



MAC614RVS  
MAC614MAT  
MAC624RVS  
MAC624MAT

Handleiding  
Oven

Notice d'utilisation  
Four

**Pelgrim**

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 37
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 37

#### **Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Inschuifgeleiders	7
Schakelaars ovendeur	7
Koelventilator	7
Bediening	8

## ***Eerste gebruik***

---

Eerste gebruik	10
----------------	----

## ***Gebruik***

---

Oven gebruiken	12
'Recepten'-functie	13
'Magnetron'-functie	15
Magnetroninstellingen	17
Magnetron gebruik	18
'Oven'-functie	20
Temperatuurinstelling	21
Oveninstellingen	21
De timer	25
Fase bakken (koken stap voor stap)	26
Starten met het programma	27
Stoppen met het programma	27
Favorieten (favoriete recepten)	28
Extra's (aanvullende functies)	28
Menu (algemene instellingen)	30

## ***Reinigen***

---

Het toestel reinigen	32
Reinigingsfunctie	32
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	33
Ovenlamp vervangen	34

## ***Problemen oplossen***

---

35

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

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking
--

37

## Inleiding

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

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



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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.



### **Registreer uw toestel voor garantie!**

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 [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl).

### **Wij horen graag uw mening!**

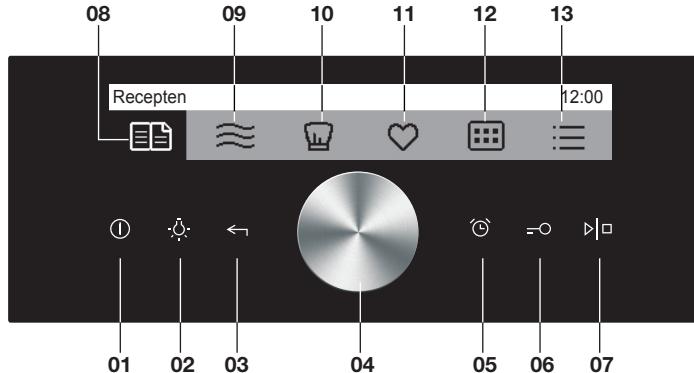
Uit de reacties van onze klanten halen wij waardevolle tips die we kunnen gebruiken om de dingen die we goed doen te versterken. De dingen die niet helemaal naar tevredenheid zijn verlopen, kunnen we in de toekomst gaan verbeteren. Wij zijn daarom benieuwd wat u van uw toestel vindt. U kunt uw review invullen op [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl).



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

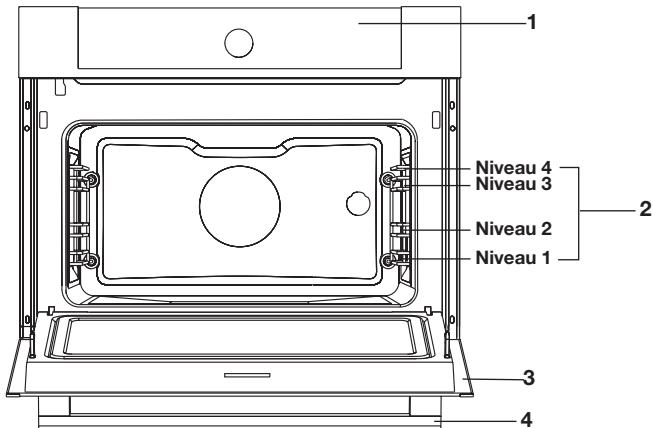
# UW OVEN

## Bedieningspaneel



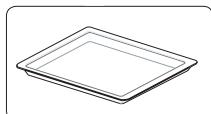
# UW OVEN

## Beschrijving

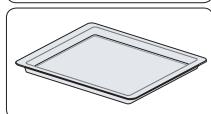


1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveaus
3. Deur
4. Deurgreep

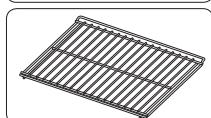
De volgende accessoires worden bij uw toestel geleverd:



- **Glazen schaal** (te gebruiken bij magnetronfunctie).



- **Bakplaat** (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



- **Ovenrooster** (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).

## **UW OVEN**

---

### ***Inschuifgeleiders***

---

- De oven heeft 4 inschuifgeleiders (1 t/m 4). Niveau 1 wordt gebruikt voor de magnetronfunctie. Niveaus 3 en 4 worden gebruikt voor de grillfunctie.
- Het ovenrooster, de bakplaat en de glazen schaal moeten altijd geplaatst worden in de opening tussen twee draadprofielen.

### ***Schakelaars ovendeur***

---

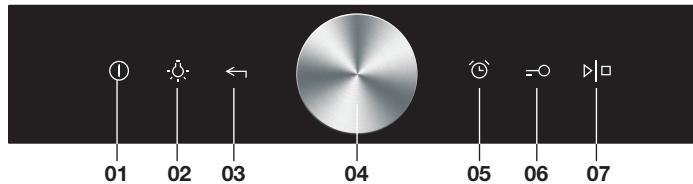
- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven het bakproces.

