



OVP436

Handleiding
Oven

Notice d'utilisation
Four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 24
FR	Notice d'utilisation	FR 3 – FR 24
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 – DE 24
EN	Manual	EN 3 - EN 24

**Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme -
Pictograms used**



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6

Bediening

Bedieningspaneel	7
Display	7
Eerste gebruik	8
De huidige tijd instellen	8
Beschrijving van de knoppen en toetsen	9
Oven gebruiken	12
'Oven'-functie	14

Reinigen

Het apparaat reinigen	17
Inschuifgeleiderails verwijderen en reinigen	17
Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur	18
Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de ovendeur	19
De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)	20
Ovenlamp vervangen	21

Problemen oplossen

Algemeen	22
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	24
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim-oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

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 de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

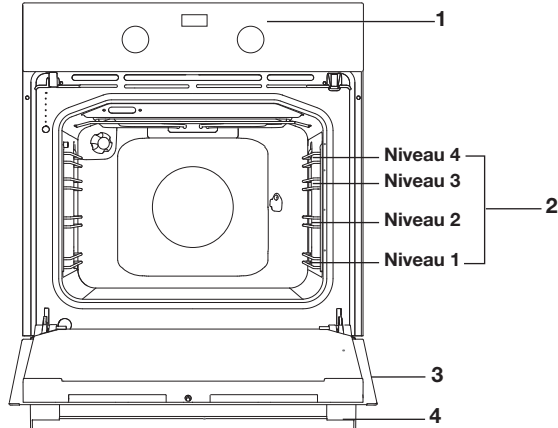


Registreer uw apparaat voor garantie / waarborg

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 apparaat te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

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

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Deur
4. Deurgreep

Geleiderails/Telescopische geleiderails

- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5). 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.



Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!

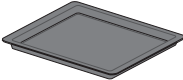
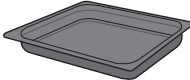
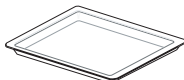
Accessoires

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



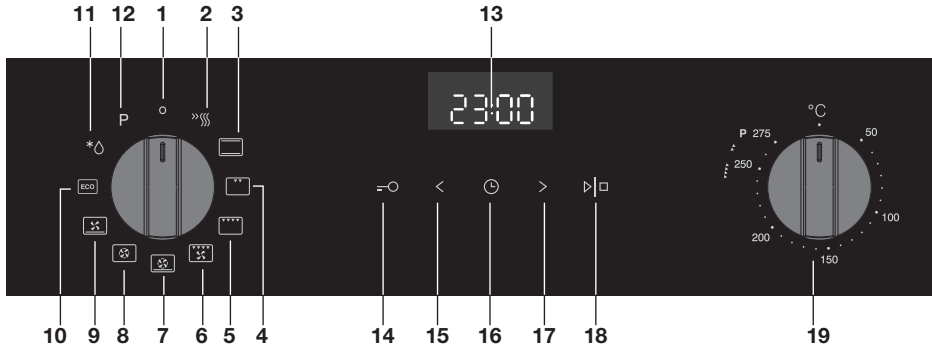
Let op:

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

Accessoires die bij uw apparaat meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p>Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereniging.
	<p>Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaaf of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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!
	<p>Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaaf. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaaf te gebruiken tijdens het grillen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolysereniging.
	<p>Glazen bakplaat; voor gebruik in de oven en de magnetron.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NIET geschikt voor pyrolysereniging.
	<p>Pyrolyse geleiderails; gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

BEDIENING

Bedieningspaneel

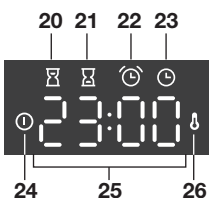


- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Functieknop (in de stand 'Uit') | 11. Ontdooien |
| 2. Snel voorverwarmen | 12. Pyrolyse |
| 3. Bovenwarmte + onderwarmte | 13. Display |
| 4. Kleine grill | 14. Kinderslottoets |
| 5. Grote grill | 15. Toets om waarde te verlagen |
| 6. Grill met ventilator | 16. Timertoets |
| 7. Hetelucht + onderwarmte | 17. Toets om waarde te verhogen |
| 8. Hetelucht | 18. Start-/stoptoets |
| 9. Onderwarmte + ventilator | 19. Temperatuurknop (in de stand 'Uit') |
| 10. ECO bakken | |



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

Display



- | |
|-------------------------------|
| 20. Bereidingstijdsymbool |
| 21. Eindtijdsymbool |
| 22. Kookwekkersymbool |
| 23. Kloksymbool |
| 24. Symbool voor 'in werking' |
| 25. Tijd |
| 26. Temperatuursymbool |

Eerste gebruik

- Haal het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- Controleer het apparaat op schade. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd en neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie.
- Reinig het interieur van het apparaat en alle toebehoren met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen enzovoort.
- Wanneer het apparaat de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen; dit is normaal. Zorg voor een goede ventilatie van de kamer tijdens het eerste gebruik.

De huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit op het elektriciteitsnet, moet u de huidige tijd instellen.



1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
Het kloksymbool verschijnt en '12:00' knippert op het display.
2. Stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.
3. Wacht tot het kloksymbool verschijnt.
De tijd is ingesteld.



U kunt de waarden op het display sneller instellen als u de toetsen langer ingedrukt houdt.



U kunt de huidige tijd altijd opnieuw instellen door achter elkaar op de timertoets te drukken en vervolgens het kloksymbool te selecteren. De tijd knippert op het display; stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.

BEDIENING

Beschrijving van de knoppen en toetsen

Funcatieknop



Een functie selecteren

Draai aan deze knop om de gewenste functie te selecteren.

- Zie 'Ovenfuncties' voor meer informatie.

Temperatuurknop



Een temperatuur selecteren

Draai aan deze knop om de gewenste temperatuur te selecteren.

- Zie 'Ovenfuncties' voor meer informatie.



Let op!

Draai de funcatieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie na elk gebruik.

Kinderslottoets



Kinderslot activeren

Houd deze toets ingedrukt tot 'LOC' op het display verschijnt; het kinderslot is nu geactiveerd.

- Na een paar seconden wordt de huidige tijd op het display weergegeven.



Kinderslot deactiveren

Houd deze toets ingedrukt tot de huidige tijd op het display verschijnt; het kinderslot is nu gedeactiveerd.



Kinderslottoets + Timertoets



De huidige tijd weergeven en verbergen

Houd beide toetsen tegelijk ingedrukt tot 'OFF' op het display verschijnt.

- Na een paar seconden wordt alleen het kloksymbool op het display weergegeven.











Houd beide toetsen opnieuw tegelijk ingedrukt om de huidige tijd weer te geven.





BEDIENING

Pijltjestoetsen

	Waarde verlagen Druk op deze knop om de knippertijd op het display te verlagen.	
	Waarde verhogen Druk op deze knop om de knippertijd op het display te verhogen.	
 + 	Een timerfunctie annuleren Houd beide toetsen tegelijk ingedrukt om de tijd in te stellen op '00:00'.	
	Geluidssignaal Houd deze toets 5 seconden ingedrukt. <ul style="list-style-type: none">'Vol' verschijnt op het display, gevolgd door een, twee of drie balken. Kies een van de drie volumeniveaus met de pijltjestoetsen.	
	Displaycontrast Houd deze toets 5 seconden ingedrukt. <ul style="list-style-type: none">'bri' verschijnt op het display, gevolgd door een, twee of drie balken. Kies een van de drie contrastniveaus met de pijltjestoetsen.	

Timertoets

	Huidige tijd Druk enkele keren op deze toets om de functie voor de huidige tijd te selecteren. <ul style="list-style-type: none">Het kloksymbool verschijnt en de tijd knippert op het display. Stel de huidige tijd in met de pijltjestoetsen.	
---	---	--

BEDIENING

Voorbeeld van het gebruik van de timerfunctie



Controleer of de huidige tijd juist is ingesteld!









Selecteer eerst een functie en een temperatuur.

Huidige tijd: 12:00.

Tijd van bakken/braden: 2 uur.

Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.



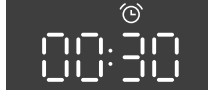
Het apparaat schakelt automatisch in op de berekende tijd (om 16:00) en schakelt uit op de vooringestelde eindtijd (om 18:00).

	<p>Bereidingstijd Druk enkele keren op deze toets om de bereidingstijdfunctie te selecteren.</p> <ul style="list-style-type: none">Het bereidingstijdsymbool verschijnt en '00:00' knippert op het display. <p>Stel de bereidingstijd in met de pijltjestoetsen.</p> <p>Nu kunt u de oven direct starten of een eindtijdfunctie selecteren.</p>	 
	<p>Eindtijd Druk enkele keren op deze toets om de eindtijdfunctie te selecteren. Dit is alleen mogelijk als de bereidingstijd is ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none">Het eindtijdsymbool verschijnt en de som van de huidige tijd en de bereidingstijd knippert op het display. <p>Stel de eindtijd in met de pijltjestoetsen.</p>	 





Let op!

Als u de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie draait, worden de bereidingstijd- en eindtijdfuncties uitgeschakeld.

