OVM326RVS

Gebruiksaanwijzing

Oven

Pelgrim

NL Gebruiksaanwijzing NL 3 - NL 19

Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw oven

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

Werking

Eerste gebruik 8
Bediening van het toestel 8
Ovenfuncties 9

Onderhoud

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

Problemen oplossen

Algemeen 16

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 18

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1 19

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Pelgrim oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

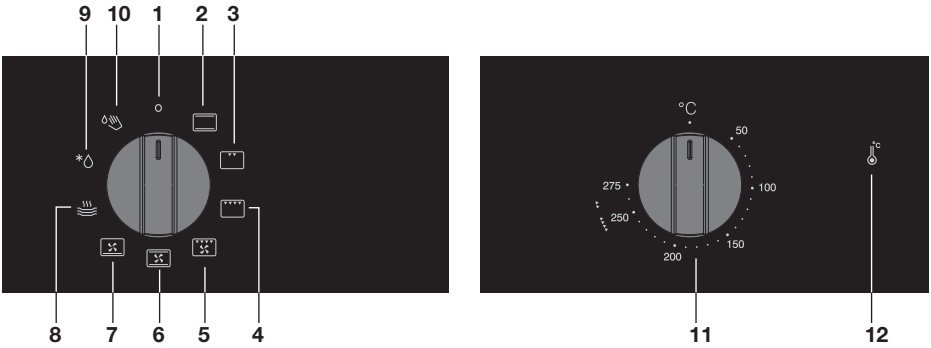
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

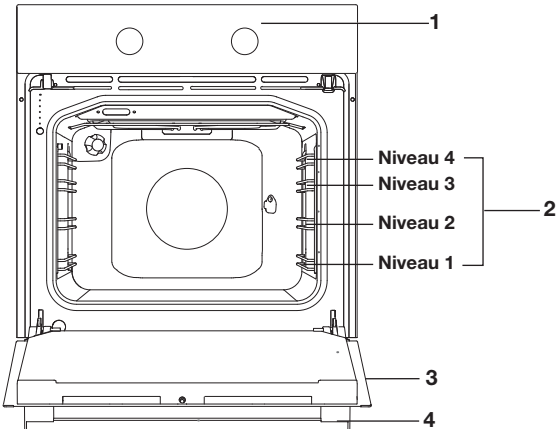
*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

Bedieningspaneel



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

Beschrijving



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

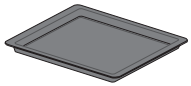
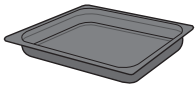
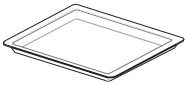
Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
  - ▹ Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
  - ▹ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

Accessoires

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

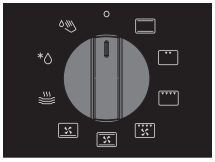
Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	**Geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	**Diepe geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Glazen bakplaat;** voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.

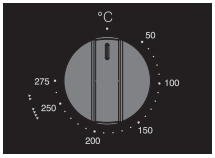
Eerste gebruik

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

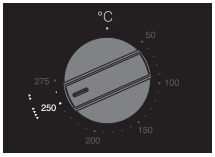
Bediening van het toestel



Functieknop



Temperatuurknop



Grillstand

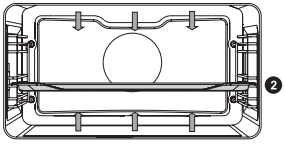
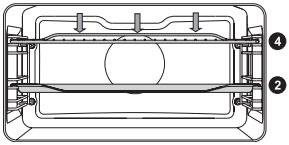
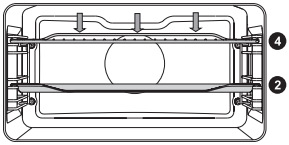
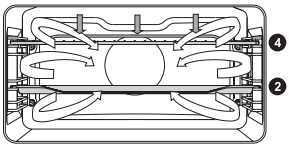
De oven heeft 8 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel om de gewenste ovenfunctie te kiezen.

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

Tijdens de werking van het toestel kunnen instellingen worden aangepast.

Ovenfuncties

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

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider). • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 240 °C. • **Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 240 °C. • **Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.** • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte + Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gebak, voor ontdooien en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats de bakplaat op niveau 2 of 4. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Verwarm 5 minuten voor.	2
	Onderwarmte + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C.	2
	Bordenwarmer • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C.	
	Ontdooien • De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. • Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel. • Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.	
	Aqua Clean • Alleen het onderste verwarmingselement is actief. • Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. • Gebruik deze functie om vlekken of voedselresten in de oven te verwijderen. • Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.	

Het toestel reinigen

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

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.

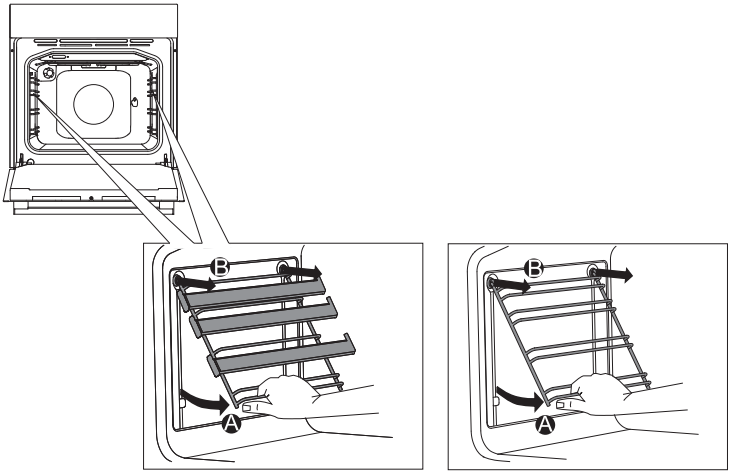
Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

