OVM436

Handleiding
Oven

Mode d’emploi
Four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 25
FR	Notice d’utilisation	FR 3 - FR 25
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 25
EN	Manual	EN 3 - EN 25

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme - Pictograms used

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

Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

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

Gebruik

Eerste gebruik 8
Oveninstellingen 9
Ovenfuncties 11
Timer 15
Aanvullende functies kiezen 17

Reinigen

De oven reinigen 19
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen 19
Demonteren ovendeur 20
Demonteren glas ovendeur 21
Aqua clean-functie 21
Ovenlamp vervangen 22

Problemen oplossen

Algemeen 23

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 25

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. Uit
2. Bovenwarmte + onderwarmte
3. Kleine grill
4. Grote grill
5. Grill met ventilator
6. Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator
7. Onderwarmte met ventilator
8. Zacht bakken
9. Ontdooien
10. Aqua clean
11. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
12. Kinderslot
13. Minder
14. Timer
15. Meer
16. Start/stop
17. Temperatuurknop

Opmerking:
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

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

Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en “12:00” knipperen op de display.

Minder- en meer-toets

Start/stop-toets

Timer-toets

1. Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de huidige tijd in te stellen.
   Door de toetsen langer in te drukken, kunt u de waarden in de display sneller instellen.
2. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.
   Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer op de ‘timer-toets’ te drukken. Vervolgens stelt u met de ‘minder- of meer-toets’ de huidige tijd in. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.

Ovenfunctieknop

Temperatuurknop

Grill-instelling (ook regulier 250 °C)

Oven gebruiken

De oven heeft 8 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.
   Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.
2. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de gewenste instelling.
   Het symbool ‘in werking’ verschijnt op de display.
3. Stel met de ‘temperatuurknop’ de gewenste temperatuur in (tussen 50-275 °C).
   Als u een instelling kiest met ‘kleine grill/grote grill’, dan draait u de ‘temperatuurknop’ naar de grill-instelling.
4. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de ‘timer-toets’ te drukken en stel met de ‘minder- of meer-toets’ de gewenste tijd in.
5. Druk op de ‘start/stop-toets’.
   De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuursymbool in de display branden. Er klinkt een geluidssignaal.

Opmerkingen

- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u ovenpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat voedsel dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

Oveninstellingen

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

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C
	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	**200**
	Kleine grill Voedsel wordt verwarmd door het verwarmingselement van de grill boven.	**240**
	Grote grill Voedsel wordt verwarmd door het verwarmingselement (de grill) dat zich bovenin de oven bevindt. Het bovenste verwarmingselement wordt tegelijkertijd geactiveerd om het effect van de elementen te vergroten.	**240**

	Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	**200**
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator De combinatie van bovenwarmte, onderwarmte en ventilator zorgt voor een gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	**180**
	Onderwarmte + ventilator Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid.	**180**
	GentleBake - Zacht bakken Deze functie maakt zacht, langzaam en gelijkmatig bakken mogelijk, waardoor het eten zacht en sappig blijft. Het is geschikt voor het braden van vlees, vis en het bakken van gebak op één niveau.	**140-220**
	Ontdooien De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. Dit wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel.	
	Aqua clean Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.	**70**

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.

U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de ‘start/stop-toets’ drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma’s; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

De kooktemperatuur aanpassen

- Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de gewenste ovenfunctie.
- Stel met de ‘temperatuurknop’ de gewenste temperatuur in.

Ovenfuncties

Boven- en onderwarmte

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.

- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 50 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 50 - 275 °C.

Kleine grill

Kleine grill

Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.

Grill-instelling

- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Draai bij deze ovenfunctie de ‘temperatuurknop’ op de grill-instelling.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Grote grill

Grote grill

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement. Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodem of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.

Grill-instelling

- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het derde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Draai bij deze ovenfunctie de ‘temperatuurknop’ op de grill-instelling.

Grill en ventilator

Grill + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.

- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 50 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Bovenwarmte en onderwarmte en ventilator

Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht, afkomstig van het boven- en onderelement, die egaal verdeeld wordt door de ventilator. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.

- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 50 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 50 - 275 °C.

Onderwarmte en ventilator

Onderwarmte + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid. Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.

- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 50 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Zacht bakken

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 50 - 275 °C.

GentleBake - Zacht bakken

Deze functie maakt zacht, langzaam en gelijkmatig bakken mogelijk, waardoor het eten zacht en sappig blijft. Het is geschikt voor het braden van vlees, vis en het bakken van gebak op één niveau.

Ontdooien

Ontdooien

Bij de ontdooifunctie zorgt de ventilator voor circulatie van de lucht. Er zijn geen verwarmingselementen ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Selecteer desgewenst een ontdooitijd door op de ‘timer-toets’ te drukken en stel met de ‘minder- of meer-toets’ de gewenste tijd in.
- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevriezing aan elkaar vast zitten.

Timer

Klok instellen

- Druk 2 maal op de ‘timer-toets’.
- Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de huidige tijd in te stellen.
- Bevestigen met de ‘timer-toets’.

‘Bereidingstijd’ functie

- In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).

‘Eindtijd’ functie

- In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Er moet wel eerst een bereidingstijd worden ingesteld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Een bereidingstijd instellen

- Selecteer een ovenfunctie met de ‘Functieknop oven’ en stel de temperatuur in.
- Druk op de ‘timer-toets’ om de functie ‘bereidingstijd’ te selecteren. *Op de display licht het pictogram voor ‘bereidingstijd’ op.*
- Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de ‘timer-toets’ om de ingestelde tijd op te slaan.
- Druk op de ‘start/stop-toets’ om het kookproces te starten. *De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.*

Een bereidingstijd en eindtijd instellen

- Selecteer een ovenfunctie met de ‘Functieknop oven’ en stel de temperatuur in.