### ***Koelventilator***

---

Deze oven is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

## Bediening



### Aan/Uit-toets (01)

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

### Verlichting (02)

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

### Terugtoets (03)

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

### Selectieknop (04) (keuze- en bevestigingsknop)

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

## Keukenwekkertoets (05)

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

## Kinderslottoets (06)

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

*Het display toont: “Kinderslot actief”*

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

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

## Start/stop-toets (07)

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



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

# EERSTE GEBRUIK

## Eerste gebruik

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



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

- De standaardinstelling is Engels.

### Wereld tijd instellen



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



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



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

## EERSTE GEBRUIK

### De taal instellen

Taal	12:07
Nederlands✓	
Eesti	

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

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

## Oven gebruiken

---

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

### ‘Recepten’-functie

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

### ‘Magnetron’-functie

- Deze functie is geschikt voor het bereiden, braden en ontdooien van voedsel.

### ‘Oven’-functie

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

# GEBRUIK

## 'Recepten'-functie

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

1. Zet het toestel aan door op de 'aan/uit-toets' te drukken.
2. Draai aan de 'selectieknop' om de 'Recepten'-functie te kiezen.



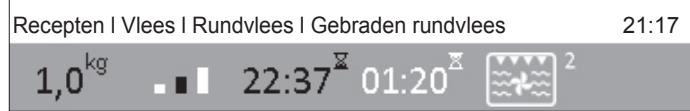
3. Bevestig uw keuze door de 'selectieknop' in te drukken.



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

*De vooringestelde mogelijkheden verschijnen op het display.*

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



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

1,0 kg



22:37



### Vooringestelde gegevens:

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



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

7. Zet het gerecht in de oven.

- ▷ **Let op;** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.

8. Druk op de ‘start/stop’-toets.

*Het display geeft alle gekozen instellingen weer.*

### Voorverwarmen

Bij bepaalde gerechten moet in de ‘Recepten’-functie de oven voorverwarmd worden. Na het kiezen van het gerecht geeft het display een waarschuwing weer: “**Programma inclusief voorverwarmfunctie**”.

Bevestig deze melding door de ‘selectieknop’ in te drukken.

Na het starten van het programma verschijnt er een boodschap op het display: “**Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven**”. Plaats u het gerecht nog niet in de oven.

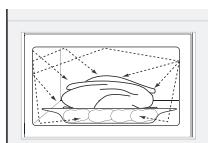
Als de oven is voorverwarmd klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: “**Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven**”. Nu kunt u het gerecht in de oven plaatsen. Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen. Wanneer de voorverwarmfunctie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

## 'Magnetron'-functie

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combi-functie



### Kookprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
  - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
  - ▷ Watergehalte
  - ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

### Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de **oven** hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

### Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei.

Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

# GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaasd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyreenbekers</li> <li>• Papieren zakken of krantenpapier</li> <li>• Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul>	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.  Kan vlam vatten.  Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenschalen</li> <li>• Fijn glaswerk</li> <li>• Glazen potten</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borden, bekers, keukenpapier</li> <li>• Gerecycled papier</li> </ul>	✓ ✗	Voor korte bereidings tijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.  Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikkken met een vork.

## Opmerking

**Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.**

- ✓ : Aanbevolen
- ✓✗ : Voorzichtig
- ✗ : Onveilig

# GEBRUIK

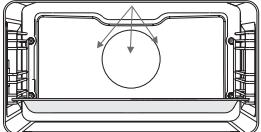
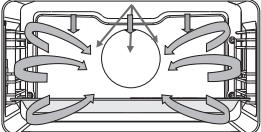
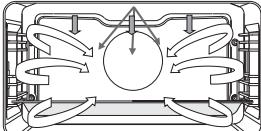
## Magnetroninstellingen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie.

Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



- Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 240 °C.

Functie	Beschrijving	
	<b>Magnetron</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid, verwarmd of bereid.</li><li>• Plaats de glazen bakplaat op niveau 1.</li><li>• Aanbevolen vermogen: 750 W</li></ul>	
	<b>Hetelucht + Magnetron</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en hete lucht. Hierdoor wordt de bereidingsstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje.</li><li>• Deze functie wordt gebruikt voor het bereiden van vlees, gevogelte en groente. Maar ook voor stoofschotels, taarten en brood.</li><li>• Plaats de glazen bakplaat op niveau 1.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 160 °C</li><li>• Aanbevolen vermogen: 600 W</li></ul>	
	<b>Grill + Ventilator + Magnetron</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven, grill en ventilator. Hierdoor wordt de bereidingsstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje.</li><li>• Deze instelling is geschikt voor het bereiden van kleine porties of dunne stukken vis, vlees of gevogelte.</li><li>• Plaats de glazen bakplaat op niveau 1.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li><li>• Aanbevolen vermogen: 600 W</li></ul>	

