

OVP426RVS

Notice d'utilisation

Four

---

**Pelgrim**

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Conseil

---

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Description	5
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6

## ***Utilisation***

---

Panneau de commande	7
Affichage	7
Première utilisation	8
Mise à l'heure de l'horloge	8
Explication des boutons et des touches	9
Utilisation du four	12
Fonctions du four	14

## ***Entretien***

---

Nettoyage de l'appareil	17
Retrait et nettoyage des gradins	17
Retrait et remise en place de la porte du four	18
Retrait et remise en place de la vitre de la porte du four	19
Fonction nettoyage par pyrolyse	20
Remplacement de l'ampoule du four	21

## ***Diagnostic des pannes***

---

Généralités	22
-------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	24
---	----

## ***Test de cuisson***

---

Préparations testées conformément à la norme EN 60350-1	25
---	----

## ***Introduction***

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



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

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.



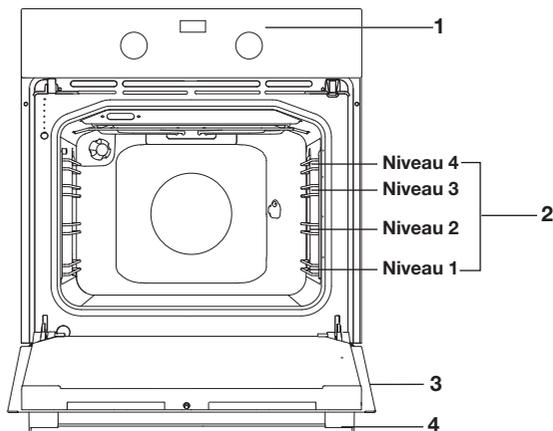
## **Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie**

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

\*Consultez les conditions de garantie complètes sur [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) ou [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

# VOTRE FOUR

## Description



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

## Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction grill.
- Placez la grille de four, la lèche-frite 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 lèche-frite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèche-frite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
  - Fermez uniquement la porte du four lorsque les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.



**Remarque : retirez les gradins / gradins télescopiques du four si vous avez l'intention d'utiliser la fonction pyrolyse !**

# VOTRE FOUR

## Accessoires

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



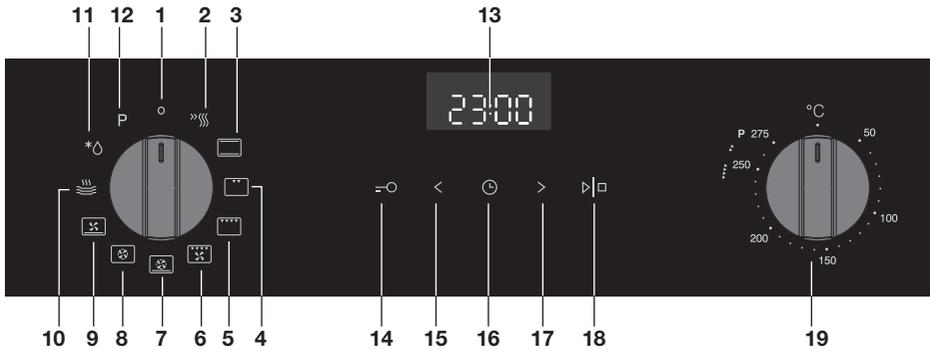
### Remarque !

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

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<b>Lèche-frite en émail</b> ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas la lèche-frite en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Grille de four</b> ; est principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille du four. <ul style="list-style-type: none"><li>• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.</li><li>• N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions micro-ondes !</li></ul>
	<b>Lèche-frite profonde en émail</b> ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèche-frite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas la lèche-frite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Lèche-frite en verre</b> ; est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Gradins de pyrolyse</b> ; utilisez uniquement ces gradins pour nettoyer une lèche-frite en émail pendant la pyrolyse (remplacez les guides / guides télescopiques par ces gradins de pyrolyse spéciaux). <ul style="list-style-type: none"><li>• Remarque ; la haute température durant la pyrolyse peut causer une décoloration des gradins.</li></ul>