- Druk op de ‘timer-toets’ om de functie ‘bereidingstijd’ te selecteren.
  Op de display licht het pictogram voor ‘bereidingstijd’ op
- Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de ‘timer-toets’ om de ingestelde tijd op te slaan.
- Druk opnieuw 2x op de ‘timer-toets’.
  Op de display licht het pictogram voor ‘eindtijd’ op.
- Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de eindtijd in te stellen.
- Druk op de ‘start/stop-toets’ om het kookproces te starten.
  De oven start op de ingestelde eindtijd minus de bereidingstijd.
  De verstreken bereidingstijd wordt dan weergegeven.

‘Voorbeeld:
- Huidige tijd: 12:00
- Bereidingstijd: 2 uur
- Einde van de bereiding: 18:00 uur

- U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur (zie ‘ Een bereidingstijd instellen’). Stel daarna een eindijtd (18:00 uur) in (zie ‘Een eindtijd instellen’).
- **Druk op de ‘start/stop-toets’ om het kookproces te starten.**
  De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten.
  Het temperatuursymbool licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.

‘Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de ‘start/stop’ of ‘timer’ toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.

De functie ‘keukenwekker’
- De functie ‘keukenwekker’ kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.
  De hoogst mogelijke instelling is 23 uur en 59 minuten.
  De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op “0”.
Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

Aanvullende functies kiezen

Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

Kinderslot

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

Kinderslot-toets

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.
  In de display verschijnt 5 seconden 'Loc'.
  Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.
- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.

Opmerking:

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctieknop' naar "0" te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.

Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als een ovenfunctie wordt geselecteerd en er op 'start/stop' wordt gedrukt.

Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

Minder-toets

Minder- en meer-toets

- Houd de 'minder-toets' 5 seconden ingedrukt.
  Er verschijnt 'Vol' op de display, daarna een aantal streepjes die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie streepjes) of geen geluid (Off).
- De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.

Meer-toets

Minder- en meer-toets

Contrast van display verminderen

- Houd de ‘meer-toets’ 5 seconden ingedrukt.
  Er verschijnt ‘Bri’ op de display, daarna een aantal streepjes die volledig zijn verlicht.
- Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie streepjes).
  Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.

Let op;Draai de functieknop en temperatuurknop naar de ‘Uit’-positie na elk gebruik.

Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.

De oven 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.
- Was de binnenkant van de oven.

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.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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

Demonteren ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Trek aan beide zijden de borgpin iets omhoog (A) en kantel deze vervolgens helemaal naar voren (B).
3. Sluit nu langzaam de deur totdat u enige weerstand voelt.
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.

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.

Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonteren glas ovendeur

Het glas van de ovendeur kan van binnen gereinigd worden. Verwijder hiervoor het glas uit de deur. Verwijder eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk ‘Het verwijderen en terugzetten 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 nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,15 liter water onder in de lege oven.
3. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar ‘Aqua clean’.
4. Stel de temperatuur in op 70°C en de tijd op 30 minuten.
   Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de 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!

Lamp in de achterwand

1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Verwijder de lamp uit de fitting.

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

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

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

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

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

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

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

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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

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

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

Verklaring van overeenstemming

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.

TABLE DES MATIÈRES

Votre four

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

Utilisation

Première utilisation 8
Réglages du four 9
Fonctions du four 11
Minuteur 15
Sélection de fonctions complémentaires 17

Nettoyage

Nettoyage du four 19
Retrait et nettoyage des gradins 19
Démontage de la porte du four 20
Démontage de la porte en verre du four 21
Fonction Aqua clean 21
Remplacement de l’ampoule du four 22

Résolution des problèmes

Généralités 23

Votre four et l’environnement

Que faire de l’emballage et de l’appareil usé 25

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Pelgrim. La souplesse de l'utilisation est le principe qui a guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Ce manuel décrit comment utiliser le four de manière optimale.
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 !

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les consignes d'installation sont fournies séparément.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

5 JAAR PELGRIM GARANTIE

8 JAAR PELGRIM GARANTIE

Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

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

Panneau de commande

1. Arrêt
2. Chaleur par le haut + chaleur par le bas
3. Petit gril
4. Grand gril
5. Gril avec ventilateur
6. Chaleur par le haut + chaleur par le bas + ventilateur
7. Chaleur par le bas avec ventilateur
8. Cuisson douce
9. Décongélation
10. Aqua clean
11. Écran d’affichage (informations de préparation et minuteur)
12. Sécurité enfants
13. Moins
14. Minuteur
15. Plus
16. Démarrage/arrêt
17. Bouton température

Remarque :
Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l’utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

Description

1. Panneau de commande
2. Niveaux d'insertion
3. Porte du four
4. Poignée

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 du 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.
  - ▹ Ne fermez la porte du four que quand 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 du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. • La grille du 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 du 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

Réglage de l'heure actuelle

L'écran d'affichage s'éclaire lorsque l'appareil est raccordé au réseau pour la première fois. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'écran.

Touche moins et plus

Touche démarrage/arrêt

Touche minuteur

1. Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour régler l'heure actuelle.
   En maintenant les touches enfoncées plus longtemps, vous pouvez régler plus rapidement les valeurs dans l'écran d'affichage.
2. Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».
   Si vous n'appuyez sur aucune touche, les réglages seront enregistrés automatiquement après trois secondes.

Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la « touche minuteur ». Réglez ensuite l'heure actuelle avec la « touche moins ou plus ». Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».

