



OVM506RVS
OVM506MAT
OVM426RVS
OVM426MAT

Handleiding
Oven

Mode d'emploi
Four

NL Handleiding

NL 3 - NL 26

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 26

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Eerste gebruik	7
Oveninstellingen	8
Ovenfuncties	10
Timer	14
Aanvullende functies kiezen	16

Reinigen

De oven reinigen	18
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.	18
Grillelement naar beneden klappen	19
Demonteren ovendeur	20
Demonteren ovenruit	21
Aqua clean-functie	21
Ovenlamp vervangen	22

Problemen oplossen

Algemeen	23
----------	----

Technische specificaties

25

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	26
--	----

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.

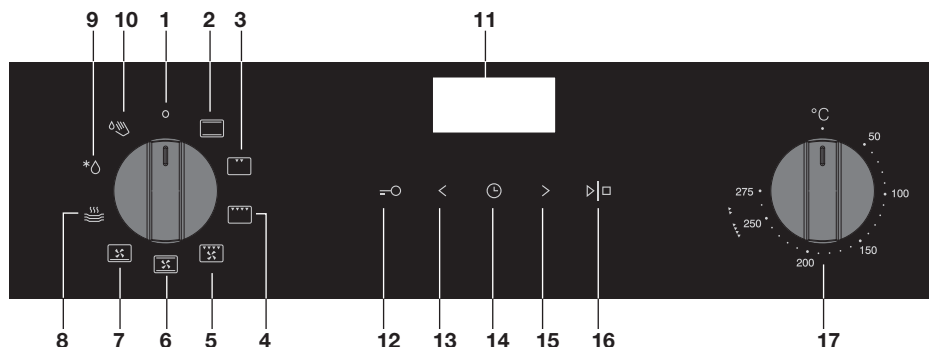


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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.

Bedieningspaneel



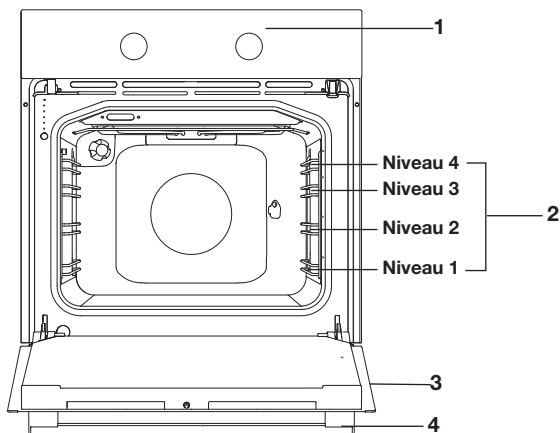
1. Uit
2. Bovenwarmte + onderwarmte
3. Kleine grill
4. Grote grill
5. Grill met ventilator
6. Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator
7. Onderwarmte met ventilator
8. Bordenwarmer
9. Ontdooien
10. Aqua clean
11. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
12. Kinderslot
13. Minder
14. Timer
15. Meer
16.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



Opmerking:

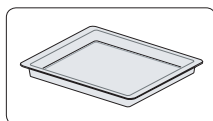
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Beschrijving

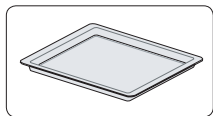


1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

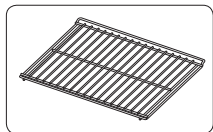
De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- Diepe bakplaat.



- Bakplaat.



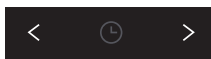
- Ovenrooster.



Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

Eerste gebruik



Minder- en
meer-toets



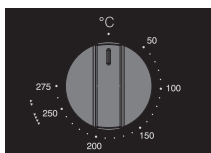
Start/stop-toets



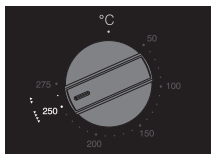
Timer-toets



Ovenfunctieknop



Temperatuurknop



Grill-instelling
(ook regulier 250 °C)



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.

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.

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

GEBRUIK

	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
	Bordenwarmen Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.	60
	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.

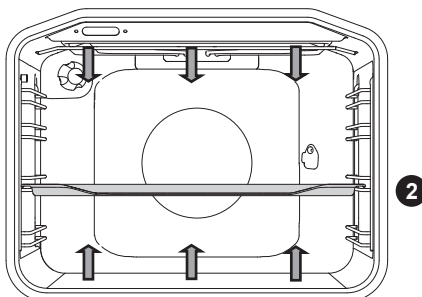
Ovenfuncties



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.