# UTILISATION

## Panneau de commande

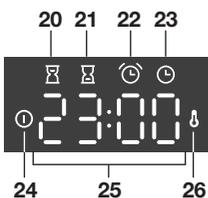


- |   |  |
|---|--|
| 1. Bouton de fonction (en position « Off ») | 11. Décongélation                            |
| 2. Préchauffage rapide                      | 12. Pyrolyse                                 |
| 3. Chaleur de voûte + chaleur de sole       | 13. Affichage                                |
| 4. Petit gril                               | 14. Touche sécurité enfants                  |
| 5. Grand gril                               | 15. Touche moins                             |
| 6. Gril avec ventilateur                    | 16. Touche minuterie                         |
| 7. Air pulsé + chaleur de sole              | 17. Touche plus                              |
| 8. Air pulsé                                | 18. Touche démarrage/arrêt                   |
| 9. Chaleur de sole avec ventilateur         | 19. Bouton de fonction (en position « Off ») |
| 10. Chauffe-plats                           |  |



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche pendant l'utilisation, un bref signal sonore retentit.

## Affichage



- |                                 |
|---------------------------------|
| 20. Symbole du temps de cuisson |
| 21. Symbole de l'heure de fin   |
| 22. Symbole de la minuterie     |
| 23. Symbole de l'horloge        |
| 24. Symbole marche/arrêt        |
| 25. Heure                       |
| 26. Symbole de la température   |

## Première utilisation

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

## Mise à l'heure de l'horloge

Lorsque vous branchez l'appareil au réseau électrique pour la première fois, vous devez mettre l'horloge à l'heure.



1. Raccordez l'appareil au réseau électrique.  
*Le symbole de l'horloge apparaît et « 12:00 » clignote sur l'écran d'affichage.*
2. Appuyez sur les touches de réglage pour régler l'heure actuelle.
3. Attendez que le symbole de l'horloge disparaisse.  
*L'heure est réglée.*



Vous pouvez régler plus vite les valeurs de l'affichage en maintenant les touches de réglage enfoncées.



Vous pouvez toujours régler l'heure actuelle en appuyant sur la touche minuterie plusieurs fois pour sélectionner le symbole de l'horloge. L'heure clignote sur l'affichage ; appuyez sur les touches de réglage pour régler l'heure actuelle

# UTILISATION

## Explication des boutons et des touches

### Bouton de fonction



#### Sélectionner une fonction

Tournez ce bouton pour sélectionner la fonction souhaitée.

- Voir « Fonction du four » pour de plus amples informations.

### Bouton de température



#### Sélectionner une température

Tournez ce bouton pour sélectionner la température souhaitée.

- Voir « Fonction du four » pour de plus amples informations.



#### Remarque !

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

### Touche sécurité enfants

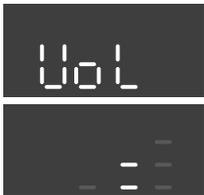
	<b>Activer la sécurité enfants</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « LOC » s'affiche à l'écran ; la sécurité enfants est activée. <ul style="list-style-type: none"><li>• Après quelques secondes, l'heure actuelle s'affiche.</li></ul>	
	<b>Désactiver la sécurité enfants</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure s'affiche à l'écran ; la sécurité enfants est désactivée.	

### Touche sécurité enfants + touche minuterie

	<b>Masquer et afficher l'heure actuelle</b> Appuyez sur ces touches et maintenez-les enfoncées simultanément jusqu'à ce que « OFF » s'affiche à l'écran. <ul style="list-style-type: none"><li>• Après quelques secondes, seul le symbole de l'horloge sera affiché.</li></ul>	
	Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur ces touches et maintenez-les à nouveau enfoncées simultanément.	

# UTILISATION

## Touches de réglage

	<b>Touche moins</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour réduire l'heure qui clignote à l'écran.	
	<b>Touche plus</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour augmenter l'heure qui clignote à l'écran.	
 + 	<b>Annuler une fonction de minuterie</b> Appuyez sur ces touches et maintenez-les enfoncées simultanément pour régler l'heure sur « 00:00 ».	
	<b>Signal sonore</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. <ul style="list-style-type: none"><li>« Vol » s'affiche à l'écran suivi d'un, de deux ou de trois traits.</li></ul> Appuyez sur les touches de réglage pour choisir l'un des trois niveaux de volume.	
	<b>Contraste de l'écran</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. <ul style="list-style-type: none"><li>« Bri » apparaît sur l'écran suivi d'un, de deux ou de trois traits.</li></ul> Appuyez sur les touches de réglage pour choisir l'un des trois niveaux de contraste.	

