



OVM526RVS
OVM526MAT

Notice d'utilisation Four

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

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 | 20 |
| Retrait et nettoyage des gradins | 20 |
| Démontage de la porte du four | 21 |
| Démontage de la vitre du four | 22 |
| Fonction Aqua clean | 22 |
| Remplacement de l'ampoule du four | 23 |

Résolution des problèmes

| | |
|-------------|----|
| Généralités | 24 |
|-------------|----|

Votre four et l'environnement

| | |
|---|----|
| Que faire de l'emballage et de l'appareil usé | 26 |
|---|----|

Test de cuisson

| | |
|--|----|
| Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1 | 27 |
|--|----|

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.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

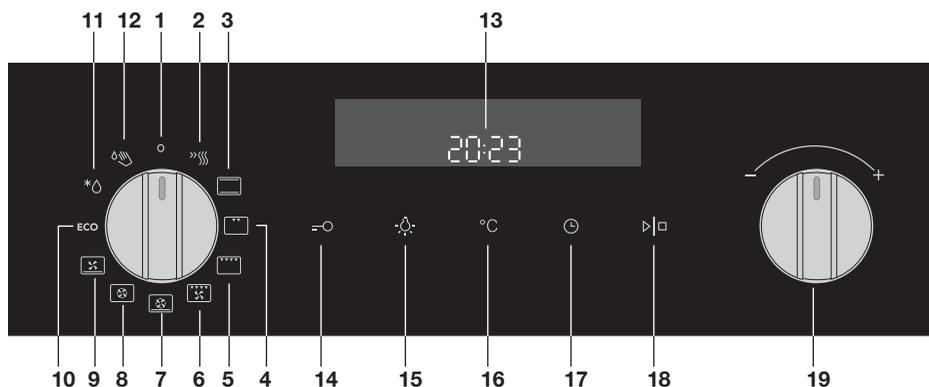


Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

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

VOTRE FOUR

Panneau de commande



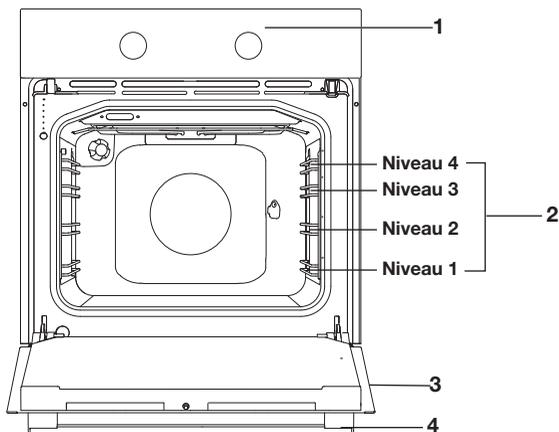
1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Chaleur par le haut + chaleur par le bas
4. Petit gril
5. Grand gril
6. Gril avec ventilateur
7. Air chaud + chaleur par le bas
8. Air chaud
9. Chaleur par le bas avec ventilateur
10. Air pulsé ECO
11. Décongélation
12. Aqua clean
13. Écran d'affichage (informations de préparation et minuteur)
14. Sécurité enfants
15. Ampoule du four
16. Température
17. Minuteur
18. Démarrage/arrêt
19. Bouton de sélection



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

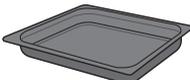
- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour 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.

VOTRE 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse. |

Première utilisation



Bouton de sélection



Touche
démarrage/arrêt



Touche minuteur



Touche de
fonction four



Touche température

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. Tournez le « bouton de sélection » pour régler l'heure actuelle.
En continuant de tourner le bouton de sélection vers la gauche ou la droite, 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 ». Tournez ensuite le « bouton de sélection » pour régler l'heure actuelle. Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».

Utilisation du four

Le four dispose de dix 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 pictogramme sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage.
3. Appuyez sur la « touche température ».
4. Réglez la température désirée avec le « bouton de sélection » (entre 30-275 °C).
5. Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de cuisson en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec le « bouton de sélection ».
6. 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 la température clignote sur l'écran d'affichage. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le symbole de la température reste allumé sur l'écran d'affichage.

