



OVM536

Handleiding
Oven

Notice d'utilisation
Four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

NL	Handleiding	NL 3 - NL 26
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 26
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 26
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 26

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme - Pictograms used



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



Tip - Conseil - Tipp

Uw oven

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

Gebruik

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

Reinigen

De oven reinigen	20
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	20
Demonteren ovendeur	21
Demonteren ovenruit	22
Aqua clean-functie	22
Ovenlamp vervangen	23

Problemen oplossen

Algemeen	24
----------	----

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.

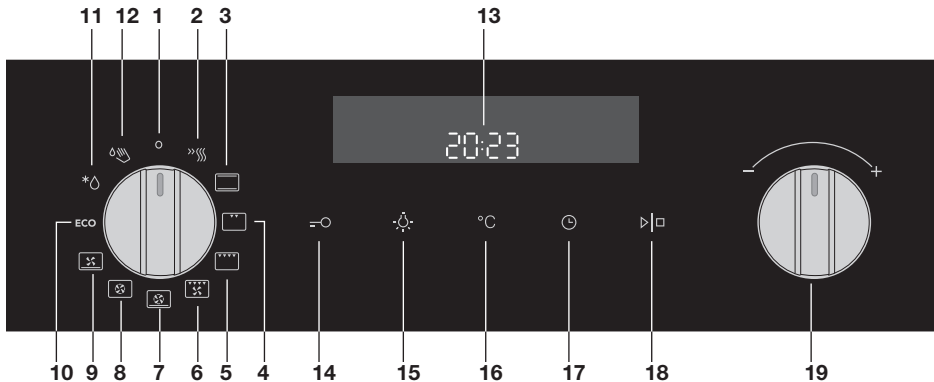


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

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

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

Bedieningspaneel



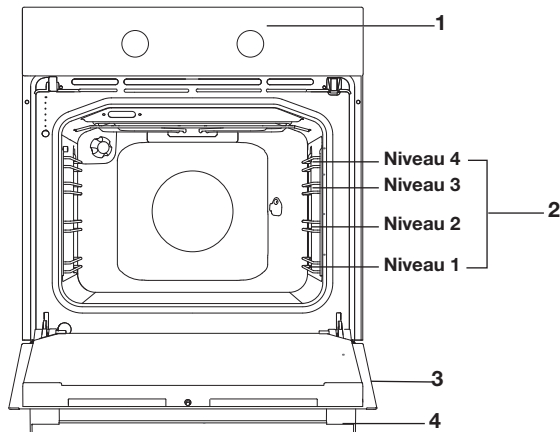
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Kleine grill
5. Grote grill
6. Grill met ventilator
7. Hete lucht + onderwarmte
8. Hete lucht
9. Onderwarmte met ventilator
10. ECO Hetelucht
11. Ontdooien
12. Aqua clean
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15. Ovenlamp
16. Temperatuur
17. Timer
18. Start/stop
19. Selectieknop



Opmerking:

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

Beschrijving



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

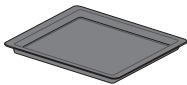
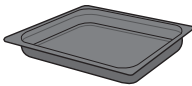
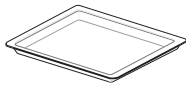
Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

Accessoires

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

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

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

Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Timer-toets



Ovenfunctieknop



Temperatuur-toets

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. Draai aan de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen.
Door de selectieknop verder naar links of rechts te draaien, 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 draait u aan de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instellingen door op 'start/stop' te drukken.

Oven gebruiken

De oven heeft 10 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 geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
3. Druk op de 'temperatuur-toets'.
4. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in (tussen 30-275 °C).
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de 'timer-toets' te drukken en stel met de 'selectieknop' de gewenste tijd in.
6. 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, blijft het temperatuursymbool in de display branden.

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
	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden! Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.	160
	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.	170
	Hete lucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.	200
	Hete lucht Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van 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
ECO	ECO Hetelucht Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	180
	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.
Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display en de vooraf ingestelde temperatuur knippert.
- Druk op de 'temperatuur-toets'. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.

Ovenfuncties

Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.



Snel voorverwarmen

Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

- Draai de 'ovenfunctieknop' in de stand 'snel voorverwarmen'.
De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.

Opmerking:

Nadat u de oven hebt gestart met de 'start/top-toets', begint het voorverwarmen.

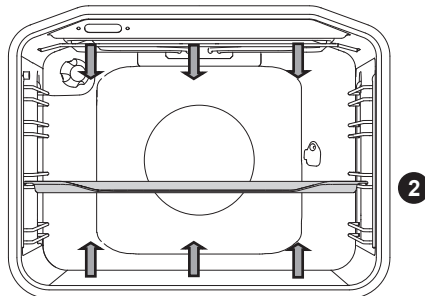
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.



Boven- en
onderwarmte

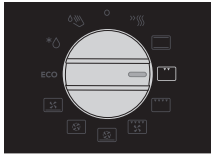
Bovenwarmte + onderwarmte

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: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

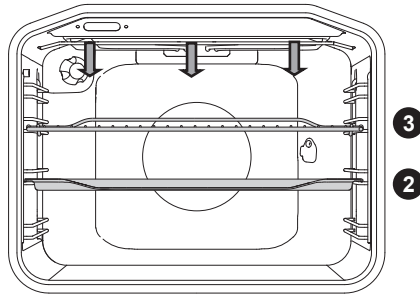
* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.



Kleine grill

Kleine grill

Voedsel wordt verwarmd door het grillelement.



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

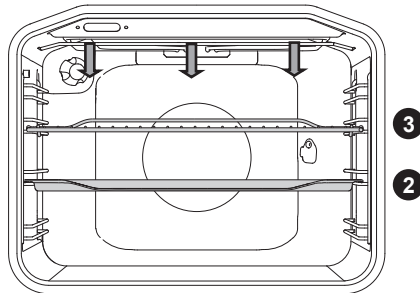


Grote grill

Grote grill

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement.

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



- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het derde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C.

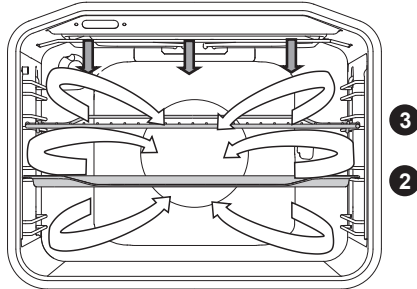
GEBRUIK



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.



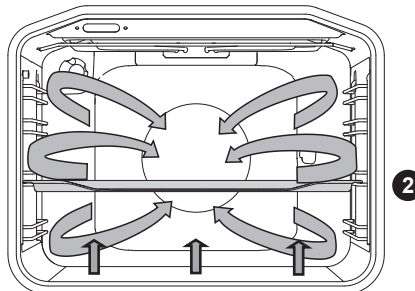
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.



Hete lucht en onderwarmte

Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

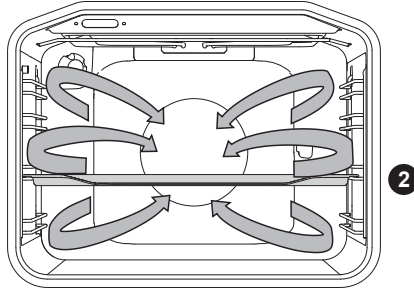
* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.



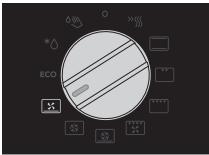
Hete lucht

Hete lucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



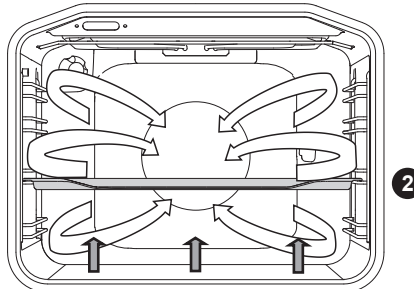
- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.



