

OVP426RVS

Handleiding  
Oven

---

**Pelgrim**

**Gebruikte pictogrammen**



Belangrijk om te weten



Tip

---

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6

## ***Bediening***

---

Bedieningspaneel	7
Display	7
Eerste gebruik	8
De huidige tijd instellen	8
Beschrijving van de knoppen en toetsen	9
Oven gebruiken	12
'Oven'-functie	14

## ***Reinigen***

---

Het apparaat reinigen	17
Inschuifgeleiderails verwijderen en reinigen	17
Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur	18
Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de ovendeur	19
De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)	20
Ovenlamp vervangen	21

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	22
----------	----

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

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking	24
--	----

## ***Kooktest***

---

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1	25
--	----

## *Inleiding*

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim-oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

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



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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

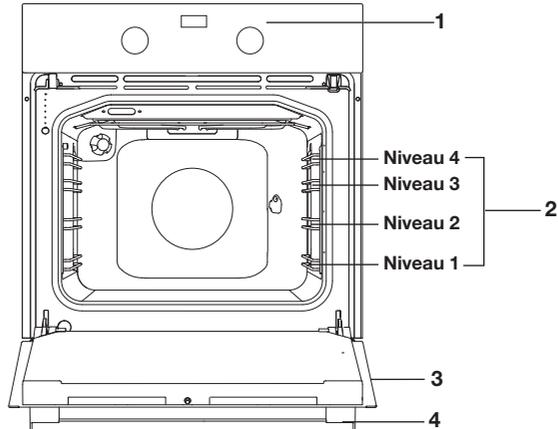


### **Registreer uw apparaat voor garantie / waarborg**

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 apparaat 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).

## Beschrijving



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

## Geleiderails/Telescopische geleiderails

- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5). 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.



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

## Accessoires

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



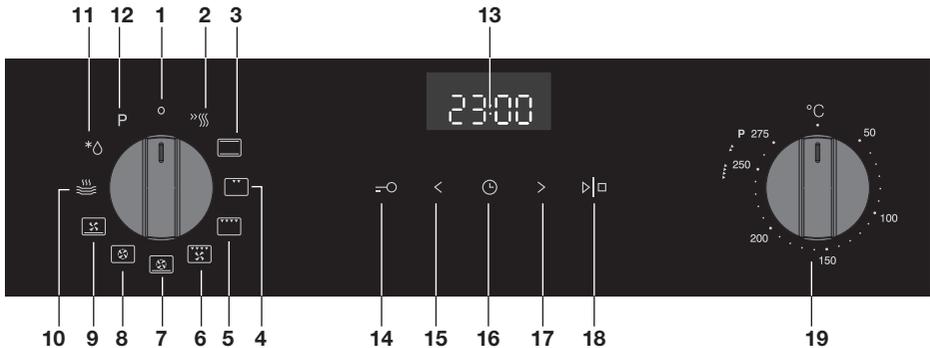
### Let op:

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

Accessoires die bij uw apparaat 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 de 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 oven en de magnetron.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NIET geschikt voor pyrolyse-reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Pyrolyse geleiderails;</b> gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.</li> </ul>

# BEDIENING

## Bedieningspaneel

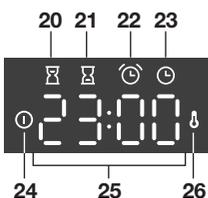


- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. Functieknop (in de stand 'Uit') | 11. Ontdooien                           |
| 2. Snel voorverwarmen              | 12. Pyrolyse                            |
| 3. Bovenwarmte + onderwarmte       | 13. Display                             |
| 4. Kleine grill                    | 14. Kinderslottoets                     |
| 5. Grote grill                     | 15. Toets om waarde te verlagen         |
| 6. Grill met ventilator            | 16. Timertoets                          |
| 7. Hetelucht + onderwarmte         | 17. Toets om waarde te verhogen         |
| 8. Hetelucht                       | 18. Start-/stoptoets                    |
| 9. Onderwarmte + ventilator        | 19. Temperatuurknop (in de stand 'Uit') |
| 10. Bordenwarmer                   |   |



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

## Display



- |                               |
|-------------------------------|
| 20. Bereidingstijdsymbool     |
| 21. Eindtijdsymbool           |
| 22. Kookwekkersymbool         |
| 23. Kloksymbool               |
| 24. Symbool voor 'in werking' |
| 25. Tijd                      |
| 26. Temperatuursymbool        |

## Eerste gebruik

- Haal het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- Controleer het apparaat op schade. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd en neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie.
- Reinig het interieur van het apparaat en alle toebehoren met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen enzovoort.
- Wanneer het apparaat de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen; dit is normaal. Zorg voor een goede ventilatie van de kamer tijdens het eerste gebruik.