Touche de fonction four

Bouton température

Réglage gril (aussi 250 °C normale)

Utilisation du four

Le four dispose de huit fonctions four et d'une fonction nettoyage. Consultez le tableau pour choisir la fonction four appropriée au plat.

1. Enfournez le plat.
   Pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four.
2. Tournez le « bouton de fonction four » vers le réglage désiré.
   Le symbole « en marche » apparaît sur l'écran d'affichage.
3. Réglez la température désirée avec le « bouton température » (entre 50-275 °C).
   Si vous choisissez un réglage avec « petit gril/grand gril », tournez le « bouton température » vers le réglage gril.
4. Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de cuisson en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec la « touche moins ou plus ».
5. Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt ».
   Le four enclenche la fonction four programmée et chauffe jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le symbole de température clignote. Si la température sélectionnée est atteinte, le symbole de température allume et un bip se fera entendre.

Remarques

- Il est possible de modifier la température pendant la durée de cuisson.
- Les durées de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent dépendre d'un certain nombre de conditions.
- Le four doit être préchauffé pour un certain nombre de plats.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, celui-ci doit supporter des températures élevées.
- La cuisson de grands morceaux de viande ou de plats à base de pâte, comme du pâté en croûte, libère une quantité importante de vapeur et de la condensation peut se former sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'influence pas le fonctionnement de l'appareil. Une fois le processus de cuisson terminé, essuyez la porte et la vitre.
- Pour éviter la formation de condensation, ne laissez pas un plat chauffé refroidir dans le four fermé.

Réglages du four

Consultez le tableau pour choisir la fonction four appropriée. Consultez aussi les conseils de préparation figurant sur l'emballage du plat.

Fonction	Description	Temp. recommandée °C
	Chaleur par le haut + chaleur par le bas La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour cuire et rôtir.	**200**
	Petit gril Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant du gril supérieur.	**240**
	Grand gril Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant (le gril) situé dans le haut du four. L'élément chauffant supérieur est activé simultanément pour augmenter l'effet des éléments.	**240**
	Gril + ventilateur La chaleur générée par les éléments chauffants supérieurs est répartie par le ventilateur. Cette fonction s'utilise pour griller les viandes et les poissons.	**200**

	Chaleur par le haut + chaleur par le bas + ventilateur La combinaison de la chaleur par le haut, de la chaleur par le bas et du ventilateur assure un réchauffage homogène et est idéale pour la cuisson.	**180**
	Chaleur par le bas + ventilateur Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur.	**180**
	Cuisson douce Cette fonction permet une cuisson douce, lente et homogène, qui rend les aliments tendres et juteux. Elle convient à la cuisson de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul gradin.	**140-220**
	Décongélation L'air circule sans que les éléments chauffants ne soient activés. Seul le ventilateur est activé. Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés.	
	Aqua clean La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua clean ne dure que 30 minutes.	70

Chaque fonction four présente des réglages de base ou par défaut que vous pouvez modifier.

Modifiez les réglages en appuyant sur la touche appropriée (avant d'appuyer sur la « touche démarrage/arrêt »). Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes. Si tel est le cas, un signal sonore vous le signale.

Modification de la température de cuisson

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la fonction four désirée.
- Réglez la température désirée avec le « bouton température ».

Fonctions du four

Chaleur par le haut et par le bas

Chaleur par le haut + chaleur par le bas

La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.

- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2.
- Température : 50 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez doivent supporter une température de cuisson comprise entre 50 et 275 °C.

Petit gril

Petit gril

Les aliments sont chauffés par l'élément gril.

Réglage gril

- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Pour cette fonction four, tournez le « bouton température » sur le réglage gril.

- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Grand gril

Grand gril

La chaleur provient de l'élément supérieur et de l'élément gril. . Particulièrement pratique pour les plats et les aliments cuits qui nécessitent un vrai fond ou une croûte croustillante. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson ou de rôtissage.

Réglage gril

- Pour griller, insérez la grille de four au niveau 3 et la plaque de four au niveau 2.
- Pour cette fonction four, tournez le « bouton température » sur le réglage gril.

Gril et ventilateur

Gril + ventilateur

La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur est répartie par le ventilateur. Cette fonction s'utilise pour griller les viandes, les poissons, les volailles et les légumes. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments et leur texture est croustillante.

- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 50 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Chaleur par le haut et chaleur par le bas et ventilateur

Chaleur par le haut + chaleur par le bas + ventilateur

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud, provenant de l'élément supérieur et de l'élément inférieur, qui est réparti uniformément par le ventilateur. Ce réglage utilise un réchauffage homogène et est idéal pour la cuisson.

- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 50 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez doivent supporter une température de cuisson comprise entre 50 et 275 °C.

Chaleur par le bas et ventilateur

Chaleur par le bas + ventilateur

Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur. Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.

- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 50 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

Cuisson douce

* Les plats en verre que vous utilisez doivent supporter une température de cuisson comprise entre 50 et 275 °C.

Cuisson douce

Cette fonction permet une cuisson douce, lente et homogène, qui rend les aliments tendres et juteux. Elle convient à la cuisson de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul gradin.

Décongélation

Décongélation

Dans ce mode, le ventilateur fait circuler l'air.

Les éléments chauffants ne sont pas activés. Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (cakes, biscuits, pain, petits pains et fruits).

- Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de décongélation en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec la « touche moins ou plus ».
- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

Minuteur

Réglage du minuteur

- Appuyez deux fois sur la « touche minuteur ».
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur la « touche minuteur ».

Réglage d'une « durée de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).

Réglage d'une « heure de fin de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre. Il faut d'abord régler une durée de cuisson. Veillez à ce que l'horloge soit réglée précisément sur l'heure actuelle.