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, essayez 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 |
|---|---|----------------------|
|  | Préchauffage rapide Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée. Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments ! Lorsque le four est chauffé à la température désirée, le processus de chauffage est terminé. | 160 |
|  | 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 grill Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant du grill supérieur. | 240 |
|  | Grand grill Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant (le grill) situé dans le haut du four. L'élément chauffant supérieur est activé simultanément pour augmenter l'effet des éléments. | 240 |

UTILISATION

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | <p>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.</p> | <p>170</p> |
|  | <p>Air chaud + chaleur par le bas La combinaison de l'air chaud et de la chaleur par le bas permet d'obtenir un résultat croustillant et doré.</p> | <p>200</p> |
|  | <p>Air chaud Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage utilise un réchauffage homogène et est idéal pour la cuisson.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>Chaleur par le bas + ventilateur Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur.</p> | <p>180</p> |
| <p>ECO</p> | <p>Air pulsé ECO Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries. Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée.</p> | <p>180</p> |
|  | <p>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.</p> | |
|  | <p>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.</p> | <p>70</p> |

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. *Le pictogramme sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage et la température programmée au préalable clignote.*
- Appuyez sur la « touche température ». Réglez la température désirée avec le « bouton de sélection ».

Fonctions du four

Préchauffage rapide

Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée.



Préchauffage rapide

Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments !

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « préchauffage rapide ».
La température programmée au préalable s'affiche. Vous pouvez modifier cette température.

Remarque :

Une fois que vous avez démarré le four avec la « touche démarrage/arrêt », le préchauffage commence.

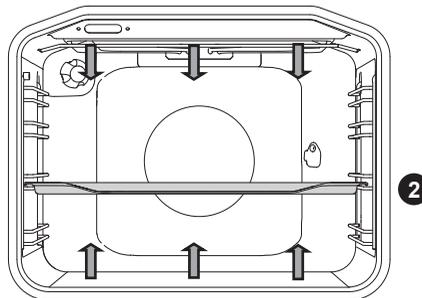
Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit.



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 : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.

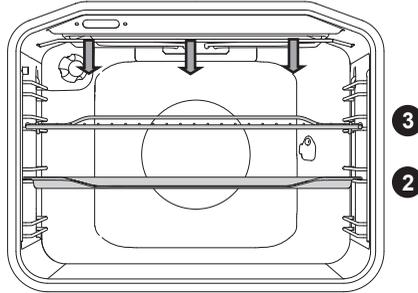
UTILISATION



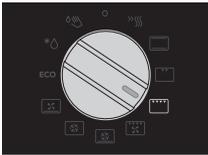
Petit grill

Petit grill

Les aliments sont chauffés par l'élément grill.



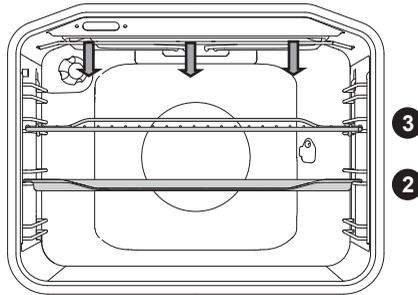
- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.



Grand 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.
- Température : 30 - 275 °C.

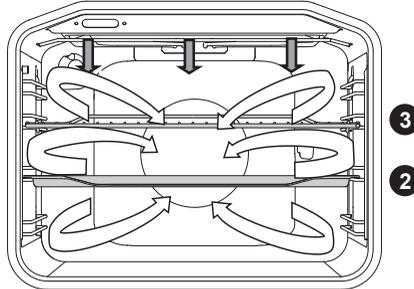
UTILISATION



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.



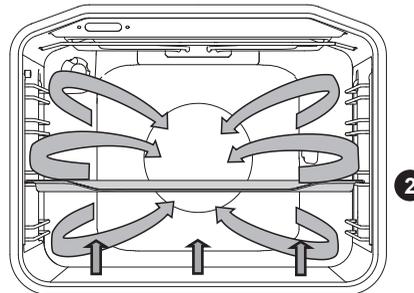
- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.



Air chaud et chaleur par le bas

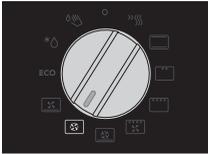
Air chaud + chaleur par le bas

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et de la chaleur par le bas. Ce réglage s'utilise pour un résultat croustillant et doré.



- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

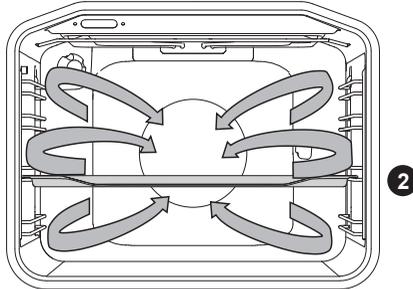
* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.



Air chaud

Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant à l'arrière du four. Ce réglage utilise un réchauffage homogène et est idéal pour la cuisson.



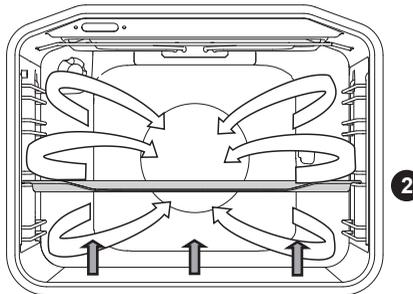
- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.



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 : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.

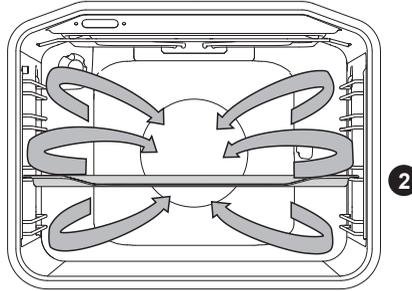
UTILISATION



Air pulsé ECO

Air pulsé ECO

Le plat est cuit par de l'air pulsé. Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries.



- Placez la plaque au niveau 2.



Décongélation

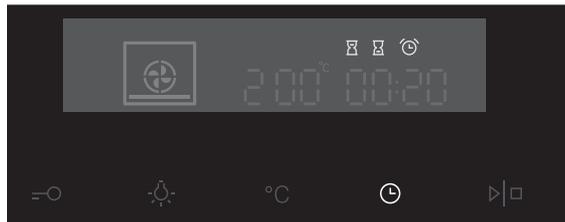
Décongélation

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 autre durée de décongélation en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée avec le « bouton de sélection ».
- 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 ».
- Tournez le « bouton de sélection » vers l'heure actuelle pour régler l'heure.

Fonction minuteur

- Sélectionnez une fonction four avec le « bouton de fonction four » et réglez la température.
- Appuyez plusieurs fois sur la « touche minuteur » pour sélectionner une fonction minuteur.

Le pictogramme de la fonction minuteur sélectionnée s'illumine sur l'écran d'affichage et l'heure de début/fin modifiable clignote.

Les autres pictogrammes sont faiblement illuminés.

- Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt » pour lancer la cuisson. *La durée de cuisson écoulée s'affiche.*



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.



Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
 - Durée de cuisson : 2 heures
 - Fin de la cuisson : 18:00 heures
-
- Réglez d'abord la durée de cuisson, par exemple 2 heures. La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson est automatiquement affichée (14:00 heures). Appuyez à nouveau sur la « touche minuteur » pour sélectionner le pictogramme de l'« heure de fin de cuisson » et régler l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer (18:00 heures).
 - **Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt » pour lancer la cuisson.** *Le minuteur attend qu'il soit l'heure pour lancer la cuisson. À présent, le pictogramme s'illumine. Le four s'enclenche automatiquement (16:00 heures) et s'éteint à l'heure sélectionnée (18:00 heures).*



La fonction « minuterie »

- La fonction « minuterie » peut être utilisée indépendamment du four. *Le réglage maximum est de 10 heures. La dernière minute de la durée programmée est indiquée en secondes.*

UTILISATION

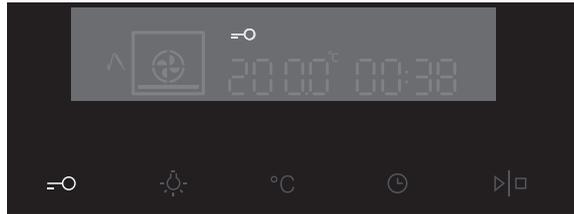


Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore retentit. Vous pouvez le désactiver en appuyant sur la touche « démarrage/arrêt » ou « minuteur ». Le signal sonore cesse automatiquement après une minute.



