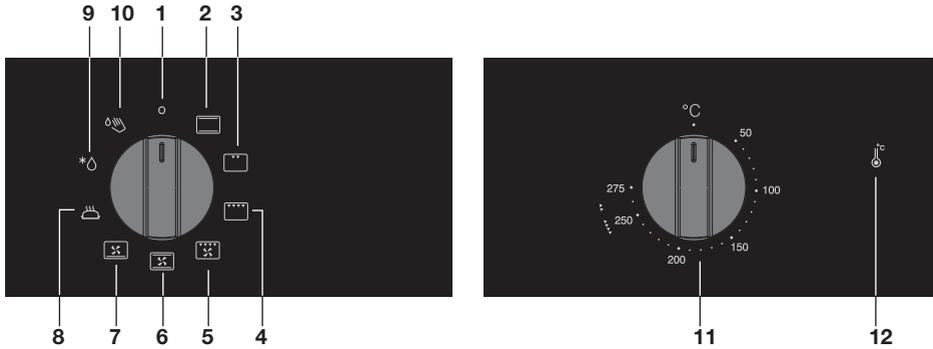
### **Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können**



Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von bis zu acht Jahren\*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite [pelgrim.nl](http://pelgrim.nl) (bei einem Kauf in den Niederlanden) bzw. auf [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

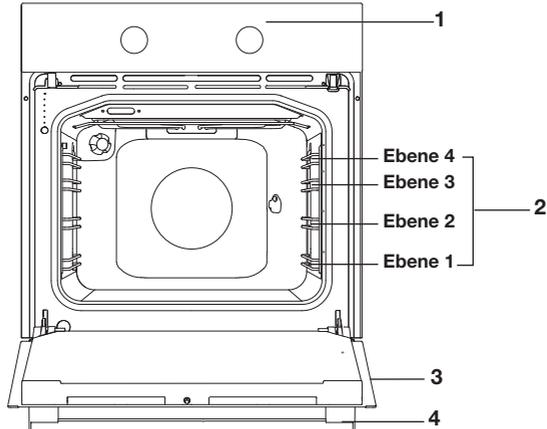
\*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) oder [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

## Bedienleiste



1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Oberhitze + Unterhitze
3. Kleiner Grill
4. Großer Grill
5. Grill + Lüfter
6. Oberhitze + Unterhitze + Lüfter
7. Unterhitze + Lüfter
8. Langsames Braten
9. Auftauen
10. Aqua-Clean
11. Temperatur-Drehschalter (in Position „Aus“)
12. Temperatur-Kontrollleuchte

## Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Türgriff

## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus, und stellen Sie den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

## Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

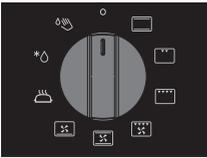
**Hinweis:** Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/ verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer Modellnummer und Seriennummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

<b>Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).</b>	
	<p><b>Emailliertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Rost;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Speisen stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Rost hat einen Sicherungsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.</li> <li>• Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> </ul>
	<p><b>Tiefes emailliertes Backblech;</b> zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Tropfschale verwendet werden. Um das tiefe Backblech beim Grillen als Tropfschale zu verwenden, schieben Sie es in die erste Ebene ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Backblech aus Glas;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>

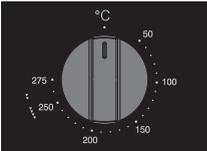
## Erster Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie das Geräteinnere und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. Sorgen Sie deshalb während des ersten Gebrauchs für ausreichende Belüftung.

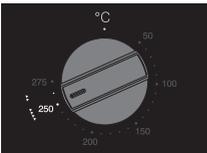
## Bedienung des Geräts



Funktionswahl-Drehschalter



Temperatur-Drehschalter



Grillposition

Der Ofen verfügt über 8 Ofenfunktionen und 1 Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach.

1. Drehen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf die gewünschte Funktion.

*Der Ofen startet, und die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet.*

2. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur.

*Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet. Wenn der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.*

- Wenn Sie die Grillfunktion verwenden möchten, drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die Grillposition.