	<p>Kookwekker Druk enkele keren op deze toets om de kookwekkerfunctie te selecteren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Het kookwekkersymbool verschijnt en '00:00' knippert op het display. <p>Stel de bereidingstijd in met de pijltjestoetsen.</p> <p>De kookwekker werkt onafhankelijk van de oven; de oven wordt niet gestart of gestopt door de kookwekker!</p>	 
---	---	---

Start-/stoptoets

	<p>Starten Houd deze toets ingedrukt om het apparaat te starten.</p> <ul style="list-style-type: none"> Op het display wordt de geselecteerde temperatuur enkele seconden weergegeven, gevolgd door de bereidingstijd/eindtijd.
	<p>Stoppen Houd deze toets ingedrukt aan het einde van een bereidingsproces.</p> <ul style="list-style-type: none"> Op het display wordt de huidige tijd weergegeven. Het geluidssignaal stopt. De ventilator blijft draaien; dit is normaal.

De oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Kies aan de hand van de tabel de gewenste ovenfunctie.



U kunt de ovenfunctie of de temperatuur tijdens een bereidingsproces altijd wijzigen.



Tijdens een bereidingsproces kunt u de deur openen om het gerecht te bekijken. Op het display wordt 'door' (deur) weergegeven. Sluit de deur om de werking van de oven te hervatten.



Het ovenlicht gaat aan als de oven wordt gestart.

Een ovenfunctie en temperatuur selecteren

- Draai de functieknop naar de gewenste functie.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
 - Als u een functie selecteert met 'kleine grill/grote grill', dient u de temperatuurknop naar de grillpositie te draaien.

Een timerfunctie selecteren

3. Druk enkele keren op de timertoets om een timerfunctie te selecteren, indien gewenst.



Als u geen timerfunctie wilt gebruiken, kunt u direct beginnen met de handmatige werking van de oven.

De oven starten

4. Zet het gerecht in de oven.

5. Houd de starttoets ingedrukt om de oven te starten.

- ▶ Voor de meeste gerechten dient u de oven eerst voor te verwarmen.
- ▶ Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal en verdwijnt het temperatuursymbool.
- ▶ Wacht tot het temperatuursymbool van het display is verdwenen voordat u het gerecht in de oven plaatst.



Als er geen timerfunctie is geactiveerd, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (oplopend) op het display weergegeven.



Als er een bereidingstijd is ingesteld, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (aflopend) op het display weergegeven.



Als er een bereidingstijd en eindtijd zijn ingesteld, worden het eindtijdsymbool en de geprogrammeerde eindtijd op het display weergegeven. Als de oven automatisch wordt gestart, worden het temperatuursymbool, het symbool voor 'in werking' en de bereidingstijd (aflopend) op het display weergegeven.

De oven stoppen

6. Druk op de stop-toets en houd deze ingedrukt om de oven handmatig te stoppen.



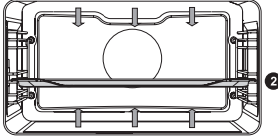

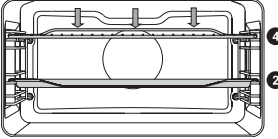

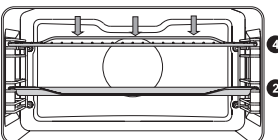


Als er een bereidingstijd is ingesteld, wordt de oven automatisch gestopt. Het symbool voor 'in werking' knippert en '00:00' wordt op het display weergegeven. U hoort een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets; het geluidssignaal stopt en de huidige tijd wordt op het display weergegeven.


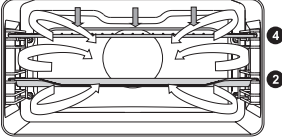

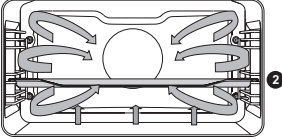

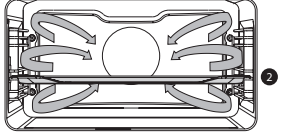

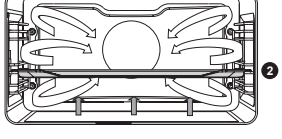
7. Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie na elk gebruik.

Ovenfuncties


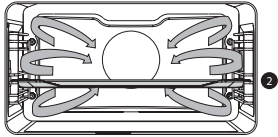


Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	<p>Snel voorverwarmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur. • Deze functie is niet geschikt voor het bereiden van voedsel. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C. 	
	<p>Bovenwarmte + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider). • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Kleine grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 240 °C. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm de oven 5 minuten voor. 	
	<p>Grote grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 240 °C. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm de oven 5 minuten voor. 	

BEDIENING

Functie	Beschrijving	
	<p>Grote grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm de oven 5 minuten voor. 	
	<p>Hetelucht + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Het is mogelijk om meerdere niveaus tegelijk te gebruiken. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Het is mogelijk om meerdere niveaus tegelijk te gebruiken. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Onderwarmte + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. • Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. 	

BEDIENING

Functie	Beschrijving	
	ECO bakken/braden <ul style="list-style-type: none">• Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden.• Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.• Baktijden kunnen langer zijn.	
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none">• De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator is geactiveerd.• Deze functie kan worden gebruikt om bevroren voedsel langzaam te ontdooien.• Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en breek grote samengeklonterde stukken uiteen.	
	Pyrolyse <ul style="list-style-type: none">• Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen waardoor de vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan.• Zie het hoofdstuk 'De pyrolyserreinigingsfunctie' voor meer informatie.	

ONDERHOUD

Het apparaat reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral 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.



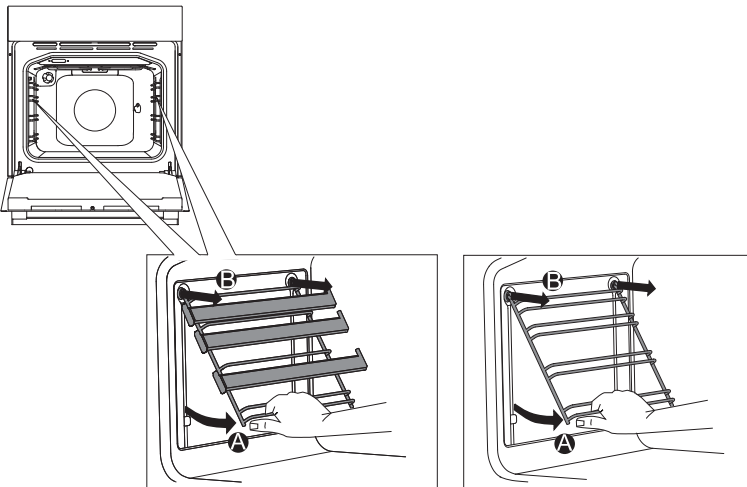
Belangrijk!

- 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.

Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Pak de geleiderails aan de onderkant beet en trek ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de wand (B).

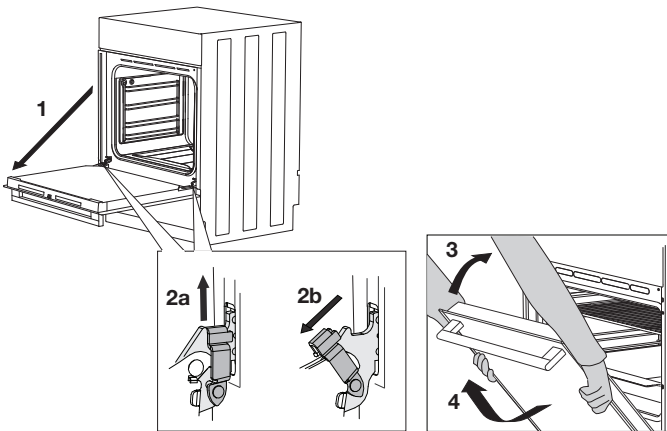


Het verwijderen en terugzetten van de ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren. Controleer of de scharniergevendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

1. Open de deur tot de volledige horizontale positie.
2. Til de vergrendelingen voorzichtig op en beweeg ze in de richting van de oven.
3. Sluit de deur langzaam tot een hoek van 45° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur).
4. Til de deur voorzichtig op en trek deze uit de scharniersleuven op het apparaat.

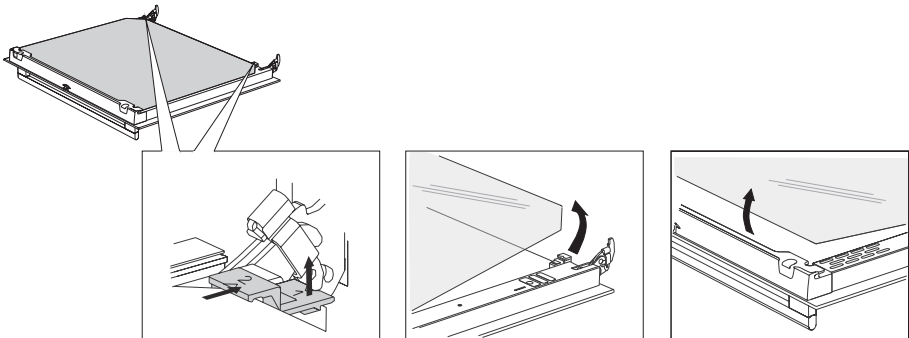


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Het verwijderen en terugplaatsen van het glas van de oven deur

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

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



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

De Pyrolyse reinigingsfunctie (afhankelijk van het model)

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de oven tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolysefunctie eenmaal per maand te gebruiken.