## Touche minuterie

	<b>Heure actuelle</b> Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction heure actuelle. <ul style="list-style-type: none"><li>Le symbole de l'horloge apparaît et l'heure clignote sur l'écran d'affichage.</li></ul> Appuyez sur les touches de réglage pour régler l'heure actuelle	
---	---	--

# UTILISATION

## Exemple d'utilisation de la fonction minuterie



Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte !



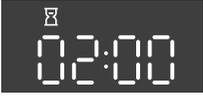
Sélectionnez tout d'abord une fonction et une température.

Heure actuelle : 12:00.

Temps de cuisson/rôtissage : 2 heures.

Fin de la cuisson/du rôtissage : à 18:00.

L'appareil se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00) et s'arrête de fonctionner à l'heure programmée (à 18:00).

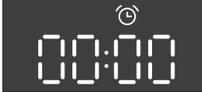
	<p><b>Temps de cuisson</b></p> <p>Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction temps de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Le symbole du temps de cuisson apparaît et « 00:00 » clignote sur l'écran d'affichage.</li></ul> <p>Appuyez sur les touches de réglage pour régler le temps de cuisson.</p> <p>Vous pouvez à présent commencer à utiliser immédiatement le four ou vous pouvez sélectionner la fonction heure de fin.</p>	 
	<p><b>Heure de fin</b></p> <p>Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction heure de fin. Cela est uniquement possible si une heure de cuisson a été définie.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Le symbole de l'heure de fin apparaît et la somme de l'heure actuelle et du temps de cuisson clignote sur l'écran d'affichage.</li></ul> <p>Appuyez sur les touches de réglage pour régler l'heure de fin.</p>	 



### Remarque !

Tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF » pour annuler les fonctions temps de cuisson et heure de fin.

# UTILISATION

	<p><b>Minuterie</b> Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction minuterie.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Le symbole de la minuterie apparaît et « 00:00 » clignote sur l'écran d'affichage.</li></ul> <p>Appuyez sur les touches de réglage pour régler le temps de cuisson.</p> <p>La minuterie fonctionne indépendamment du four ; elle ne met pas le four en marche ni à l'arrêt !</p>	 
---	---	--

## Touche démarrage/arrêt

	<p><b>Démarrage</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour mettre en marche l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>L'écran affiche la température sélectionnée pendant quelques secondes, suivie du temps de cuisson/de l'heure de fin.</li></ul>
	<p><b>Arrêt</b> Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée à la fin d'un processus de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>L'heure actuelle s'affiche.</li><li>Le signal sonore s'arrête.</li><li>Le ventilateur continue de fonctionner, ce qui est normal.</li></ul>

## Utilisation du four

Le four dispose de 10 fonctions four et de 1 fonction nettoyage. Consultez le tableau pour sélectionner la fonction four appropriée.



Vous pouvez toujours modifier la fonction four ou la température pendant la cuisson.



Vous pouvez ouvrir la porte pendant la cuisson afin de vérifier la préparation. L'écran affichera « porte ». Fermez la porte pour poursuivre le cycle de cuisson du four.



La lumière du four s'allume lorsque le four se met en marche.

### Sélectionner une fonction four et une température

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à la fonction souhaitée.
2. Tournez le bouton de température jusqu'à la température souhaitée.
  - ▷ Tournez le bouton de température jusqu'à la position gril si vous souhaitez utiliser une fonction avec « petit gril/grand gril ».

## Sélectionner une fonction minuterie

3. Appuyez sur la touche minuterie plusieurs fois si vous souhaitez sélectionner une fonction minuterie.



Si vous ne souhaitez pas utiliser de fonction minuterie, vous pouvez commencer à utiliser immédiatement le four en mode manuel.

## Mettre le four en marche

4. Enfourez votre plat.
5. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour mettre le four en marche.
  - ▷ La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.
  - ▷ Lorsque le four a atteint la bonne température, le symbole de la température disparaît et le four émet un signal sonore.
  - ▷ Attendez que le symbole de la température disparaisse pour enfourez votre plat.



