



OVP716RVS  
OVP726RVS

Handleiding  
Oven

Notice d'utilisation  
Four

**Pelgrim**

---

NL Handleiding NL 3 - NL 41

FR Notice d'utilisation FR 3 - FR 41

#### Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails	6
Telescoopgeleider/Deurschakelaars	7
'Zachtsluitende' deur/Koelventilator	7
Bediening	8

## ***Eerste gebruik***

---

Eerste gebruik	10
----------------	----

## ***Gebruik***

---

De oven gebruiken	12
Ovenfunctie	14
Oveninstellingen	16
Kernthermometer	19
'Recepten' functie	22
De timer	25
Fase bakken	26
Starten met bakken/braden	27
Stoppen met bakken/braden	28
Favorieten functie	29
Aanvullende functies (extra's)	30
Algemene instellingen	32

## ***Reinigen***

---

Het toestel reinigen/De pyrolyse reinigingsfunctie	34
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	36
Demonteren ovendeur	36
Demonteren ovenruit	37
Ovenlamp vervangen	38

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	39
----------	----

## ***Uw oven en het milieu***

---

Afvoer van het apparaat en de verpakking	41
--	----

# UW OVEN

## Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



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

**Lees deze 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 toestel voor garantie!

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar\* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl).

## Wij horen graag uw mening!

Uit de reacties van onze klanten halen wij waardevolle tips die we kunnen gebruiken om de dingen die we goed doen te versterken.

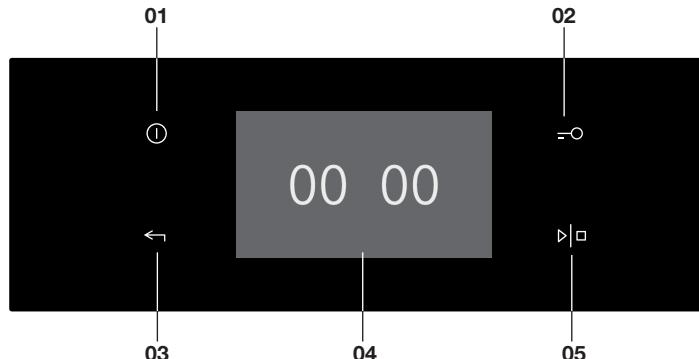
De dingen die niet helemaal naar tevredenheid zijn verlopen, kunnen we in de toekomst gaan verbeteren. Wij zijn daarom benieuwd wat u van uw toestel vindt. U kunt uw review invullen op [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl).



\*kijk voor de volledige garantievoorwaarden op [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl).

# UW OVEN

## *Bedieningspaneel*



1. Aan/uit
2. Kinderslot
3. 'Terug'-toets
  - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
  - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Aanraakscherm/display
5. Start/stop
  - Aanraken: START
  - Aanraken tijdens gebruik: STOP

### **Opmerking:**

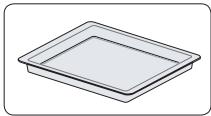
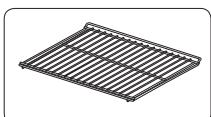
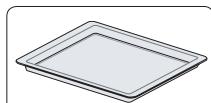
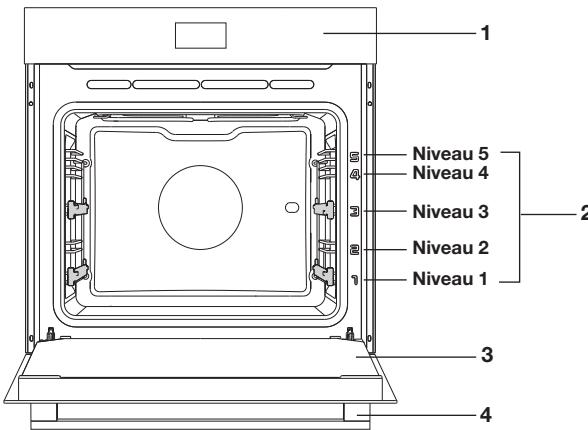
Raakt voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik een toets indrukt klinkt er een korte toon.

Schuif met een vinger over het aanraakscherm (touch screen) om door het menu te navigeren. Tip met een vinger op het scherm om de keuze te bevestigen.

# UW OVEN

## Beschrijving

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



### Het volgende toebehoren wordt bij uw oven geleverd:

- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.
- **Ovenrooster;** wordt gebruikt voor het grillen of om een pan of schaal met een gerecht op te plaatsen.
  - ▷ Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidssnok. Verwijder het rooster door het aan de voorkant iets op te tillen terwijl u deze uit de ovenruimte schuift.
- **Diepe bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats, om te grillen of om als vangschaal te gebruiken, de diepe bakplaat op het eerste niveau.
- **Pyrolyse geleiders;** alleen te gebruiken voor pyrolyse-reiniging. Indien u ook de bakplaat met pyrolyse wilt reinigen plaats dan deze geleiders. **Let op;** door de hoge temperatuur tijdens pyrolyse zullen de geleiders verkleuren.
- **Kernthermometer.**

## Geleiderails

- De oven heeft vier of vijf roosterniveaus, afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4/5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.

## **UW OVEN**

---

### ***Telescoopgeleider***

---

Afhankelijk van het model hebben één of twee inschuifniveaus een volledig uittrekbare telescoopgeleider.

Trek de telescoopgeleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster of de bakplaat. Schuif vervolgens de telescoopgeleider met ovenrooster of bakplaat in de ovenruimte.



Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

### ***Deurschakelaars***

---

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.

### ***'Zachtsluitende' deur***

---

Deze oven heeft een 'zachtsluitende' deur. Het dempt de beweging bij het sluiten van de deur vanaf een hoek van 75° en sluit de deur automatisch. Een lichte druk tegen de deur (vanaf een hoek van 15° ten opzichte van een gesloten deur) zorgt ervoor dat de deur vanzelf en zacht sluit.

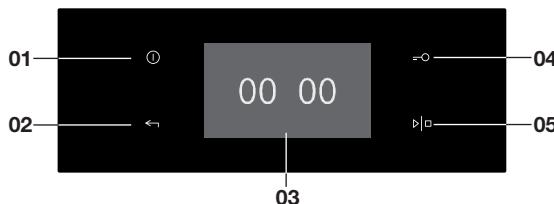
### ***Koelventilator***

---

- Deze oven is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

# UW OVEN

## Bediening



### Aan/Uit-toets (01)

- Schakel het toestel in of uit met de 'Aan/uittoets'.

### Terugtoets (02)

- Druk kort op deze toets om terug te keren naar het vorige menu.
- Druk lang op deze toets om terug te keren naar het hoofdmenu.

### Aanraakscherm (03)

- Veeg met een vinger naar links en rechts of naar boven en beneden over het aanraakscherm om door het menu te scrollen. Tip met een vinger op het scherm om een instelling te kiezen.