## De huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit op het elektriciteitsnet, moet u de huidige tijd instellen.



1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.  
*Het kloksymbool verschijnt en '12:00' knippert op het display.*
2. Stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.
3. Wacht tot het kloksymbool verschijnt.  
*De tijd is ingesteld.*



U kunt de waarden op het display sneller instellen als u de toetsen langer ingedrukt houdt.



U kunt de huidige tijd altijd opnieuw instellen door achter elkaar op de timertoets te drukken en vervolgens het kloksymbool te selecteren. De tijd knippert op het display; stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.

# BEDIENING

## Beschrijving van de knoppen en toetsen

### Functieknop



#### Een functie selecteren

Draai aan deze knop om de gewenste functie te selecteren.

- Zie 'Ovenfuncties' voor meer informatie.

### Temperatuurknop



#### Een temperatuur selecteren

Draai aan deze knop om de gewenste temperatuur te selecteren.

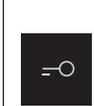
- Zie 'Ovenfuncties' voor meer informatie.



#### Let op!

Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie na elk gebruik.

### Kinderslottoets



#### Kinderslot activeren

Houd deze toets ingedrukt tot 'LOC' op het display verschijnt; het kinderslot is nu geactiveerd.

- Na een paar seconden wordt de huidige tijd op het display weergegeven.



#### Kinderslot deactiveren

Houd deze toets ingedrukt tot de huidige tijd op het display verschijnt; het kinderslot is nu gedeactiveerd.



### Kinderslottoets + Timertoets



#### De huidige tijd weergeven en verbergen

Houd beide toetsen tegelijk ingedrukt tot 'OFF' op het display verschijnt.

- Na een paar seconden wordt alleen het kloksymbool op het display weergegeven.



Houd beide toetsen opnieuw tegelijk ingedrukt om de huidige tijd weer te geven.

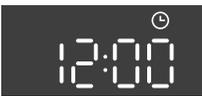


# BEDIENING

## Pijltjestoetsen

	<b>Waarde verlagen</b> Druk op deze knop om de knippertijd op het display te verlagen.	
	<b>Waarde verhogen</b> Druk op deze knop om de knippertijd op het display te verhogen.	
 + 	<b>Een timerfunctie annuleren</b> Houd beide toetsen tegelijk ingedrukt om de tijd in te stellen op '00:00'.	
	<b>Geluidssignaal</b> Houd deze toets 5 seconden ingedrukt. <ul style="list-style-type: none"><li>'Vol' verschijnt op het display, gevolgd door een, twee of drie balken.</li></ul> Kies een van de drie volumeniveaus met de pijltjestoetsen.	
	<b>Displaycontrast</b> Houd deze toets 5 seconden ingedrukt. <ul style="list-style-type: none"><li>'bri' verschijnt op het display, gevolgd door een, twee of drie balken.</li></ul> Kies een van de drie contrastniveaus met de pijltjestoetsen.	

## Timertoets

	<b>Huidige tijd</b> Druk enkele keren op deze toets om de functie voor de huidige tijd te selecteren. <ul style="list-style-type: none"><li>Het kloksymbool verschijnt en de tijd knippert op het display.</li></ul> Stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.	
---	---	--

# BEDIENING

## Voorbeeld van het gebruik van de timerfunctie



Controleer of de huidige tijd juist is ingesteld!



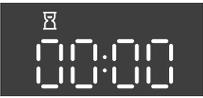
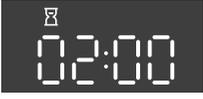
Selecteer eerst een functie en een temperatuur.

Huidige tijd: 12:00.

Tijd van bakken/braden: 2 uur.

Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.