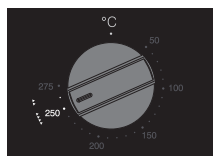
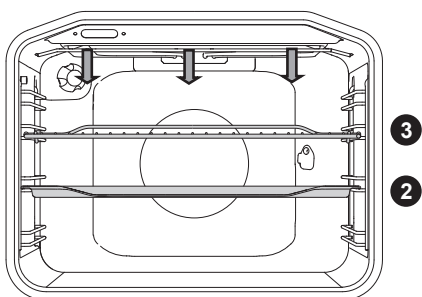
* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 50 - 275 °C.



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.

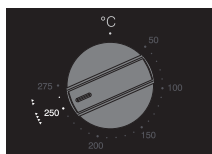
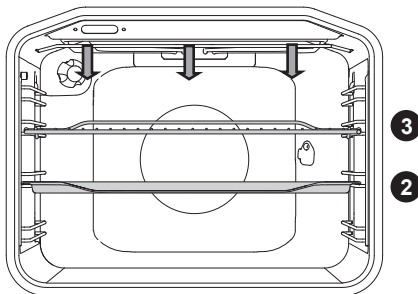
GEBRUIK



Grote grill

Grote grill

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



Grill-instelling

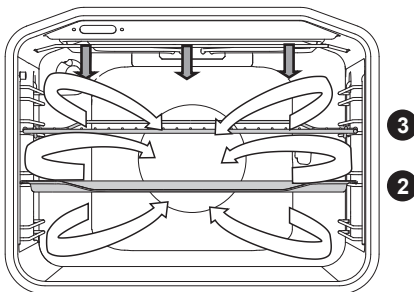
- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het derde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Draai bij deze ovenfunctie de 'temperatuurknop' op de grill-instelling.



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.



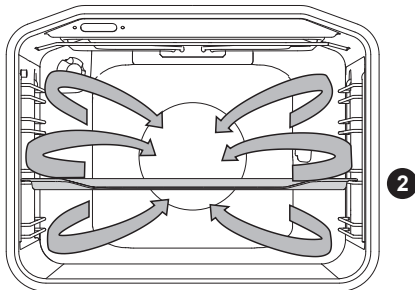
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 50 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.



*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.

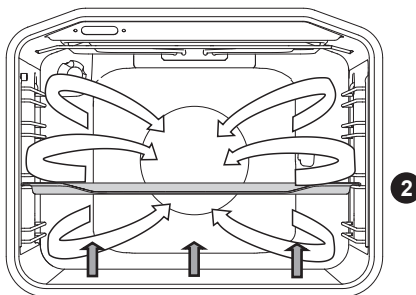
* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 50 - 275 °C.



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.



Bordenwarmer

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

Bordenwarmer

Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.



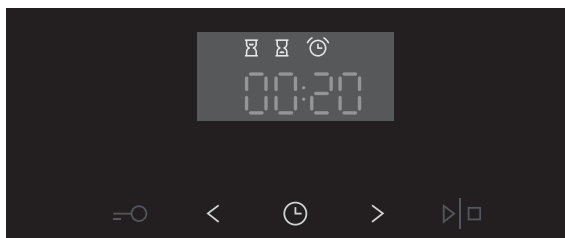
Ontdooien

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 bevrozing 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 eindtijd (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.

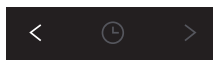
Ovenlamp

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

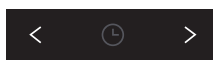
Geluidssignaal

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

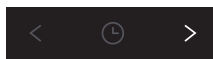
- Houd de 'minder-toets' 5 seconden ingedrukt.
Er verschijnt 'Vol' op de display, daarna een aantal streepjes die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om een van drie volumenniveaus te kiezen (een, twee of drie streepjes) of geen geluid (Off).
- De instelling wordt na 3 seconden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



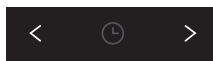
Minder-toets



Minder- en
meer-toets



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.

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.