Tip op het aanraakscherm om vanuit de 'stand-by' stand (huidige tijd in de display) het gebruiksmenu (ovenfunctie's) te activeren. Als de oven 10 minuten niet wordt gebruikt schakelt deze automatisch uit.

### Kinderslottoets (04)

Houd de 'kinderslot'-toets minimaal 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie in te schakelen.

*De display toont: "Kinderslot actief".*

- Druk opnieuw minimaal 3 seconden op de 'kinderslot'-toets (04) om de kinderslotfunctie uit te schakelen.
- Als de kinderslotfunctie ingeschakeld is nadat u een van de 'timer' functies hebt ingeschakeld (zie: 'Timer'), zal de oven normaal werken, maar kunnen de instellingen niet aangepast worden.
- U kunt het kookproces alleen beëindigen door op de 'aan/uit'-toets te drukken.

## UW OVEN

---



Het kinderslot blijft actief, ook nadat de oven is uitgeschakeld.  
De oven kan dan alleen gebruikt worden als de kinderslotfunctie wordt uitgeschakeld.

### Start/stop-toets (05)

- Gebruik deze toets om een gekozen programma te starten of te beëindigen. Tevens wordt deze toets gebruikt om sommige instellingen te bevestigen.



**Opmerking:** Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

# EERSTE GEBRUIK

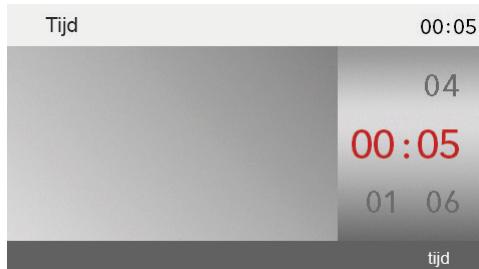
## Eerste gebruik

- Verwijder alle ‘losse’ onderdelen, accessoires en gebruiksvoorwerpen uit het toestel en reinig deze met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, enzovoorts.
- Wanneer het toestel de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen. Zorg voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als de oven (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de ‘Tijd’ en de ‘Taal’ instellen.

### Huidige tijd instellen



1. Veeg met een vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om door de tijd te scrollen.
2. Tip met een vinger op het scherm om de juiste tijd te kiezen.
3. Druk op de ‘Start/stop’ toets (05) om te bevestigen.  
*De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*

De oven werkt ook zonder dat de juiste tijd ingesteld is. Alleen werken dan de ‘Timer’ functies niet. De oven verspringt dan na een paar minuten naar de ‘Stand-by’ stand.

### Wijzigen van de tijd

- De tijd kan aangepast worden in de ‘Menu’ functie (zie hoofdstuk ‘Algemene instellingen’). De tijd kan alleen aangepast worden als er geen ‘Timer’ functie actief is.

# EERSTE GEBRUIK

## Taal instellen



Stel de gewenste taal in waarin de display teksten van de oven verschijnen.

*Standaard is de 'Engelse' taal geselecteerd.*

1. Veeg met een vinger naar links en rechts over het aanraakscherm om door het menu te scrollen. Tip met een vinger op 'Menu' om deze te selecteren.



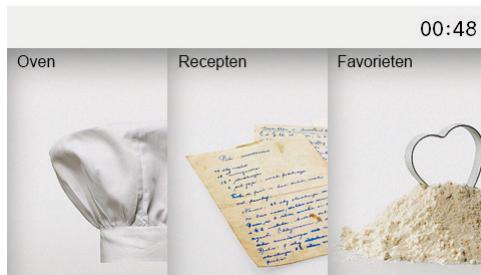
2. Tip op 'Taal' (Language).
3. Veeg met uw vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om door de verschillende talen te scrollen.
4. Tip met een vinger op het scherm om de juiste taal te kiezen.  
*De letters van de gekozen taal worden groter weergegeven.*
5. Ga naar het hoofdmenu door op de 'Terug' toets (3) te drukken.

# GEBRUIK

## *De oven gebruiken*

De oven beschikt over drie verschillende ovenfuncties, een ‘Extra’s’ functie en de functie ‘Menu’.

Veeg met een vinger naar links en rechts over het aanraakscherm om door de verschillende functies te scrollen.



### Oven functie

- Gebruik de ‘oven’ functie voor het bereiden van een willekeurig gerecht.
- Er zijn 10 verschillende ovenstanden te selecteren.
- Bij elke ovenstand kan een temperatuur en een bereidingsijd worden ingesteld.
- Tevens kunnen ‘extra’ standen zoals het inschakelen van de ovenverlichting, voorverwarmen, ‘Koken in stappen’ en de ‘Timer’ worden geselecteerd. Tip hiervoor op de bovenste balk van het aanraakscherm (naast de tijdsaanduiding).

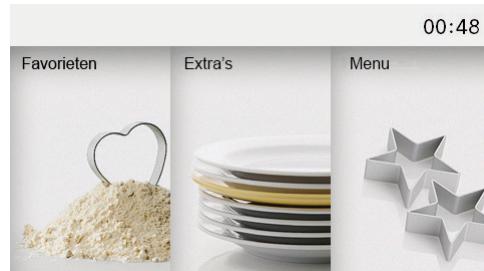
### Recepten functie

- Deze functie bevat diverse voorgeprogrammeerde recepten onderverdeeld in 12 categorieën.
- Door het selecteren van een van deze gerechten wordt automatisch het gewicht, de temperatuur en de bereidingsijd ingesteld. Deze automatisch instellingen zijn nog aan te passen (zie hoofdstuk ‘Recepten’ functie).

# GEBRUIK

## Favorieten functie

- In de 'Favorieten' functie kunnen eerder opgeslagen recepten opgeroepen en gebruikt worden.



## Extra's functie

- In deze functie kunnen 5 programma's worden geselecteerd:
  - ▷ Pyrolyse
  - ▷ Warmhoudfunctie
  - ▷ Ontdooien
  - ▷ Snel voorverwarmen
  - ▷ Bordenwarmfunctie

## Menu functie

- In de 'Menu' functie kunnen de volgende oveninstellingen worden aangepast:
  - ▷ Taal
  - ▷ Tijd
  - ▷ Display
  - ▷ Geluid
  - ▷ Overige instellingen

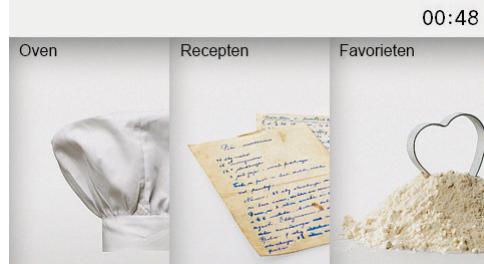
# GEBRUIK

## Ovenfunctie

Kies een ovenstand die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de tabel 'Oveninstellingen'.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uittoets' (01).
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tip met een vinger op het scherm om de 'Oven' functie te kiezen.