Waarschuwing!

- Verwijder eerst accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').
- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**



Let op!

De ovenruimte en de geëmailleerde bakplaat kunnen niet tegelijkertijd met de pyrolysefunctie worden gereinigd. Als u met pyrolyse een geëmailleerde bakplaat wilt schoonmaken, doe dat dan als eerste (de ovenruimte kan namelijk weer vuil worden door het reinigen van de bakplaat). Plaats één bakplaat per keer. Daarna kan de ovenruimte gereinigd worden.



Waarschuwing!

Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie 'Pyrolyse'.

De pyrolysefunctie starten

1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de inschuifgeleiders terug. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
3. Draai de functieknop naar 'Pyrolyse'.
4. Draai de temperatuurknop naar P 275 °C.
Op het display wordt "Pyro" weergegeven in combinatie met de duur van de pyrolytische reiniging.
5. Druk op de start-/stoptoets om de oven te starten.



Let op!

Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd. Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.

ONDERHOUD

6. Aan het eind van het reinigingsproces hoort u een geluidssignaal. Druk op de timertoets om het geluidssignaal te stoppen.
7. Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie.
8. Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.

Ovenlamp vervangen



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

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

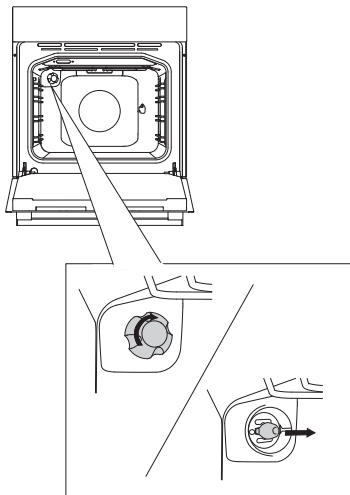


Maak het apparaat spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!



Let op: de lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere bescherming voor het vervangen van de lamp.

1. Draai het afdekplaatje naar links om het te verwijderen.
2. Verwijder de lamp uit de fitting.



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.

Voedsel blijft rauw

- 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.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

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

Na een stroomstoring wordt de display gereset

- Haal de stekker uit het stopcontact en plaats de stekker vervolgens weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

- Dit is normaal.

Er weerkaatst licht op de deur en aan de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

Er wordt een foutcode op het display weergegeven (E1, E2, E3 enz.)

- Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in. Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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 kan worden gerecycled. 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 dit 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.

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 utilisé	24
---	----

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.



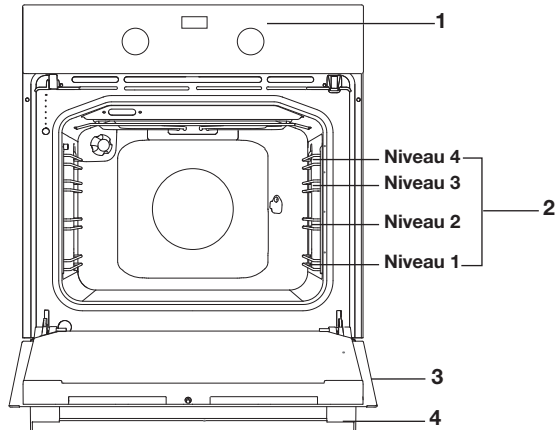
Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

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 (pour les achats aux Pays-Bas) ou sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

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

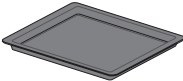

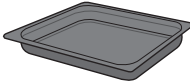
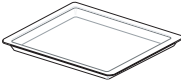
Accessoires

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.



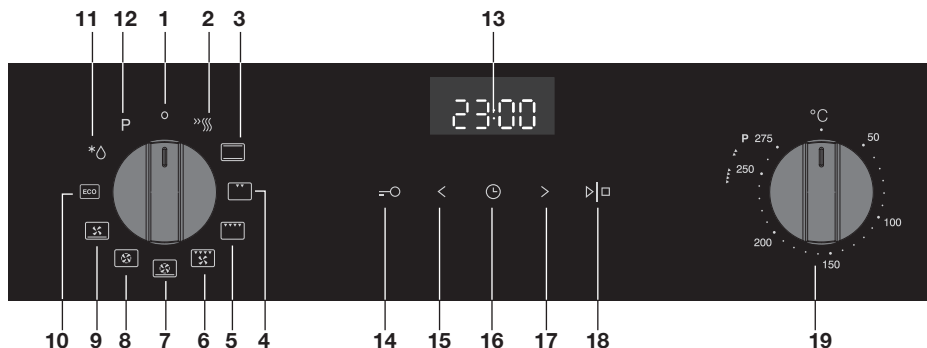
Remarque !

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)	
	Lèche-frite en émail ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèche-frite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille de four ; 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">• 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 de four pour les fonctions micro-ondes !
	Lèche-frite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèche-frite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèche-frite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Lèche-frite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.
	Gradins de pyrolyse ; 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">• Remarque ; la haute température durant la pyrolyse peut causer une décoloration des gradins.

UTILISATION

Panneau de commande

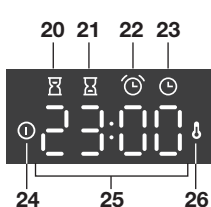


- | | |
|---|--|
| 1. Bouton de fonction (en position « Off ») | 11. Décongélation |
| 2. Préchauffage rapide | 12. Pyrolyse |
| 3. Chaleur de voûte + chaleur de sole | 13. Affichage |
| 4. Petit gril | 14. Touche sécurité enfants |
| 5. Grand gril | 15. Touche moins |
| 6. Gril avec ventilateur | 16. 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. Cuisson ECO | |



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



Activer la sécurité enfants

Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « LOC » s'affiche à l'écran ; la sécurité enfants est activée.

- Après quelques secondes, l'heure actuelle s'affiche.



Désactiver la sécurité enfants

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



Masquer et afficher l'heure actuelle

Appuyez sur ces touches et maintenez-les enfoncées simultanément jusqu'à ce que « OFF » s'affiche à l'écran.

- Après quelques secondes, seul le symbole de l'horloge sera affiché.











Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur ces touches et maintenez-les à nouveau enfoncées simultanément.


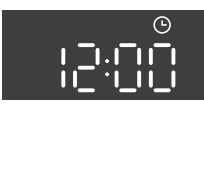


UTILISATION

Touches de réglage

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

Touche minuterie

	Heure actuelle Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction heure actuelle. <ul style="list-style-type: none">Le symbole de l'horloge apparaît et l'heure clignote sur l'écran d'affichage. 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>Temps de cuisson Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction temps de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">Le symbole du temps de cuisson apparaît et « 00:00 » clignote sur l'écran d'affichage. <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>Heure de fin 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">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. <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>Minuterie Appuyez sur cette touche (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction minuterie.</p> <ul style="list-style-type: none">Le symbole de la minuterie apparaît et « 00:00 » clignote sur l'écran d'affichage. <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>Démarrage Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pour mettre en marche l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none">L'écran affiche la température sélectionnée pendant quelques secondes, suivie du temps de cuisson/de l'heure de fin.
	<p>Arrêt Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée à la fin d'un processus de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">L'heure actuelle s'affiche.Le signal sonore s'arrête.Le ventilateur continue de fonctionner, ce qui est normal.

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

- 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

- Enfournez votre plat.
- 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 enfourner 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

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





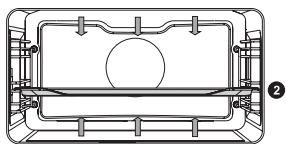

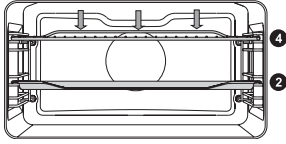
Si un temps de cuisson a été défini, le four arrête de fonctionner automatiquement. Le symbole du fonctionnement clignote et « 00:00 » s'affiche. Un signal sonore est émis. Touchez n'importe quelle touche ; le signal sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.

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


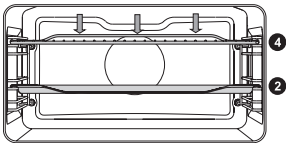

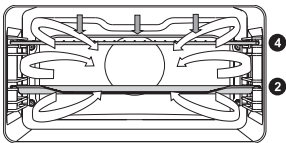

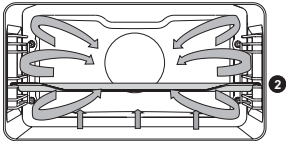
UTILISATION

Fonctions du four


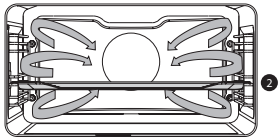

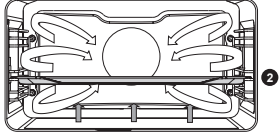

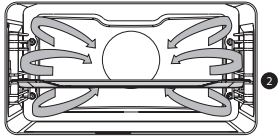


Consultez le tableau pour sélectionner la fonction four appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

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

UTILISATION

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

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air chaud pulsé provenant de l'arrière du four. Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Il est possible de cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux simultanément. Température recommandée : 180 °C. Préchauffage recommandé. 	
	<p>Chaleur de sole + ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément chauffant inférieur, en combinaison avec le ventilateur. La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et la conservation des fruits et légumes. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. 	
	<p>Cuisson ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries. Les temps de cuisson peuvent être plus longs. 	
	<p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none"> L'air circule sans que les éléments chauffants soient activés. Seul le ventilateur est activé. Cette fonction est utilisée pour décongeler lentement les aliments surgelés. Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les ou séparez-les si certains morceaux encore congelés sont agglutinés les uns aux autres. 	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Voir le chapitre « Fonction de nettoyage par pyrolyse » pour de plus amples informations. 	

