OVM326RVS

Notice d'utilisation

Four

Pelgrim

FR Notice d'utilisation FR 3 - FR 19

Pictogrammes utilisés

Important à savoir

Conseil

SOMMAIRE

Votre four

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

Utilisation

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

Entretien

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

Diagnostic des pannes

Généralités 16

Votre four et l'environnement

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

Test de cuisson

Préparations testées conformément à la norme EN 60350-1 19

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 les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

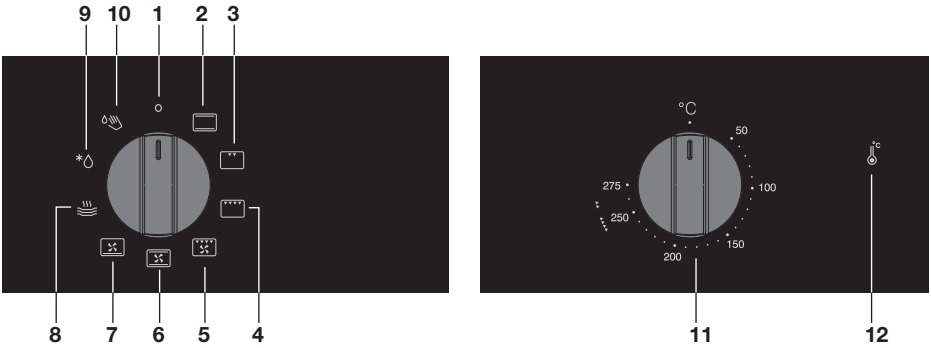
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

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

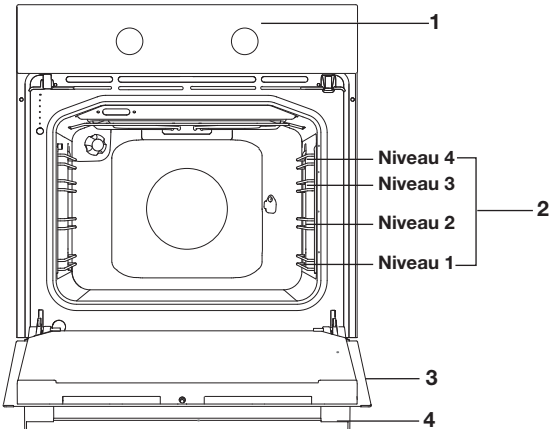
*Consultez les conditions de garantie complètes sur www.pelgrim.nl ou www.pelgrim.be.

Panneau de commande



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

Description



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

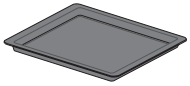
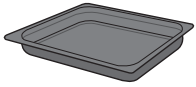
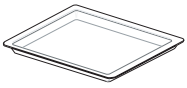
Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille de four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
  - ▹ Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
  - ▹ Fermez uniquement la porte du four lorsque les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

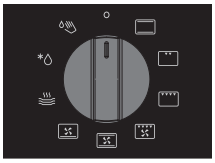
Remarque : les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	**Lèchefrite en émail ;** est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille de four ; est principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four. • La grille de four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions micro-ondes !
	**Lèchefrite profonde en émail ;** est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	**Lèchefrite en verre ;** est utilisée au micro-ondes et au four. • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

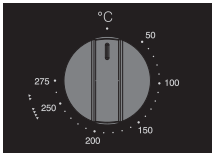
Première utilisation

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

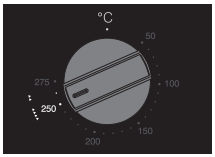
Commande de l'appareil



Bouton de fonction



Bouton de température



Position gril

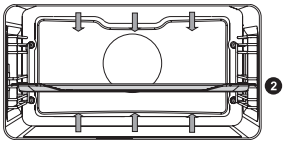
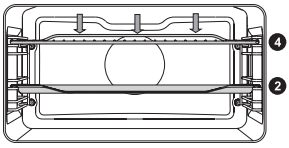
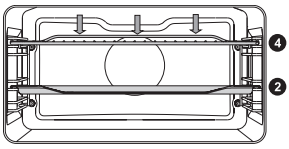
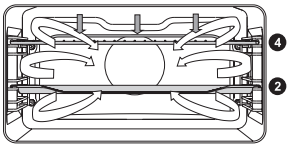
Le four dispose de 8 fonctions four et de 1 fonction nettoyage.
Consultez le tableau pour sélectionner la fonction four appropriée.