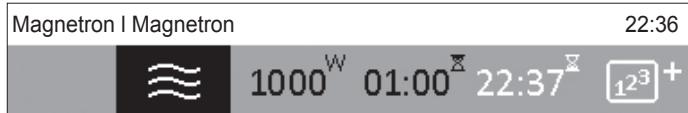
## **Magnetron gebruik**

**Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie ‘Richtlijnen voor magnetronkookgerei’. Verwarm de oven niet voor.**

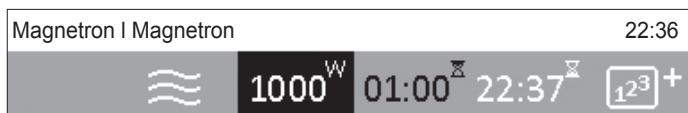
1. Zet het gerecht in de oven.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om de ‘magnetron’-functie te kiezen.



3. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.



4. U kunt nu uit drie verschillende functies kiezen door de ‘selectieknop’ in te drukken en vervolgens aan de ‘selectieknop’ te draaien:
  - Magnetron
  - Hetelucht + Magnetron
  - Grill + Ventilator + Magnetron
5. Bevestig uw keuze door de ‘selectieknop’ in te drukken.



- ▷ De magnetron heeft bij alle vermogenen een default tijd: 1 minuut.
  - ▷ Het eind van de bereidingstijd wordt in de display getoond. Deze eindtijd is niet aan te passen.
6. Druk op de ‘selectieknop’ om het vermogen te selecteren.
    - ▷ Bij een combi-functie kunt u eerst nog de temperatuur selecteren en aanpassen. Door daarna nogmaals op de ‘selectieknop’ te drukken, wordt het vermogen geselecteerd.

# GEBRUIK

7. Draai aan de ‘selectieknop’ om het magnetronvermogen te kiezen.

Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een hoog vochtgehalte.</li><li>• Verse of diepvries groenten bereiden.</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voor het smelten van chocolade.</li><li>• Vis en schaaldieren bereiden.</li><li>• Voor het opwarmen op twee niveaus</li><li>• Voor het bereiden van gedroogde bonen op lage temperatuur.</li><li>• Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam op lage temperaturen.</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Om gerechten snel te ontdooien.</li><li>• Om boter of ijs zacht te maken.</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Om cakes die room bevatten te ontdooien.</li></ul>

8. Bevestig elke instelling door de ‘selectieknop’ in te drukken.

9. Draai aan de ‘selectieknop’ om de bereidingstijd te kiezen.



10. Druk op de ‘selectieknop’ om de bereidingstijd te selecteren.

11. Draai aan de ‘selectieknop’ om de bereidingstijd in te stellen.

12. Bevestig de instelling door de ‘selectieknop’ in te drukken.

*Het eind van de bereidingstijd die aangegeven wordt op het display wordt berekend aan de hand van uw instelling.*

13. Druk op de ‘start/stop’-toets.

*Het display geeft alle gekozen instellingen weer.*

# GEBRUIK

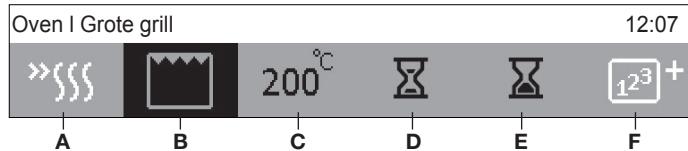
## 'Oven'-functie

Bakken/braden door het kiezen van een functie.

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



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



3. U kunt nu de volgende instellingen selecteren (en aanpassen):

- A. Voorverwarmen (zwart = aan / wit = uit);
- B. Functies (zie de tabel bij 'Oveninstellingen');
- C. Oventemperatuur;
- D. Bereidingstijd;
- E. Eindtijd;
- F. Bereiding in stappen (koken in fases).

4. Bevestig elke instelling door de 'selectieknop' in te drukken.

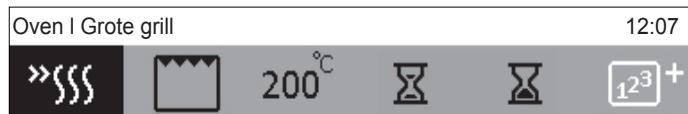
5. Zet het gerecht in de oven.

► **Let op:** gebruikt u de voorverwarmfunctie (zie het 'Voorverwarm-symbool' in de display: zwart = aan / wit = uit), plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.

6. Druk op de 'start/stop'-toets.

*De display geeft alle gekozen instellingen weer.*

### Voorverwarmen



- Gebruik de voorverwarmfunctie van de oven wanneer u de oven zo snel mogelijk wilt voorverwarmen tot de gekozen temperatuur.