Régler la durée de cuisson

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide du bouton « fonction du four », et programmez la température.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».
- Sur l'écran d'affichage, l'icône de « durée de cuisson » s'allume.
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour enregistrer la durée programmée.
- Appuyez sur la touche « démarrage/pause » pour lancer le processus de cuisson.
  La durée de cuisson écoulée est affichée.

Programmer la durée de cuisson et l'heure de fin

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide du bouton « fonction du four », et programmez la température.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».
- Sur l'écran d'affichage, l'icône de « durée de cuisson » s'allume
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour enregistrer la durée programmée.
- Appuyez à nouveau 2x sur la touche « minuterie ».
- Sur l'écran d'affichage, l'icône de l'« heure de fin » s'allume.
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer l'heure de fin.
- Appuyez sur la touche « démarrage/pause » pour lancer le processus de cuisson.
  Le four démarre à l'heure de fin programmée moins la durée de cuisson. La durée de cuisson écoulée est alors affichée.

Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
- Durée de cuisson : 2 heures
- Fin de la cuisson : 18:00 heures

- Réglez d'abord la durée de cuisson, sur par exemple 2 heures (voir « Régler la durée de cuisson »). Ensuite, programmez l'heure de fin (18:00 heures) (voir « Programmer l'heure de fin »).

Sélection de fonctions complémentaires

Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes. Si tel est le cas, un signal sonore vous le signale.

Sécurité enfants

La sécurité enfants du four permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

Touche sécurité enfants

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».
  L'écran affiche « Loc » pendant 5 secondes.
  Celui-ci indique que toutes les fonctions sont verrouillées.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».

Remarque :

Si la sécurité enfants est activée et qu'aucune fonction de minuteur n'a été programmée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après qu'une fonction de minuteur a été programmée, le four fonctionnera normalement ; il ne sera toutefois pas possible de modifier les réglages.

Lorsque la sécurité enfants est activée, les fonctions four ou les fonctions complémentaires ne peuvent pas être modifiées. Il n'est possible de terminer le processus de cuisson qu'en tournant le « bouton de fonction four » sur « 0 ».
La sécurité enfants reste activée, même après l'extinction du four.
La sécurité enfants doit être désactivée avant de pouvoir choisir un nouveau système.

Ampoule du four

- L'ampoule du four s'allume automatiquement lorsqu'une fonction four est sélectionnée et que la touche « démarrage/arrêt » est enfoncée.

Signal sonore

Il est possible de régler la puissance du signal sonore lorsqu'aucune fonction de minuteur est activée (seule l'heure est affichée).

Touche moins

Touche moins et plus

- Maintenez la « touche moins » enfoncée pendant 5 secondes. *« Vol » s'affiche sur l'écran, suivi de plusieurs traits qui sont complètement illuminés.*
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour choisir un des trois niveaux de volume (un, deux ou trois traits illuminés) ou aucun son (Arrêt).
- Le réglage est enregistré automatiquement après 3 secondes et l'heure s'affiche.

Réduction du contraste de l'écran d'affichage

Touche plus

Touche moins et plus

- Maintenez la « touche plus » enfoncée pendant 5 secondes. *« Bri » s'affiche sur l'écran, suivi de plusieurs traits qui sont complètement illuminés.*
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour adapter le niveau de baisse de l'éclairage de l'écran d'affichage (un, deux ou trois traits). *Après 3 secondes, le réglage est enregistré automatiquement.*

Remarque ! Tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF » après chaque utilisation.

Après une panne de courant, les réglages des fonctions complémentaires ne restent enregistrés que quelques minutes. Ensuite, tous les réglages exceptés le signal sonore et la sécurité enfants sont réinitialisés aux paramètres d'usine.

Nettoyage du four

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

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Prenez bien soin de ne PAS répandre d'eau dans les trous 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 résidus ne s'accumulent et empêchent la porte de fermer correctement.

Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez des produits classiques pour nettoyer les gradins.

- Agrippez les gradins par le dessous et faites-les basculer vers le centre du four (A).
- Retirez les gradins des trous situés sur la paroi arrière (B).

Démontage de la porte de four

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Tirez légèrement la cheville de verrouillage des deux côtés vers le haut (A), puis faites-la complètement basculer vers l'avant (B).
3. Fermez maintenant lentement la porte jusqu'à ce que vous sentiez une certaine résistance.
4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.

Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.

Assurez-vous toujours que les loquets de verrouillage sont correctement insérés dans les fermetures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

Démontage de la porte en verre du four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre 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 (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.

Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.

Fonction Aqua clean

La fonction Aqua clean vous permet d'éliminer simplement les graisses et les saletés des parois du four à l'aide d'un chiffon humide.

Fonction Aqua clean

Utilisation de la fonction Aqua clean

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

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez environ 0,15 litre d'eau dans la partie inférieure du four vide.
3. Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « Aqua clean ».
4. Réglez la température sur 70°C et la durée sur 30 minutes.
5. Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four seront suffisamment ramollis pour être enlevés avec un chiffon humide.

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.

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

Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

Ampoule sur la paroi arrière

1. Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Sortez l'ampoule de la douille.

Attention ; l'ampoule peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

Généralités

En cas de problème avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler le service après-vente inutilement.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et appuyé sur la « touche démarrage ».
- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous que vous n'avez pas fait sauter un fusible ou enclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits

- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Vérifiez que vous avez utilisé la température appropriée.

Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'écran d'affichage.

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

De la condensation se forme à l'intérieur du four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

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

- Ce phénomène est normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur de refroidissement continue parfois de fonctionner pendant quelques temps.