3. Stellen Sie die Speise in den Ofen.

- Bei den meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.
- Warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

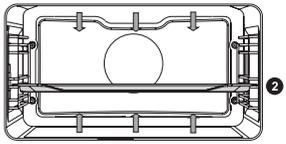
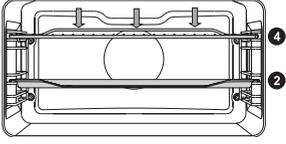
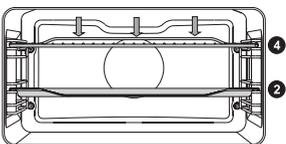
4. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter nach jeder Verwendung auf „AUS“.



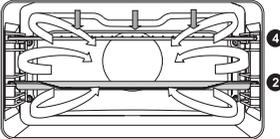
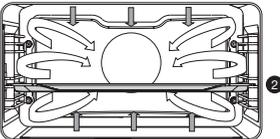
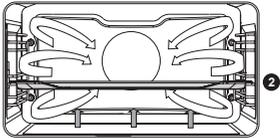
Es ist zulässig, während des laufenden Betriebs Einstellungen zu ändern.

## Ofenfunktionen

Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Funktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Ofenraum erhitzt.</li> <li>Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet.</li> <li>Backwaren oder Fleisch können nur auf einer Hitzestufe (in einer Führung) gebacken/gebraten werden.</li> <li>Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>Vorheizen des Backofens wird empfohlen.</li> </ul>	
	<p><b>Kleiner Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird vom Grillelement erhitzt.</li> <li>Diese Funktion kann zum Grillen belegter Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden.</li> <li>Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 240 °C</li> <li><b>Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Heizelement erhitzt.</li> <li>Diese Funktion wird für Speisen und Backwaren verwendet, die Bräunung benötigen.</li> <li>Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 240 °C</li> <li><b>Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	

# BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Heizelement erhitzt. Die Hitze wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 170 °C.</li> <li>Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das obere und untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>Die Hitze zirkuliert um die Speise.</li> <li>Diese Funktion wird zum Backen von Backwaren, zum Auftauen und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 oder 4 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>Die Hitze zirkuliert um die Speise.</li> <li>Diese Funktion wird zum Backen von Sauerteig-Backwaren und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Langsames Braten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig.</li> <li>Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet</li> </ul>	<p>140°C - 220°C</p>
	<p><b>Auftauen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Luft zirkuliert, ohne dass Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird aktiviert.</li> <li>Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel verwendet.</li> <li>Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Rühren Sie um oder trennen Sie größere Stücke voneinander, falls diese durch das Einfrieren aneinander haften.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua-Clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur das untere Heizelement ist aktiviert.</li> <li>Durch den heißen Dampf wird das Innere des Ofens feucht, so dass Sie den Ofen einfach reinigen können.</li> <li>Verwenden Sie diese Funktion zum Entfernen von Speiseresten aus dem Ofen.</li> <li>Das Aqua-Clean-Programm dauert 30 Minuten.</li> </ul>	

## Reinigung des Geräts

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmem Spülwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Spülmittel.
- Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.



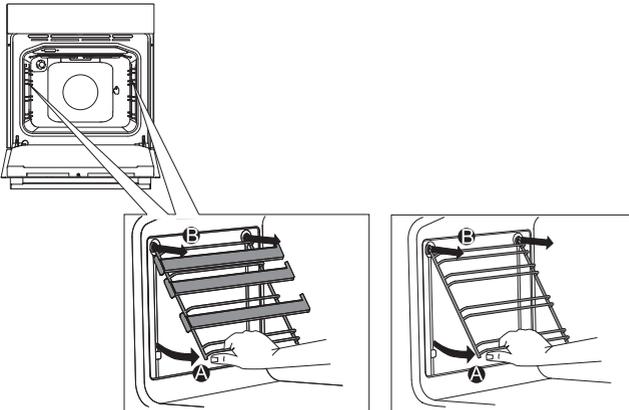
### **Wichtig**

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie IMMER dafür, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

## Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Führungsschienen am unteren Ende fest, und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Wand (B).