# GEBRUIK

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

## Temperatuurinstelling

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

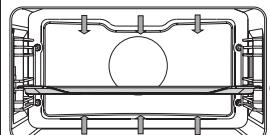
## Oveninstellingen

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

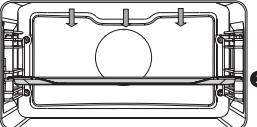
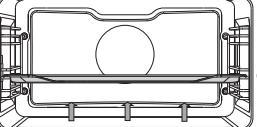
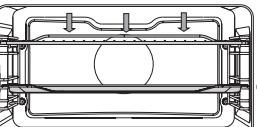
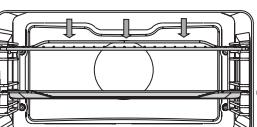


- Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 240 °C.

Functie	Beschrijving
	<p><b>Bovenwarmte + Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het gerecht wordt verwarmd door verwarmings-elementen 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>



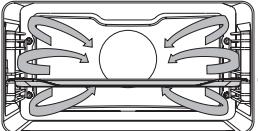
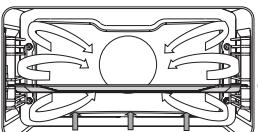
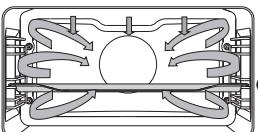
# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten.</li> <li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 150 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 160 °C.</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 saucijssjes.</li> <li>Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</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><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>	

# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<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>	
	<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, vruchtentarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</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>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 op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> <li>Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

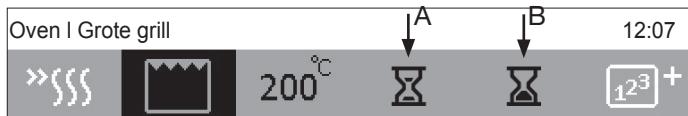
# GEBRUIK

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

# GEBRUIK

## De timer

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



### Bereidingstijd instellen (A)

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



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

### Eindtijd instellen (B)

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

#### Voorbeeld:

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

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

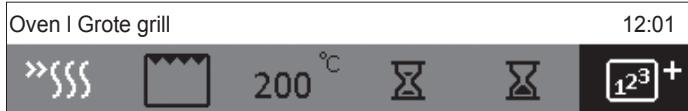
In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op ‘0’.*

# GEBRUIK

## Fase bakken (koken stap voor stap)

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

- Bij de basisfunctie 'Oven' of de 'Magnetron'-functie kiest u voor de optie 'Fase bakken'.



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



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

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

## **Starten met het programma**

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

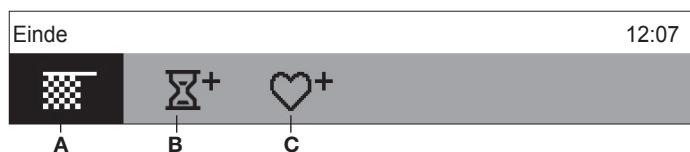
- Drukt u op de ‘start/stop’-toets, dan start u het programma.  
Wanneer u de huidige instellingen wilt wijzigen tijdens de bereiding, draait u aan de ‘selectieknop’.

## **Stoppen met het programma**

1. Druk op de ‘start/stop’-toets.

*Het display toont ‘Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?’.*

2. Selecteer het ‘vinkje’ met de ‘selectieknop’ om te bevestigen.



### **Einde (A)**

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

### **Extra tijd toevoegen (B)**

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

### **Opslaan als favoriet (C)**

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

# GEBRUIK

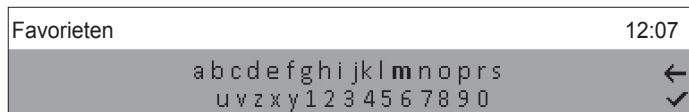
## Favorieten (favoriete recepten)

### Opslaan van geselecteerde instellingen

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



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



### Oproepen van opgeslagen recepten

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



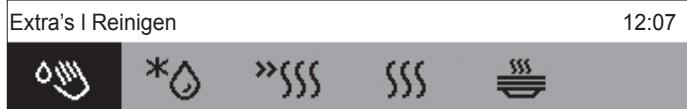
## Extra's (aanvullende functies)

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



## Reinigen

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



## Ontdooien

Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

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

## Snel voorverwarmen

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

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

## Warmhoudfunctie

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

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

## Bordenwarm functie

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

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

# GEBRUIK

## Menu (algemene instellingen)

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



Dit menu biedt de volgende keuzes:

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



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

### Taal

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



### Tijd

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

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

### Geluid

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

## Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

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

## Kook instellingen

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

U heeft de keuze uit twee opties:

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

## Overige instellingen

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



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

# REINIGEN

## Het toestel reinigen

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

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
  - Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
  - Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
  - Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
  - Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- 
- **Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.**
  - **Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.**
  - **Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**