Un flux d'air est perceptible autour de la porte et 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 trous de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation du 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 de modèle, le numéro de série et le numéro d'article/index (indiqué à l'intérieur de la porte du four)
- 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.

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

Ce produit a été fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, l'appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.

Le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Il convient de le déposer dans un centre de tri de déchets communal spécial ou à un point de vente où l'on s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité

Nous déclarons aux présentes que nos produits répondent aux directives, normes et prescriptions européennes concernées, de même qu'à toutes les conditions des normes auxquelles il est fait référence.

INHALT

Ihr Ofen

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

Verwendung

Erste Verwendung 8
Ofeneinstellungen 9
Ofenmodi 11
Timer 15
Zusätzliche Modi wählen 17

Reinigung

Den Ofen reinigen 19
Einschubschienen entfernen und reinigen 19
Ofentür ausbauen 20
Das Glas der Ofentür ausbauen 21
Aqua-Clean-Modus 21
Ofenlampe auswechseln 22

Probleme lösen

Allgemeines 23

Ihr Ofen und die umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 25

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pelgrim-Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand der Gedanke der optimalen Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Daher bietet der Ofen Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Einstellungen, wodurch Sie jederzeit die passende Zubereitungsweise wählen können.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie diesen Ofen am besten verwenden können.
Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts für Sie nützlich sind.

Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung sicher auf.

Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

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

5 JAAR PELGRIM GARANTIE

8 JAAR PELGRIM GARANTIE

Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von nicht weniger als acht Jahren*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite pelgrim.nl (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

Bedienleiste

1. Aus
2. Oberhitze + Unterhitze
3. Kleiner Grill
4. Großer Grill
5. Grill mit Lüfter
6. Oberhitze + Unterhitze + Lüfter
7. Unterhitze mit Lüfter
8. Langsames Braten
9. Auftauen
10. Aqua-Clean
11. Display (Zubereitungsinformationen und Timeruhr)
12. Kindersicherung
13. Weniger
14. Timer
15. Mehr
16. Start/Stopp
17. Temperaturschalter

Anmerkung:
Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

Beschreibung

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

Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

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

Zubehör

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

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene. • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

Erste Verwendung

Aktuelle Zeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.

Weniger/Mehr-Taste

Start-/Stopp-Taste

1. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
   Indem Sie länger auf die Tasten drücken, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
   Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Timertaste

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Dann stellen Sie mit der „Weniger/Mehr-Taste“ die aktuelle Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.

Modusauswahl

Temperaturschalter

Grilleinstellung (auch regulär 250

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über 8 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Beziehen Sie sich auf die Tabelle und wählen Sie den richtigen Ofenmodus für die Speise.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
   Für die meisten Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die gewünschte Position.
   Das Symbol „In Betrieb“ wird auf dem Display angezeigt.
3. Stellen Sie mithilfe des „Temperaturschalters“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50 – 275 °C).
   Wenn Sie eine Einstellung mit „Kleiner Grill/Großer Grill“ auswählen, stellen Sie dann den „Temperaturschalter“ auf die Grilleinstellung.
4. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Weniger/Mehr-Taste“ die gewünschte Zeit ein.
5. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
   Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf und klingt ein kurzer Piepton.

Anmerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung geändert werden.
- Die Garzeiten entsprechen ungefähren Schätzungen und können in Abhängigkeit von einigen Bedingungen variieren.
- Für einige Speisen muss der Ofen erst vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses gegen hohe Temperaturen beständig sein.
- Während der Zubereitung von größeren Stücken Fleisch oder von Teiggerichten wie Pasteten, wird viel Dampf freigesetzt, was an der Ofentür zur Bildung von Kondenswasser führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts. Wischen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Tür und das Glas trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung der Speise.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	**200**
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	**240**
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	**240**

	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	**200**
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter Die Kombination aus Oberhitze, Unterhitze und Lüfter sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.	**180**
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	**180**
	Langsames Braten Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet.	**140-220**
	Auftauen Die Luft zirkuliert und die Heizelemente sind hierbei nicht aktiviert. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	**70**

Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.

Sie können die Einstellungen anpassen, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start-/Stopp-Taste“ drücken). Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf den gewünschten Ofenmodus.
- Stellen Sie mithilfe des „Temperaturschalters“ die gewünschte Temperatur ein.

Ofenmodi

Ober- und Unterhitze

Oberhitze + Unterhitze

Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum traditionellen Backen und Braten.

- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 50 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 50 – 275 °C geeignet sein.

Kleiner Grill

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.

- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.

Grilleinstellung

- Stellen Sie bei diesem Ofenmodus den „Temperaturschalter“ auf die Grilleinstellung.
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.

Großer Grill

Großer Grill

Die Hitze strömt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Besonders praktisch für Aufläufe und gebackene Gerichte, die einen richtigen Boden oder eine braune Kruste benötigen. Verwenden Sie dies nicht vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.

Grilleinstellung

- Schieben Sie vor dem Grillen den Ofenrost in die dritte Einschubebene und das Backblech auf die zweite Ebene.
- Stellen Sie bei diesem Ofenmodus den „Temperaturschalter“ auf die Grilleinstellung.

Grill und Lüfter

Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Sie müssen die Lebensmittel nicht wenden und sie werden schön knusprig.

- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 50 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.

Oberhitze und Unterhitze und Lüfter

Oberhitze + Unterhitze + Lüfter

Speisen werden durch heiße Luft erwärmt, die aus dem Ober- und Unterelement strömt, und vom Lüfter gleichmäßig verteilt wird. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.

- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 50 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 50 – 275 °C geeignet sein.

Unterhitze und Lüfter

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefegebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.

- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 50 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

Langsames Braten

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 50 – 275 °C geeignet sein.