*De naam van de functie verschijnt bovenin de display.*



4. Veeg met een vinger naar boven en beneden over het aanraakscherm om de gewenste ovenstand (systeem) te kiezen.  
*De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*



5. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste temperatuur te kiezen.  
*De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*
6. Tip met een vinger op het 'zandloper' symbool op het aanraakscherm en stel een bereidingstijd in.  
*De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*
7. Kies eventueel aanvullende instellingen (zie: 'Extra instellingen').
8. Start de oven met de Start/stop-toets (05).

*De oventemperatuur en de bereidingstijd zijn zichtbaar in de display.*



# GEBRUIK

## Extra instellingen:

Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) op het aanraakscherm om de gewenste instelling te selecteren.



De volgende instellingen zijn te selecteren:



- **Ovenverlichting**

Tip met een vinger op het ‘lamp’ symbool op het aanraakscherm om de ovenverlichting in of uit te schakelen. De ovenverlichting gaat ook automatisch branden wanneer u de ovendeur opent of een ovenprogramma inschakelt. Nadat het bakken/braden is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden.



- **Voorverwarmen**

Selecteer ‘Voorverwarmen’ als de oven snel naar de gewenste temperatuur moet worden verwarming. De display toont: “De voorverwarmfase start.”

*Het symbool verschijnt in de display.*



- **Fase bakken;** (Zie hoofdstuk ‘Fase bakken’)



- **Eindtijd instellen;** alleen te selecteren als er een bereidingstijd is gekozen (zie hoofdstuk ‘De timer’).



- **Kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.

- ▷ De langst mogelijke wekkertijd is 10 uur.
- ▷ Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. Druk op en willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na ongeveer een minuut.

# GEBRUIK

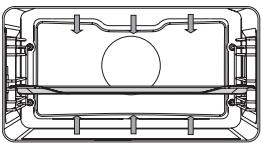
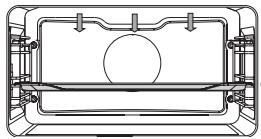
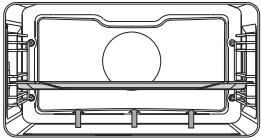
## Oveninstellingen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie.

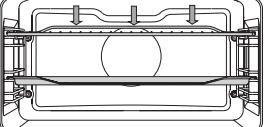
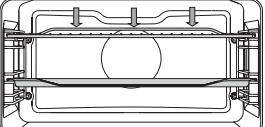
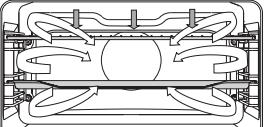
Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



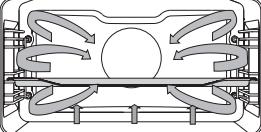
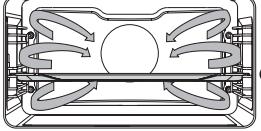
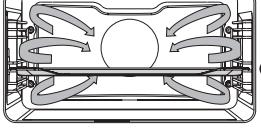
- Gebruik alleen glazen schalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 240 °C.**

Functie	Beschrijving	
	<b>Bovenwarmte + Onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Het gerecht wordt verwarmd door verwarmings-elementen boven en onder in de ovenruimte.</li><li>Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.</li><li>Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider).</li><li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li><li>Aanbevolen temperatuur: 200 °C.</li><li>Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li></ul>	 ②
	<b>Bovenwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.</li><li>Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten.</li><li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li><li>Aanbevolen temperatuur: 150 °C.</li></ul>	 ②
	<b>Onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li><li>Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben.</li><li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li><li>Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden.</li><li>Aanbevolen temperatuur: 160 °C.</li></ul>	 ②

# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement.</li> <li>Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijssjes.</li> <li>Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li><b>Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.</b></li> <li>Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Grote Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben.</li> <li>Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li><b>Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C.</b></li> <li>Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	
	<p><b>Grote grill + Ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten.</li> <li>Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 170 °C.</li> <li>Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> <li>Verwarm 5 minuten voor.</li> </ul>	

# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Hetelucht + Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</li> <li>Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 200 °C.</li> <li>Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd.</li> <li>Deze functie maakt gebruik van gelijkmataige verhitting en is ideaal voor bakken.</li> <li>Plaats de bakplaat op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> <li>Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>ECO Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.</li> <li>Plaats de bakplaat op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> <li>Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklaasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.</li> </ul>	

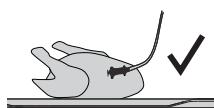
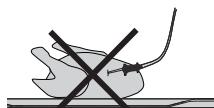
# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Onderwarmte + Ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator.</li> <li>De warmte circuleert langs het gerecht.</li> <li>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>Plaats de bakplaat op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Automatisch braden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement in de achterkant van de ovenruimte.</li> <li>Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.</li> <li>Plaats de bakplaat op niveau 2.</li> <li>Aanbevolen temperatuur: 180 °C.</li> </ul>	

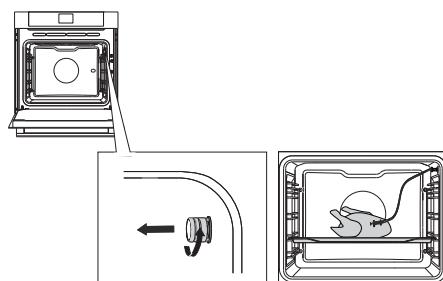
## Kernthermometer

### Braden met de kernthermometer

Stel voor braden met de kernthermometer de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De thermometer meet de kerntemperatuur van het gerecht.



- Verwijder het metalen afdekplaatje van het aansluitpunt (voorste bovenhoek van de rechter zijwand).
- Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting en steek de kernthermometer volledig in het gerecht (als er tijdinstellingen geactiveerd zijn, zullen zij uitgeschakeld worden).



# GEBRUIK

## 3. Kies een oveninstelling.



- De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven.
- Druk op de 'start/stop'-toets (05).
- Tijdens het kookproces verschijnt de oplopende temperatuur op de display (de gewenste kerntemperatuur kan bijgesteld worden tijdens het kookproces).
- Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld. De display toont de huidige tijd.