Si aucune fonction de minuterie n'est activée, l'écran affiche le symbole de la température, le symbole du fonctionnement et le temps de cuisson (compte).



Si un temps de cuisson a été défini, l'écran affiche le symbole de la température, le symbole du fonctionnement et le temps de cuisson (décompte).



Si un temps de cuisson et une heure de fin ont été définis, l'écran affiche le symbole de l'heure de fin et l'heure de fin programmée. Lorsque le four démarre automatiquement, l'écran affiche le symbole de la température, le symbole du fonctionnement et le temps de cuisson (décompte).

## Arrêter le fonctionnement du four

6. Appuyez sur la touche d'arrêt et maintenez-la enfoncée pour arrêter manuellement le fonctionnement du four.



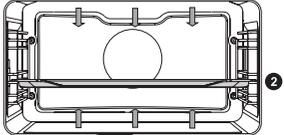
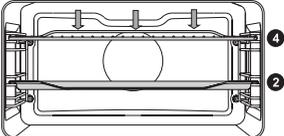
Si un temps de cuisson a été défini, le four arrête de fonctionner automatiquement. Le symbole du fonctionnement clignote et « 00:00 » s'affiche. Un signal sonore est émis. Touchez n'importe quelle touche ; le signal sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.

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

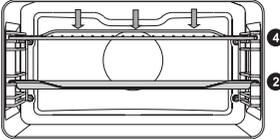
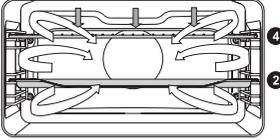
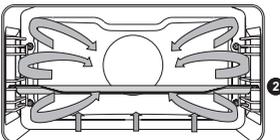
# UTILISATION

## Fonctions du four

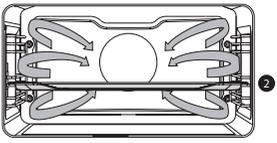
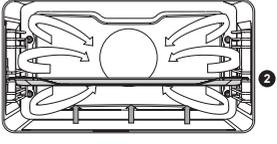
Consultez le tableau pour sélectionner la fonction four appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction	Description	
	<b>Préchauffage rapide</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cette fonction est utilisée pour amener le four le plus vite possible à la température souhaitée.</li><li>• Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.</li><li>• Température recommandée : 160 °C.</li></ul>	
	<b>Chaleur de voûte + sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le plat est cuit par les éléments chauffants supérieur et inférieur de la cavité du four.</li><li>• Cette fonction est utilisée pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.</li><li>• La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin).</li><li>• Insérez la lèchefrite ou la grille du four au niveau 2.</li><li>• Température recommandée : 200 °C.</li><li>• Préchauffage recommandé.</li></ul>	
	<b>Petit grill</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le plat est cuit par l'élément de grill.</li><li>• Cette fonction est utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses.</li><li>• Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li><li>• Température recommandée : 240 °C</li><li>• <b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li><li>• Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li><li>• Préchauffez pendant 5 minutes.</li></ul>	

# UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Grand grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 240 °C</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Grand grill + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de grill, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur et la chaleur diffusée par le ventilateur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 170 °C.</li> <li>Vérifiez la cuisson régulièrement. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>	
	<p><b>Air pulsé + chaleur de sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par de l'air chaud pulsé provenant de l'arrière du four et par l'élément chauffant inférieur.</li> <li>Ce mode de cuisson est utilisé pour la pizza, les pâtisseries moelleuses, les gâteaux aux fruits, la pâte levée et la pâte brisée.</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Il est possible de cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux simultanément.</li> <li>Température recommandée : 200 °C.</li> <li>Préchauffage recommandé.</li> </ul>	

## UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Air pulsé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plat est cuit par de l'air chaud pulsé provenant de l'arrière du four.</li> <li>• Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.</li> <li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>• Il est possible de cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux simultanément.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C.</li> <li>• Préchauffage recommandé.</li> </ul>	
	<p><b>Chaleur de sole + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plat est cuit par l'élément chauffant inférieur, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>• La chaleur circule autour du plat.</li> <li>• Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et la conservation des fruits et légumes.</li> <li>• Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Chauffe-plats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.</li> <li>• Température recommandée : 60 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'air circule sans que les éléments chauffants soient activés. Seul le ventilateur est activé.</li> <li>• Cette fonction est utilisée pour décongeler lentement les aliments surgelés.</li> <li>• Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les ou séparez-les si certains morceaux encore congelés sont agglutinés les uns aux autres.</li> </ul>	
	<p><b>Pyrolyse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction permet le nettoyage automatique de la cavité/l'intérieur du four qui est chauffé à très haute température. Ainsi, les résidus de graisse et autres impuretés sont brûlés et réduits en cendres.</li> <li>• Voir le chapitre « Fonction de nettoyage par pyrolyse » pour de plus amples informations.</li> </ul>	

## Nettoyage de l'appareil

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

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



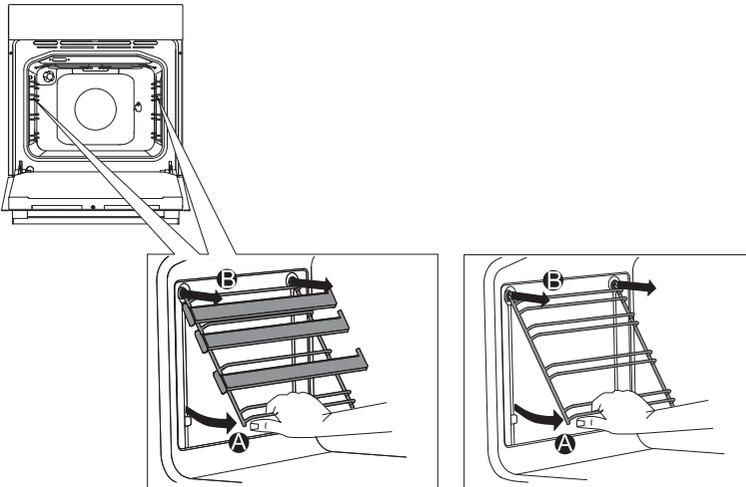
### **Important !**

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

## Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

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

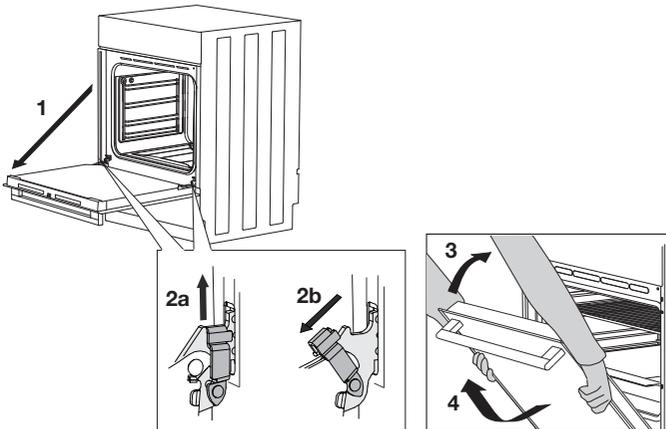


## Retrait et remise en place de la porte du four



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

1. Ouvrez tout d'abord la porte du four complètement en position horizontale.
2. Soulevez légèrement les deux loquets et faites-les basculer vers la porte.
3. Fermez légèrement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position fermée de la porte).
4. Soulevez légèrement la porte et retirez-la des rainures des charnières de l'appareil.

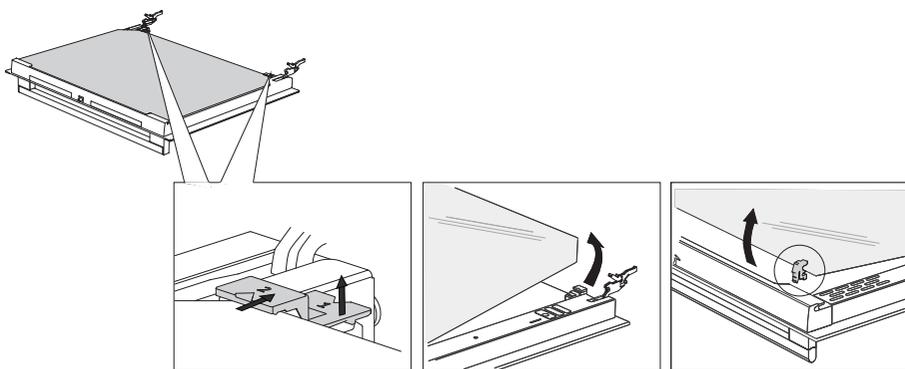


Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans les rainures.