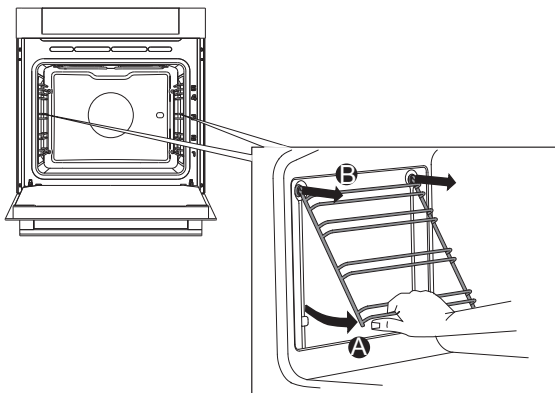
Belangrijk

- 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).



Grillelement naar beneden klappen

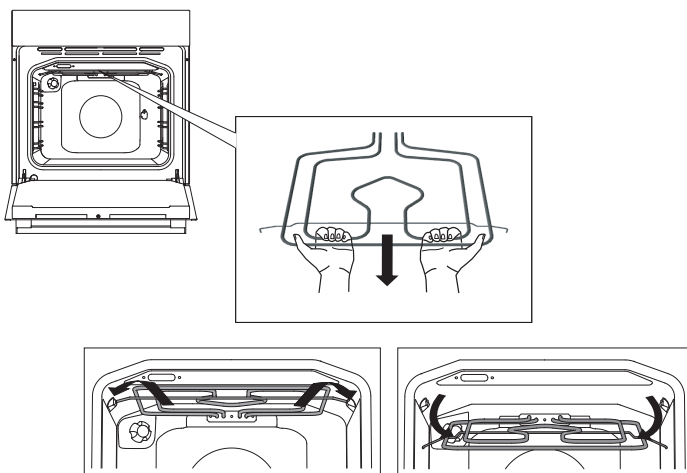
Het bovenste grillelement kan naar beneden worden geklapt om de ovenruimte beter te kunnen reinigen. Verwijder eerst het ovenrooster en/of de bakplaat en de inschuifgeleiders.



Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.

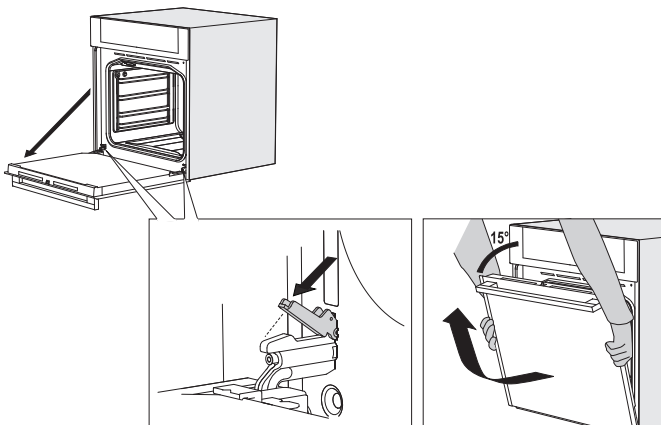
Het verwarmingselement moet koud zijn; anders bestaat het risico op brandwonden.

1. Trek het verwarmingselement naar u toe totdat de dwarsstang loskomt van de klemmen aan de linker- en rechterkant van de binnenkant van de oven.
 - **Gebruik het verwarmingselement nooit wanneer het opgevouwen/neergeklapt is.**
2. Volg na het schoonmaken dezelfde procedure maar dan in omgekeerde volgorde om het verwarmingselement terug te duwen tot de dwarsstang weer op zijn plek klemt.



Demonteren ovendeur

1. Open eerst de deur volledig (zo ver als mogelijk is).
2. Roteer de blokkeerhendels 90° terug.
3. Sluit de deur langzaam totdat de blokkeerhendels op een lijn liggen met de scharnieruitsparingen. Til bij een hoek van 15° (ten opzichte van de positie van een gesloten deur) de deur enigszins op en trek hem los van beide scharnieruitsparingen op het apparaat.



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.