## Reinigingsfunctie

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

### **De reinigingsfunctie gebruiken**

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

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



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

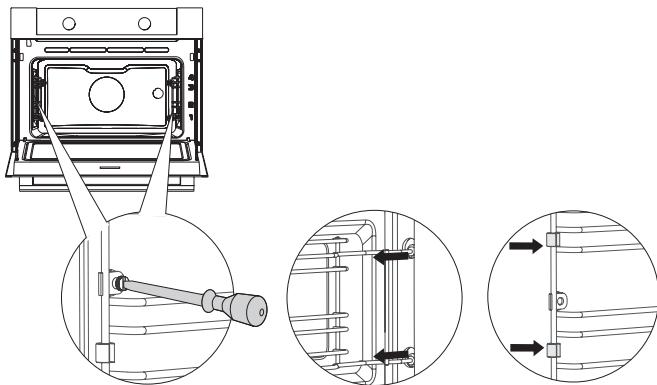
## REINIGEN

### ***Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen***

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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

*Bewaar de afstandhouders van de inschuifgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.*



## REINIGEN

### Ovenlamp vervangen



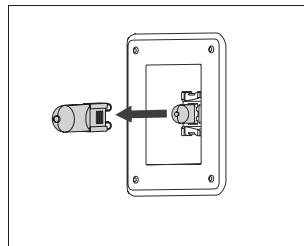
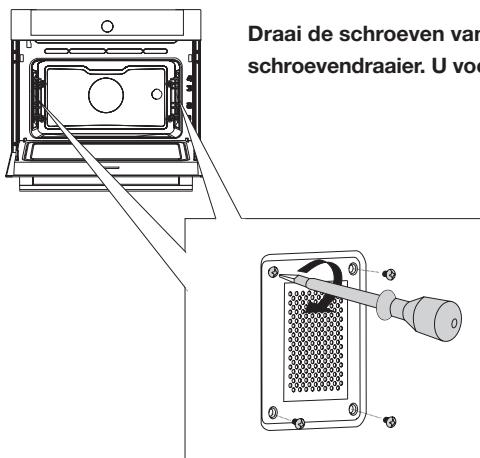
**De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.**

De lampen (2x halogeen G9, 230 V, 25 W) zijn gebruiksartikelen en vallen daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaten, de ovenroosters en de inschuifgeleiders.

- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
  - **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**
1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
  2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
  3. Plaats het afdekplaatje en het glas en weer terug.



**Let op:** Verwijder de afdichting op het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet losraken van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.



# PROBLEMEN OPLOSSSEN

## Algemeen

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

### **Voedsel blijft rauw**

- Controleer of de bereidingstijd 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 voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

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

### **De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen.**

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

### **Vonkvorming in de ovenruimte.**

- Zorg dat alle afdekplaatjes van de lampen vastgedraaid zijn en dat alle afstandhouders op de inschuifgeleiders geplaatst zijn.

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

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

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

- Dit is normaal. Veeg het toestel na gebruik schoon.

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

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

# PROBLEMEN OPLOSSSEN

**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 rond de deur of ventilatieopeningen.**

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

**De hoofdzekering slaat regelmatig uit.**

- Raadpleeg een servicemonteur.

**Het display geeft de foutcode ERRXX ...**

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

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

**De oven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

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

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



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

## UW OVEN EN HET MILIEU

### **Afvoer van het apparaat en de verpakking**

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

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

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

Voer deze materialen op een verantwoorde manier af 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. Lever het in 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 en fil d'inox	7
Interrupteurs de la porte du four	7
Ventilateur de refroidissement	7
Commande	8

## ***Première utilisation***

---

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

## ***Utilisation***

---

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

## ***Nettoyage***

---

Nettoyage de l'appareil	32
Fonction de nettoyage	32
Retrait et nettoyage des gradins	33
Remplacement de l'ampoule du four	34

## ***Diagnostic des pannes***

---

35

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

---

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

# VOTRE FOUR

---

## *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.



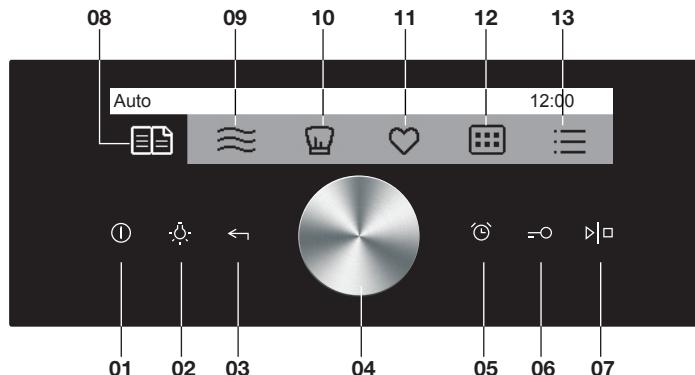
**Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