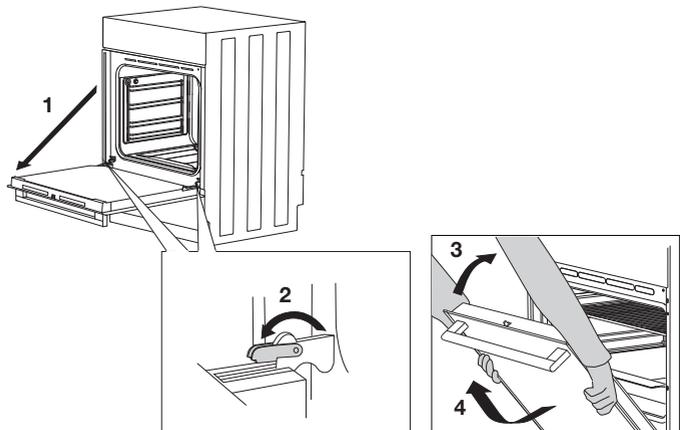
## Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen



**Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können Verletzungen verursachen.**

**Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.**

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Drehen Sie beide Verschlüsse vollständig bis zur Tür heraus.
3. Bei einem Winkel von 15° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) schließen Sie die Tür langsam.
4. Heben Sie die Tür leicht an, und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieren des Geräts.

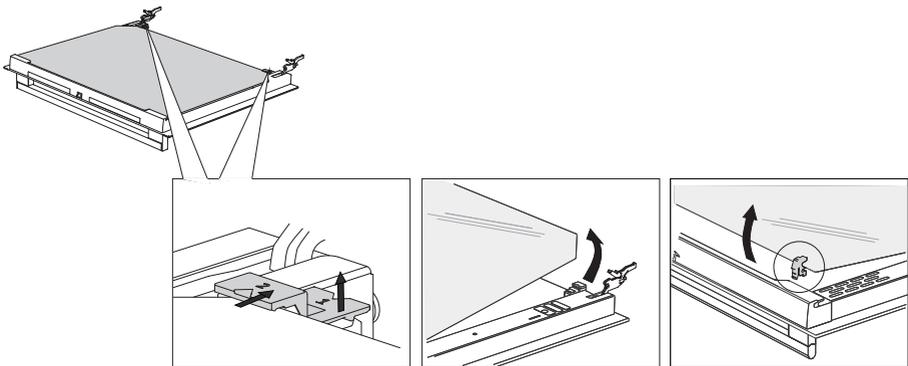


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

### Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

Es ist möglich, die Innenseiten des Ofentürglases zu reinigen. Dazu müssen Sie es jedoch aus der Tür entnehmen. Nehmen Sie zuerst die Ofentür heraus (siehe Kapitel „Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen“).

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig an (Markierung 1 auf der Halterung), und ziehen Sie diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterkante, und heben Sie es vorsichtig an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
3. Das dritte innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.



Um die Glasscheibe wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (Halbkreis) müssen zusammenpassen.

## Aqua-Clean-Funktion

Mit der Aqua-Clean-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie Fett und Verunreinigungen leicht von den Ofenwänden entfernen.



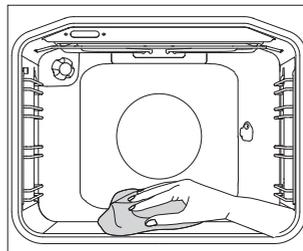
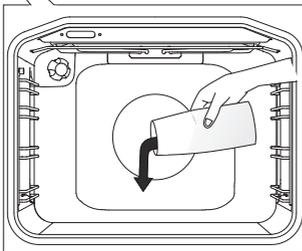
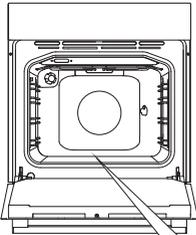
Aqua-Clean-Funktion

### **Verwendung der Aqua-Clean-Funktion**

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen noch heiß ist, ist die Entfernung von Fett und Schmutz mit diesem Programm schwieriger.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Aqua-Clean“.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein.

*Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.*



## Ofenbeleuchtung austauschen



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbelichtung im Haushalt geeignet.