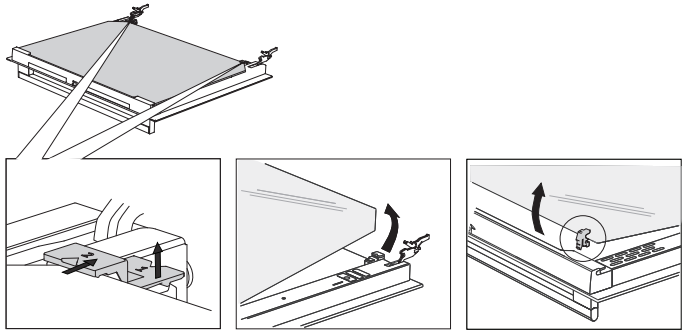


Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonderen ovenruit

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

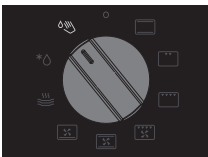
1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk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



Om de ovenruit te vervangen moet u de omgekeerde volgorde van de procedure aanhouden. De markeringen (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

Aqua clean-functie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijderd 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 'ovenfunctieknoop' 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 emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Ovenlamp vervangen

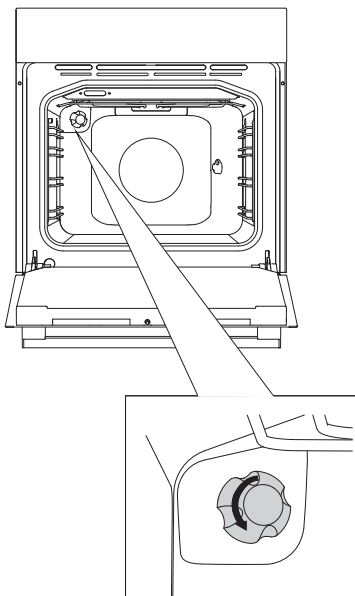
De lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.



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

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OVM506/OVM426
Voedingsbron	220-240 V ~ 50/60 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2700 W
Grillfunctie (klein)	1600 W
Grillfunctie (groot)	2700 W
Onderwarmte	1000 W
Bovenwarmte	1100 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 595 x H 595 x D 568 mm
Afmetingen bij inbouw:	B 560 x H 560 x D 550 mm
Volume	67 L

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

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

Utilisation

Première utilisation	7
Réglages du four	8
Fonctions du four	10
Minuteur	14
Sélection de fonctions complémentaires	16

Nettoyage

Nettoyage du four	18
Retrait et nettoyage des gradins	18
Dépliage de l'élément gril vers le bas	19
Démontage de la porte du four	20
Démontage de la vitre du four	21
Fonction Aqua clean	21
Remplacement de l'ampoule du four	22

Résolution des problèmes

Généralités	23
-------------	----

Spécifications techniques

25

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé	26
---	----

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.



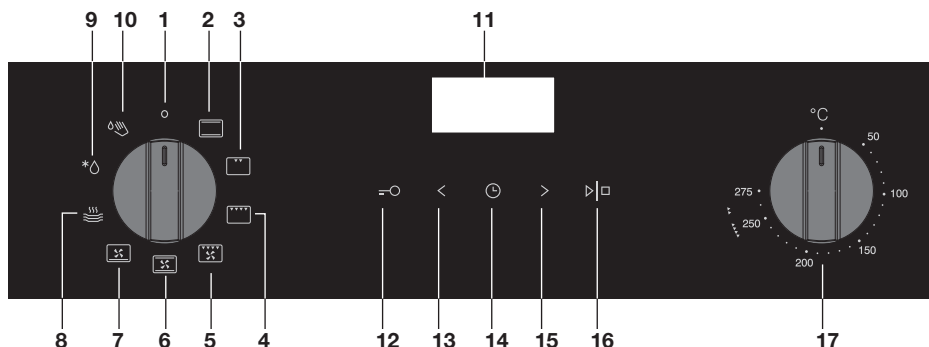
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Arrêt
2. Chaleur par le haut + chaleur par le bas
3. Petit grill
4. Grand grill
5. Gril avec ventilateur
6. Chaleur par le haut + chaleur par le bas + ventilateur
7. Chaleur par le bas avec ventilateur
8. Chauffe-assiette
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

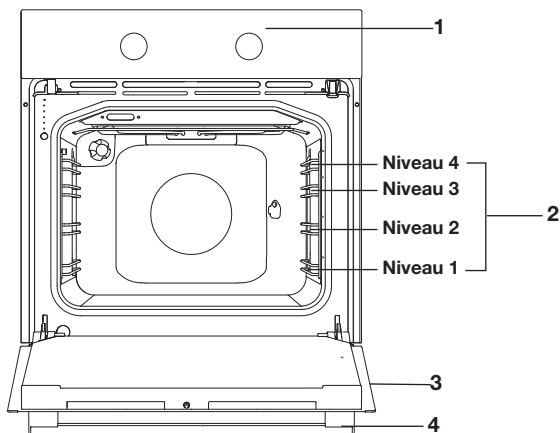


Remarque :

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.