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: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.

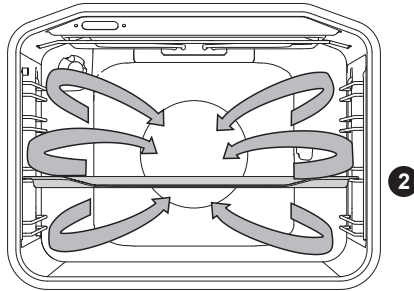
GEBRUIK



ECO Hetelucht

ECO Hetelucht

Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.



- Positioneer de plaat op niveau 2.



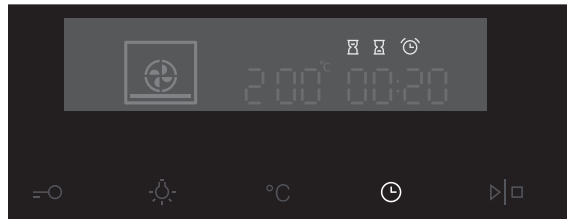
Ontdooien

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 andere ontdooitijd door op de 'timer-toets' te drukken en met de 'selectieknop' de tijd in te stellen.
- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstrekken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevriezing aan elkaar vast zitten.

Timer



Timerklok instellen

- Druk 2 maal op de 'timer-toets'.
- Draai de 'selectieknop' naar de huidige tijd om de tijd in te stellen.

Timerfunctie

- Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
- Druk enkele keren op de 'timer-toets' om een timerfunctie te selecteren.

Op de display licht het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie op en de aanpasbare start-/eindtijd knippert.

De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.

- Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.
De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.



'Bereidingstijd' instellen

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



'Eindtijd' instellen

- 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.



Voorbeeld:

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



- U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur. De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00 uur). Druk nogmaals op de 'timer-toets' om het pictogram voor de 'eindtijd' te selecteren en de tijd in te stellen waarop de bereiding moet worden beëindigd (18:00 uur).
- **Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.**
De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.

De functie 'keukenwekker'

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

De hoogst mogelijke instelling is 10 uur.

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

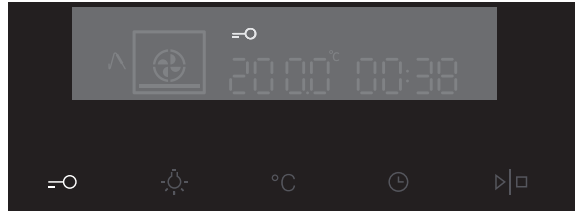


Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.

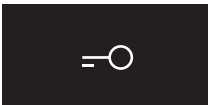


U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op "0". Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

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-toets

Kinderslot

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

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.

In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot.

Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.

- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.

Het slotpictogram verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

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 'ovenfunctiekноп' 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.



Verlichtingstoets

Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de oven deur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U kunt de ovenlamp uitschakelen door op de 'verlichtingstoets' te drukken.



Temperatuur-toets

Geluidssignaal

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

- De 'ovenfunctiekноп' moet in positie "0" staan.
- Houd de 'temperatuur-toets' ingedrukt.

Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.

- Draai de 'selectieknop' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie balken).
- De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.

Contrast van display verminderen

- De ovenfunctieknop moet in positie "0" staan.
- Houd de 'verlichting-toets' 5 seconden ingedrukt.

Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.

- Draai aan de 'ovenfunctieknop' om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie balken).

Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Verlichtingstoets

Stand-by

Als u de displayverlichting niet wil gebruiken, kan deze worden uitgeschakeld.



Kinderslot-toets
+ Timer-toets

- Druk op de 'kinderslot-toets + timer-toets' om de display uit te schakelen.
'Off' en het pictogram voor 'timer' worden op de display weergegeven.
- Druk nogmaals op de 'kinderslot-toets + timer-toets' om de display weer in te schakelen.
'On' en het pictogram voor 'timer' worden op de display weergegeven.



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

De oven reinigen

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

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



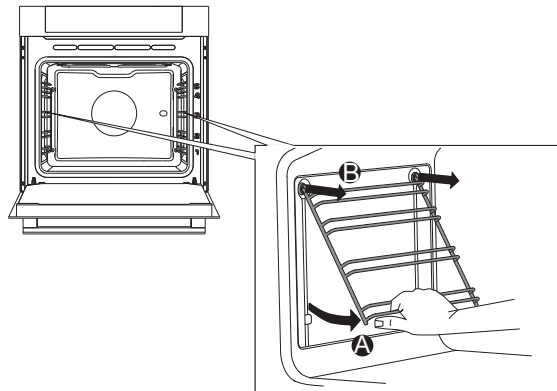
Belangrijk

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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

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



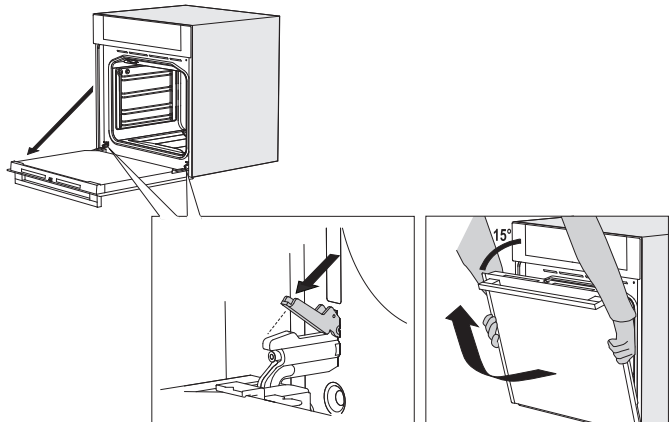
Demonteren ovendeur

De ovendeur is voorzien van een systeem dat de kracht waarmee de deur sluit dempt, startend bij een hoek van 75 graden. Hierdoor kan de deur eenvoudig, geruisloos en soepel gesloten worden. Een zacht duwtje (in een hoek van 15 graden ten opzichte van de positie van een gesloten deur) is voldoende om de deur automatisch en zachtjes te doen sluiten.



Als de deur met teveel kracht wordt gesloten, vermindert het effect van het systeem of zal gebruik van het systeem zal om veiligheidsredenen vermeden worden.

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.

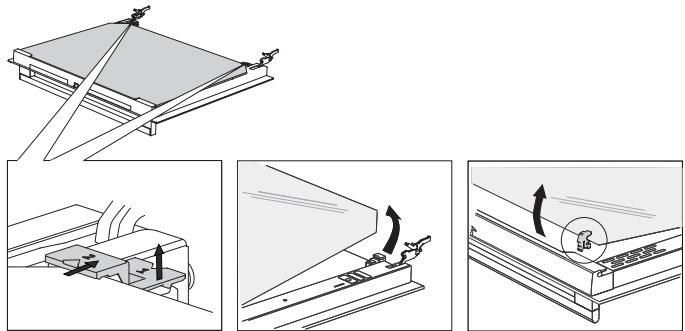


Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonteren 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 'Demonteren 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 verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.



Aqua clean-functie

De Aqua clean-functie gebruiken

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

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,15 liter water onder in de lege oven.
3. Draai de 'ovenfunctieknop' naar 'Aqua clean'. Er verschijnt een pictogram, samen met de vooringestelde temperatuur en de tijd (30 minuten).
4. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.



Let op: Het is niet mogelijk om de tijdsduur van het reinigingsprogramma tijdens de uitvoering te wijzigen. Draai de 'ovenfunctieknop' in positie '0' om het reinigingsprogramma af te breken.

Ovenlamp vervangen



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

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de inschuifgeleiders.