**Plaats altijd de volledige metalen voeler van de kernthermometer in het gerecht. Let op! Plaats na het kookproces altijd het metalen afdekplaatje terug op de aansluiting van de vleesthermometer.**

**Gebruik de vleesthermometer alleen voor toepassing in uw oven.**



**Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de vleesthermometer niet in aanraking komt met het verwarmingselement.**

**Na het kookproces is de vleesthermometer erg heet. Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**

# GEBRUIK

## Richtwaarden kerntemperatuur

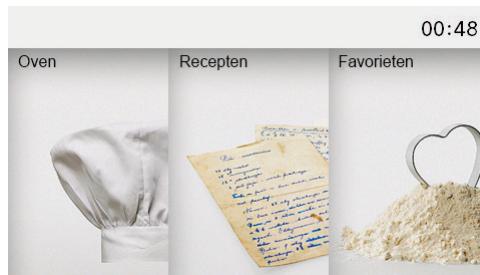
<b>Rundvlees</b>		
Runderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Kogelbiefstuk	doorbakken	85 - 90 °C
Gebraden rundvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookt rundvlees	doorbakken	90 °C
<b>Varkensvlees</b>		
Poot/bout	doorbakken	75 °C
Poot/bout	licht rosé	65 - 68 °C
Varkensrug	licht rosé	65 - 70 °C
Varkensschouder	doorbakken	75 °C
Varkensbuik/gevuld	doorbakken	75 - 80 °C
Varkensbuik/buikvlees	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenssachterpoot gebakken	doorbakken	80 - 85 °C
Varkenspoot	doorbakken	80 - 85 °C
Gekookte ham	zeer mals	64 - 68 °C
Casseler ribbetjes	doorbakken	65 °C
Ham in brooddeeg		65 - 68 °C
<b>Kalfsvlees</b>		
Kalfsrug	licht rosé	58 - 65 °C
Kalfspoot/Kalfsbout	doorbakken	78 °C
Gebakken nieren	doorbakken	75 - 80 °C
Gebraden kalfsvlees/Schouder	doorbakken	75 - 80 °C
Kalfsbout	doorbakken	75 - 78 °C
<b>Schapenvlees</b>		
Schapenrug	rosé	65 - 70 °C
Schapenrug	doorbakken	80 °C
Schapenpoot	rosé	70 - 75 °C
Schapenbout		82 - 85 °C
<b>Lamsvlees</b>		
Lamsbout	rosé	60 - 62 °C
Lamsbout	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsrug	rosé	54 - 58 °C
Lamsrug	doorbakken	68 - 75 °C
Lamsschouder	doorbakken	78 - 85 °C
<b>Gevogelte</b>		
Haantjes	doorbakken	85 °C
Gans/Eend	doorbakken	90 - 92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 - 85 °C
<b>Pasteitjes e.d.</b>		
Pasteitjes		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
<b>Vis</b>		
Zalm	zacht	60 °C
Vis filet		62 - 65 °C
Hele vis		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

# GEBRUIK

## **'Recepten' functie**

Met de 'Recepten' functie kunt u bakken en braden door het kiezen van een gerecht uit een lijst voorgeprogrammeerde gerechten. De gerechten zijn onderverdeeld in het soort gerecht (vlees, vis etc.). Kies eerst het soort gerecht en daarna uit de beschikbare lijst het gerecht zelf.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uittoets' (01).
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tip met een vinger op het aanraakscherm om de 'Recepten' functie te kiezen.



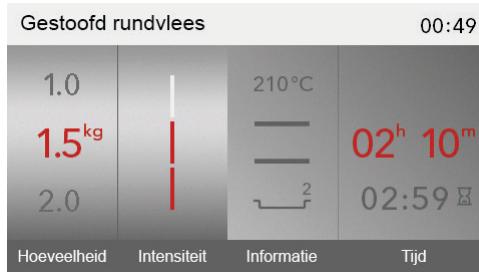
4. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om het soort gerecht te kiezen en tip met een vinger op het scherm om het te selecteren.



5. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om het gewenste gerecht te kiezen en tip met een vinger op het scherm om het te selecteren.

# GEBRUIK

6. De standaard waarden verschijnen in het rood op de display:
- De hoeveelheid;
  - De bruiningsgraad (intensiteit);
  - De bereidingstijd (Tijd), de eindtijd wordt weergegeven in het grijs.



De standaard waarden kunnen indien gewenst aangepast worden.  
Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste waarde aan te passen.

## Extra instellingen:

Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsanduiding) van het aanraakscherm om de extra instelling op te roepen.



De te selecteren extra instellingen zijn afhankelijk van het gekozen gerecht.



## • Ovenverlichting

Tip met een vinger op het 'lamp' symbool op het aanraakscherm om de ovenverlichting in- of uit te schakelen. De ovenverlichting gaat ook automatisch branden wanneer u de ovendeur opent of een ovenprogramma inschakelt. Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden.



- **Beschrijving van het geselecteerde gerecht** (beschrijving, ingrediënten en informatie).



- **Fase bakken** (zie hoofdstuk 'Fase bakken').



- **Eindtijd instellen** (de bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen gerecht).



- **Kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.

- ▷ De langst mogelijke wekkertijd is 10 uur.
- ▷ Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. Druk op en willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na ongeveer een minuut.

## Voorverwarmen (afhankelijk van het gekozen gerecht)



- Bij bepaalde gerechten in de 'Recepten'-functie moet de oven eerst voorverwarmd worden. Na het kiezen van het gerecht geeft de display dan een waarschuwing weer: "*Programma inclusief voorwarmfunctie*".
- Tip op het scherm om verder te gaan in het menu.

Als de oven voorverwarmd is klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op het display: "*De oven is voorverwarmd*".

*Plaats uw gerecht in de oven*". Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen. Wanneer de voorwarmfunctie is ingesteld, kan de uitgestelde startfunctie niet gebruikt worden.

## De timer

De ‘Timer’ kan alleen in de ‘Oven’ functie geselecteerd worden. Met de ‘Timer’ kan de oven automatisch op een ingestelde tijd in- en uitschakelen. Stel hiervoor een bereidingstijd (hoe lang de oven ingeschakeld moet zijn) en een eindtijd (wanneer de oven uitgeschakeld moet worden) in. **De eindtijd is alleen voor dezelfde dag in te stellen.**



### Bereidingstijd instellen

1. Tip met een vinger op het ‘zandloper’ symbool.
2. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste bereidingstijd te kiezen.

### Eindtijd instellen

- Let op:** controleer eerst of de huidige tijd goed is ingesteld!
1. Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanwijding) van het aanraakscherm.
  2. Tip met een vinger op het ‘zandloper’ symbool.
  3. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste eindtijd te kiezen.

### Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00;
  - Tijd van bakken;braden: 2 uur;
  - Eind van het bakken;braden: om 18:00 u.
1. Stel eerst de *bereidingstijd* in (2 uur).
  2. Stel de gekozen *eindtijd* in (18:00).
  3. Druk op de ‘start/stop’-toets (05) om de oven automatisch te laten in- en uitschakelen.

# GEBRUIK

De oven schakelt automatisch in op de berekende tijd (om 16:00) en schakelt uit op de ingestelde eindtijd (om 18:00). In de display verschijnt: “**Uitgestelde bereidingstijd. De bereiding start om 16:00**”. Als de oven uitschakelt klinkt er een signaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na 1 minuut.



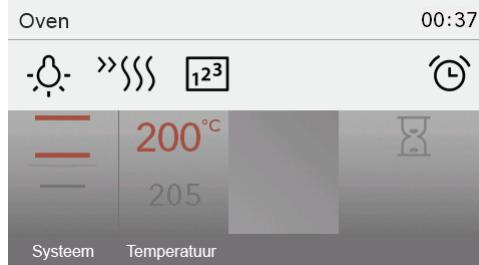
**Na een paar minuten schakelt de oven naar de ‘Stand-by’ stand.**

**De huidige tijd verschijnt in de display**

In de display verschijnt de ingestelde bereidingstijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op ‘0’.*

## Fase bakken

- Vanuit de ovenfunctie kan de functie ‘Fase bakken’ gekozen worden. Met deze functie kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar in een en hetzelfde kookproces combineren.
  - Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.
1. Tip met een vinger op het scherm om de ‘Oven’ functie te selecteren.
  2. Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanwijding) van het aanraakscherm om de ‘Extra instelling’ op te roepen.
  3. Tip met een vinger op het ‘Fase bakken’ symbool.