ENTRETIEN

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.



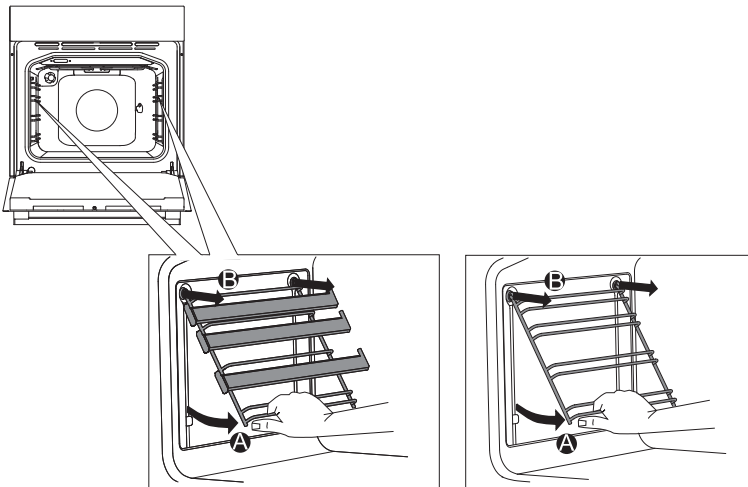
Important !

- 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).

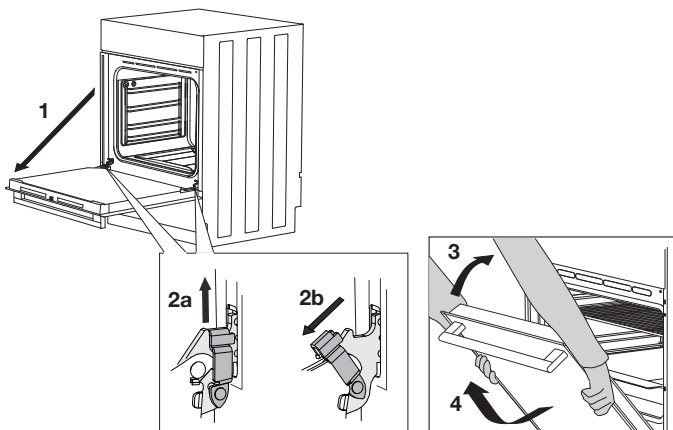


Retrait et remise en place de la porte du four



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.

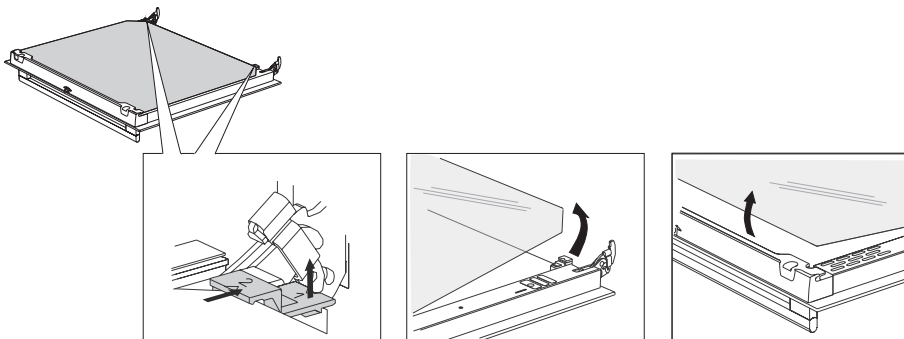


Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans les rainures.

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, rentrez les rails télescopiques. Essuyez la lèchefrite avec un chiffon humide et faites-la glisser dans le four au niveau 2.
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.

- 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 étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.

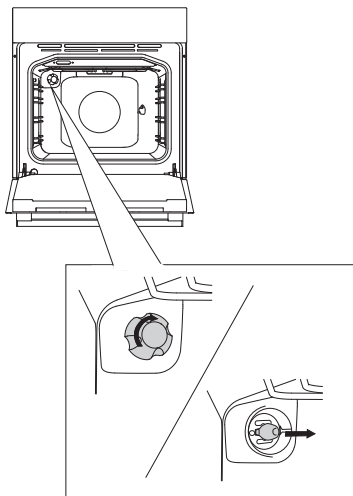


Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.



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.



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.

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 de modèle, le numéro de série et le numéro d'article/index (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.

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6

Bedienung

Bedienleiste	7
Display	7
Erster Gebrauch	8
Einstellung der Uhrzeit	8
Erläuterung der Drehschalter und Tasten	9
Gebrauch des Ofens	12
Ofenfunktionen	14

Pflege

Reinigung des Geräts	17
Einschubführungen entfernen und reinigen	17
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	18
Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen	19
Pyrolyse-Reinigungsfunktion	20
Ofenbeleuchtung austauschen	21

Problemlösungen

Allgemeines	22
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	24
--	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens von Pelgrim. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

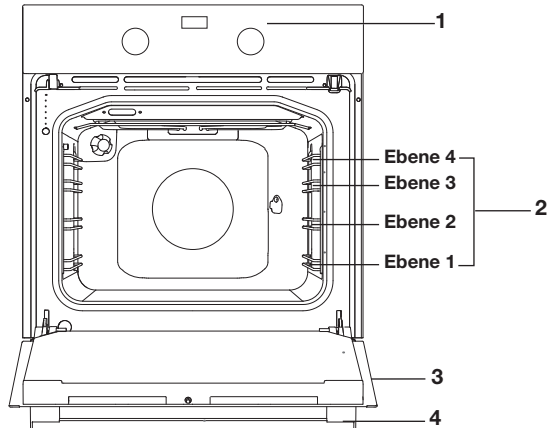
Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können.



Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von bis zu 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) bzw. auf pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

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

Beschreibung



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

Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 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 den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut 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 den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / 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.



Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!

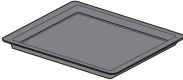

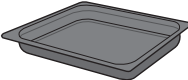
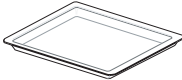
Zubehör

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.



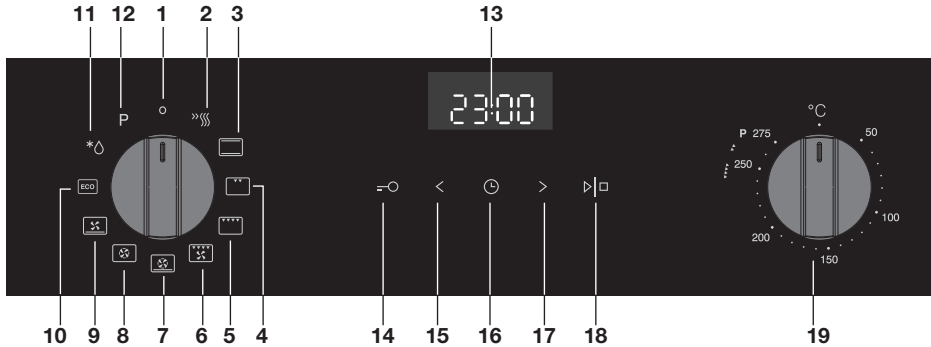
Hinweis!

Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer Modellnummer und Seriennummer 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).	
	<p>Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Speisen stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Rost hat einen Sicherungsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen. • Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	<p>Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Tropfschale verwendet werden. Um das tiefe Backblech beim Grillen als Tropfschale zu verwenden, schieben Sie es in die erste Ebene ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Pyrolyse-Führungsschienen; verwenden Sie diese Führungsschienen nur, um ein emailliertes Backblech während der Pyrolyse zu reinigen (ersetzen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen durch diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.

BEDIENUNG

Bedienleiste

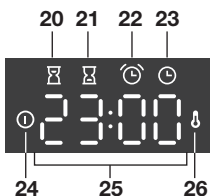


- | | |
|---|---|
| 1. Funktionswahl-Drehgeber
(in Position „Aus“) | 11. Auftauen |
| 2. Schnelles Vorheizen | 12. Pyrolyse |
| 3. Oberhitze + Unterhitze | 13. Display |
| 4. Kleiner Grill | 14. Kindersicherungstaste |
| 5. Großer Grill | 15. Taste „Wert verkleinern“ |
| 6. Grill + Lüfter | 16. Zeitsteuerungstaste |
| 7. Umluft + Unterhitze | 17. Taste „Wert vergrößern“ |
| 8. Umluft | 18. Starttaste / Stopptaste |
| 9. Unterhitze + Lüfter | 19. Temperatur-Drehgeber
(in Position „Aus“) |
| 10. EKO backen/braten | |



Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Im Betrieb wird bei jeder Berührung einer Taste ein kurzes akustisches Signal wiedergegeben.

Display



- | |
|--------------------------|
| 20. Garzeitsymbol |
| 21. Endzeitsymbol |
| 22. Kurzzeitweckersymbol |
| 23. Uhrensymbol |
| 24. Betriebssymbol |
| 25. Zeit |
| 26. Temperatursymbol |

Erster Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie das Geräteinnere und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. Sorgen Sie deshalb während des ersten Gebrauchs für ausreichende Belüftung.