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

Lamp in de achterwand

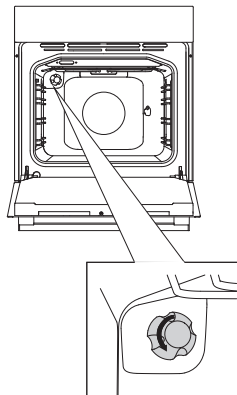
1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Verwijder de lamp uit de fitting.

Lamp in de zijkant

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen.

Pas op dat u het email niet beschadigt.

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

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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

TABLE DES MATIÈRES

Votre four

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

Utilisation

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

Nettoyage

Nettoyage du four	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 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.



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

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

Les consignes d'installation sont fournies séparément.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

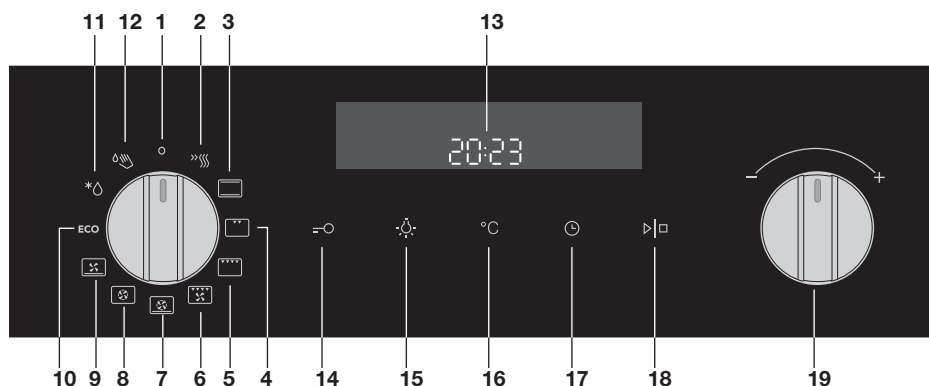


Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusqu'à 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

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

VOTRE FOUR

Panneau de commande



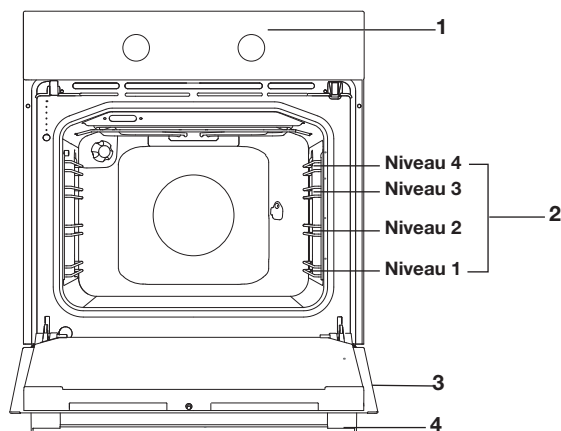
1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Chaleur par le haut + chaleur par le bas
4. Petit gril
5. Grand gril
6. Gril avec ventilateur
7. Air chaud + chaleur par le bas
8. Air chaud
9. Chaleur par le bas avec ventilateur
10. Air pulsé ECO
11. Décongélation
12. Aqua clean
13. Écran d'affichage (informations 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

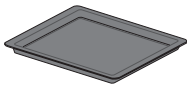
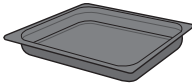
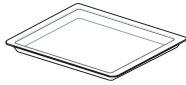
Gradins / Gradins télescopiques

- 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.

Accessoires

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

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

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

Première utilisation



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, 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
	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

	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.	170
	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.	200
	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.	180
	Chaleur par le bas + ventilateur Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur.	180
	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 rôti de 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.	180
	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.
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.

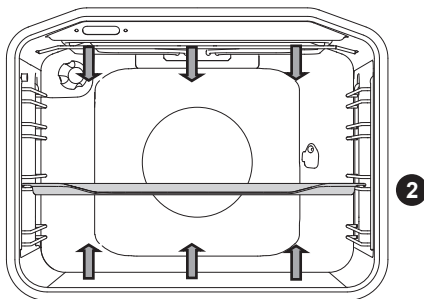
Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit.



*Chaleur par le haut
et par le bas*

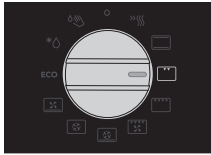
Chaleur par le haut + chaleur par le bas

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.

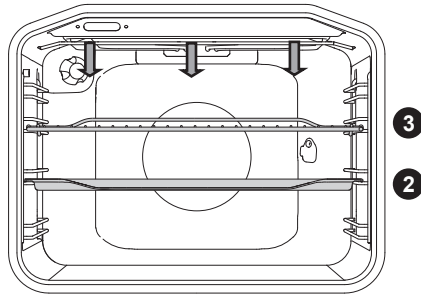
* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.



Petit grill

Petit grill

Les aliments sont chauffés par l'élément grill.



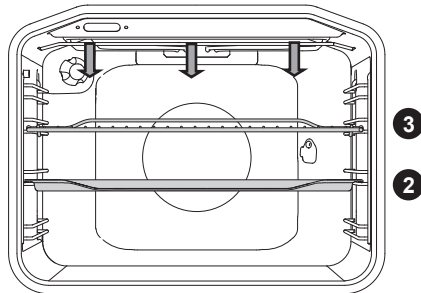
- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.



Grand grill

Grand grill

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



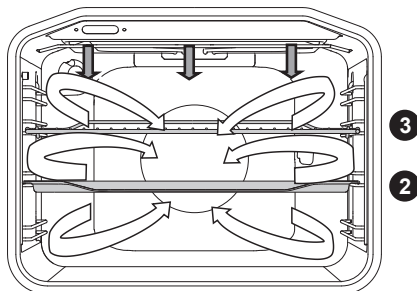
- Pour griller, insérez la grille de four au niveau 3 et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C.



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.



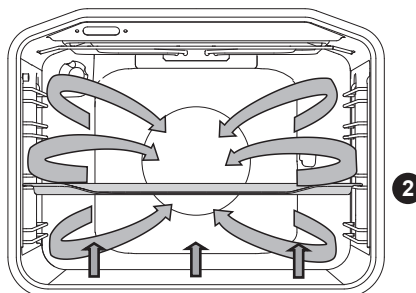
- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.



*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.

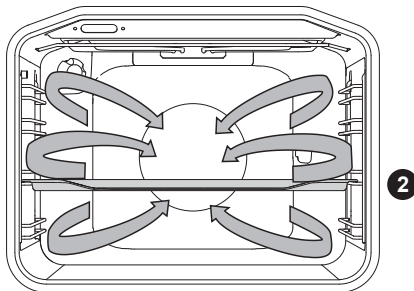
* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.



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.



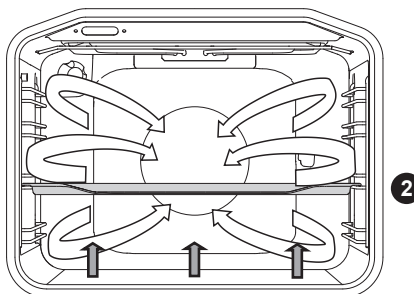
- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.



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.

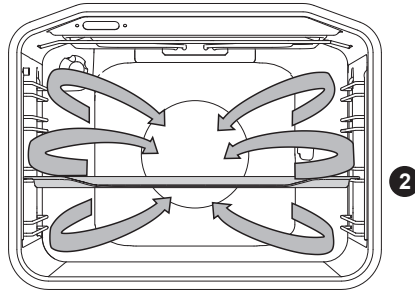
* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.