# GEBRUIK

4. Tip op de gewenste stap om deze te selecteren. Tip opnieuw op de geselecteerd stap om de instellingen aan te passen Het ovensysteem, temperatuur en bereidingstijd zijn aan te passen. Druk op de 'start/stop'-toets (05) om de instelling per stap te bevestigen.



5. Door opnieuw op de 'start/stop'-toets (05) te drukken, begint de oven te werken volgens stap 1 (geselecteerde stap wordt in rood weergegeven). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende stap geactiveerd, d.w.z. stap 2, en later stap 3, als u deze gekozen zou hebben.



Verwijder een stap door op de bovenste balk te tippen en vervolgens het 'kruis' teken te selecteren. Een stap kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.

## Starten met bakken/braden

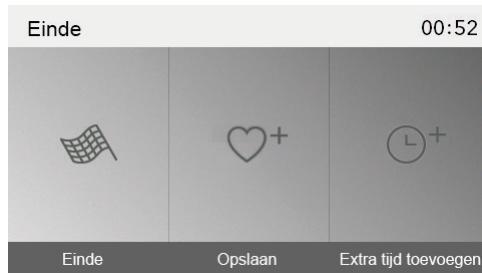
Voordat het bakken/braden begint, knippert de 'start/stop'-toets (05).

- Met kort aanraken van de 'start/stop'-toets (05) start u het bakken/braden.
- Tip met een vinger op het aanraakscherm om de instellingen tijdens het bakken/braden te wijzigen (temperatuur, bereidingstijd en koken stap voor stap).
- Druk op de 'Start/stop' toets (05) om instellingen te wijzigen of om het bakken/braden te stoppen. Op het display verschijnt: **"Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?"** Kies het 'vinkje' om te stoppen of het 'kruisje' om door te gaan.

# GEBRUIK

## Stoppen met bakken/braden

1. Aan het einde van het bakken/braden verschijnt er "Einde" in de display.



2. Tip met een vinger op een van de volgende symbolen op het aanraakscherm:



### Einde

- Door deze optie te kiezen stopt u het bakken/braden. De display toont het basismenu.



### Opslaan

- Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze later weer gebruiken.



### Extra tijd toevoegen

- Door deze optie te kiezen kunt u de baktijd verlengen.



De koelventilator stopt aan het einde van het kookproces. Als u het gerecht in de oven laat staan kan er condensvorming optreden. Schakel dan de ovenverlichting in; hierdoor gaat ook de koelventilator draaien waardoor condensvorming wordt voorkomen.

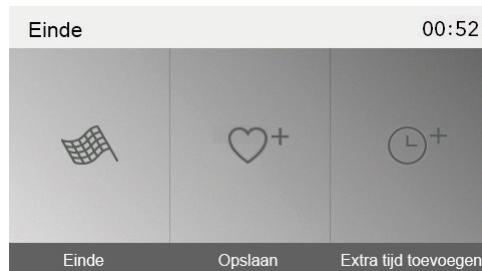
# GEBRUIK

## Favorieten functie

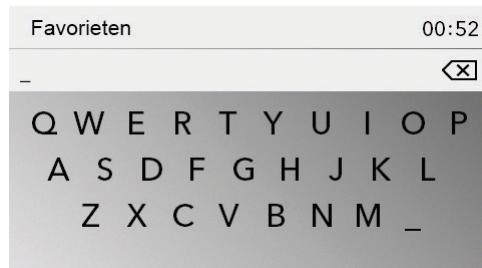
Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen (het recept) opslaan in het geheugen van de oven en ze later weer gebruiken.

### Opslaan van recepten

1. Tip aan het eind van het bereidingsproces met een vinger op het 'Opslaan' symbool.



2. Geef het recept een naam door de betreffende letters te selecteren.  
Tip met een vinger op de gewenste letter; tip het pijltje als u een foutief gekozen letter wilt wissen.



3. Druk op de 'Start/stop' toets (05) om het recept op te slaan.



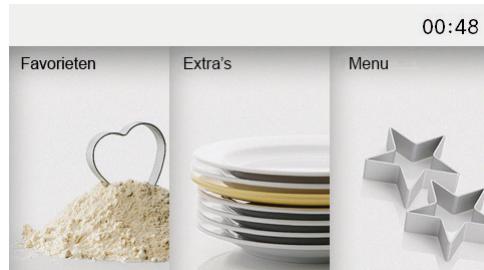
### Oproepen van opgeslagen recepten

U kunt uw favoriete recepten die zijn opgeslagen in het geheugen altijd oproepen door de 'Favorieten' functie te kiezen.

# GEBRUIK

## Aanvullende functies (extra's)

Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op de Extra's functie.



*Het Extra's menu wordt geopend.*



### Pyrolyse reinigen

Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen (460 °C) waardoor vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan.

- Als pyrolyse reinigen voltooid is en de oven volledig is afgekoeld, hoeft u alleen de binnenkant schoon te vegen met een vochtige doek (zie het hoofdstuk 'Reinigen').

### Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.

- U kunt zelf de tijdsduur en temperatuur van het warmhouden bepalen.

## **Ontdooien**

Bij de ontdoofunctie zorgt de ventilator voor circulatie van de lucht.

Er zijn geen verwarmingselementen ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooen van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstrekken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevriezing aan elkaar vast zitten.

## **Snel voorverwarmen**

Gebruik 'snel voorverwarmen' wanneer u de oven snel wilt voorverwarmen. Deze stand is niet geschikt voor het koken van voedsel.

- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het verwarmen klaar en is de oven gereed voor bakken/braden in elke gekozen functie.

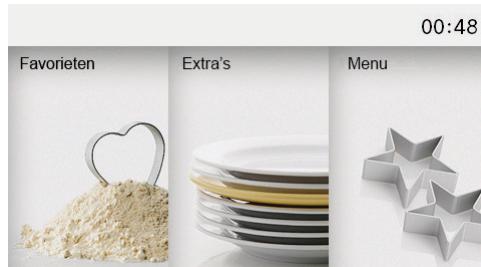
## **Bordenwarmfunctie**

Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.

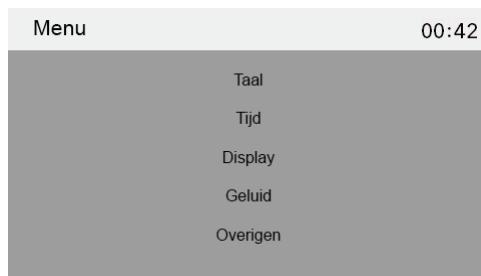
- U kunt zelf de tijdsduur en temperatuur van het bordenwarmen bepalen.