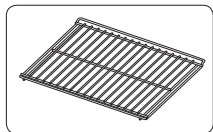
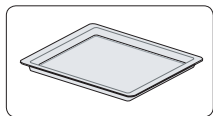
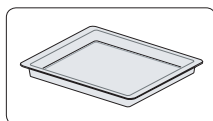
VOTRE FOUR

Description



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

Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :



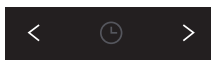
- Plaque de four profonde.
- Plaque de four.
- Grille de four.



Remarque

Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire correspondant à vos plats.

Première utilisation



Touche moins
et plus



Touche
démarrage/arrêt



Touche minuteur

Réglage de l'heure actuelle

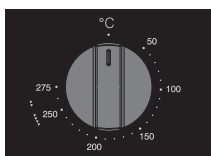
L'écran d'affichage s'éclaire lorsque l'appareil est raccordé au réseau pour la première fois. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'écran.

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.

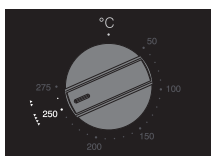
Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la « touche minuteur ». Réglez ensuite l'heure actuelle avec la « touche moins ou plus ». Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».



Touche de fonction four



Bouton température



Réglage grill
(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. Enfourez 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 grill/grand grill », tournez le « bouton température » vers le réglage grill.
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

UTILISATION

	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
	Chauffage des assiettes Cette fonction permet de chauffer les assiettes et les récipients, avant de servir les aliments. De cette façon, ceux-ci refroidissent moins vite.	60
	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 ».

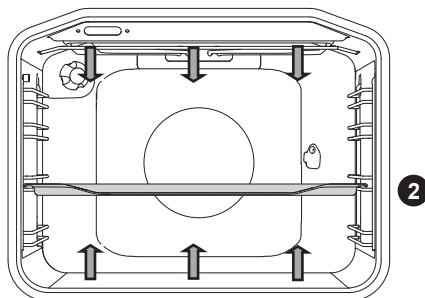
Fonctions du four



*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.

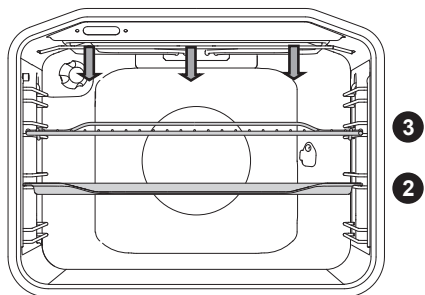
* Les plats en verre que vous utilisez doivent supporter une température de cuisson comprise entre 50 et 275 °C.



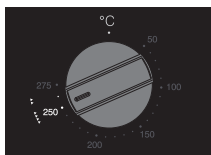
Petit gril

Petit gril

Les aliments sont chauffés par l'élément gril.



- 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.



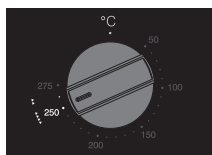
Réglage gril

UTILISATION

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



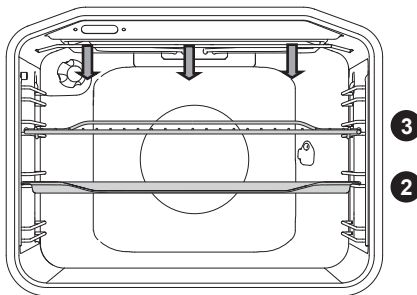
Grand grill



Réglage grill

Grand grill

La chaleur provient de l'élément supérieur et de l'élément grill. Ce réglage est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson ou de rôtissage.



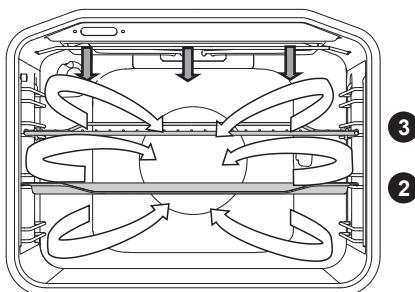
- Pour griller, insérez la grille de four au niveau 3 et la plaque de four au niveau 2.
- Pour cette fonction four, tournez le « bouton température » sur le réglage grill.



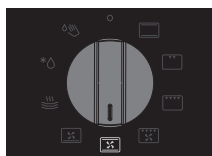
Gril et ventilateur

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.