# VOTRE FOUR

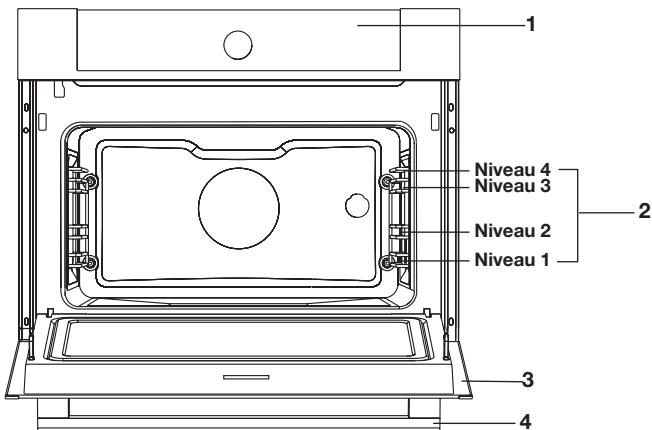
## Panneau de commande



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

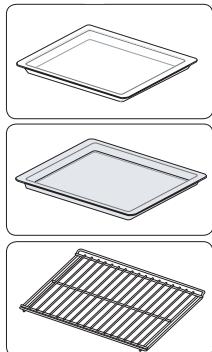
# VOTRE FOUR

## Description



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

**Les accessoires suivants sont fournis avec votre appareil :**



- **Plateau en verre** (à utiliser avec la fonction micro-ondes).
- **Lèchefrite** (NE PAS utiliser avec la fonction micro-ondes).
- **Grille de four** (NE PAS utiliser avec la fonction micro-ondes).

# VOTRE FOUR

---

## ***Gradins en fil d'inox***

- Le four est équipé de 4 niveaux de grille en fil d'inox (de 1 à 4).  
Le niveau 1 est utilisé pour la fonction micro-ondes. Les niveaux 3 et 4 sont utilisés pour la fonction gril.
- La grille du four, la lèchefrite et le plateau en verre doivent toujours être placés dans l'ouverture entre deux profilés à glissière.

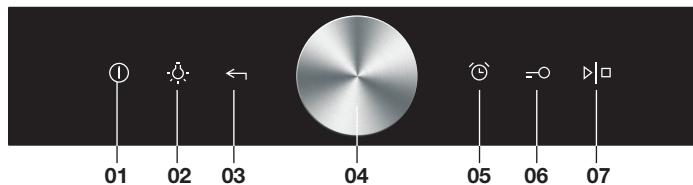
## ***Interrupteurs de la porte du four***

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

## ***Ventilateur de refroidissement***

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

## Commande



### Touche Marche/Arrêt (01)

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

### Éclairage (02)

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

### Touche Retour (03)

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

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

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

## Touche Minuterie (05)

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

## Touche Sécurité enfants (06)

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

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

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

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

## Touche Démarrage/Arrêt (07)

Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter le programme.



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

# PREMIÈRE UTILISATION

## Première utilisation

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



Lorsque l'appareil est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir l'« Horloge universelle » et la « Langue ».   
• Le réglage par défaut est en anglais.

### Mettre à l'heure l'horloge

World clock setting	12:00
12:00	

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



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



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

# PREMIÈRE UTILISATION

## Définir la langue

Langue	12:07
Français ✓	
Eesti	

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

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

# UTILISATION

---

## *Utilisation du four*

---

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

### **Fonction « Auto »**

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

### **Fonction « Micro-ondes »**

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

### **Fonction « Pro »**

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

# UTILISATION

## Fonction « Auto »

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

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



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



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



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

### Données préréglées :

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

# UTILISATION



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

**Basculer dans le menu Pro.**

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

## Préchauffage

Certains plats de la fonction « Auto » nécessitent un préchauffage. Une fois le plat sélectionné, un avertissement apparaît sur l'affichage : « **Le programme sélectionné comporte un préchauffage** ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ». Après le lancement du programme, le message suivant s'affiche : « **Le préchauffage commence.** ». N'enfournez pas encore le plat.

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

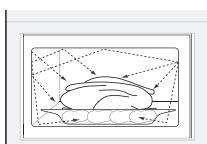
# UTILISATION

## Fonction « Micro-ondes »

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes en :

- Mode micro-ondes
- Mode combiné



### Principe de cuisson

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

### Important

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

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

### Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

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

# UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gobelets en polystyrène</li> <li>• Sacs en papier ou journaux</li> <li>• Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	✓ ✗ ✗	<p>Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.</p> <p>Peut prendre feu.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plats allant au four</li> <li>• Verrerie fine</li> <li>• Bocaux en verre</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiettes, gobelets, essuie-tout</li> <li>• Papier recyclé</li> </ul>	✓ ✗	<p>Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

## Remarque

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

- ✓ : Recommandé
- ✓✗ : Prudence
- ✗ : Dangereux

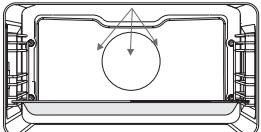
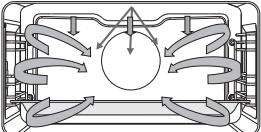
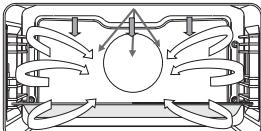
# UTILISATION

## Réglages micro-ondes

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



- N'utilisez que des plats en verre supportant une température de 240 °C.