## ***Algemene instellingen***

1. Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op de 'Menu' functie.



*Geselecteerde woorden worden groter weergegeven.*



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Taal
- Tijd
- Display
- Geluid
- Overigen

2. Veeg met een vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om de gewenste instelling te kiezen.

### **Taal**

Stel in dit menu de taal in waarin u de berichten op de display wilt zien.

## Tijd

- Stel de juiste tijd in wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest.
- Stel eerst de dagtijd in en vervolgens aan welke weergave van de klok u de voorkeur geeft: digitaal of traditioneel.

## Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid;  
*stel de helderheid van de achtergrond van de display in (laag, midden of hoog).*
- Nacht instelling;  
*stel de periode in waarin u de achtergrond van de display op de laagste helderheid wilt laten schakelen (als de helderheid al op de laagste stand staat geeft dit geen verschil).*

## Geluid

- In dit menu kan het geluidsvolume van de toetsbediening en de tijdsduur van het ‘alarm’-signaal ingesteld worden.
- Het geluidsvolume kan alleen aangepast worden als de ‘Timer’ niet in gebruik is (de display toont de dagtijd).

## Overigen

- Uitschakelen ovenverlichting (handmatig of automatisch)
- Stand-by inschakelen (handmatig of automatisch)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)



Bij een stroomstoring of wanneer het apparaat wordt losgekoppeld van de netspanning, blijven alle persoonlijke instellingen opgeslagen.

# REINIGEN

---

## *Het toestel reinigen*

---

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
  - 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.
- 
- **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.**



## *De Pyrolyse reinigingsfunctie*

---

Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de Pyrolyse-functie eenmaal per maand te gebruiken.

Veeg de oven en de accessoires in de oven die gereinigd moeten worden, af met een vochtige doek! Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**

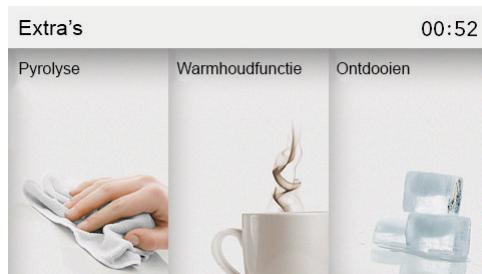


**Verwijder voor het gebruik van de pyrolyse reinigingsfunctie alle accessoires en de inschuifgeleiders uit de ovenruimte! Indien ook de bakplaat gereinigd moet worden plaats dan eerst de pyrolyse geleiders.**

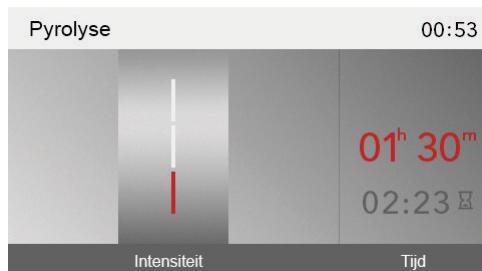
# REINIGEN

## Het gebruiken van de Pyrolyse-functie

1. Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op 'Extra's'.



2. Tip met een vinger op 'Pyrolyse' op het aanraakscherm.



3. Kies de gewenste reinigingsintensiteit:

- ▷ Basis: ongeveer 90 minuten
- ▷ Gemiddeld: ongeveer 120 minuten
- ▷ Maximum: ongeveer 150 minuten



Alleen de reinigingsintensiteit kan worden gekozen. De tijd staat vast en hangt af van de gekozen reinigingsintensiteit.

- 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.
- De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.
- Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Vegg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.



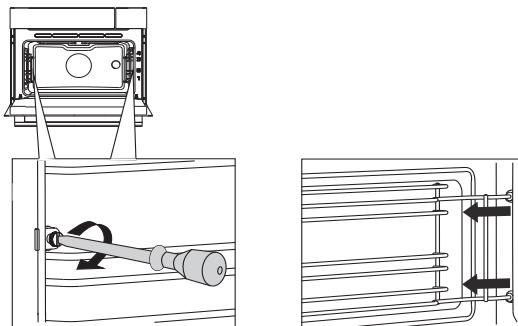
**Let op:** Open niet de deur tijdens gebruik van het pyrolyse reinigingsprogramma. **U kunt zich branden aan de hete delen!**

## REINIGEN

### *Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen*

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

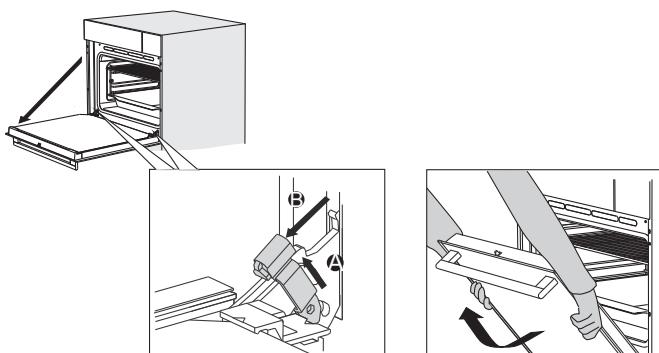
- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand.



### *Demonteren ovendeur*

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Trek aan beide zijden de borgpin iets omhoog (A) en kantel deze vervolgens helemaal naar voren (B).
3. Sluit nu langzaam de deur totdat u enige weerstand voelt.
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.

Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.



## REINIGEN

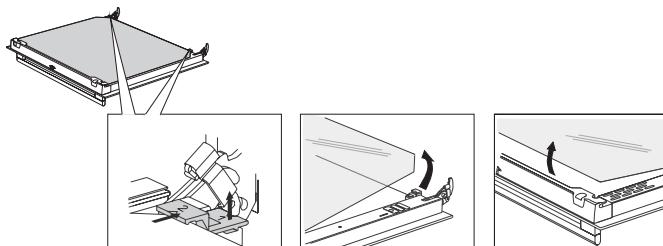


Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen.  
Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

### Demonteren ovenruit

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

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



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug. De markeringen op de ovendeur en het glas (een halve cirkel) moeten samenvallen.

## REINIGEN

### Ovenlamp vervangen



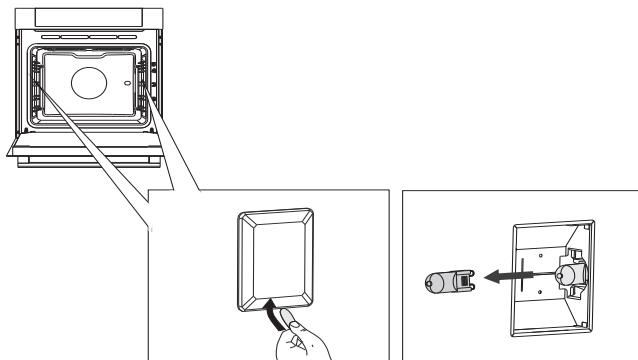
**De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.**

De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de bakplaat, het ovenrooster en de inschuifgeleiders.