Einstellung der Uhrzeit

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.



1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
Das Uhrensymbol wird angezeigt, und „12:00“ blinkt im Display.
2. Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
3. Warten Sie, bis das Uhrensymbol ausgeblendet wird.
Die Uhrzeit ist eingestellt.



Sie können die Werte im Display schneller einstellen, indem Sie die Wertanpassungstasten gedrückt halten.



Sie können jederzeit die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie die Zeitsteuerungstaste mehrmals berühren, bis das Uhrensymbol angezeigt wird. Die Uhrzeit blinkt im Display: Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

BEDIENUNG

Erläuterung der Drehschalter und Tasten

Funktionswahl-Drehschalter



Funktion auswählen

Drehen Sie diesen Drehschalter, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

- Siehe „Ofenfunktionen“ für weitere Informationen.

Temperatur-Drehschalter



Temperatur auswählen

Drehen Sie diesen Drehschalter, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

- Siehe „Ofenfunktionen“ für weitere Informationen.



Hinweis!

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

Kindersicherungstaste



Kindersicherung einschalten

Halten Sie diese Taste gedrückt, bis auf dem Display „LOC“ angezeigt wird; die Kindersicherung ist eingeschaltet.

- Nach einigen Sekunden wird auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Kindersicherung ausschalten

Halten Sie diese Taste gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird; die Kindersicherung ist ausgeschaltet.



Kindersicherungstaste + Zeitsteuerungstaste



Uhrzeit ein-/ausblenden

Halten Sie beide Tasten gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display „OFF“ angezeigt wird.

- Nach einigen Sekunden wird auf dem Display nur noch das Uhrensymbol angezeigt.












Um wieder die Uhrzeit anzuzeigen, halten Sie erneut beide Tasten gleichzeitig gedrückt.





BEDIENUNG

Wertanpassungstasten

	<p>Wert verkleinern Berühren oder halten Sie diese Taste, um den auf dem Display angezeigten Wert zu verringern.</p>	
	<p>Wert vergrößern Berühren oder halten Sie diese Taste, um den auf dem Display angezeigten Wert zu vergrößern.</p>	
  	<p>Eine Zeitsteuerung abbrechen Halten Sie beide Tasten gleichzeitig gedrückt, um die Uhrzeit auf „00:00“ zu stellen.</p>	
	<p>Akustisches Signal Halten Sie diese Taste 5 Sekunden lang gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Auf dem Display werden „Vol“, gefolgt von ein, zwei oder drei Strichen angezeigt. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten den Lautstärkepegel ein.</p>	
	<p>Displaykontrast Halten Sie diese Taste 5 Sekunden lang gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Auf dem Display wird „br“, gefolgt von ein, zwei oder drei Strichen angezeigt. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten den Kontrast ein.</p>	

Zeitsteuerungstaste

	<p>Aktuelle Uhrzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die aktuelle Zeitsteuerung auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Uhrensymbol wird angezeigt, und die Uhrzeit blinkt im Display. <p>Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.</p>	
---	---	--

BEDIENUNG

Beispiel zur Verwendung einer Zeitsteuerung



Vergewissern Sie sich, dass die Uhrzeit korrekt eingestellt ist!









Wählen Sie zunächst eine Funktion und eine Temperatur aus.

Aktuelle Uhrzeit: 12:00.

Back-/Bratzeit: 2 Stunden.

Ende der Back-/Bratzeit: um 18:00.

Das Gerät wird zum berechneten Zeitpunkt (16:00 Uhr) automatisch eingeschaltet und zur eingestellten Endzeit (8:00 Uhr) ausgeschaltet.


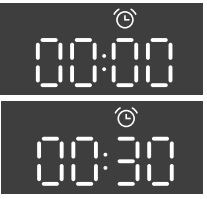
	<p>Garzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Garzeitfunktion auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Garzeitsymbol wird angezeigt. Auf dem Display blinkt „00:00“. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten die Garzeit ein.</p> <p>Jetzt können Sie den Betrieb des Ofens unmittelbar starten oder die Endzeit auswählen.</p>	 
	<p>Endzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Endzeitfunktion auszuwählen. Dies ist nur möglich, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Endzeitsymbol wird angezeigt, und die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit blinkt im Display. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten die Endzeit ein.</p>	 





Hinweis!

Sobald Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehesalter auf „Aus“ stellen, werden die Garzeit- und Endzeitfunktionen abgebrochen.

BEDIENUNG

	<p>Kurzzeitwecker Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Kurzzeitweckerfunktion auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Kurzzeitweckersymbol wird angezeigt. Auf dem Display blinkt „00:00“. <p>Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die Garzeit einzustellen.</p> <p>Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Ofen; weder startet noch stoppt er den Ofenbetrieb!</p>	
---	--	--

Starttaste / Stopptaste

	<p>Start Halten Sie diese Taste gedrückt, um den Betrieb des Geräts zu starten.</p> <ul style="list-style-type: none">• Auf dem Display wird einige Sekunden lang die ausgewählte Temperatur angezeigt, danach die Garzeit/Endzeit.
	<p>Stopp Halten Sie diese Taste nach dem Ende eines Garvorgangs gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.• Das akustische Signal verstummt.• Der Lüfter läuft weiter; das ist normal.

Gebrauch des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenfunktionen und 1 Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach.



Sie können die Ofenfunktion und die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.



Sie können die Tür während des Garvorgangs öffnen, um die Speise zu prüfen. Auf dem Display wird „door“ angezeigt. Schließen Sie die Tür, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.



Wenn der Betrieb des Ofens startet, wird automatisch die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

Ofenfunktion und Temperatur auswählen

1. Drehen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur.
 - ▷ Wenn Sie eine Ofenfunktion mit „Kleiner Grill / Großer Grill“ auswählen, sollten Sie den Temperatur-Drehschalter auf die Grillposition stellen.

Eine Zeitsteuerung auswählen

3. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste mehrmals, um bei Bedarf eine Zeitsteuerungsfunktion auszuwählen.



Falls Sie keine Zeitsteuerung verwenden möchten, können Sie den Ofen unmittelbar manuell starten.

Betrieb des Ofens starten

4. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
5. Halten Sie die Starttaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens zu starten.
 - ▷ Für die meisten Gerichte sollten Sie den Ofen zunächst vorheizen.
 - ▷ Wenn der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt das Temperatursymbol, und Sie hören einen Signalton.
 - ▷ Warten Sie, bis das Temperatursymbol auf dem Display erlischt, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.



Wenn keine Zeitsteuerung aktiviert ist, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (aufwärts zählend) angezeigt.



Ist eine Garzeit ausgewählt, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (abwärts zählend) angezeigt.



Sind eine Garzeit und eine Endzeit ausgewählt, werden auf dem Display das Endzeitsymbol und die programmierte Endzeit angezeigt. Wenn der Ofen automatisch startet, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (abwärts zählend) angezeigt.

Betrieb des Ofens beenden

6. Halten Sie die Stopptaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens manuell zu beenden.



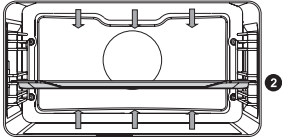

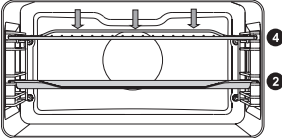


Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird der Betrieb vom Ofen automatisch beendet. Das Betriebssymbol blinkt. Auf dem Display wird „00:00“ angezeigt. Sie hören ein akustisches Signal. Berühren Sie eine beliebige Taste; das akustische Signal verstummt und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.


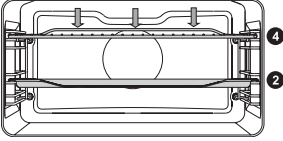

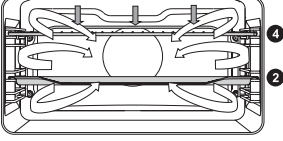

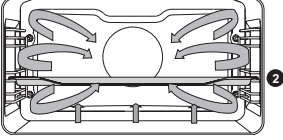
7. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter nach jeder Verwendung auf „Aus“.

Ofenfunktionen


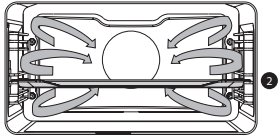

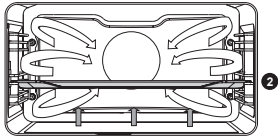

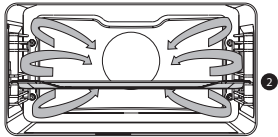


Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.