Vous annulez toutes les fonctions de minuteur en réglant l'heure sur « 0 ». Lorsque l'appareil n'est pas actif pendant quelques minutes, il passe en mode veille. L'heure actuelle s'affiche et la fonction de minuteur sélectionnée s'illumine.

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.

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».

L'écran affiche un pictogramme en forme de verrou.

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 ».

Le pictogramme en forme de verrou disparaît de l'écran indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.



*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 lorsque la porte du four est ouverte ou que le four est enclenché.
- Une fois le processus de cuisson terminé, l'ampoule reste allumée pendant encore une minute.
- Vous pouvez éteindre l'ampoule du four en appuyant sur « touche d'éclairage ».



Touche
d'éclairage

Signal sonore

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

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche température » enfoncée.
Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.
- Tournez le « bouton de sélection » pour choisir un des trois niveaux de volume (un, deux ou trois traits illuminés) ou aucun son (aucun trait illuminé).
- Le réglage est enregistré automatiquement après 3 secondes et l'heure s'affiche.



Touche température



Touche
d'éclairage

Réduction du contraste de l'écran d'affichage

- Le « bouton de fonction four » doit se trouver sur la position « 0 ».
- Maintenez la « touche d'éclairage » enfoncée pendant 5 secondes. *Des traits qui sont (partiellement) complètement illuminés s'affichent sur l'écran.*
- Tournez le « bouton de sélection » 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.*

Veille

Si vous ne voulez pas utiliser l'éclairage de l'écran d'affichage, vous pouvez le désactiver.



Touche sécurité
enfants
+ Touche minuteur

- Appuyez sur la « touche sécurité enfants » + la « touche minuteur » pour le désactiver. *« Arrêt » et le pictogramme du « minuteur » apparaissent sur l'écran d'affichage.*
- Appuyez à nouveau sur la « touche sécurité enfants » + la « touche minuteur » pour le réactiver. *« Démarrage » et le pictogramme du minuteur apparaissent sur l'écran d'affichage.*



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.



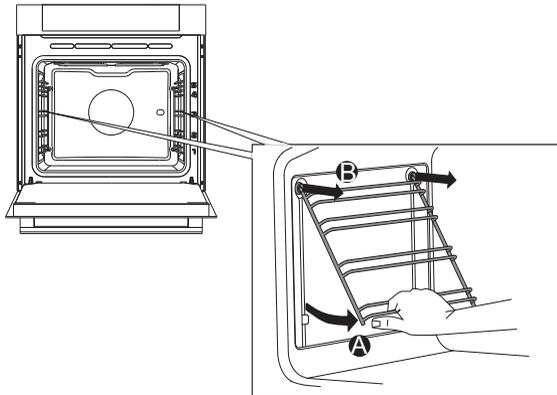
Important

- 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).



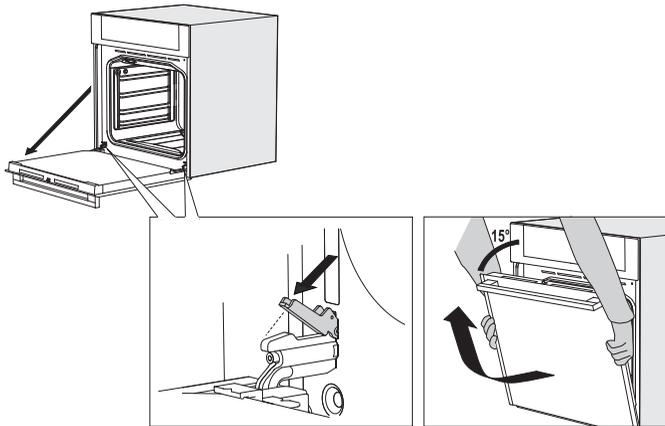
Démontage de la porte du four

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Cela permet de fermer la porte simplement, silencieusement et en souplesse. Une légère pression (sous un angle de 15 degrés par rapport à une position fermée) suffit pour fermer la porte automatiquement et en douceur.