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

	<p><b>Bereidingstijd</b> Druk enkele keren op deze toets om de bereidingstijdfunctie te selecteren.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het bereidingstijdsymbool verschijnt en '00:00' knippert op het display.</li></ul> <p>Stel de bereidingstijd in met de pijltjestoetsen.</p> <p>Nu kunt u de oven direct starten of een eindtijdfunctie selecteren.</p>	 
	<p><b>Eindtijd</b> Druk enkele keren op deze toets om de eindtijdfunctie te selecteren. Dit is alleen mogelijk als de bereidingstijd is ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het eindtijdsymbool verschijnt en de som van de huidige tijd en de bereidingstijd knippert op het display.</li></ul> <p>Stel de eindtijd in met de pijltjestoetsen.</p>	 



### Let op!

Als u de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie draait, worden de bereidingstijd- en eindtijdfuncties uitgeschakeld.

## BEDIENING

	<p><b>Kookwekker</b> Druk enkele keren op deze toets om de kookwekkerfunctie te selecteren.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het kookwekkersymbool verschijnt en '00:00' knippert op het display.</li></ul> <p>Stel de bereidingstijd in met de pijltjestoetsen.</p> <p>De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven; de oven wordt niet gestart of gestopt door de kookwekker!</p>	 
---	---	--

### Start-/stoptoets

	<p><b>Starten</b> Houd deze toets ingedrukt om het apparaat te starten.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Op het display wordt de geselecteerde temperatuur enkele seconden weergegeven, gevolgd door de bereidingstijd/eindtijd.</li></ul>
	<p><b>Stoppen</b> Houd deze toets ingedrukt aan het einde van een bereidingsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Op het display wordt de huidige tijd weergegeven.</li><li>• Het geluidssignaal stopt.</li><li>• De ventilator blijft draaien; dit is normaal.</li></ul>

### De oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Kies aan de hand van de tabel de gewenste ovenfunctie.



U kunt de ovenfunctie of de temperatuur tijdens een bereidingsproces altijd wijzigen.



Tijdens een bereidingsproces kunt u de deur openen om het gerecht te bekijken. Op het display wordt 'door' (deur) weergegeven. Sluit de deur om de werking van de oven te hervatten.



Het ovenlicht gaat aan als de oven wordt gestart.

### Een ovenfunctie en temperatuur selecteren

1. Draai de functieknop naar de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
  - ▷ Als u een functie selecteert met 'kleine grill/grote grill', dient u de temperatuurknop naar de grillpositie te draaien.

## Een timerfunctie selecteren

3. Druk enkele keren op de timertoets om een timerfunctie te selecteren, indien gewenst.



Als u geen timerfunctie wilt gebruiken, kunt u direct beginnen met de handmatige werking van de oven.

## De oven starten

4. Zet het gerecht in de oven.

5. Houd de starttoets ingedrukt om de oven te starten.

- ▶ Voor de meeste gerechten dient u de oven eerst voor te verwarmen.
- ▶ Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal en verdwijnt het temperatuursymbool.
- ▶ Wacht tot het temperatuursymbool van het display is verdwenen voordat u het gerecht in de oven plaatst.



Als er geen timerfunctie is geactiveerd, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (oplopend) op het display weergegeven.



Als er een bereidingstijd is ingesteld, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (aflopend) op het display weergegeven.



Als er een bereidingstijd en eindtijd zijn ingesteld, worden het eindtijdsymbool en de geprogrammeerde eindtijd op het display weergegeven. Als de oven automatisch wordt gestart, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (aflopend) op het display weergegeven.

## De oven stoppen

6. Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om de oven handmatig te stoppen.



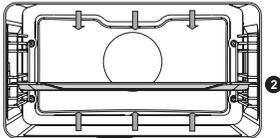
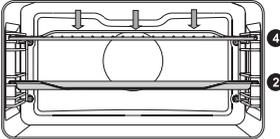
Als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt de oven automatisch gestopt. Het symbool voor 'in werking' knippert en '00:00' wordt op het display weergegeven. U hoort een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets; het geluidssignaal stopt en de huidige tijd wordt op het display weergegeven.

7. Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie na elk gebruik.