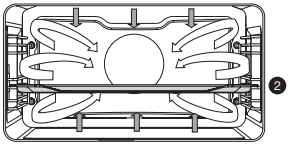
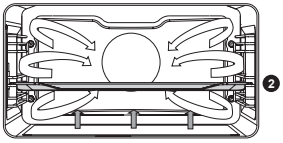
1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à la fonction souhaitée.
   Le four s'enclenche et sa lumière s'allume.
2. Tournez le bouton de température jusqu'à la température souhaitée.
   Le voyant température s'allume. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la bonne température.
   - ▹ Tournez le bouton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

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

Fonctions du four

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

	Chaleur de voûte + sole • Le plat est cuit par les éléments chauffants supérieur et inférieur de la cavité du four. • Cette fonction est utilisée pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. • La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin). • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C. • Préchauffage recommandé.	
	Petit gril • Les aliments sont chauffés par l'élément de gril. • Cette fonction est utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses. • Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 240 °C • **La température maximale autorisée est de 240 °C.** • Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	Grand gril • Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur. • Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. • Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 240 °C • **La température maximale autorisée est de 240 °C.** • Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	Grand gril + ventilateur • Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur et la chaleur diffusée par le ventilateur. • Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. • Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 170 °C. • Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. • Préchauffez pendant 5 minutes.	

Fonction	Description	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur • Le plat est cuit par les éléments chauffants supérieur et inférieur, en combinaison avec le ventilateur. • La chaleur circule autour du plat. • Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à pâtisserie, la décongélation et la conservation des fruits et légumes. • Insérez la lèchefrite au niveau 2 ou 4. • Température recommandée : 180 °C. • Préchauffez pendant 5 minutes.	
	Chaleur de sole + ventilateur • Le plat est cuit par l'élément chauffant inférieur, en combinaison avec le ventilateur. • La chaleur circule autour du plat. • Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et la conservation des fruits et légumes. • Insérez la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 180 °C.	
	Chauffe-plats • Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. • Température recommandée : 60 °C.	
	Décongélation • L'air circule sans que les éléments chauffants soient activés. Seul le ventilateur est activé. • Cette fonction est utilisée pour décongeler lentement les aliments surgelés. • Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les ou séparez-les si certains morceaux encore congelés sont agglutinés les uns aux autres.	
	Aqua Clean • Seul l'élément chauffant inférieur est activé. • La vapeur chaude humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. • Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires du four. • Le programme Aqua Clean dure seulement 30 minutes.	

Nettoyage de l'appareil

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

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon humide propre, et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon humide propre, et séchez-les.

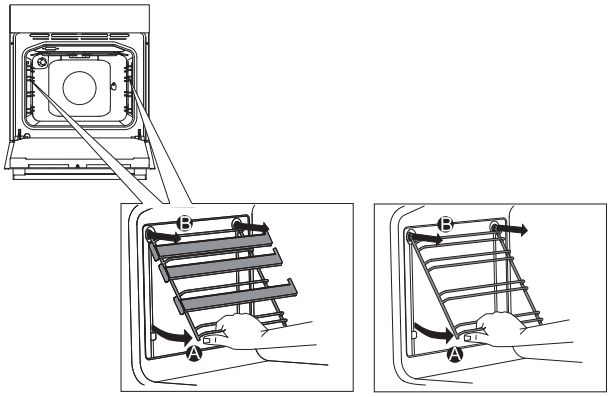
Important

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

Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

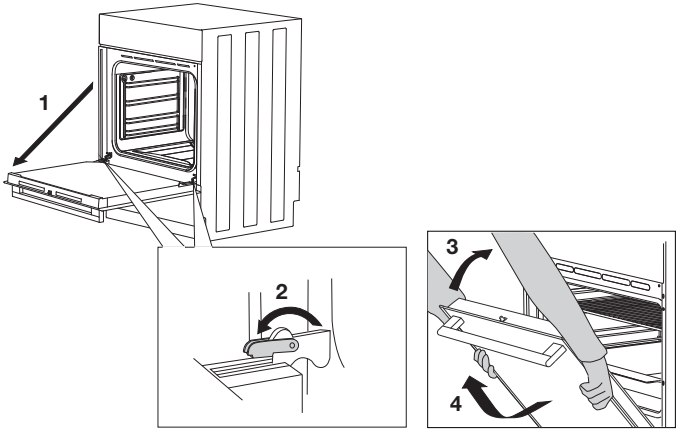
- Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
- Enlevez les gradins des trous situés dans la paroi (B).



Retrait et remise en place de la porte du four

Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts et peuvent provoquer des blessures.
Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.

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

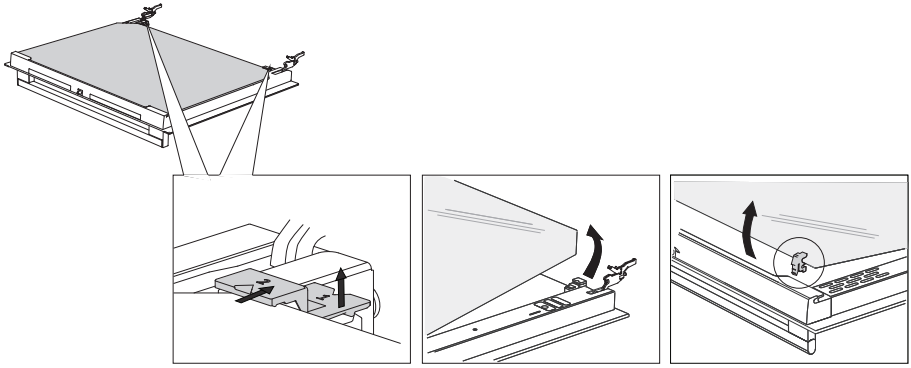


Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans les rainures.