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

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

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



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

## Fonction de nettoyage par pyrolyse

Au lieu d'un nettoyage à la main, vous pouvez nettoyer la cavité du four ou une lèchefrite en émail en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four. Pendant la pyrolyse, la cavité du four est chauffée à très haute température. À une telle température, les résidus sont brûlés et réduits en cendres.



Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage par pyrolyse une fois par mois.



### **Attention !**

- D'abord, retirez tous les accessoires et les gradins / gradins télescopiques du four (voir le chapitre « Retrait et nettoyage des gradins »).
- Ôtez les résidus alimentaires de la cavité du four et essuyez celle-ci avec un chiffon humide. Des résidus alimentaires et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**



### **Remarque !**

Il n'est pas possible de nettoyer simultanément la cavité du four et une lèchefrite en émail avec la fonction pyrolyse. Si vous souhaitez nettoyer une lèchefrite en émail par pyrolyse, faites-le en premier (le nettoyage de la lèchefrite peut salir la cavité du four). Insérez une seule lèchefrite à la fois. Vous pouvez ensuite procéder au nettoyage de la cavité du four.



### **Attention !**

Ne nettoyez PAS la lèchefrite en verre avec la fonction « Pyrolyse » du four.

## **Démarrage de la fonction pyrolyse**

1. Assurez-vous d'avoir vidé entièrement la cavité du four et ôté les résidus alimentaires et de graisse !
2. Si vous souhaitez nettoyer d'abord une lèchefrite en émail, insérez les gradins de pyrolyse spéciaux. Essuyez la lèchefrite avec un chiffon humide et faites-la glisser dans le four au niveau 2.
  - Retirez ces gradins de pyrolyse spéciaux une fois le processus de nettoyage terminé.
3. Tournez le bouton de fonction sur « Pyrolyse ».
4. Tournez le bouton de température jusqu'à 275 °C.  
*L'écran affiche « Pyro » ainsi que la durée du nettoyage par pyrolyse.*
5. Appuyez sur la touche démarrage/arrêt et maintenez-la enfoncée pour démarrer le processus de nettoyage.



### **Remarque !**

Après un certain temps, la porte du four se verrouille automatiquement pour votre sécurité. Il est possible que le four dégage une odeur déplaisante pendant le processus de nettoyage.

## ENTRETIEN

- À la fin du processus de nettoyage, un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche minuterie pour arrêter le signal sonore.
- Tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF ».
- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Essuyez la porte du four et les surfaces se trouvant autour du joint d'étanchéité. Ne frottez pas le joint d'étanchéité.

### Remplacement de l'ampoule du four



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

L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.

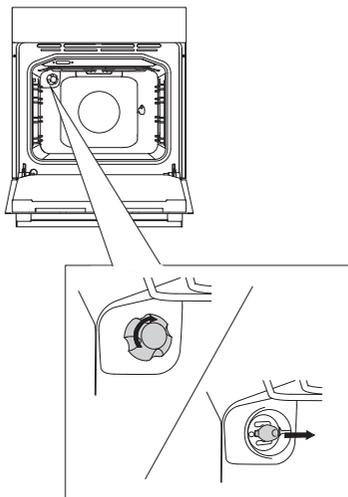


**Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.**



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

- Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
- Enlevez l'ampoule de la douille.



# DIAGNOSTIC DES PANNES

---

## ***Généralités***

---

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

### **Les aliments ne sont pas cuits**

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur le bouton « démarrage ».
- Refermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

### **De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.**

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

---

### **Un code d'erreur s'affiche (E1, E2, E3, etc.)**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis rebranchez-le et réglez l'horloge. Si le code d'erreur est toujours affiché, veuillez contacter un technicien d'entretien.

### **Entreposage et réparation de votre four**

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

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

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

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

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

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

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

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

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



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

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

### **Déclaration de conformité**



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

# TEST DE CUISSON

## Préparations testées conformément à la norme EN 60350-1

### OVP426

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

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

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







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

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

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



685330

**Pelgrim**