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

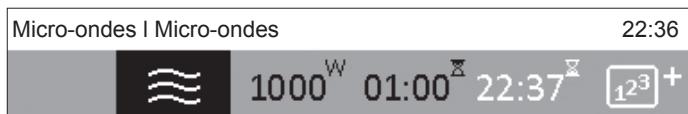
## ***Utilisation du micro-ondes***

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

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



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



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



► Le micro-ondes possède un temps standard à tous les niveaux de puissance : 1 minute.

► L'heure de fin de la durée de cuisson choisie est affichée sur l'écran. Ce temps de fin n'est pas adaptable.

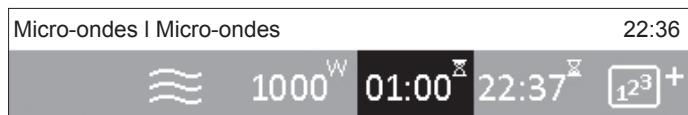
6. Appuyez sur le « bouton de sélection » pour sélectionner la puissance.
  - Pour un appareil à fonction combinée, vous pouvez d'abord sélectionner la température et la régler. En appuyant ensuite à nouveau sur le « bouton de sélection », vous pouvez sélectionner la puissance.

## UTILISATION

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

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

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



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

# UTILISATION

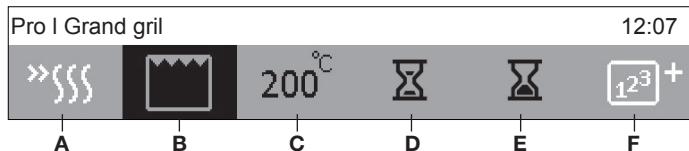
## Fonction « Pro »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant une fonction.

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

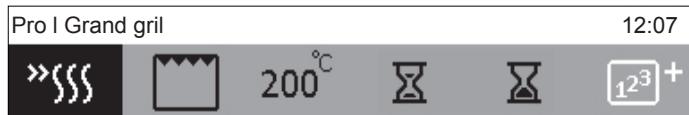


2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



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

### Préchauffage



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

# UTILISATION

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

## Réglage de la température

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

## Réglages du four

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



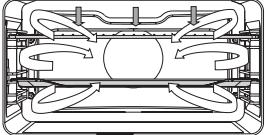
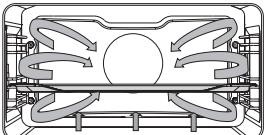
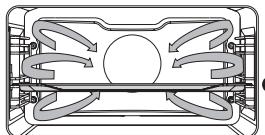
- **N'utilisez que des plats en verre supportant une température de 240 °C.**

Fonction	Description	
	<b>Chaleur de voûte + sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte.</li><li>• Cette fonction s'utilise 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>	

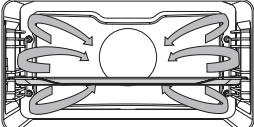
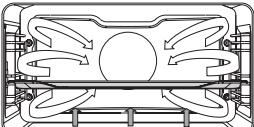
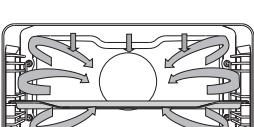
## UTILISATION

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

# UTILISATION

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

# UTILISATION

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

# UTILISATION

## La minuterie

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



### Réglage de la durée de cuisson (A)

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



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

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

- Dans ce mode, vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four doit s'arrêter de fonctionner (heure de fin). Avant le réglage, assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte.  
**Il n'est possible de définir un départ différé que pour le même jour.**

#### Exemple :

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

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

# UTILISATION

## Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)

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

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



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



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

# UTILISATION

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

## Démarrage d'un programme

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

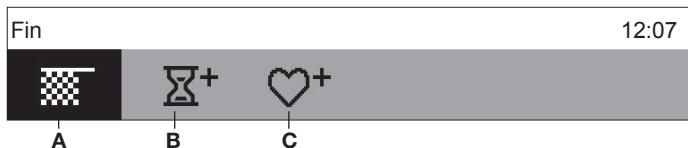
- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour démarrer le programme. Si vous voulez modifier les réglages actuels pendant la cuisson, tournez le « bouton de sélection ».

## Arrêt d'un programme

1. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

*L'affichage indique « Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ? ».*

2. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.