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

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit dehouder te klappen en deze te verwijderen.  
*Pas op dat u het email niet beschadigt.*
2. Trek de halogeen lamp uit de fitting.



**Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

# PROBLEMEN OPLOSSSEN

## Algemeen

Raadpleeg onderstaande tabel als er problemen zijn met uw oven.

Mochten de problemen niet verholpen kunnen worden neem dan contact op met de klantenservice.

### Voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

### Het voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

### De sensoren reageren niet; het display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

### Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van het display.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- 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 de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

### Er weerkaatst licht bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

# PROBLEMEN OPLOSSSEN

**Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.**

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

**De hoofdzekering slaat regelmatig uit.**

- Raadpleeg een servicemonteur.

**Het display geeft de foutcode ERRXX ...**

\* XX geeft het nummer van de fout weer

- Er zit een storing in de elektronische module. 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.

**De oven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

**Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:**

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



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

# UW OVEN EN HET MILIEU

## 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
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

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



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

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

## Verklaring van overeenstemming



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



# SOMMAIRE

---

## *Votre four*

---

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins en fil d'inox	6
Gardin télescopique	7
Interruuteurs de la porte du four	7
Porte à « fermeture douce » / Ventilateur de refroidissement	7
Commande	8

## *Première utilisation*

---

Première utilisation	10
----------------------	----

## *Utilisation*

---

Utilisation du four	12
Fonction four	14
Réglages du four	16
Sonde à viande	19
Fonction « Recettes automatiques »	22
La minuterie	25
Étape cuisson	26
Démarrage de la cuisson/du rôtissage	27
Arrêt de la cuisson/du rôtissage	28
Fonction mes favoris	29
Fonctions complémentaires (extras)	30
Paramètres généraux	32

## *Nettoyage*

---

Nettoyage du four	34
La fonction de nettoyage par pyrolyse	34
Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox	36
Démontage de la porte de four	36
Démontage de la vitre de four	37
Remplacement de l'ampoule du four	38

## *Diagnostic des pannes*

---

Généralités	39
-------------	----

## *Votre four et l'environnement*

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	41
---	----

# VOTRE FOUR

## *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. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

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



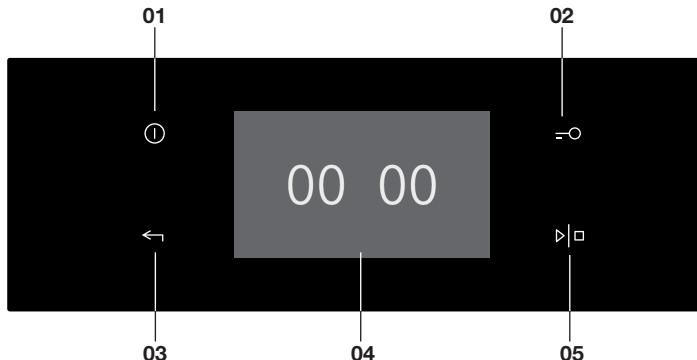
**Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



1. Marche/arrêt
2. Sécurité enfants
3. Touche « Retour »
  - Appui bref : retour au niveau de menu précédent
  - Appui long : retour au menu démarrage
4. Écran tactile/affichage
5. Démarrage/arrêt
  - Appuyer sur : DÉMARRAGE
  - Pendant l'utilisation, appuyer sur : ARRÊT

### Remarque :

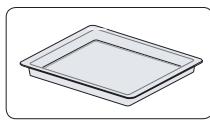
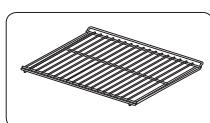
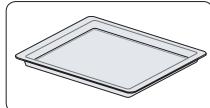
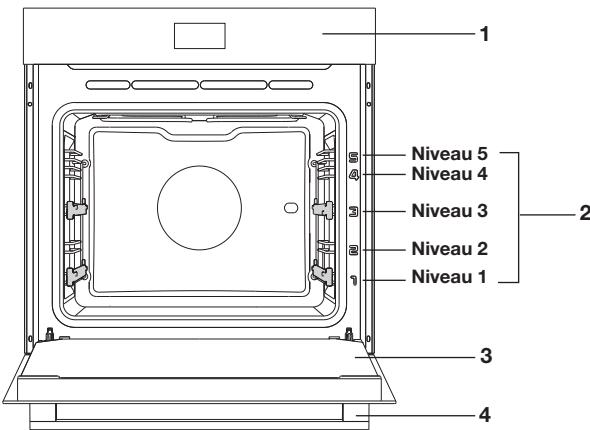
Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit.

Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour naviguer dans le menu.  
Effleurez l'écran du doigt pour valider la sélection.

# VOTRE FOUR

## Description

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



### Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

- **Plaque à pâtisserie** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.
- **Grille de four** ; est surtout utilisée pour griller.  
Elle peut aussi servir de support à une poêle, casserole ou un plat.
  - ▷ La grille de four est dotée d'un cran de sécurité.  
Retirez la grille en la soulevant légèrement sur le devant tout en la tirant.
- **Plaque à pâtisserie profonde** ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries humides. Elle sert aussi de plateau ramasse-gouttes. Insérez la plaque à pâtisserie profonde au niveau 1 pour griller ou l'utiliser comme plateau ramasse-gouttes.
- **Gradins à pyrolyse** ; à utiliser uniquement pour le nettoyage par pyrolyse. Si vous souhaitez également nettoyer la lèchefrite par pyrolyse, veuillez installer ces gradins. **Attention** ; en raison de la température élevée pendant la pyrolyse, les gradins changeront de couleur.
- **Sonde à viande.**

## Gradins

- Le four est équipé de quatre ou cinq niveaux de grille selon le modèle. Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4/5 sont utilisés principalement pour la fonction gril.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins.

# VOTRE FOUR

---

## ***Gradin télescopique***

---

Selon le modèle, un ou deux niveaux de grille sont dotés d'un gradin télescopique rétractable complètement extensible.

Pour commencer, tirez sur le gradin télescopique et déposez la grille de four ou la lèchefrite. Ensuite, poussez-le dans le four.



Ne fermez la porte du four que lorsque le gradin télescopique est complètement replié.

## ***Interrupteurs de la porte du four***

---

- Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.

## ***Porte à « fermeture douce »***

---

Ce four est doté d'une porte à « fermeture douce ». Le mouvement de fermeture de la porte est amorti à partir d'un angle de 75° et la porte se ferme automatiquement. Une légère pression contre la porte (à partir d'un angle de 15° par rapport à la porte fermée) entraîne la fermeture automatique et en douceur de la porte.