Langsames Braten

Diese Funktion ermöglicht ein schonendes, langsames und gleichmäßiges Braten; das Bratgut bleibt weich und saftig. Diese Beheizungsart wird zum Braten auf einer Einschubebene verwendet.

Auftauen

Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt der Lüfter für eine Zirkulation der Luft.
Es sind keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen von gefrorenen Speisen (Kuchen, Biskuit, Kekse, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Auftauzeit aus und stellen Sie mit der „Weniger/Mehr-Taste“ die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie nach Ablauf der halben Auftauzeit die Speise um, rühren sie durch und/oder trennen Sie größere Stücke, die aneinander gefroren sind.

Timer

Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
- Drücken auf die „Timertaste“ zum bestätigung.

„Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).

Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Eine Garzeit einstellen

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ eine Ofenfunktion aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Garzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger-“-Taste, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die eingestellte Zeit zu speichern.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garprozess zu starten.
  Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.

Eine Gar- und Endzeit einstellen

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ eine Ofenfunktion aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Garzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger-“-Taste, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die eingestellte Zeit zu speichern.
- Drücken Sie erneut zweimal auf die „Timer-Taste“.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Endzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger-“-Taste, um die Endzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garprozess zu starten. ***Der Ofen wird beginnt zur eingestellten Endzeit minus der Garzeit. Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.***

„Beispiel:

- Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende der Zubereitung: 18:00 Uhr

- Stellen Sie zuerst die Garzeit ein, beispielsweise „2 Stunden“ (vgl. „Eine Garzeit einstellen“). Stellen Sie anschließend eine Endzeit (18:00 Uhr) ein (Vgl. „Eine Endzeit einstellen“).
- **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
  Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Temperatursymbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.

„Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende der Zubereitung). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet.

Der Modus „Küchenwecker“

- Der Modus „Küchenwecker“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.
  Die längst mögliche Einstellung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
  Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.

Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

Zusätzliche Modi wählen

Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

Kindersicherungs-Taste

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.
  Im Display erscheint 5 Sekunden „Loc“.
  Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Anmerkung:

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie die „Modusauswahl“ auf „0“ drehen.
Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die

Kindersicherung deaktiviert sein.

Ofenlampe

- Die Ofenlampe leuchtet automatisch auf, wenn ein Ofenmodus ausgewählt und auf „Start/Stopp“ gedrückt wird.

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).

Weniger-Taste

Weniger/Mehr-Taste

- Halten Sie die „Weniger-Taste“ 5 Sekunden gedrückt.
  Auf dem Display wird „Vol“ eingeblendet, anschließend erscheinen einige Streifen, die vollständig beleuchtet sind.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um zwischen den drei Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (Off).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Kontrast des Displays verringern

Mehr-Taste

Weniger/Mehr-Taste

- Halten Sie die „Mehr-Taste“ 5 Sekunden gedrückt.
  Auf dem Display wird „Bri“ eingeblendet, anschließend erscheinen einige Streifen, die vollständig beleuchtet sind.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
  Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Hinweis! Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter nach jeder Verwendung auf „Aus“.

Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Essensreste ansammeln, besonders auf den Oberflächen und an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Dichtungen.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch mit Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum.

Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. So vermeiden Sie das Ansammeln von Schmutz und Sie können die Tür gut schließen.

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Einschubschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Ofenmitte hoch (A).
- Lösen Sie die Einschubschienen aus den Öffnungen in der Rückwand (B).

Ofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Ziehen Sie auf beiden Seiten den Sicherungsstift leicht nach oben (A) und kippen Sie ihn anschließend vollständig nach vorne (B).
3. Schließen Sie jetzt langsam die Tür, bis Sie einen gewissen Widerstand spüren.
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen Sie sie.

Zur Wiedereinsetzung der Tür wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

Sorgen Sie immer dafür, dass die Schlösser richtig in die Öffnungen fallen. Lassen Sie die Scharnierbefestigung nie nach außen springen, weil die Zentralfedern sehr stark sind und Verletzungen verursachen können.

Das Glas der Ofentür ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden. Nehmen Sie hierzu das Glas aus der Tür. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Entfernen und Einsetzen der Ofentür“).

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

Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.

Aqua-Clean-Modus

Mithilfe des Aqua-Clean-Modus und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Aqua-Clean-Modus

Den Aqua-Clean-Modus verwenden

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen heiß ist, ist es noch schwieriger, Schmutz und Fett mithilfe des Programms zu entfernen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Aqua-Clean“.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein.
5. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, sodass man sie einfach mit einem feuchten Tuch entfernen kann.

Achtung: Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während des Betriebs nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

Ofenlampe auswechseln

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

Die Lampe ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantieanspruch.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten ausschalten.

Lampe in der Rückwand

1. Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
2. Entfernen Sie die Lampe aus der Fassung.

Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich, wenn Sie die Lampe austauschen.

Allgemeines

Falls Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgenden Lösungen aus. Möglicherweise sparen Sie sich so die Zeit und Mühe eines unnötigen Anrufs beim Kundendienst.

Das Essen wird nicht zubereitet.

- Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und auf die „Start-Taste“ gedrückt worden ist.
- Schließen Sie die Türe sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Strombegrenzer eingeschaltet ist.

Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.

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

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

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

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Wischen Sie den Ofen nach dem Gebrauch sauber.

Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

An der Tür und der Außenkante des Geräts ist ein Luftstrom fühlbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

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

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, um den Ofen zeitweise zu lagern, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenumhüllung (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialen auf verantwortungsbewusste Art und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften.

Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass das Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende der Lebenszeit daher auch nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen es bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei einer Verkaufsstelle, die Ihnen dies anbietet, abgeben.