### Fin (A)

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

### Prolonger l'opération (B)

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

### Ajouter à Mes favoris (C)

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

# UTILISATION

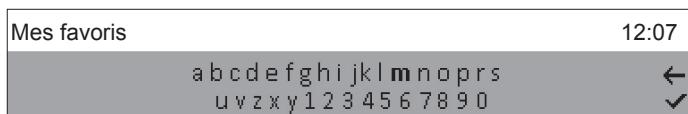
## **Mes favoris (recettes favorites)**

### **Enregistrement des réglages sélectionnés**

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



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



### **Rappel des recettes enregistrées**

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



## **Extras (fonctions complémentaires)**

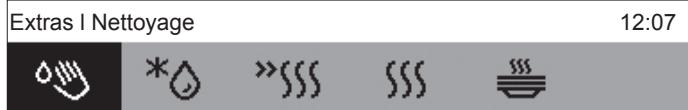
Sélectionnez l'option « Extras » et l'affichage indiquera la sélection de fonction complémentaires.



# UTILISATION

## Nettoyage

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



## Décongélation

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

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

## Préchauffage rapide

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

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

## Maintien au chaud

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

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

## Chauffe-plats

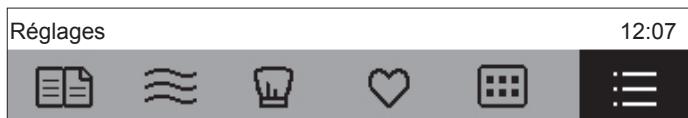
Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.

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

# UTILISATION

## Réglages (paramètres généraux)

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



Ce menu propose les éléments suivants :

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



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

### Langue

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



### Heure

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

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

### Son

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

# UTILISATION

## Affichage

Ce menu permet de définir :

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

## Réglages cuisson

Dans ce menu, vous trouverez les réglages concernant

l'« Éclairage du four pendant l'utilisation ».

Vous avez deux options au choix :

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

## Autres réglages

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



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

# NETTOYAGE

## ***Nettoyage de l'appareil***

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

- Activez la sécurité enfants (pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
  - Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
  - Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
  - Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
  - Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- 
- **Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**
  - **N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**
  - **Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.**



## ***La fonction de nettoyage***

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

### **Utiliser la fonction de nettoyage**

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

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



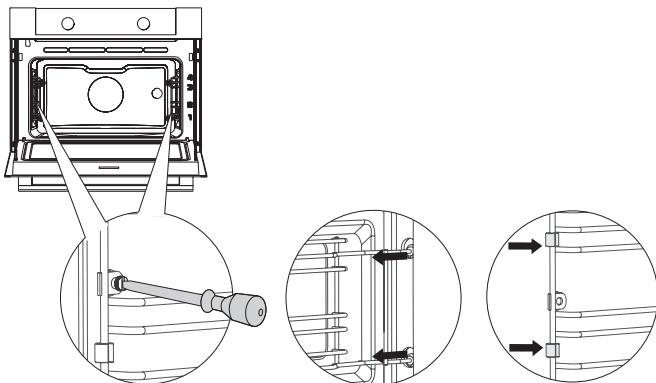
**Attention :** Utilisez la fonction de nettoyage seulement si l'appareil est complètement refroidi.

## NETTOYAGE

### ***Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox***

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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



## NETTOYAGE

### Remplacement de l'ampoule du four



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

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

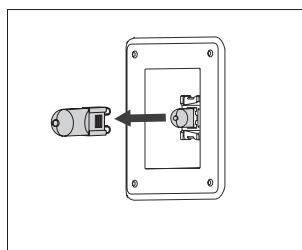
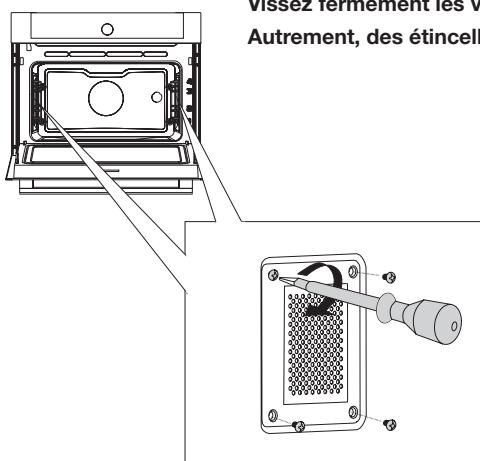


- Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !**
- Attention ; l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

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



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



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

# DIAGNOSTIC DES PANNEES

## Généralités

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

### Les aliments ne sont pas cuits

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

### Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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

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

### Production d'étincelles dans le four.

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

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

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

### Formation de condensation dans le four.

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

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

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

# DIAGNOSTIC DES PANNEES

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

**Le fusible principal de votre maison saute souvent.**

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

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

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

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

**Entreposage et réparation de votre four**

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

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

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

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



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

# VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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



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

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

## **Déclaration de conformité**



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







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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,

het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,

ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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.



451280

**Pelgrim**