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

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

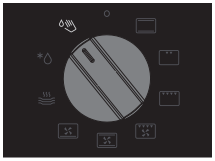
1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la troisième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



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

La fonction Aqua Clean

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

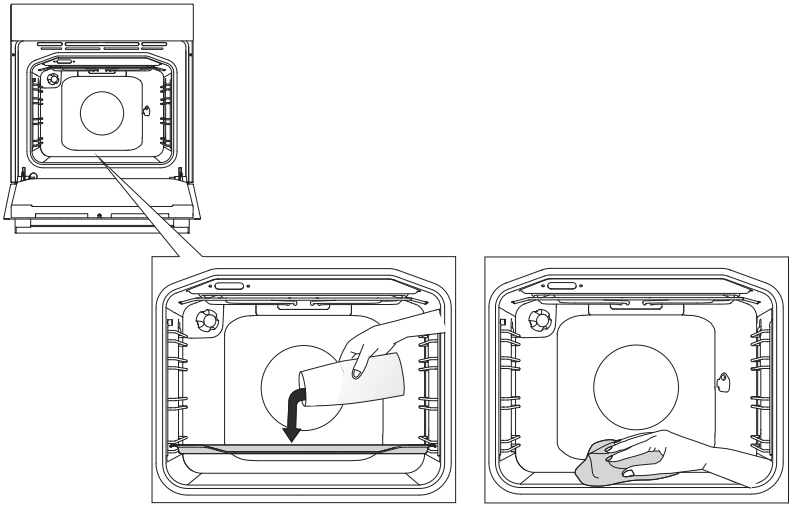


Fonction Aqua Clean

Utilisation de la fonction Aqua Clean

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

1. Versez environ 0,6 litre d'eau dans une lèchefrite placée au niveau 1.
2. Tournez le bouton de fonction sur « Aqua Clean ».
3. Tournez le bouton de température jusqu'à 70 °C.
4. Au bout de 30 minutes, tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF ».
   Les résidus sur les parois émaillées sont suffisamment imprégnés après 30 minutes, il est alors possible de les enlever avec un chiffon humide.



Remplacement de l'ampoule du four

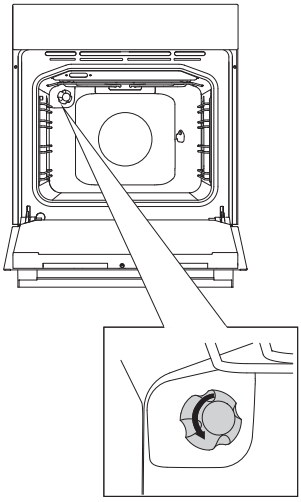
La lampe intégrée dans cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas conçue pour éclairer une pièce.

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

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

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

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



Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits

- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

Une réflexion lumineuse est visible autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis est audible pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation de votre four

- Les réparations doivent être uniquement effectuées par un technicien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez le service après-vente, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro 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 vous devez entreposer le four temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics vous renseigneront à ce sujet.

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

- carton,
- feuille de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.

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

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

Déclaration de conformité

CE

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.

Préparations testées conformément à la norme EN 60350-1

OVM326

Cuisson des pâtisseries					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)	Mode de cuisson
Sablés - 1 niveau	Lèchefrite peu profonde en émail	3	140-150 *	25-40	
Sablés - 2 niveaux	Lèchefrite peu profonde en émail	2, 3	140-150 *	30-45	
Petits fours - 1 niveau	Lèchefrite peu profonde en émail	3	150-160	20-40	
Petits fours - 2 niveaux	Lèchefrite peu profonde en émail	2,3	140-150	30-45	
Génoise	Moule métallique rond / grille de four	2	160-170	20-35	
Tarte aux pommes	Moule métallique rond / grille de four	2	170-180	55 - 75	
Cuisson au gril					
Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)	Mode de cuisson
Toasts	Grille de four	4	240*	1:00-5:00	
Hamburgers de bœuf	Grille de four + lèchefrite en tant que ramasse-gouttes	4	240	30-40 **	

* Préchauffage 10 minutes. N'utilisez pas la fonction de préchauffage rapide.

** Retournez aux 2/3 du temps de cuisson.

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

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

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

685354

Pelgrim

685354 / VER 2 / 27-02-2018