Das getrennte Sammeln der Haushaltsgeräte vermeidet eine schädliche Belastung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit. Die Materialen, die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzt wurden, können wiederverwertet werden. Somit können eine große Menge Energie und viele Rohstoffe eingespart werden.

Konformitätserklärung

CE

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Normen, auf die diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Your oven

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

Use

Initial use 8
Oven settings 9
Oven functions 11
Timer 15
Selecting additional functions 17

Cleaning

Cleaning the oven 19
Removing and cleaning the guide rails. 19
Removal and reinsertion of the oven door 20
Removal and reinsertion of oven door glass 20
Aqua clean function 21
Replacing the oven lamp 22

Solving problems

General 23

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging 25

Introduction

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

This manual shows how you can best use this oven.
In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

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

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

Installation instructions are supplied separately.

Register your appliance for warranty purposes

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

*Visit www.pelgrim.nl or www.pelgrim.be for full warranty terms and conditions.

Control panel

1. Off
2. Top heat + bottom heat
3. Small grill
4. Large grill
5. Grill with fan
6. Top heat + bottom heat + fan
7. Bottom heat with fan
8. GentleBake
9. Defrosting
10. Aqua Clean
11. Display (cooking information and timer)
12. Child lock
13. Less
14. Timer
15. More
16. Start/Stop
17. Temperature dial

Note:
For the best touch response, touch the buttons with the main part of your fingertip. Every time you press a button during use, a short signal will sound.

Description

1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

Guide rails/Telescopic guide rails

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

Accessories

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

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

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes. • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven. • Do not use the oven rack for microwave functions!
	Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the deep baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling. • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	Glass baking tray; for microwave and oven use. • NOT suitable for pyrolysis cleaning.

Initial use

Set the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' will flash on the display.

Less and more button

Start/Stop button

Timer button

1. Press the 'less or more button' to set the current time.
   You can set the values in the display faster by holding down the buttons for longer.
2. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.
   If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.

You can always set the current time by pressing the 'timer button' twice. Then set the current time using the 'less or more button'. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.

Using your oven

The oven has 8 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

Oven function dial

Temperature dial

Grill setting (also usually 250 °C)

1. Place the dish in the oven.
   For most dishes you should first preheat the oven.
2. Turn the 'oven function dial' to the desired setting.
   The 'in operation' symbol will appear on the display.
3. Set the oven to the desired temperature using the 'temperature dial' (between 50-275 °C).
   If you select a setting with 'small grill/large grill', you should turn the 'temperature dial' to the grill setting.
4. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer button' and use the 'less or more button' to set the desired time.
5. Press the 'start/stop' button.
   The set oven function will be started and the oven will be heated to the selected temperature. The temperature symbol will flash. When the oven reaches the set temperature, the symbol will light up and a short beep will be sounded.

Notes

- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Oven settings

Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

Function	Description	Recommended temp. °C
	Top heat + bottom heat Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for baking and roasting.	**200**
	Small grill Food is heated by the top grill heating element.	**240**
	Large grill Food is heated by the heating element (the grill) at the top of the oven. The top heating element is activated simultaneously to increase the effect of the elements.	**240**
	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.	**200**

	Top heat + bottom heat + fan The combination of top heat, bottom heat and fan provides even heating and is ideal for baking.	**180**
	Bottom heat + fan The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan.	**180**
	GentleBake This feature allows gentle, slow, and even baking that leaves the food soft and juicy. It is suitable for roasting meat, cooking fish, and baking pastry on a single rack.	**140-220**
	Defrosting The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.	
	Aqua Clean The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.	**70**

Each oven function has a number of basic or standard settings that you can adjust.

You adjust the settings by pressing the relevant button (before pressing the ‘start/stop’ button). Certain settings are not available for all programs; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

Adjusting the cooking temperature

- Turn the ‘oven function dial’ to the desired oven function.
- Set the oven to the desired temperature using the ‘temperature dial’.

Oven functions

Top and bottom heat

Top heat + bottom heat

Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for traditional baking and roasting.

- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 50 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 50 - 275 °C.

Small grill

Small Grill

Food is heated by the grill element.

- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.

Grill setting

- For this oven function turn the ‘temperature dial’ to the grill setting.
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.

Large grill

Large grill

The heat comes from the top element and the grill element. This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.

Grill setting

- For grilling, place the oven rack on the third shelf level and the baking tray on the second shelf level.
- For this oven function turn the ‘temperature dial’ to the grill setting.

Grill and fan

Grill + fan

The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It gives food a crispy texture without it needing to be turned over.

- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 50 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.

Top and bottom heat and fan

Top heat + bottom heat + fan

Food is heated by hot air originating from the top and bottom elements, which the fan distributes evenly throughout the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.

- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 50 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 50 - 275 °C.

Bottom heat and fan

Bottom heat + fan

The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan. This setting is used for baking yeasted pastry and preserving fruit and vegetables.

- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 50 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 50 - 275 °C.

GentleBake

GentleBake

This feature allows gentle, slow, and even baking that leaves the food soft and juicy. It is suitable for roasting meat, cooking fish, and baking pastry on a single rack.

Defrosting

Defrosting

In the defrost function the fan circulates the air.

No heat elements are switched on. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).

- If desired, set a defrost time by pressing the ‘timer button’ and use the ‘less or more button’ to set the desired time.
- Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

Timer

Setting the timer

- Press the ‘timer button’ twice.
- Press the ‘less or more button’ to set the current time.
- Press the ‘timer button’ to confirm.

Setting the ‘cooking time’

- In this setting you can set how long the oven needs to operate (cooking time).

Setting the ‘end time’

- In this setting you can set the time the oven should switch off. A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.