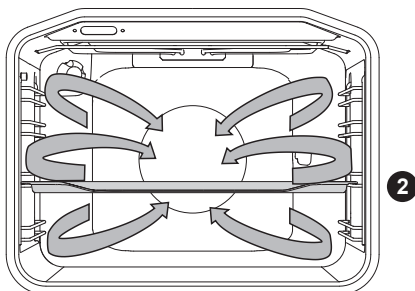
- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 50 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.



*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.

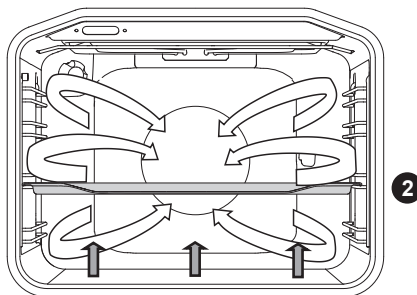
* Les plats en verre que vous utilisez doivent supporter une température de cuisson comprise entre 50 et 275 °C.



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.

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



Chauffe-assiette

Chauffe-assiette

Cette fonction permet de chauffer les assiettes et les récipients, avant de servir les aliments. De cette façon, ceux-ci refroidissent moins vite.



Décongélation

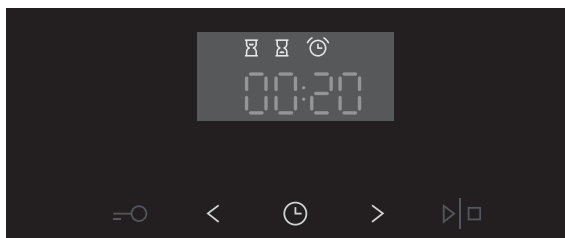
Décongélation

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.

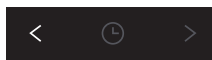
Ampoule du four

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

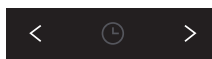
Signal sonore

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

- 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.



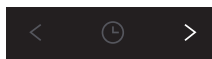
Touche moins



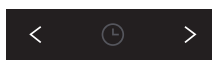
Touche moins
et plus

Réduction du contraste de l'écran d'affichage

- 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.



Touche plus



Touche moins
et plus



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.



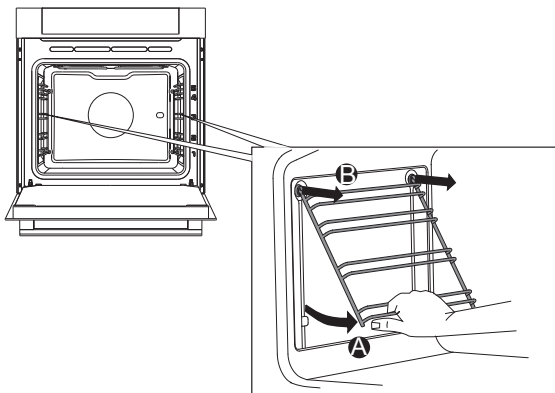
Important

- 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).



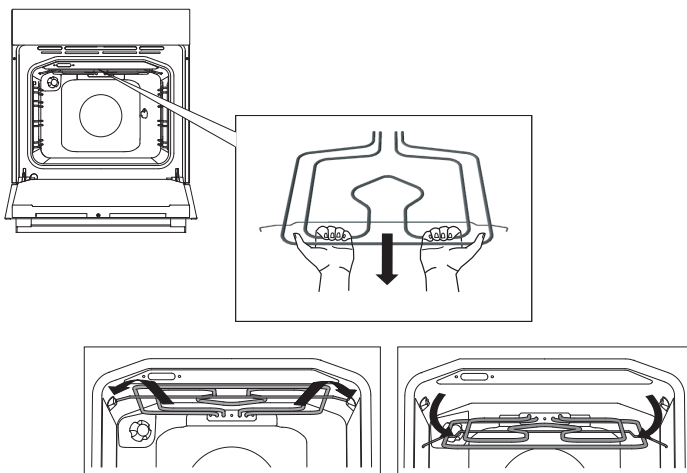
Dépliage de l'élément gril vers le bas

Il est possible de déplier l'élément gril supérieur vers le bas afin de faciliter le nettoyage de la cavité du four. Retirez d'abord la grille de four et/ou la plaque de four ainsi que les gradins.