Die Glühlampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

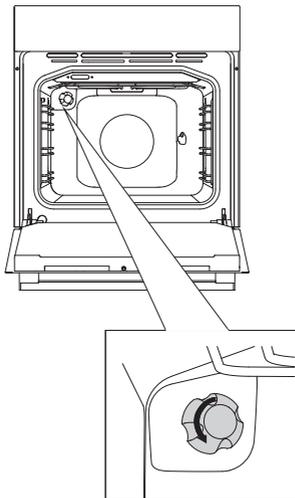


**Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten.**



**Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.**

1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.
2. Drehen Sie die Lampe nach links, um sie zu lösen.



## Allgemeines

---

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

### **Die Speise wird nicht gar.**

- Schließen Sie die Tür richtig.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

### **Die Speise ist zerkocht oder nur halb gar.**

- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

### **Das Display wurde nach einem Stromausfall zurückgesetzt.**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

### **Im Ofen bildet sich Kondenswasser.**

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

### **Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.**

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

### **An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.**

- Das ist normal.

### **An der Tür und an der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.**

- Das ist normal.

### **Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.**

- Das ist normal.

**Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.**

- Das ist normal.

**Ofen lagern und reparieren**

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von Pelgrim.

**Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:**

- Die Modell-, Serien- und Artikelnummer/Index (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems

**Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.**

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer.

Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

### **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

---

# TABLE OF CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	7

## ***Operation***

---

Initial use	8
Controlling the appliance	8
Oven functions	9

## ***Maintenance***

---

Cleaning the appliance	11
Removing and cleaning the guide rails	11
Removal and installation of the oven door	12
Removal and installation of the oven door glass	13
Aqua Clean function	14
Replacing the oven lamp	15

## ***Solving problems***

---

General	16
---------	----

## ***Your oven and the environment***

---

Disposal of the appliance and packaging	18
---	----

## Introduction

Congratulations on the purchase of this Pelgrim oven. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven.

In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

Installation instructions are supplied separately.



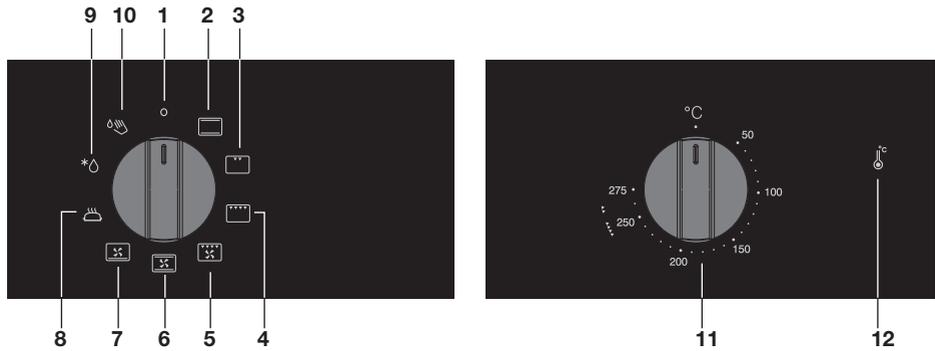
### **Register your appliance for warranty purposes**

We are convinced of the quality of our products. This is why we offer a warranty period of up to 8 years\*. All you need to do is register your appliance on [pelgrim.nl](http://pelgrim.nl) (when purchased in the Netherlands) and [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (when purchased in Belgium).

\*Visit [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) or [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be) for full warranty terms and conditions.

# YOUR OVEN

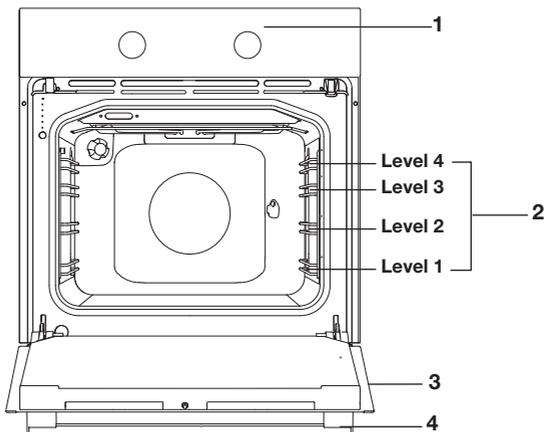
## Control panel



1. Function knob (in 'Off' position)
2. Top heat + bottom heat
3. Small grill
4. Large grill
5. Grill with fan
6. Top heat + bottom heat + fan
7. Bottom heat with fan
8. Gentle bake
9. Defrosting
10. Aqua Clean
11. Temperature knob (in 'Off' position)
12. Temperature indicator light