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

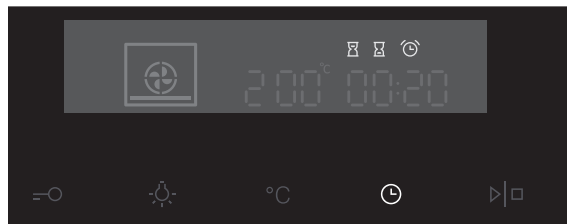
Décongélation

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.

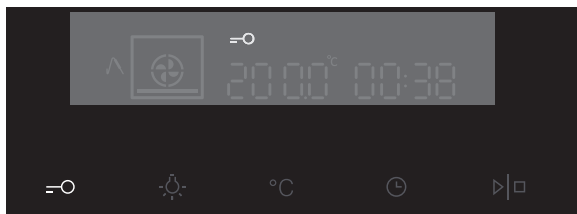


Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore retentit. Vous pouvez le désactiver en appuyant sur la touche « démarrage/arrêt » ou « minuteur ». Le signal sonore cesse automatiquement après une minute.



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.



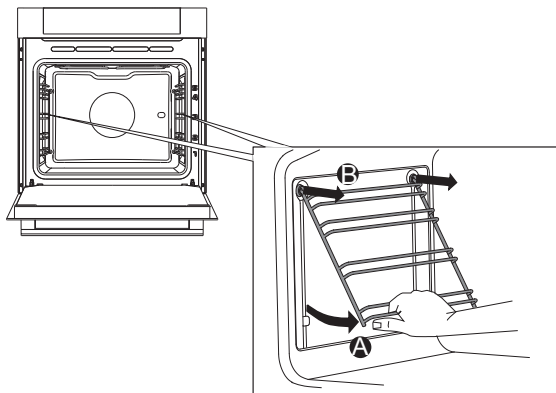
Important

- 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).



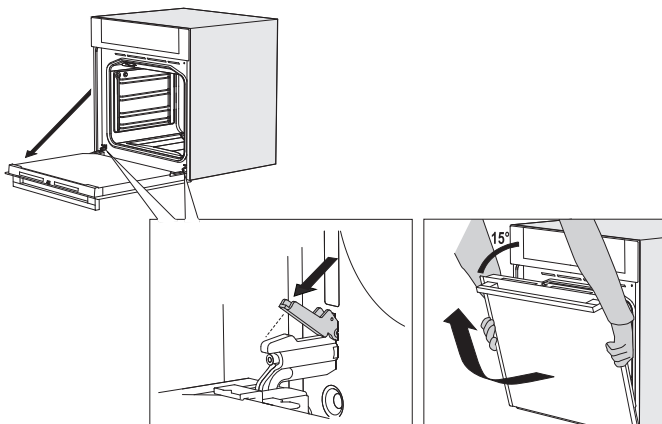
Démontage de la porte du four

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.

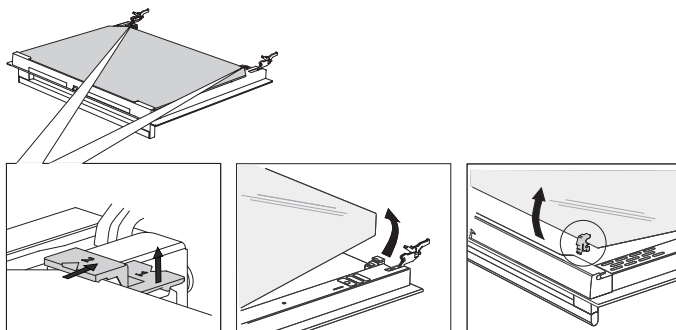


Veillez à ce que les fermetures s'insèrent toujours correctement dans leurs ouvertures. Ne laissez jamais le support de charnière jaillir vers l'extérieur, les ressorts centraux sont très puissants et risquent de provoquer des blessures.

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 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.



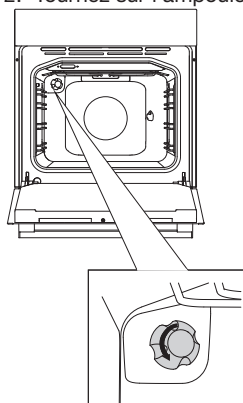
Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

Ampoule sur la paroi arrière

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

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'email.
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 de modèle, le numéro de série et le numéro d'article/index (indiqué à l'intérieur de la porte du four)
- La garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

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

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

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

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

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



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

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



Déclaration de conformité

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

Ihr Ofen

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

Verwendung

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

Reinigung

Den Ofen reinigen	20
Einschubschienen entfernen und reinigen	20
Ofentür ausbauen	21
Das Glas der Ofentür ausbauen	22
Aqua-Clean-Modus	23
Ofenbeleuchtung austauschen	23

Probleme lösen

Allgemeines	25
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	26
--	----

Einführung

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

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie diesen Ofen am besten verwenden können.

Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts für Sie nützlich sind.



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

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

Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

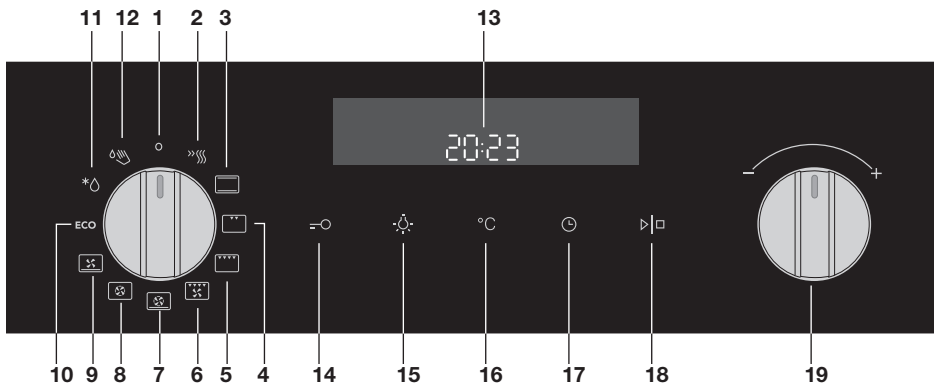
Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können



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

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

Bedienleiste



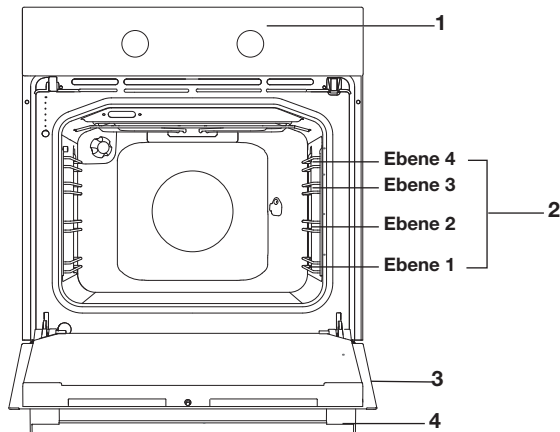
1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleiner Grill
5. Großer Grill
6. Grill mit Lüfter
7. Umluft + Unterhitze
8. Umluft
9. Unterhitze mit Lüfter
10. Spar-Umluft
11. Auftauen
12. Aqua-Clean
13. Display (Zubereitungsinformationen und Timeruhr)
14. Kindersicherung
15. Ofenlampe
16. Temperatur
17. Timer
18. Start/Stopp
19. Multifunktionsauswahl



Anmerkung:

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

Beschreibung



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

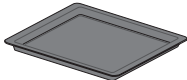
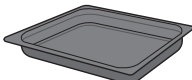
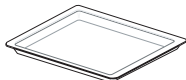
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

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

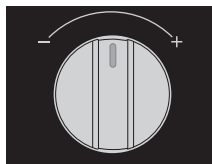
Zubehör

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

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

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

Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl



Start-/Stopp-Taste



Timertaste

Aktuelle Zeit einstellen

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

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
Indem Sie die Multifunktionsauswahl weiter nach links oder rechts drehen, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Beziehen Sie sich auf die Tabelle und wählen Sie den richtigen Ofenmodus für die Speise.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
Für die meisten Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die gewünschte Position.
Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“.
4. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 30 – 275 °C).
5. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.