Funktion	Beschreibung	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird verwendet, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen. • Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet. • Empfohlene Temperatur: 160 °C. 	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Ofenraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Backwaren oder Fleisch können nur auf einer Hitzestufe (in einer Führung) gebacken/gebraten werden. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 200 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Kleiner Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Grillen belegter Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 240 °C • Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	

BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Element erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Backwaren verwendet, die Bräunung benötigen. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 240 °C • Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Element erhitzt. Die Hitze wird vom Lüfter verteilt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 170 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft von der Rückseite des Ofens und vom unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Es ist möglich, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. • Empfohlene Temperatur: 200 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	

BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Es ist möglich, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. • Diese Funktion wird zum Backen von Sauerteig-Backwaren und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet. • Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. 	
	<p>EKO backen/braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/ Bratvorgangs. • Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet. • Die Backzeiten können länger sein. 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Luft zirkuliert, ohne dass Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird aktiviert. • Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel verwendet. • Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Rühren Sie um oder trennen Sie größere Stücke voneinander, falls diese durch das Einfrieren aneinander haften. 	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninnenraums mit hohen Temperaturen; dadurch werden Fettreste und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt. • Siehe Kapitel „Pyrolyse-Reinigungsfunktion“ für weitere Informationen. 	

Reinigung des Geräts

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmem Spülwasser.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem Tuch und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



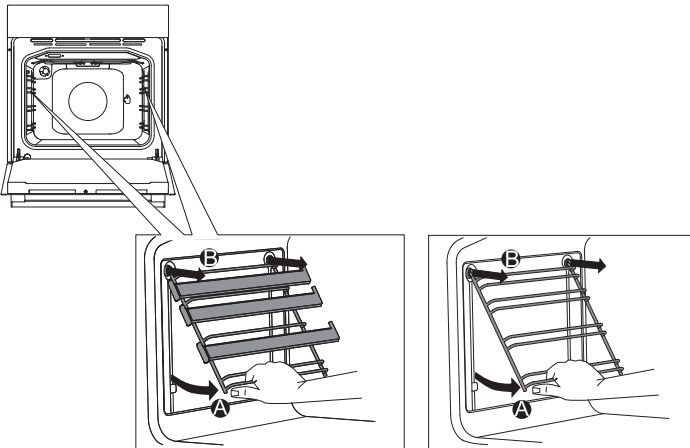
Wichtig!

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Wand (B).

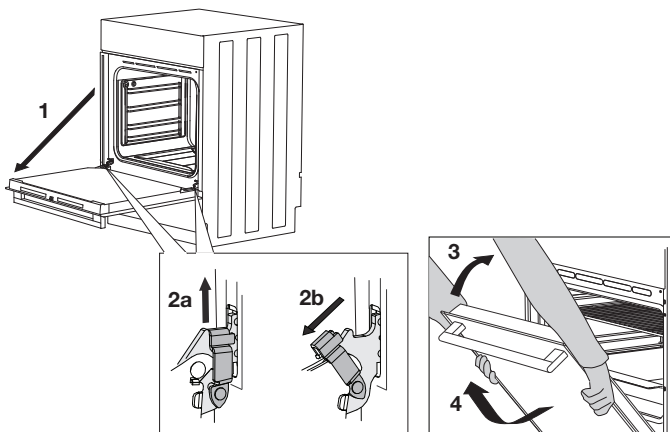


Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen



Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Heben Sie beide Verschlüsse leicht an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
3. Bei einem Winkel von 45° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) schließen Sie die Tür langsam.
4. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieren des Geräts.

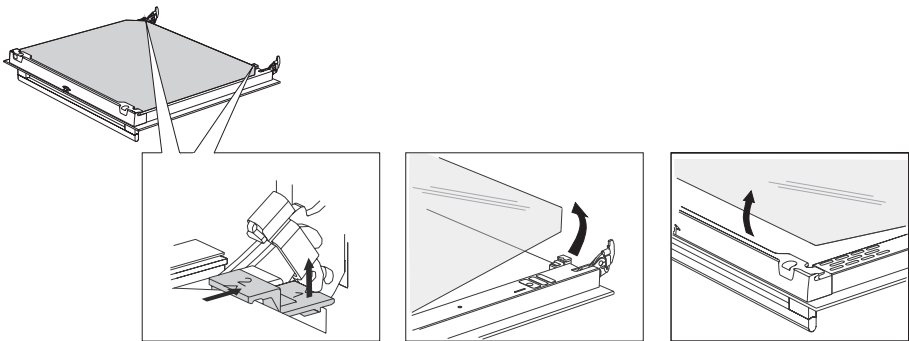


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

Es ist möglich, die Innenseiten des Ofentürglases zu reinigen. Dazu müssen Sie es jedoch aus der Tür entnehmen. Nehmen Sie zuerst die Ofentür heraus (siehe Kapitel „Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen“).

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



Um die Glasscheibe wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (Halbkreis) müssen zusammenpassen.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei dieser extrem hohen Temperatur verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse einmal pro Monat durchzuführen.



Achtung!

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen/Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Einschubführungen entfernen und reinigen“).
- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen, und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden. **Brandgefahr!**



Hinweis!

Der Ofenraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech unter Verwendung der Pyrolysefunktion reinigen möchten, erledigen Sie dies zuerst (der Ofenraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Schieben Sie immer nur ein Backblech in den Ofen. Anschließend kann der Ofenraum selbst gereinigt werden.



Achtung!

Reinigen Sie das Backblech aus Glas NICHT mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“.

Starten der Pyrolysefunktion

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Wenn Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, setzen Sie die Einschubführungen wieder ein. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch ab, und schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 in den Ofen.
3. Stellen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf „Pyrolysis“.
4. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf 275 °C.
Auf dem Display wird „Pyro“ angezeigt, sowie die verbleibende pyrolytische Reinigungsdauer.
5. Halten Sie die Starttaste/Stopptaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens zu starten.



Hinweis!

Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch verriegelt. Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.

6. Am Ende des Reinigungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.
7. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter auf „Aus“.
8. Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.

Ofenbeleuchtung austauschen



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

Die Glühlampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

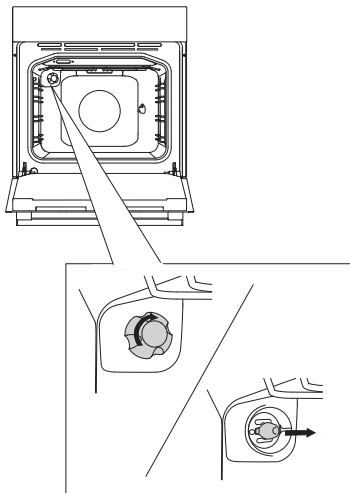


Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten.



Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.

1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.
2. Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung heraus.



Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus.

Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

Die Speise wird nicht gar.

- Überprüfen Sie, ob Sie die Zeitschaltung eingestellt und die „Starttaste“ gedrückt haben.
- Schließen Sie die Tür richtig.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Die Speise ist zerkocht oder nur halb gar.

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

Das Display wurde nach einem Stromausfall zurückgesetzt.

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

Im Ofen bildet sich Kondenswasser.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Das ist normal.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.

- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauern“.

- Das ist normal.

Auf dem Display wird ein Fehlercode angezeigt (E1, E2, E3 usw.)

- Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn der Fehler weiterhin auf dem Display angezeigt wird, rufen Sie einen Servicetechniker.

Ofen lagern und reparieren

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von Pelgrim.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:

- Die Modell-, Serien- und Artikelnummer/Index (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Eine klare Problembeschreibung

Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer.

Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

TABLE OF CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description	5
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	6

Operation

Control panel	7
Display	7
Initial use	8
Setting the current time	8
Explanation of the knobs and the keys	9
How to use the oven	12
Oven functions	14

Maintenance

Cleaning the appliance	17
Removing and cleaning the guide rails	17
Removal and installation of the oven door	18
Removal and installation of the oven door glass	19
The pyrolysis cleaning function	20
Replacing the oven light bulb	21

Solving problems

General	22
---------	----

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	24
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this Pelgrim oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the appliance, 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.



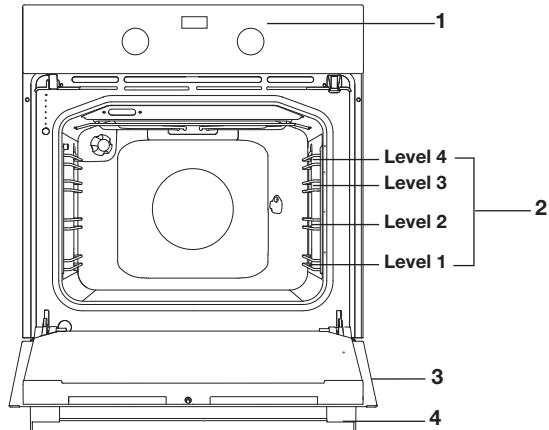
Register your appliance for warranty purposes

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

Description



1. Control panel
2. Oven levels
3. Oven door
4. Door 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.



Note: remove the guide rails / telescopic guide rails out of the oven if you are going to use the Pyrolysis function!

YOUR OVEN

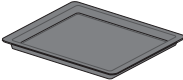

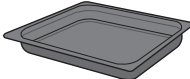
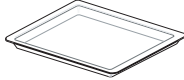
Accessories

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.



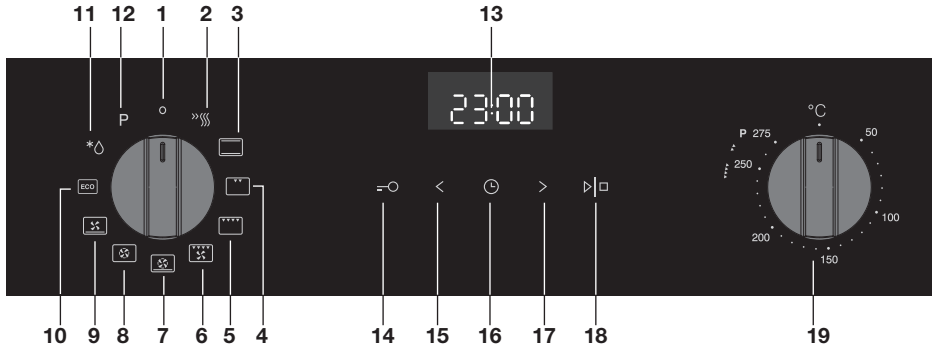
Note!