# YOUR OVEN

## Description



1. Control panel
2. Oven levels
3. Oven door
4. Door handle

## Guide rails/Telescopic guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number of shelf levels can have fully-retractable telescopic guide rails, depending on the model.
  - Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack / baking tray / steam dish on them. Then slide the oven rack / baking tray / steam dish on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.
  - Only close the oven door when the telescopic guide rails have been returned completely back into the oven cavity.

# YOUR OVEN

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

**Note:** not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

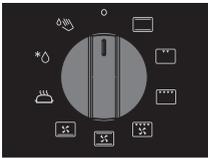
Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	<p><b>Enamelled baking tray;</b> to be used for pastries and cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!</li><li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>
	<p><b>Oven rack;</b> mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.</li><li>• Do not use the oven rack for microwave functions!</li></ul>
	<p><b>Deep enamelled baking tray;</b> to be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the deep baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!</li><li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>
	<p><b>Glass baking tray;</b> for microwave and oven use.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NOT suitable for pyrolysis cleaning.</li></ul>

# OPERATION

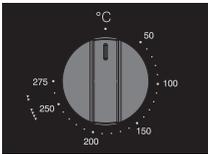
## Initial use

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Check the appliance for damage. Do not use the appliance if it is damaged, but contact your supplier.
- Remove the protective film.
- Clean the interior of the appliance and all the accessories with warm water and a dish detergent. Do not use any abrasive cleaners.
- The appliance will emit a strange smell when it is used for the first time; this is normal. Ventilate the room thoroughly during initial use.

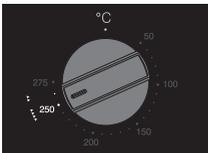
## Controlling the appliance



Function knob



Temperature knob



Grill position

The oven has 8 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the desired oven function.

1. Turn the function knob to the desired function.

*The oven starts and the oven lighting comes on.*

2. Turn the temperature knob to the desired temperature.

*The temperature indicator light comes on. When the oven gets the correct temperature, the indicator light goes off.*

- Turn the temperature knob to the grill position if you want to use a grill function.
3. Put the dish in the oven.
    - For most dishes you should first preheat the oven.
    - Wait for the indicator light to go off before putting the dish in the oven.
  4. Turn the function knob and temperature knob to 'Off' position after each use.

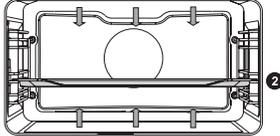
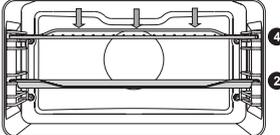
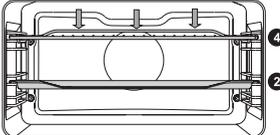
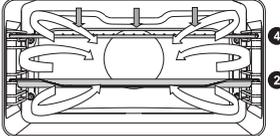


During the operation of the appliance, adjustments can be changed.

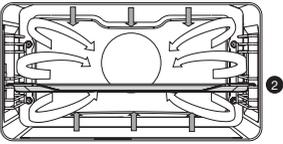
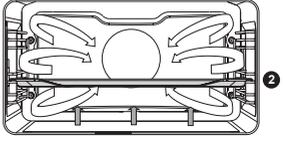
# OPERATION