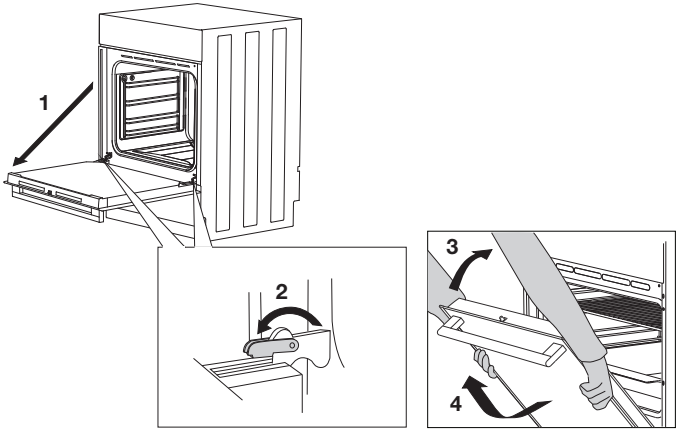
- Pak de geleiderails aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de geleiderails uit de gaten in de wand (B).



Demonteren en terugplaatsen van de ovendeur

Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.
Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

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

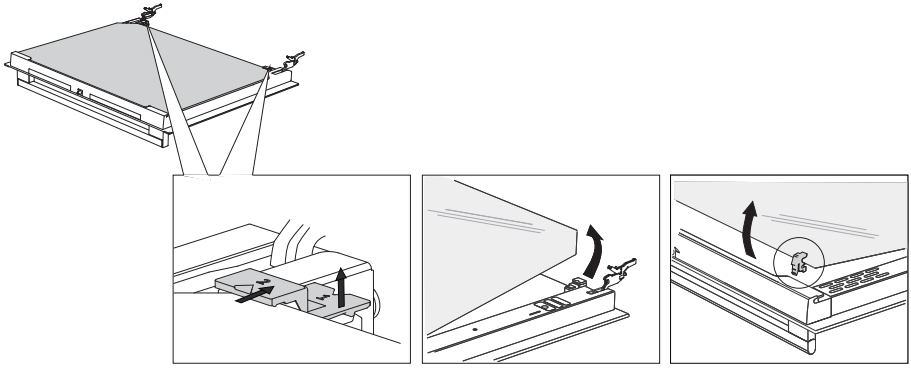


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

Demonteren en terugplaatsen van het glas van de ovendeur

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden. Verwijder hiervoor het glas uit de deur. Verwijder eerst de ovendeur (zie ‘Demonteren en terugplaatsen van de ovendeur’).

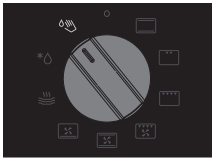
1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

Aqua Clean-functie

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

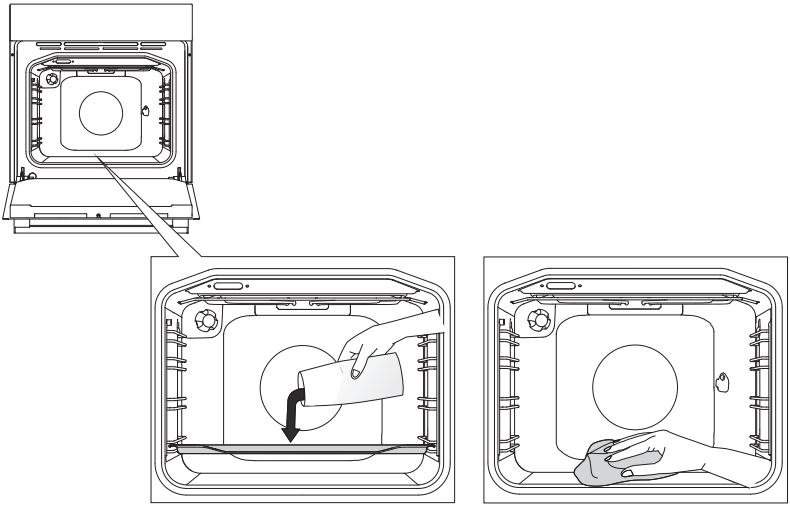


Aqua Clean-functie

De Aqua Clean-functie gebruiken

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

1. Giet ongeveer 0,6 liter water op de bakplaat op niveau 1.
2. Draai de functieknop naar ‘Aqua Clean’.
3. Draai de temperatuurknop naar 70 °C.
4. Draai na 30 minuten de functieknop en de temperatuurknop naar de ‘Uit’ stand.
   Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emaillen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.



Ovenlamp vervangen

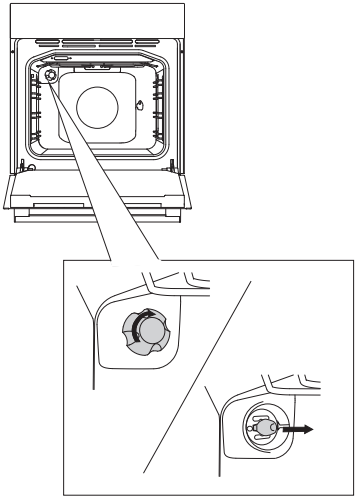
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

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

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

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



Algemeen

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

Het voedsel wordt niet bereid

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

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

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

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

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

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

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De oven opbergen en repareren

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer 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.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

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

Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

CE

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.

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

OVM326

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

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de ‘snel voorverwarmen’ functie.

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

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

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

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

685331

Pelgrim

685331 / VER 2 / 27-02-2018