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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!• Suitable for pyrolysis cleaning.
	Glass baking tray; for microwave and oven use. <ul style="list-style-type: none">• NOT suitable for pyrolysis cleaning.
	Pyrolysis guide rails; only use these guide rails to clean an enamelled baking tray during pyrolysis (replace the guide rails / telescopic guide rails with these special pyrolysis guide rails). <ul style="list-style-type: none">• Please note: the high temperature during pyrolysis may cause the pyrolysis guide rails to discolour.

OPERATION

Control panel

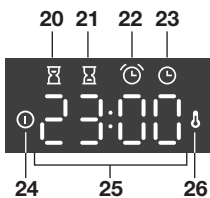


- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Function knob (in 'Off' position) | 11. Defrosting |
| 2. Fast preheat | 12. Pyrolysis |
| 3. Top heat + bottom heat | 13. Display |
| 4. Small grill | 14. Child lock key |
| 5. Large grill | 15. Decrease value key |
| 6. Grill with fan | 16. Timer key |
| 7. Hot air + bottom heat | 17. Increase value key |
| 8. Hot air | 18. Start key / Stop key |
| 9. Bottom heat with fan | 19. Temperature knob (in 'Off' position) |
| 10. ECO cooking | |



The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. A short acoustic signal will sound each time you touch a key during use.

Display



- | |
|--------------------------|
| 20. Cooking time symbol |
| 21. End time symbol |
| 22. Kitchen timer symbol |
| 23. Clock symbol |
| 24. Operation symbol |
| 25. Time |
| 26. Temperature symbol |

OPERATION

Initial use

- Remove the packaging materials from the appliance.
- Check the appliance for damage. Do not use the appliance if it is damaged, but contact your supplier.
- Remove the protective film.
- Clean the interior of the appliance and all the accessories with warm water and a dish detergent. Do not use any abrasive cleaners.
- The appliance will emit a strange smell when it is used for the first time; this is normal. Ventilate the room thoroughly during initial use.

Setting the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, you must set the current time.



1. Connect the appliance to the mains electricity.
The clock symbol appears and '12:00' will flash in the display.
2. Touch the value adjustment keys to set the current time.
3. Wait for the clock symbol to disappear.
The time is set.



You can set the values in the display faster by touching and holding the value adjustment keys.



You can always set the current time by touching the timer key several times to select the clock symbol. The time will flash in the display; touch the value adjustment keys to set the current time.

OPERATION

Explanation of the knobs and the keys

Function knob



Select a function

Turn this knob to select the desired function.

- See 'Oven functions' for more information.

Temperature knob



Select a temperature

Turn this knob to select the desired temperature.

- See 'Oven functions' for more information.



Note!

Turn the function knob and temperature knob to 'Off' position after each use.

Child lock key



Activate child lock

Touch and hold this key until you see 'LOC' in the display; child lock is activated.

- After a few seconds you will see the current time in the display.



Deactivate child lock

Touch and hold this key until you see the current time in the display; child lock is deactivated.



Child lock key + Timer key



Hide and show the current time

Touch and hold both keys simultaneously until you see 'OFF' in the display.

- After a few seconds you will only see the clock symbol in the display.



+







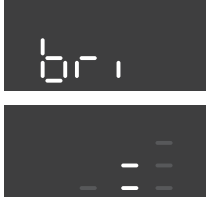


To show the current time, touch and hold both keys simultaneously again.





OPERATION

Value adjustment keys

	<p>Decrease value Touch or hold this key to decrease the blinking time in the display.</p>	
	<p>Increase value Touch or hold this key to increase the blinking time in the display.</p>	
	<p>Cancel a timer function Touch and hold both keys simultaneously to set the time to '00:00'.</p>	
	<p>Acoustic signal Touch and hold this key for 5 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"> 'Vol' appears in the display, followed by one, two or three bars. <p>Touch the value adjustment keys to choose one of the three volume levels.</p>	
	<p>Display contrast Touch and hold this key for 5 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"> 'bri' appears in the display, followed by one, two or three bars. <p>Touch the value adjustment keys to choose one of the three contrast levels.</p>	

Timer key

	<p>Current time Touch this key (several times) to select the current time function.</p> <ul style="list-style-type: none"> The clock symbol appears and the time will flash in the display. <p>Touch the value adjustment keys to set the current time.</p>	
---	---	--

OPERATION

Example of using a timer function



Be sure that the current time has been set correctly!



First, select a function and a temperature.

Current time: 12:00.

Baking/roasting time: 2 hours.

End of baking/roasting time: at 18:00.

The appliance automatically switches on at the calculated time (at 16:00) and switches off at the preset end time (at 18:00).



	<p>Cooking time Touch this key (several times) to select the cooking time function.</p> <ul style="list-style-type: none">The cooking time symbol appears and '00:00' will flash in the display. <p>Touch the value adjustment keys to set the cooking time.</p> <p>Now you can start the operation of the oven immediately or you can select the end time function.</p>	
	<p>End time Touch this key (several times) to select the end time function. This is only possible if a cooking time has been set.</p> <ul style="list-style-type: none">The end time symbol appears and the sum of the current time and cooking time will flash in the display. <p>Touch the value adjustment keys to set the end time.</p>	





Note!

By turning the function knob and temperature knob to 'Off' position, the cooking time and end time function are cancelled.

OPERATION

	<p>Kitchen timer Touch this key (several times) to select the kitchen timer function.</p> <ul style="list-style-type: none">The kitchen timer symbol appears and '00:00' will flash in the display. <p>Touch the value adjustment keys to set the cooking time.</p> <p>The kitchen timer operates independently of the oven; it does not start and/or stop the operation of the oven!</p>	
---	--	--

Start key / Stop key

	<p>Start Touch and hold this key to start the operation of the appliance.</p> <ul style="list-style-type: none">The display shows the selected temperature for a few seconds, followed by the cooking time/end time.
	<p>Stop Touch and hold this key after the end of a cooking process.</p> <ul style="list-style-type: none">The display will show the current time.The audible signal will stop.The fan will continue to run; this is normal.

How to use the oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the desired oven function.



You can always change the oven function or the temperature during a cooking process.



You can open the door during a cooking process to check the dish. The display will show 'door'. Close the door to continue the operation of the oven.



The oven lighting comes on when the oven starts the operation.

Select an oven function and temperature

- Turn the function knob to the desired function.
- Turn the temperature knob to the desired temperature.
 - If you select a function with 'small grill/large grill', you should turn the temperature knob to the grill position.

OPERATION

Select a timer function

3. Touch the timer key several times to select a timer function if preferred.



If you do not want to use a timer function, you can start the manual operation of the oven immediately.

Start the operation of the oven

4. Put the dish in the oven.
5. Touch and hold the start key to start the operation of the oven.
 - ▶ For most dishes you should first preheat the oven.
 - ▶ When the oven gets the correct temperature, the temperature symbol will disappear and you will hear an audible signal.
 - ▶ Wait for the temperature symbol in the display to disappear before putting the dish in the oven.



If no timer function is activated, the display shows the temperature symbol, the operation symbol and the cooking duration time (counting up).



If a cooking time has been set, the display shows the temperature symbol, the operation symbol and the cooking time (counting down).



If a cooking time and end time has been set, the display shows the end time symbol and the end time that has been programmed. When the oven starts automatically, the display shows the temperature symbol, the operation symbol and the cooking time (counting down).

Stop the operation of the oven

6. Touch and hold the stop key to stop the operation of the oven manually.





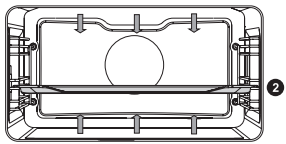

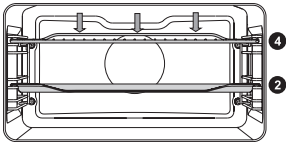

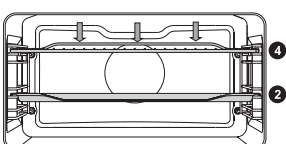
When a cooking time has been set, the oven will stop the operation automatically. The operation symbol is blinking and '00:00' is shown in the display. You will hear an audible signal. Touch any key; the audible signal will stop and the current time is shown in the display.