## Oven functions

Consult the table to select the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description	
	<p><b>Top + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The dish is heated by heating elements at the top and bottom of the oven cavity.</li> <li>This function can be used for traditional baking and roasting.</li> <li>Pastry or meat can only be baked/roasted at one height level (in one guide).</li> <li>Place the baking tray or oven rack at level 2.</li> <li>Suggested temperature: 200 °C.</li> <li>Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Small Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The dish is heated by the grill element.</li> <li>This function can be used to grill open sandwiches, toast bread and grill sausages.</li> <li>Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2.</li> <li>Suggested temperature: 240 °C.</li> <li><b>The maximum permitted temperature is 240 °C.</b></li> <li>Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature.</li> <li>Preheat for 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Large Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element.</li> <li>This function is used for dishes and baked items that need to be browned.</li> <li>Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2.</li> <li>Suggested temperature: 240 °C.</li> <li><b>The maximum permitted temperature is 240 °C.</b></li> <li>Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature.</li> <li>Preheat for 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Large grill + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element and the heat is distributed by the fan.</li> <li>This function is used to grill fish, meat and vegetables.</li> <li>Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2.</li> <li>Suggested temperature: 170 °C.</li> <li>Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature.</li> <li>Preheat for 5 minutes.</li> </ul>	

# OPERATION

Function	Description	
	<p><b>Top Heat + Bottom Heat + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The dish is heated by means of the upper and lower heating elements in combination with the fan.</li> <li>• The heat circulates around the dish.</li> <li>• This function can be used for baking pastry, for defrosting and to preserve fruit and vegetables.</li> <li>• Place the baking tray on level 2 or 4.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C.</li> <li>• Preheat for 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Bottom Heat + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The dish is heated by the bottom heating element in combination with the fan.</li> <li>• The heat circulates around the dish.</li> <li>• This function can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables.</li> <li>• Place the baking tray on level 2.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>GentleBake</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This feature allows gentle, slow, and even baking that leaves the food soft and juicy.</li> <li>• It is suitable for roasting meat, cooking fish, and baking pastry on a single rack.</li> </ul>	<p>140 - 220 °C</p>
	<p><b>Defrosting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The air circulates with no heating elements activated. Only the fan will be activated.</li> <li>• This function can be used to slowly thaw frozen food.</li> <li>• Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua Clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Only the bottom heating element is activated.</li> <li>• The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily.</li> <li>• Use this function to remove stains and food residues from the oven.</li> <li>• The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.</li> </ul>	

# MAINTENANCE

## Cleaning the appliance

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



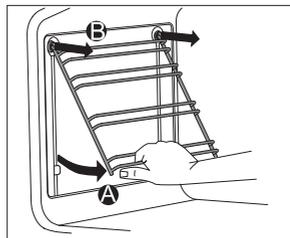
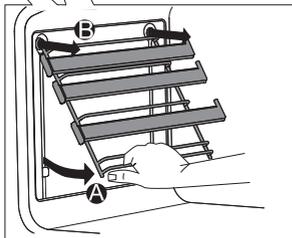
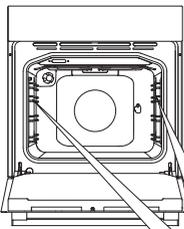
### **Important**

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

## Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Hold the guide rails at the bottom and pull them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the wall (B).



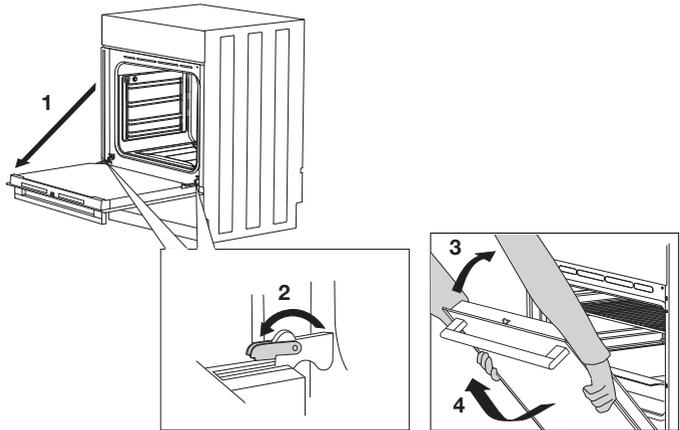
## Removal and installation of the oven door



**Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury.**

**Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.**

1. First, open the door to the fully horizontal position.
2. Rotate both latches all the way towards the door.
3. Slowly close the door to the angle of 15° (relative to the closed door position).
4. Slightly lift the door and pull it out from both hinge slots on the appliance.