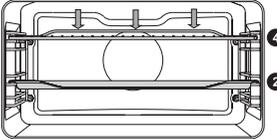
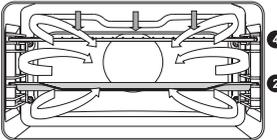
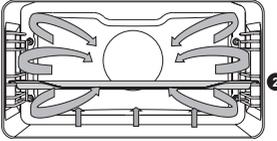
# BEDIENING

## Ovenfuncties

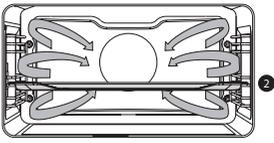
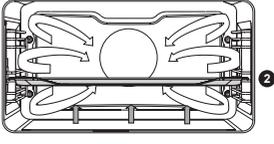
Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Snel voorverwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.</li><li>• Deze functie is niet geschikt voor het bereiden van voedsel.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 160 °C.</li></ul>	
	<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>Kleine 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 de oven 5 minuten voor.</li></ul>	

# BEDIENING

Functie	Beschrijving	
	<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 de oven 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 de oven 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Hetelucht + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte.</li> <li>• Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Het is mogelijk om meerdere niveaus tegelijk te gebruiken.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

# BEDIENING

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd.</li> <li>• Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Het is mogelijk om meerdere niveaus tegelijk te gebruiken.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</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>Bordenwarmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 60 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Ontdooien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator is geactiveerd.</li> <li>• Deze functie kan worden gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien.</li> <li>• Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en breek grote samengeklonterde stukken uiteen.</li> </ul>	
	<p><b>Pyrolyse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen waardoor de vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan.</li> <li>• Zie het hoofdstuk 'De pyrolyserreinigingsfunctie' voor meer informatie.</li> </ul>	

## ONDERHOUD

### Het apparaat reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral 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.



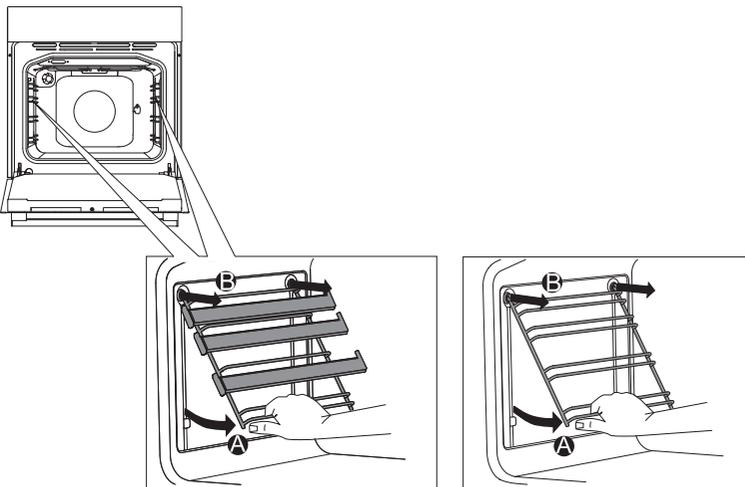
#### **Belangrijk!**

- 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 inschuifgeleiders te reinigen.

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

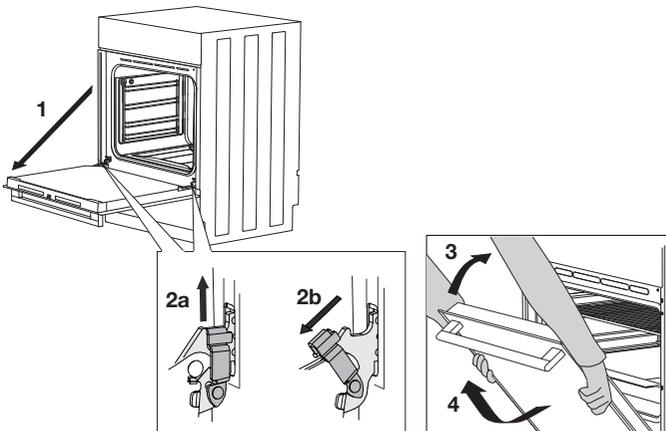


## Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren. Controleer of de scharniergevendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

1. Open de deur tot de volledige horizontale positie.
2. Til de vergrendelingen voorzichtig op en beweeg ze in de richting van de oven.
3. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur).
4. Til de deur voorzichtig op en trek deze uit de scharniersleuven op het apparaat.