7. Turn the function knob and temperature knob to 'Off' position after each use.


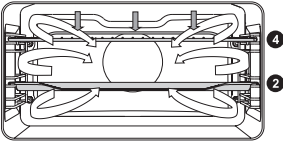

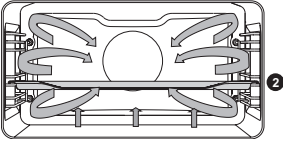

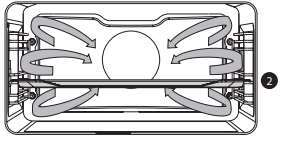

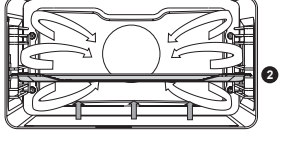
OPERATION

Oven functions


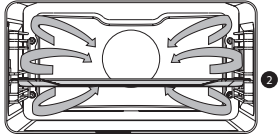


Consult the table to select the desired oven function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description	
	<p>Fast Preheat</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function is used to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. • This function is not appropriate for cooking food. • Suggested temperature: 160 °C. 	
	<p>Top + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by heating elements at the top and bottom of the oven cavity. • This function can be used for traditional baking and roasting. • Pastry or meat can only be baked/roasted at one height level (in one guide). • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Suggested temperature: 200 °C. • Preheating is recommended. 	
	<p>Small Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element. • This function can be used to grill open sandwiches, toast bread and grill sausages. • Place the oven rack at level 4 and the baking tray at level 2. • Suggested temperature: 240 °C. • The maximum permitted temperature is 240 °C. • Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element. • This function is used for dishes and baked items that need to be browned. • Place the oven rack at level 4 and the baking tray at level 2. • Suggested temperature: 240 °C. • The maximum permitted temperature is 240 °C. • Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	

OPERATION

Function	Description	
	<p>Large grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element and the heat is distributed by the fan. • This function is used to grill fish, meat and vegetables. • Place the oven rack at level 4 and the baking tray at level 2. • Suggested temperature: 170 °C. • Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Hot air + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • It is possible to bake on several levels simultaneously. • Suggested temperature: 200 °C. • Preheating is recommended. 	
	<p>Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • It is possible to bake on several levels simultaneously. • Suggested temperature: 180 °C. • Preheating is recommended. 	
	<p>Bottom Heat + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the bottom heating element in combination with the fan. • The heat circulates around the dish. • This function can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables. • Place the baking tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C. 	

OPERATION

Function	Description	
	<p>ECO cooking</p> <ul style="list-style-type: none">• In this mode, power consumption during the cooking process is optimized.• This mode is used for roasting meat and baking pastry.• Baking times may be longer.	
	<p>Defrosting</p> <ul style="list-style-type: none">• The air circulates with no heating elements activated. Only the fan will be activated.• This function can be used to slowly thaw frozen food.• Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.	
	<p>Pyrolysis</p> <ul style="list-style-type: none">• This function allows automatic cleaning of the oven cavity/interior using high temperature, which incinerates the fat residues and other impurities, reducing them to ashes.• See chapter 'The pyrolysis cleaning function' for more information.	

MAINTENANCE

Cleaning the appliance

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

- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap.
- 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.



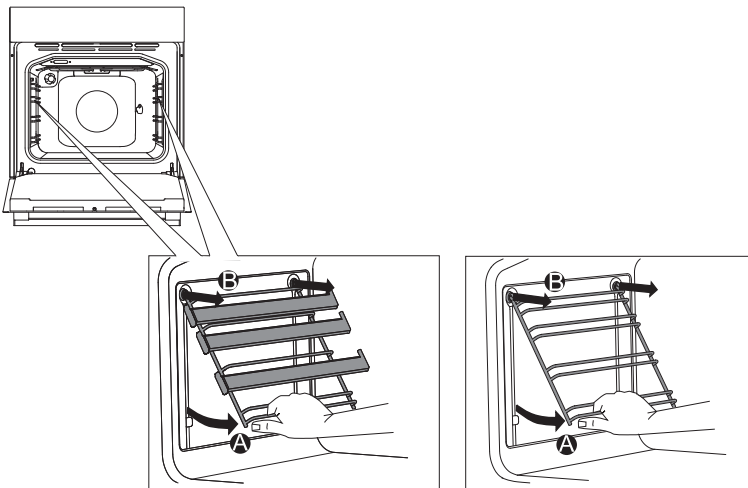
Important!

- Take care that no water enters the vents.
- Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- Always ensure that the seal of the door is 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.

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



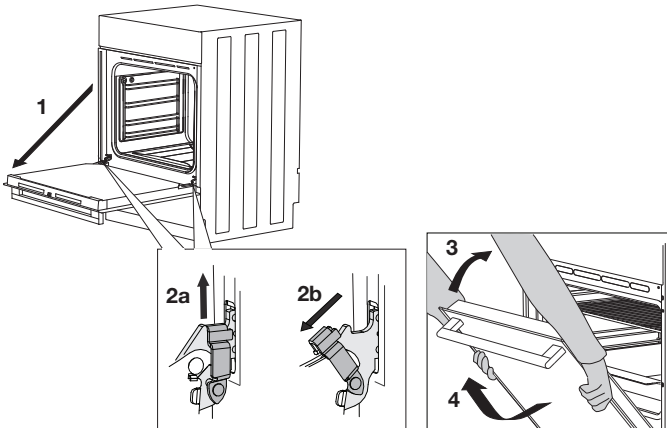
MAINTENANCE

Removal and installation of the oven door



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

1. First, open the door to the fully horizontal position.
2. Slightly lift both latches and tilt them towards the door.
3. Slowly close the door to the angle of 45° (relative to the closed door position).
4. Slightly lift the door and pull it out from both hinge slots on the appliance.

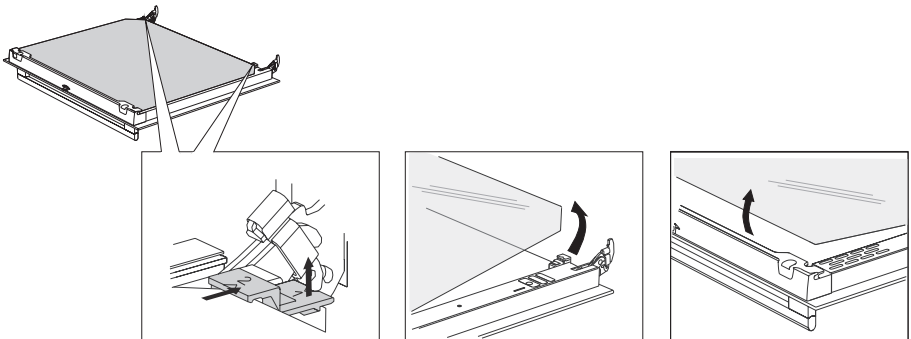


To replace the door, repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

Removal and installation of the oven door glass

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 'Removal and installation of 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.

The pyrolysis cleaning function

Instead of cleaning manually, you can clean the oven space or an enamelled baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature. During pyrolysis the oven space is heated to a very high temperature. Contaminants that are present incinerate at this high temperature and only ash remains.



With average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.



Caution!

- First, remove all accessories and guide rails / telescopic guide rails from the oven (see 'Removing and cleaning the guide rails').
- Then remove any remaining food from the oven space and wipe the space with a damp cloth. Chunks of food and fat may ignite during the pyrolysis process. **Fire hazard!**



Note!

The oven space and an enamelled baking tray cannot be cleaned at the same time using the pyrolysis function. If you want to clean an enamelled baking tray using pyrolysis, then do this first (the oven space can become dirty due to the cleaning of the baking tray). Insert one baking tray at a time. After that, the oven space can be cleaned.



Caution!

Do NOT clean the glass baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature.

Starting the Pyrolysis function

1. Make sure the oven space is completely empty and no chunks of food and fat are present!
2. If you want to clean an enamelled baking tray first, reinstall the guide rails. Wipe the baking tray with a damp cloth and slide the baking tray into the oven on level 2.
3. Turn the function knob to 'Pyrolysis'.
4. Turn the temperature knob to P 275 °C.
The display shows 'Pyro', along with the pyrolytic cleaning duration.
5. Touch and hold the start/stop key to start the operation of the oven.



Note!

After a certain period of time, the oven door will be automatically locked for your safety. An unpleasant smell may be emitted from the oven during the cleaning process.

MAINTENANCE

6. At the end of the cleaning process, you will hear an audible signal. Touch the timer key to stop the audible signal.
7. Turn the function knob and temperature knob to 'Off' position.
8. When the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth. Wipe the oven door and the adjacent surfaces in the gasket area. Do not rub the gasket.

Replacing the oven light bulb



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

The light bulb is a consumer item and therefore not covered by warranty.

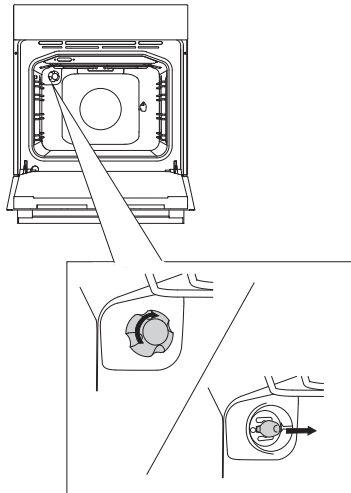


Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.



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

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



SOLVING PROBLEMS

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.

An error code is shown in the display (E1, E2, E3 etc.)

- Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. Then, reconnect it and set the current time. If the error is still shown in the display, contact a service technician.

SOLVING PROBLEMS

Storing and repairing the oven

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

Have the following information to hand when you call:

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

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

Disposal of the appliance and packaging

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

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (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 apparaat-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het apparaat.

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

Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum 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.

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

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

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

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.



795371

Pelgrim