Modusauswahl



Temperaturtaste

Anmerkungen

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

Ofeneinstellungen

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

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Schnelles Vorheizen In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen! Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	160
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	200
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	240
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	240

VERWENDUNG

	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	170
	Umluft + Unterhitze Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.	200
	Umluft Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.	180
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	180
ECO	Spar-Umluft Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	180
	Auftauen Die Luft zirkuliert und die Heizelemente sind hierbei nicht aktiviert. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	70

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



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

Ofenmodi

Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf den gewünschten Ofenmodus. *Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt und die vorab eingestellte Temperatur blinkt.*
- Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.

Schnelles Vorheizen

In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.



Schnelles Vorheizen

Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ zum Modus „schnelles Vorheizen“. *Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.*

Anmerkung:

Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.

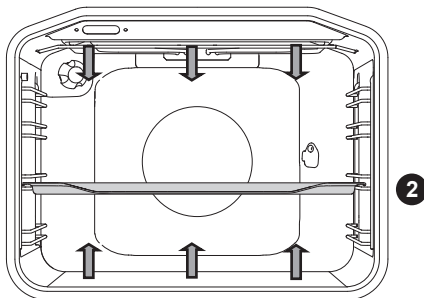
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und es ertönt ein akustisches Signal.



Ober- und Unterhitze

Oberhitze + Unterhitze

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



- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

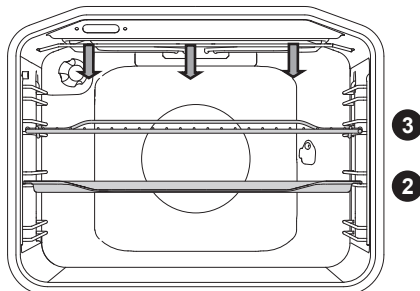
* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.



Kleiner Grill

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.



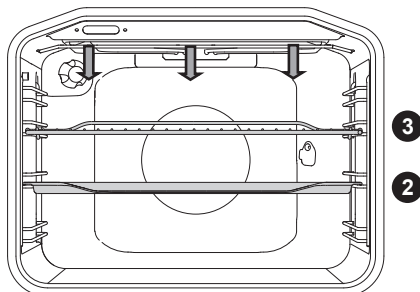
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



Großer Grill

Großer Grill

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



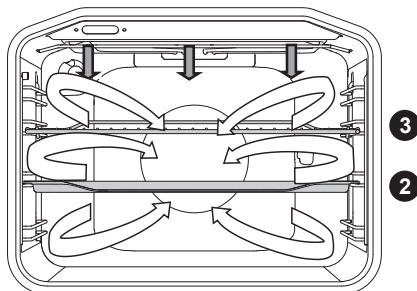
- Schieben Sie vor dem Grillen den Ofenrost in die dritte Einschubebene und das Backblech auf die zweite Ebene.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C



Grill und Lüfter

Grill + Lüfter

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



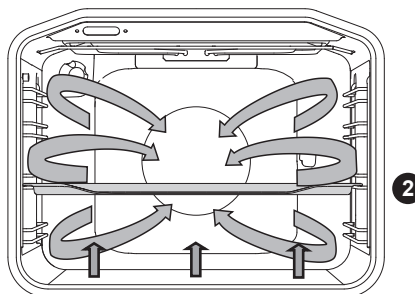
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



Umluft und Unterhitze

Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.



- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

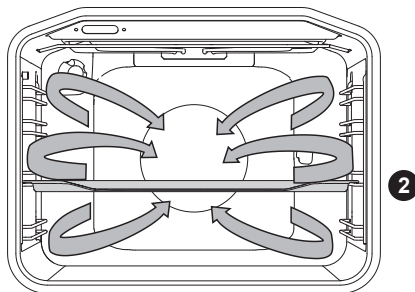
* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.



Umluft

Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.



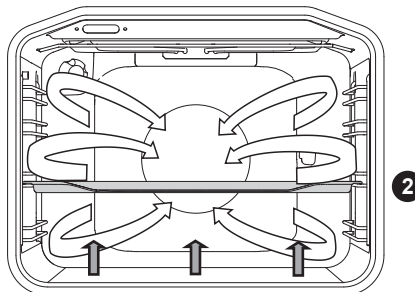
- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.



*Unterhitze und
Lüfter*

Unterhitze + Lüfter

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



- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

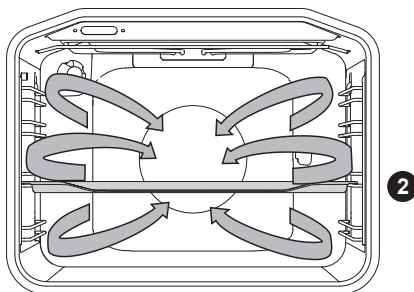
* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.



Spar-Umluft

Spar-Umluft

Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck.



- Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.



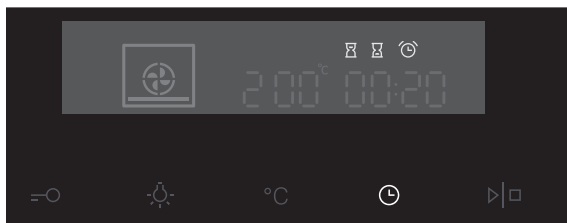
Auftauen

Auftauen

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

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

Timer



Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Zeit, um die Zeit einzustellen.

Timermodus

- Wählen Sie mit der „Modusauswahl“ einen Ofenmodus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie einige Male auf die „Timertaste“, um den Timermodus auszuwählen.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für den ausgewählten Timermodus auf, und die anpassbare Start-/Endzeit blinkt. Die anderen Symbole leuchten schwach.

- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
Die bereits verstrichene Garzeit wird angezeigt.



„Garzeit“ einstellen

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



Einstellen einer Endzeit

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



Beispiel:

- Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
 - Garzeit: 2 Stunden
 - Ende der Zubereitung: 18:00 Uhr
-
- Zuerst stellen Sie die Garzeit ein, beispielsweise 2 Stunden. Die Summe der aktuellen Zeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie erneut auf die „Timertaste“, um das Symbol für die „Endzeit“ auszuwählen. Sie können dann den Zeitpunkt einzustellen, zu dem die Zubereitung abgeschlossen sein soll (18:00 Uhr).
 - **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Symbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.



Der Modus „Küchenwecker“

- Der Modus „Küchenwecker“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

Die längst mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden.

Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.

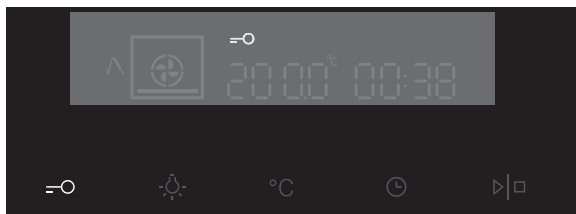


Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende der Zubereitung). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet.



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

Zusätzliche Modi wählen



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

Kindersicherung

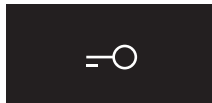
Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.

Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt.

Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.

- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren. *Das Schlosssymbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.*



*Kindersicherungs-
Taste*

Anmerkung:

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

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

Ofenlampe

- Die Ofenlampe leuchtet, sobald die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, brennt die Lampe noch eine Minute.
- Sie können die Ofenlampe über die „Beleuchtungstaste“ ausschalten.



Beleuchtungstaste

Akustisches Signal

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

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Temperaturtaste“ gedrückt.
Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den drei Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (keine Beleuchtung der Streifen).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.