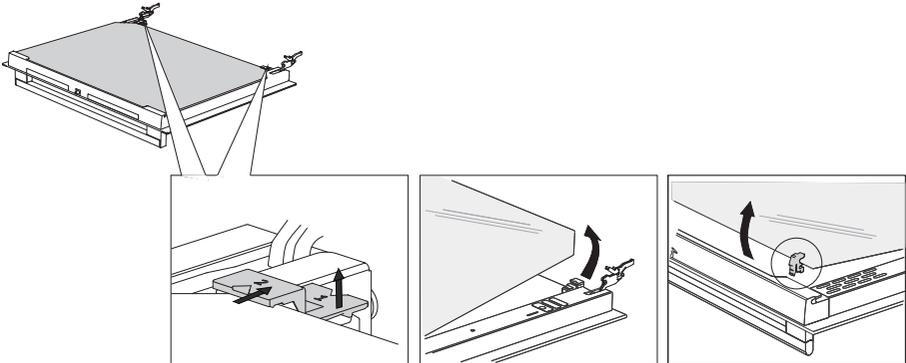


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

### Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de oven deur

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

1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek ze iets van het glas af (tot markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant beet 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 (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

## De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)

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



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolysefunctie eenmaal per maand te gebruiken.



### **Waarschuwing!**

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



### **Let op!**

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



### **Waarschuwing!**

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

## **De pyrolysefunctie starten**

1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de speciale pyrolyse geleiders. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
  - Haal deze speciale pyrolysegeleiders na afloop van het reinigingsproces weer uit de oven.
3. Draai de functieknop naar 'Pyrolyse'.
4. Draai de temperatuurknop naar P 275 °C.  
*Op het display wordt "Pyro" weergegeven in combinatie met de duur van de pyrolytische reiniging.*
5. Druk op de start-/stoptoets om de oven te starten.



### **Let op!**

Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd. Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.

## ONDERHOUD

6. Aan het eind van het reinigingsproces hoort u een geluidssignaal. Druk op de timertoets om het geluidssignaal te stoppen.
7. Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie.
8. Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.

### Ovenlamp vervangen



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

De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

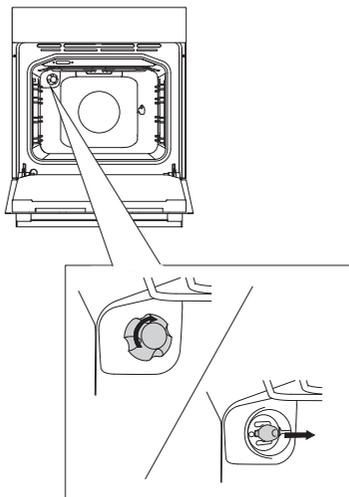


**Maak het apparaat spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**



**Let op: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere bescherming voor het vervangen van de lamp.**

1. Draai het afdekplaatje naar links om het te verwijderen.
2. Verwijder de lamp uit de fitting.



# PROBLEMEN OPLOSSEN

---

## ***Algemeen***

---

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven.

Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

### **Voedsel blijft rauw**

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

### **Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg**

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

### **Na een stroomstoring wordt de display gereset**

- Haal de stekker uit het stopcontact en plaats de stekker vervolgens weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

### **Er verschijnt condens in de oven.**

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

### **De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.**

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

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

- Dit is normaal.

### **Er weerkaatst licht op de deur en aan de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

### **Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.**

- Dit is normaal.

### **Er wordt een foutcode op het display weergegeven (E1, E2, E3 enz.)**

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

---

## PROBLEMEN OPLOSSEN

---

### **De oven opbergen en repareren**

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

### **Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:**

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

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

## Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

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



Op dit 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.

# BEREIDINGSTEST

## Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

### OVP426

<b>Bakken</b>					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)	Oven-functie
Koekjes - één niveau	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	3	140-150 *	25-40	
Koekjes - twee niveaus	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - één niveau	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	3	150-160	20-40	
Cupcakes - twee niveaus	Ondiepe geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150	30-45	
Taart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	160-170	20-35	
Appeltaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	2	170-180	55-75	
<b>Grillen</b>					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min)	Oven-functie
Toast	Ovenrooster	4	240*	1:00-5:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	4	240	30-40 **	

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

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







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

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

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



685327

**Pelgrim**