Setting a preparation time

- Select an oven function using the ‘oven function knob’ and set the temperature.
- Press the ‘timer button’ to select the preparation time’ function. *The pictogram for the ‘preparation time’ lights up on the display.*
- Press the ‘less or more button’ to set the preparation time.
- Press the ‘timer button’ to save the set time.
- Press the ‘start/stop button’ to start the cooking process. *The elapsed preparation time will be displayed.*

Setting a preparation time and end time

- Select an oven function using the ‘oven function knob’ and set the temperature.
- Press the ‘timer button’ to select the preparation time’ function.

- The pictogram for the ‘preparation time’ lights up on the display.
- Press the ‘less or more button’ to set the preparation time.
- Press the ‘timer button’ to save the set time.
- Press the ‘timer button’ again twice.
- The pictogram for the ‘end time’ lights up on the display.
- Press the ‘less or more button’ to set the end time.
- Press the ‘start/stop button’ to start the cooking process.
  The oven starts at the set time minus the preparation time.
  The elapsed preparation time will then be displayed.

Example:
- Current time: 12:00
- Cooking time: 2 hours
- End of cooking: 18:00 hours

- First set the preparation time, for example 2 hours (see ‘Setting a preparation time’). Then set the end time (6 p.m.) (see ‘Setting an end time’).

- **Press the ‘start/stop button’ to start the cooking process.**
  The timer will delay the cooking process until the appropriate time. The pictogram will now light up. The oven will switch on automatically (16:00 hours) and switch off at the selected time (18:00 hours).

The oven will switch off automatically once the set time has elapsed (end of cooking). A signal will sound that you can switch off by pressing the ‘start/stop’ or ‘timer’ button. The sound signal will stop automatically after one minute.

‘Timer alarm’ function
- The ‘timer alarm’ function can be used independently of the oven.
  The highest possible setting is 23 hours and 59 minutes.
  The last minute of the run time is displayed in seconds.

You can cancel all timer functions by setting the time to ‘0’.
If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

Selecting additional functions

Certain settings are not available for all programs; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

Child lock

With the oven's childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Child lock button

- You can activate the child lock by pressing the 'child lock button' for a few seconds.
  The display will read ''Loc' for 5 seconds.
  This indicates that all functions are locked.
- To deactivate the child lock, press the button again for a few seconds.

Note:

Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.
When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed. The cooking process can only be ended by turning the 'oven function dial' to '0'.
The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

Oven lamp

- The oven lamp will light automatically if an oven function is selected and 'start/stop' is pressed.

Sound signal

The volume of the sound signal can be set if no timer function has been activated (only the time is displayed).

Less button

Less and more button

- Press and hold the 'less button' for 5 seconds.
  'Full' appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the 'less or more button' to select one of three volume levels (one, two or three bars) or no sound (Off).
- The setting will be saved automatically after 3 seconds and the time will be displayed.

More button

Less and more button

Reduce display contrast

- Press and hold the ‘more button’ for 5 seconds.
  ‘Bri’ appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the ‘less or more button’ to adjust the dimming level (one, two or three bars).
  The setting will be saved automatically after three seconds.

Note! Turn the function knob and temperature knob to ‘Off’ position after each use.

Following a power failure the additional function settings will only be saved for a few minutes. All settings, except the sound signal and child lock, will then revert to factory settings.

Cleaning the oven

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

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

Important

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

Removing and cleaning the guide rails.

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

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

Removal and reinsertion of the oven door

1. Open the door completely to the horizontal position.
2. Slightly pull up the locking pins on both sides (A) and then tilt them all the way forward (B).
3. Now slowly close the door until you feel a slight resistance.
4. Then lift it upwards and pull it out.

To reinsert the door repeat the procedure backwards. If you have trouble closing or opening the door, check if the hinge grooves are properly inserted into their slots.

Always make sure the lock latches are correctly positioned in their slots. Never let the hinge locks spring out, as the central springs are very strong and may cause injuries.

Removal and reinsertion of oven door glass

Oven door glass may be cleaned from the inside, but you will have to remove the glass from the door. First remove the oven door (see chapter ‘Removal and Reinsertion of Oven Door’).

1. Slightly lift the brackets on the left and the right side of the door (mark 1 on the bracket) and pull them slightly away from the glass (mark 2 on the bracket).
2. Grab the door glass at the bottom edge and lift it slightly upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) is removed by lifting it slightly and pulling it out. Remove also the rubber seal around the glass.

Remount the glass in reverse order. Marks engraved on the oven door and the glass (semicircle) must coincide.

Aqua Clean function

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

Aqua Clean function

Using the Aqua Clean function

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

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the ‘oven function dial’ to ‘Aqua Clean’.
4. Set the temperature at 70 °C and the time at 30 minutes.
5. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

Please note: It is not possible to change the length of the cleaning programme during cleaning. Turn the ‘oven function dial’ to position ‘0’ to interrupt the cleaning programme.

Replacing the oven lamp

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

The lamp is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.

Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!

Rear wall lamp

1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Remove the bulb from the fitting.

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

General

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

The food is not cooked

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'start button'.
- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

Food is overcooked or undercooked

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

The display will be reset following power failure

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

There is condensation on the interior of the oven

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

The fan keeps working after the oven is switched off

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

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

- This is normal.

Light reflects on the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

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

- This is normal.

Storing and repairing the oven

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

Have the following information to hand when you call:

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

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

Disposal of the appliance and packaging

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

The appliance packaging is recyclable. The following materials have been used:

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.

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

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

Declaration of conformity

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

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkantkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

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.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

795338

Pelgrim

795338 / VER 1 / 19-02-2019