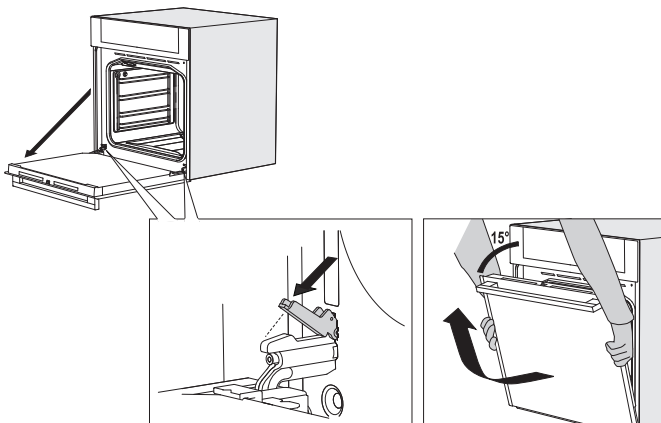
Débranchez l'appareil du secteur. L'élément chauffant doit être froid ; sinon, vous risquez de vous brûler.

1. Tirez l'élément chauffant vers vous jusqu'à ce que la barre transversale se détache des supports situés sur le côté gauche et le côté droit de l'intérieur du four.
► **N'utilisez jamais l'élément chauffant lorsqu'il est déplié/baissé.**
2. Après le nettoyage, suivez la même procédure mais en sens inverse pour repousser l'élément chauffant jusqu'à ce que la barre transversale s'insère à sa place.



Démontage de la porte du four

1. Ouvrez d'abord complètement la porte (autant que possible).
2. Faites pivoter les leviers de blocage de 90° en arrière.
3. Fermez la porte lentement jusqu'à ce que les leviers de blocage soient alignés sur les encoches des charnières. Soulevez légèrement la porte sous un angle de 15° (par rapport à une position fermée) puis retirez-la des deux encoches des charnières situées sur l'appareil.



Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas bien, vérifiez si les charnières ont bien été insérées dans leurs encoches.

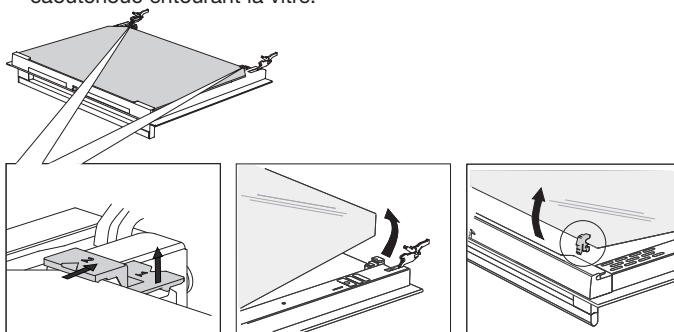


Veillez à ce que les fermetures s'insèrent toujours correctement dans leurs ouvertures. Ne laissez jamais le support de charnière jaillir vers l'extérieur, les ressorts centraux sont très puissants et risquent de provoquer des blessures.

Démontage de la vitre 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 « Démontage 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.



Pour remplacer la vitre du four, procédez dans l'ordre inverse. Les marques (demi-cercles) sur la porte et la vitre du four 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

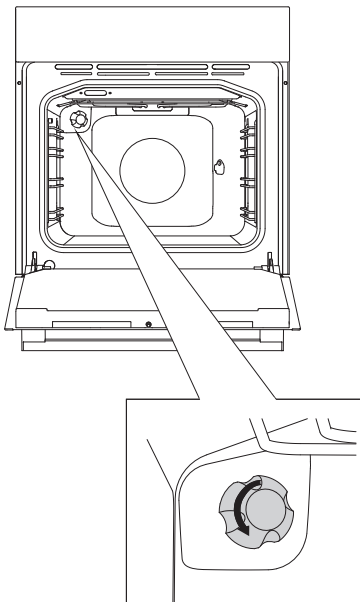
L'ampoule (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.



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. Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.



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 du modèle et le numéro de série (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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OVM506/OVM426
Source d'alimentation	220/240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2700 W
Fonction gril (petit)	1600 W
Fonction gril (grand)	2700 W
Chaleur par le bas	1000 W
Chaleur par le haut	1100 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Extérieur :	595 x 595 x 568 mm (l x H x P)
Intérieur :	560 x 560 x 550 mm (l x H x P)
Volume	67 l

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.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil

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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de
garantie.



498092

Pelgrim