Si la porte est fermée avec trop de force, cela diminuera l'effet du système ou celui-ci ne sera pas utilisé pour des raisons de sécurité.

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.

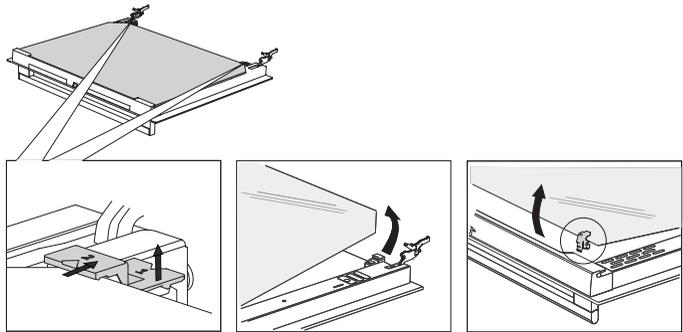


Veillez à ce que les fermetures s'insèrent toujours correctement dans leurs ouvertures. Ne laissez jamais le support de charnière jaillir vers l'extérieur, les ressorts centraux sont très puissants et risquent de provoquer des blessures.

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 ». Un pictogramme apparaît, ainsi que la température et la durée sélectionnées (30 minutes).
4. Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four seront suffisamment ramollis pour être enlevés avec un chiffon humide.



Attention : Il n'est pas possible de modifier la durée du programme de nettoyage pendant son activation. Tournez le « bouton de fonction four » sur la position « 0 » pour interrompre le programme de nettoyage.

Remplacement de l'ampoule du four



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

L'ampoule (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Retirez d'abord la plaque de four, la grille de four et les gradins.



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

Ampoule sur la paroi arrière

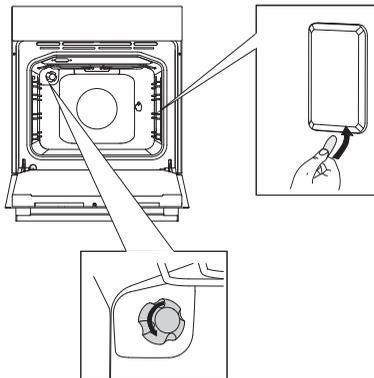
1. Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.

Ampoule sur le côté

1. Utilisez un tournevis plat pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule et le retirer.

Veillez à ne pas griffer l'émail.

2. Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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.

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.

TEST DE CUISSON

Préparation testées conformément à la norme EN 60350-1

OVM526

| CUISSON DES PÂTISSERIES | | | | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------|------------------|------------------------|--|
| Préparation | Équipement | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min) | Mode de cuisson |
| Sablés - 1 niveau | Plaque à pâtisserie émaillée | 2 | 140-150 * | 25-40 |  |
| Sablés - 1 niveau | Plaque à pâtisserie émaillée | 2 | 140-150 * | 25-40 |  |
| Sablés - 2 niveaux | Plaque à pâtisserie émaillée | 2, 3 | 140-150 * | 25-40 |  |
| Petits fours, Cupcake - 1 niveau | Plaque à pâtisserie émaillée | 2 | 140-150 * | 20-35 |  |
| Petits fours, Cupcake - 1 niveau | Plaque à pâtisserie émaillée | 2 | 150-160 * | 20-35 |  |
| Petits fours, Cupcake - 2 niveaux | Plaque à pâtisserie émaillée | 2,3 | 140-150 * | 30-45 |  |
| Génoise | Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille | 1 | 160-170 * | 20-35 |  |
| Génoise | Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille | 1 | 160-170 * | 20-35 |  |
| Tarte aux pommes | 2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille | 1 | 170-180 | 65-85 |  |
| Tarte aux pommes | 2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille | 2 | 160-170 | 65-85 |  |
| CUISSON AU GRIL | | | | | |
| Préparation | Équipement | Gratin (à partir du bas) | Température (°C) | Durée de cuisson (min) | Mode de cuisson |
| Toasts | Grille | 4 | 240 | 3:00-6:00 |  |
| Hamburger des Balkans | Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite | 4 | 240 | 25-35 ** |  |

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

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



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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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



596879

Pelgrim