Temperaturtaste

Kontrast des Displays verringern

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Beleuchtungstaste“ 5 Sekunden gedrückt.
Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.



Beleuchtungstaste



Kindersicherungs-Taste
+ Timertaste

Stand-by

Wenn Sie die Displaybeleuchtung nicht verwenden möchten, kann diese auch ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display auszuschalten.
„Aus“ und das Timersymbol werden auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display wieder einzuschalten.
„Ein“ und das Timersymbol werden im Display angezeigt.



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

Den Ofen reinigen

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

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



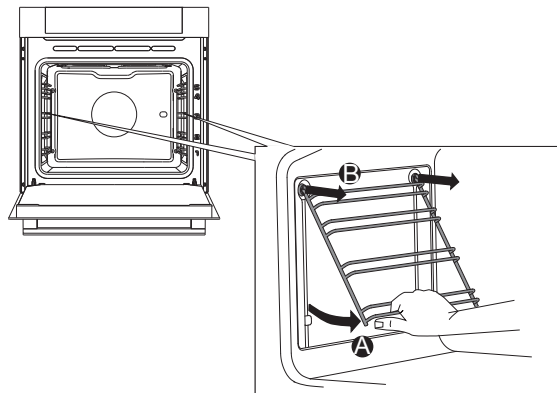
Wichtig

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

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

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



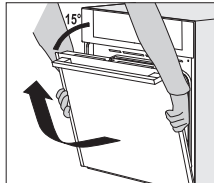
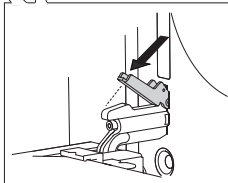
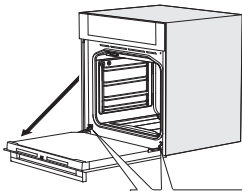
Ofentür ausbauen

Die Ofentür verfügt über ein Dämpfungssystem, dass beim Schließen zum Einsatz kommt. Dies geschieht bei einem Winkel von 75 Grad. So kann die Tür einfach, geräuschlos und leicht geschlossen werden. Ein behutsamer Schubs (in einem Winkel von 15 Grad, gemessen an der Position der geschlossenen Tür) reicht aus, um die Tür automatisch und sanft zu schließen.



Wenn die Tür zu kraftvoll geschlossen wird, nimmt die Wirkung des Systems ab oder die Verwendung des Systems sollte aus Sicherheitsgründen vermieden werden.

1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (soweit das möglich ist).
2. Drehen Sie die Verriegelungshebel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Verriegelungshebel sich mit den Scharnieröffnungen in einer Linie befinden. Heben Sie die Tür in einem Winkel von 15° (gemessen an der Position der geschlossenen Tür) leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieröffnungen des Geräts.



Um die Tür wieder einzuhängen, führen Sie diese Handgriffe in umgekehrter Reihenfolge durch. Wenn die Tür sich nicht gut öffnen oder schließen lässt, prüfen Sie, ob die Scharniere gut in den Öffnungen sitzen.



Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse korrekt in die Öffnungen einrasten. Lassen Sie die Scharnierhalterungen niemals nach außen springen, da die zentralen Federn sehr stark sind und zu Verletzungen führen können.

Glas der Ofentür ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber dafür müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (vgl. Kapitel „Ofentür ausbauen“).

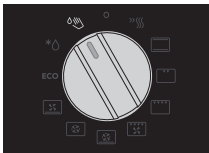
1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig (Markierung 1 auf der Halterung) an und ziehen diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und drücken Sie es vorsichtig hoch, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste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



Um die Ofenscheibe zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und der Ofenscheibe müssen überlappen.

Aqua-Clean-Modus

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



Aqua-Clean-Modus

Den Aqua-Clean-Modus verwenden

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Aqua-Clean“. Es wird ein Symbol angezeigt, zusammen mit der vorab eingestellten Temperatur und der Zeit (30 Minuten).
4. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, sodass man sie einfach mit einem feuchten Tuch entfernen kann.



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

Ofenlampe auswechseln



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

Die Lampe ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantiesanspruch. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubschienen.



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

Lampe in der Rückwand

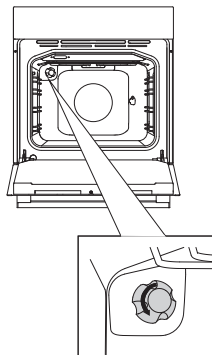
1. Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
2. Entfernen Sie die Lampe aus der Fassung.

Lampe in der Seitenwand

1. Verwenden Sie einen flachen Schraubendreher, um die Beleuchtungsabdeckung aus der Halterung zu klappen und zu entfernen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.

2. Drehen Sie die Lampe aus der Fassung.



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

Allgemeines

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

Das Essen wird nicht zubereitet.

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

Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.

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

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

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

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

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

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

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

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

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

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

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

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

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



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

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



Konformitätserklärung

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

CONTENTS

Your oven

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

Use

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

Cleaning

Cleaning the oven	20
Removing and cleaning the guide rails.	20
Removing the oven door	21
Removing the oven window	22
Aqua clean function	22
Replacing the oven lamp	23

Solving problems

General	24
---------	----

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	26
---	----

Introduction

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

This manual shows how you can best use this oven.

In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



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

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

Installation instructions are supplied separately.



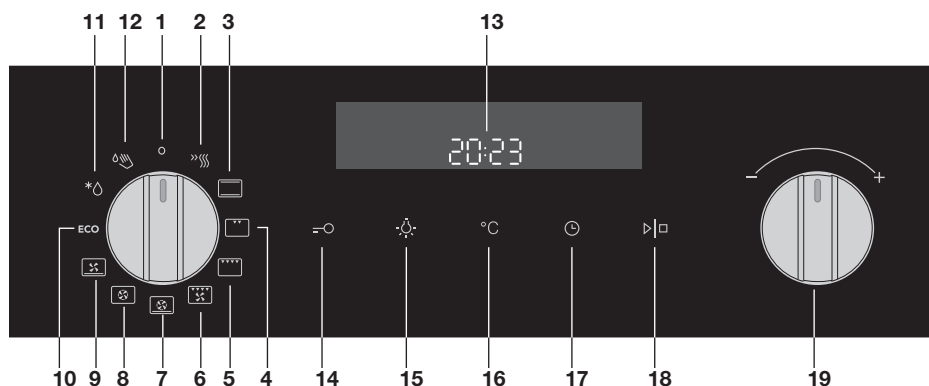
Register your appliance for warranty purposes

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

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

YOUR OVEN

Control panel



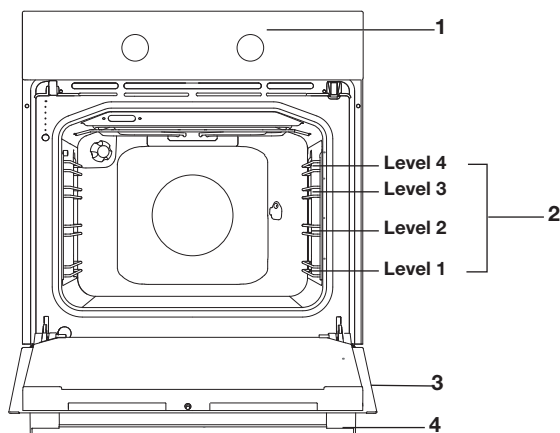
1. Off
2. Quick preheat
3. Top heat + bottom heat
4. Small grill
5. Large grill
6. Grill with fan
7. Hot air + bottom heat
8. Hot air
9. Bottom heat with fan
10. ECO Hot air
11. Defrosting
12. Aqua Clean
13. Display (cooking information and timer)
14. Child lock
15. Oven lamp
16. Temperature
17. Timer
18. Start/Stop
19. Selection dial



Note:

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

Description



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

Guide rails/Telescopic guide rails

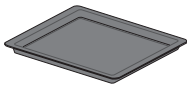
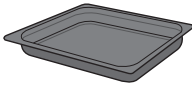
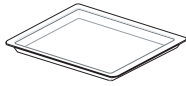
- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number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

YOUR OVEN

Accessories

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

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

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

Initial use



Selection dial



Start/Stop button



Timer button



Oven function dial



Temperature button

Set the current time

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

1. Turn the 'selection dial' to set the current time.

You can set the values in the display faster by turning the selection dial further to the left or right.

2. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.

If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.

You can always set the current time by pressing the 'timer button' twice. Then turn the 'selection dial' to set the current time. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.

Using your oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

1. Place the dish in the oven.

For most dishes you should first preheat the oven.

2. Turn the 'oven function dial' to the desired setting.

The selected pictogram will appear on the display.

3. Press the 'temperature button'.

4. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial' (between 30-275 °C).

5. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer button' and use the 'selection dial' to set the desired time.

6. Press the 'start/stop' button.

The set oven function will be started and the oven will be heated to the selected temperature. The temperature symbol in the display will flash. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will stay lit.

Notes

- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.

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

Oven settings

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

Function	Description	Recommended temp. °C
	Quick preheat Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature. This function is not suitable for cooking food! The preheat process is complete once the oven has been preheated to the desired temperature.	160
	Top heat + bottom heat Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for baking and roasting.	200
	Small grill Food is heated by the top grill heating element.	240
	Large grill Food is heated by the heating element (the grill) at the top of the oven. The top heating element is activated simultaneously to increase the effect of the elements.	240
	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.	170
	Hot air + bottom heat The combination of hot air and bottom heat provides a crispy and browned result.	200

	Hot air Food is heated by hot air supplied from the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.	180
	Bottom heat + fan The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan.	180
	ECO Hot air The dish is heated by hot air. ECO Hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes several minutes longer. This function is used to roast meat or to bake pastry. This mode uses residual heat for low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode, the actual temperature in the oven is not displayed.	180
	Defrosting The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.	
	Aqua Clean The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.	70

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



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

Adjusting the cooking temperature

- Turn the 'oven function dial' to the desired oven function.
The selected pictogram will appear on the display and the prior set temperature will flash.
- Press the 'temperature button'. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial'.

Oven functions

Quick preheat

Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature.



Quick preheat

This function is not suitable for cooking food!

- Turn the 'oven function dial' to the 'quick preheat' position.
The prior set temperature will be displayed. You can alter this temperature.

Note:

Preheat will begin after you have started the oven using the 'start/stop' button.

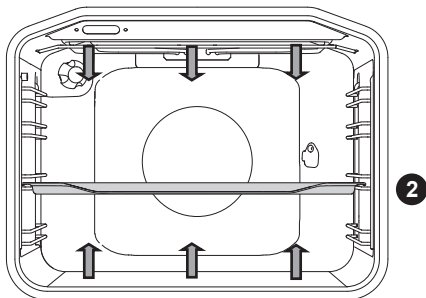
Preheat is complete when the set temperature is reached and a signal sounds.



Top and bottom heat

Top heat + bottom heat

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



- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

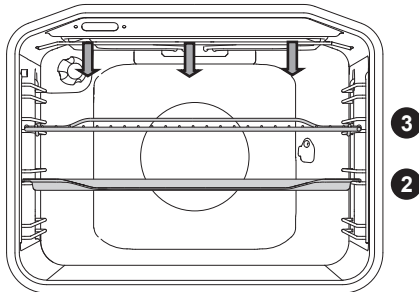
* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.



Small grill

Small Grill

Food is heated by the grill element.



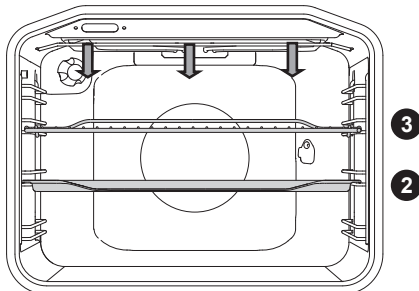
- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.



Large grill

Large grill

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



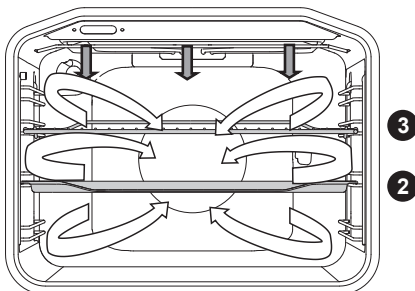
- For grilling place the oven rack on the third guide rail level and the baking tray on the second guide rail level.
- Temperature setting: 30 - 275 °C.



Grill and fan

Grill + fan

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



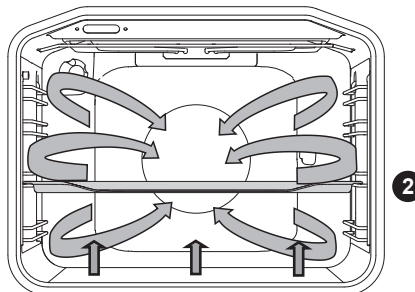
- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.



Hot air and bottom heat

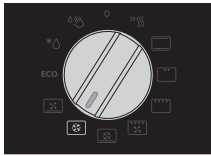
Hot air + bottom heat

Food is heated using a combination of hot air and bottom heat. This setting is used for a crispy and browned result.



- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

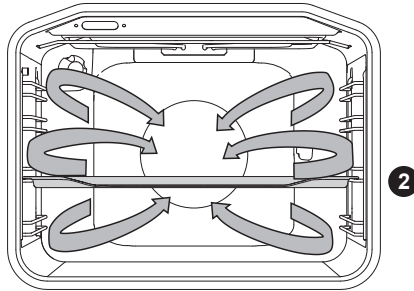
* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.



Hot air

Hot air

Food is heated by hot air from a fan and the heating element at the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.



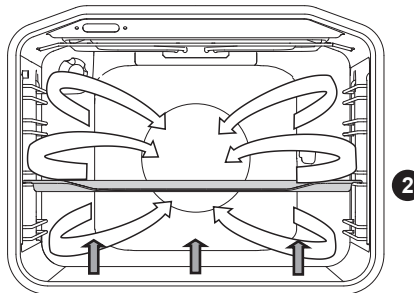
- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.



Bottom heat and fan

Bottom heat + fan

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



- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

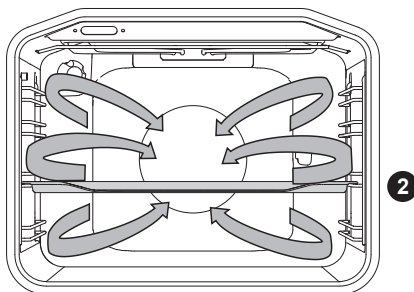
* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.



ECO hot air

ECO Hot air

The dish is heated by hot air. This function is used to roast meat or to bake pastry.



- Place the tray at level 2.



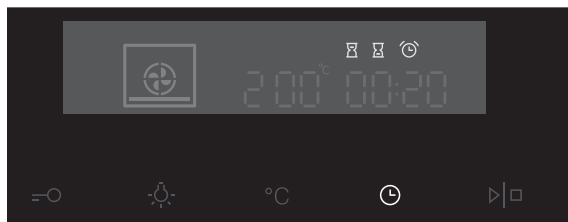
Defrosting

Defrosting

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

- If desired, set a different defrost time by pressing the 'timer button' and setting the time using the 'selection dial'.
- Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

Timer



Setting the timer

- Press the 'timer button' twice.
- To set the time, turn the 'selection dial' to the current time.