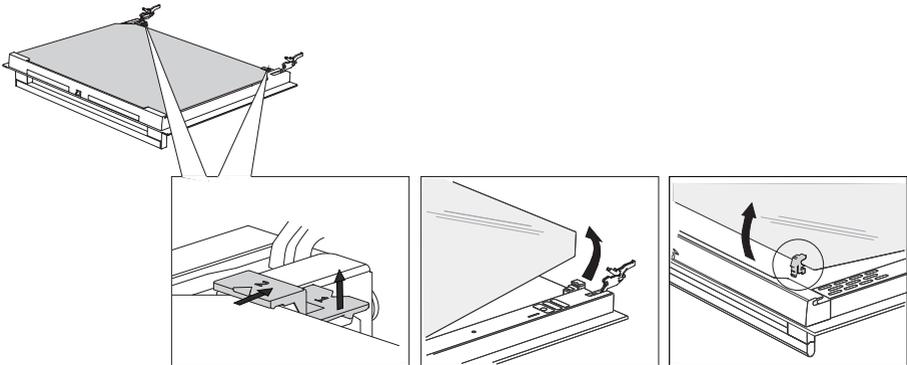


To replace the door, repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

## ***Removal and installation of the oven door glass***

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removal and installation of the oven door').

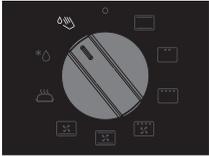
1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

## Aqua Clean function

With the Aqua Clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.



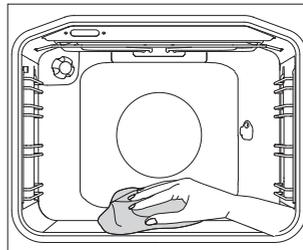
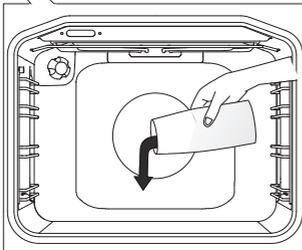
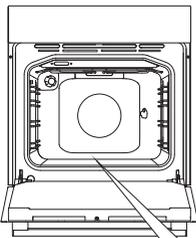
Aqua Clean function

### Using the Aqua Clean function

Only use the cleaning programme if the oven is cold. If the oven is hot, it is more difficult to remove dirt and grease using this programme.

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the 'oven function dial' to 'Aqua Clean'.
4. Set the temperature at 70 °C and the time at 30 minutes.

*Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so they can be removed with a damp cloth.*



## MAINTENANCE

### Replacing the oven lamp



**The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.**

The light bulb is a consumer item and therefore not covered by warranty.

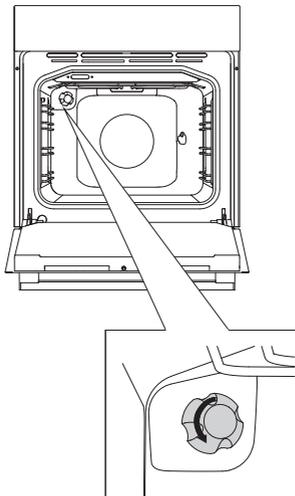


**Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.**



**Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.**

1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Turn the bulb to the left and remove it.



## **General**

---

Try the solutions below if you have problems with your oven. You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

### **The food is not cooked**

- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

### **Food is overcooked or undercooked**

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the temperature has been set.

### **The display will be reset following power failure**

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

### **There is condensation on the interior of the oven**

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

### **The fan keeps working after the oven is switched off**

- This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

### **Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance**

- This is normal.

### **Light reflects on the door and the exterior of the appliance**

- This is normal.

### **Steam escapes from the door or the vents**

- This is normal.

### **Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting**

- This is normal.

### **Storing and repairing the oven**

- Repairs may only be performed by a qualified service technician. If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact Pelgrim customer services.

### **Have the following information to hand when you call:**

- The model number, serial number and article number/index (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem

**Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.**

## Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

### **Declaration of conformity**

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.







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

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

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

Lorsque vous contactez le service après-vente,  
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,  
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

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

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der  
Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the  
guarantee card.



795340

**Pelgrim**