Timer function

- Select an oven function using the 'oven function dial' and set the temperature.
- Press the 'timer button' several times to select a timer function.
The pictogram for the selected timer function lights up on the display and the adjustable start/end time will flash.
The other pictograms are dimmed.
- Press the 'start/stop button' to start the cooking process.
The elapsed cooking time will be displayed.



Setting the 'cooking time'

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



Setting the 'end time'

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



Example:

- Current time: 12:00
 - Cooking time: 2 hours
 - End of cooking: 18:00 hours
-
- First set the cooking time, for example 2 hours. The sum of the current time and the cooking time is displayed automatically (14:00 hours). Press the 'timer button' again to select the 'end time' pictogram and set the time when the cooking should be ended (18:00 hours).
 - **Press the 'start/stop button' to start the cooking process.**
The timer will delay the cooking process until the appropriate time. The pictogram will now light up. The oven will switch on automatically (16:00 hours) and switch off at the selected time (18:00 hours).



'Timer alarm' function

- The 'timer alarm' function can be used independently of the oven.

The highest possible setting is 10 hours.

The last minute of the run time is displayed in seconds.



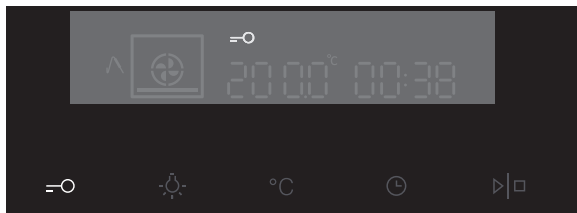
The oven will switch off automatically once the set time has elapsed (end of cooking). A signal will sound that you can switch off by pressing the 'start/stop' or 'timer' button. The sound signal will stop automatically after one minute.



You can cancel all timer functions by setting the time to '0'.

If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

Selecting additional functions



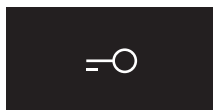
Certain settings are not available for all programmes; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

Child lock

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

- You can activate the child lock by pressing the 'child lock button' for a few seconds.

A pictogram in the form of a lock appears in the display.



Child lock button

This indicates that all functions are locked.

- To deactivate the child lock, press the button again for a few seconds.

The lock pictogram disappears from the display, indicating that all functions are unlocked.

Note:

Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.

When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed. The cooking process can only be ended by turning the 'oven function dial' to '0'.

The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

Oven lamp

- The oven lamp will light automatically if the oven door is opened or if the oven is switched on.
- After the end of the cooking process, the lamp stays lit for another minute.
- You can switch off the oven lamp by pressing the 'lamp button'.



Lamp button

Sound signal

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

- The 'Oven function dial' must be in the '0' position.
 - Press and hold the 'temperature button'.
- Bars appear on the display that are (partly) fully lit.*
- Turn the 'selection dial' to select one of three volume levels (one, two or three bars lit) or no sound (no bar lit).
 - The setting will be saved automatically after 3 seconds and the time will be displayed.



Temperature button



Lamp button

Reduce display contrast

- The 'oven function dial' must be in the '0' position.

- Press and hold the 'lamp button' for 5 seconds.
Bars appear on the display that are (partly) fully lit.
- Turn the 'selection dial' to adjust the dimming level of the display (one, two or three bars).
The setting will be saved automatically after three seconds.

Standby

If you do not wish to use the display lighting, this can be disabled.

- Press the 'child lock button + timer button' to disable the display.
'Off' and the 'timer' pictogram will appear on the display.
- Press the 'child lock button + timer button' again to reactivate the display.
'On' and the 'timer' pictogram will appear on the display.



Child lock button
+ Timer button



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

CLEANING

Cleaning the oven

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

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



Important

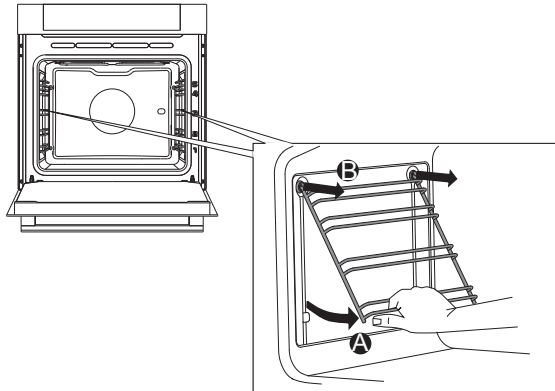
- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean.

This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Removing and cleaning the guide rails.

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

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



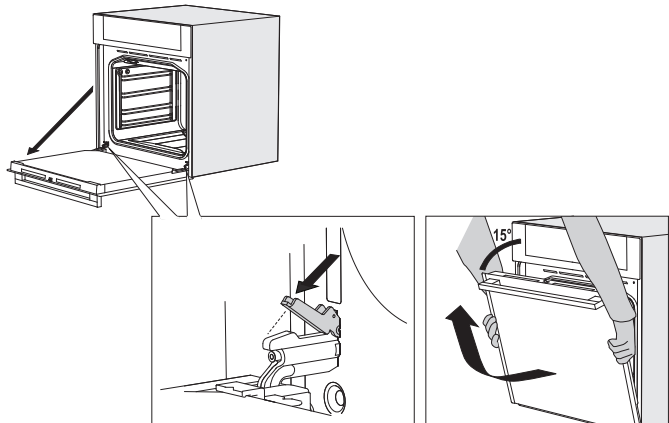
Removing the oven door

The oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the 75-degree angle. It allows simple, quiet, and smooth closing of the door. A gentle push (to a 15-degree angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.



If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.

1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Rotate the stoppers back by 90°.
3. Slowly close the door until the stoppers are aligned with the hinge beds. At the angle of 15° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

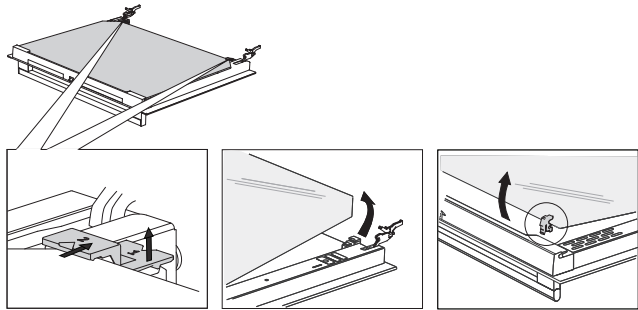


Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

Aqua Clean function

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



Aqua Clean function

Using the Aqua Clean function

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

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the 'oven function dial' to 'Aqua Clean'. A pictogram will appear, together with the preset temperature and time (30 minutes).
4. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.



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

Replacing the oven lamp



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

The lamp is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. First remove the baking tray, oven rack and guide rails.



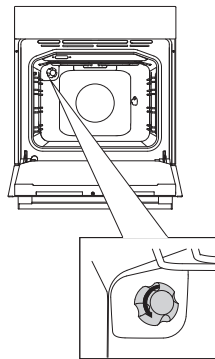
Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!

Rear wall lamp

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

Side wall lamp

1. Use a flat-blade screwdriver to snap and remove the lamp cover from the holder.
Be careful not to damage the enamel.
2. Turn the bulb out of the fitting.



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

General

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

The food is not cooked

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

Food is overcooked or undercooked

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

The display will be reset following power failure

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

There is condensation on the interior of the oven

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

The fan keeps working after the oven is switched off

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

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

- This is normal.

Light reflects on the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

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

- This is normal.

Storing and repairing the oven

Repairs may only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact Pelgrim customer services.

Have the following information to hand when you call:

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

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

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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



Declaration of conformity

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



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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

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

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

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

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

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie
auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.



795339

Pelgrim