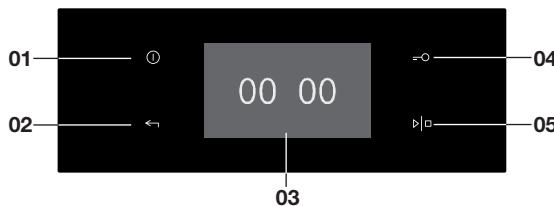
## ***Ventilateur de refroidissement***

---

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

# VOTRE FOUR

## Commande



### Touche Marche/Arrêt (01)

- Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le four.

### Touche Retour (02)

- Appuyez brièvement sur cette touche pour retourner au menu précédent. Maintenez votre doigt sur cette touche pour retourner au menu principal.

### Écran tactile (03)

- Faites glisser un doigt vers la gauche et la droite ou vers le haut et le bas sur l'écran tactile pour parcourir le menu. Effleurez l'écran du doigt pour sélectionner un réglage.



Effleurez l'écran tactile du doigt pour activer le menu d'utilisation (fonctions du four) à partir du mode « veille » (heure actuelle affichée). Si le four n'est pas utilisé dans les 10 minutes, il s'éteint automatiquement.

### Sécurité enfants (04)

Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche « Sécurité enfants » (04) pour activer la sécurité enfants.

*L'affichage indique : « Sécurité enfants activée »*

- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant au moins 3 secondes sur la même touche (04).
- Si vous activez la fonction « Sécurité enfants » après avoir activé une des fonctions de la « minuterie » (voir « La minuterie »), le four fonctionnera normalement, mais vous ne pourrez pas modifier les réglages.
- Vous ne pouvez mettre fin au processus de cuisson qu'en appuyant sur la touche « Marche/arrêt ».

## VOTRE FOUR



La sécurité enfants reste active, même lorsque le four est éteint.  
Il n'est alors possible d'utiliser le four qu'en désactivant la fonction  
« Sécurité enfants ».

### Touche Démarrage/arrêt (05)

- Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter un programme sélectionné. Cette touche sert aussi à valider certains réglages.



**Remarque :** Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore retentit.

# PREMIÈRE UTILISATION

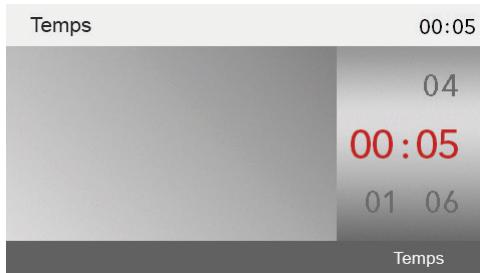
## Première utilisation

- Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent normal. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez régler le « Temps » et la « Langue ».

## Réglage de l'heure actuelle



1. Faites glisser un doigt vers le haut ou le bas sur l'écran tactile pour parcourir l'heure.
2. Effleurez l'écran du doigt pour sélectionner l'heure exacte.
3. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour valider.  
*Le réglage sélectionné s'affiche en rouge.*

Le four fonctionne même si l'heure exacte n'a pas été réglée. Ce n'est pas le cas des fonctions de la « Minuterie ». Après quelques minutes, le four passe en mode « veille ».

## Modification de l'heure

- Il est possible de modifier l'heure dans la fonction « Menu » (voir le chapitre « Paramètres généraux »). L'heure ne peut être modifiée que si aucune fonction de « Minuterie » n'est active.

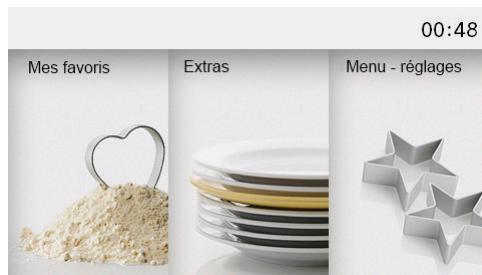
# PREMIÈRE UTILISATION

## Réglage de la langue



Réglez la langue dans laquelle les textes de l'affichage doivent apparaître.  
*La langue par défaut est l'« anglais ».*

1. Faites glisser un doigt vers la gauche et la droite sur l'écran tactile pour parcourir le menu. Effleurez « Menu » du doigt pour sélectionner celui-ci.



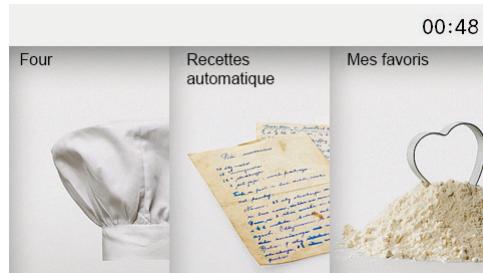
2. Effleurez « Langue » du doigt (Language).
3. Faites glisser un doigt vers le haut ou le bas sur l'écran tactile pour parcourir les différentes langues.
4. Effleurez l'écran du doigt pour sélectionner la langue souhaitée.  
*La taille des lettres de la langue sélectionnée augmente.*
5. Allez au menu principal en appuyant sur la touche « Retour » (3).

# UTILISATION

## *Utilisation du four*

Le four est doté de trois fonctions de four différentes, d'une fonction « Extras » et de la fonction « Menu - réglages ».

Faites glisser un doigt vers la gauche et la droite sur l'écran tactile pour parcourir les fonctions.



### **Fonction Four**

- Utilisez la fonction « four » pour préparer un plat au choix.
- Vous pouvez sélectionner 10 modes différents.
- Il est possible de régler une température et une durée de cuisson pour chaque mode.
- Des fonctions complémentaires (« extras »), comme l'allumage de l'éclairage du four, le préchauffage, la « Cuisson par étapes » et la « Minuterie » peuvent être sélectionnées. Effleurez pour ce faire la barre supérieure de l'écran tactile du doigt (à côté de l'indication de temps).

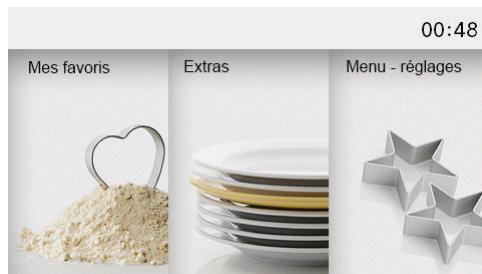
### **Fonction Recettes automatiques**

- Cette fonction propose différentes recettes préprogrammées réparties en 12 catégories.
- La sélection d'un plat entraîne le réglage automatique du poids, de la température et de la durée de cuisson. Il est possible de modifier ces réglages automatiques (voir le chapitre « Fonction Recettes automatiques »).

# UTILISATION

## Fonction Mes favoris

- La fonction « Mes favoris » permet de rappeler des recettes sauvegardées en vue de leur utilisation.



## Fonction Extras

- Cette fonction permet de sélectionner 5 programmes :
  - ▷ Pyrolyse
  - ▷ Maintien au chaud
  - ▷ Décongeler
  - ▷ Préchauffage rapide
  - ▷ Chauffer les assiettes

## Fonction Menu - réglages

- La fonction « Menu - réglages » permet de modifier les réglages suivants :
  - ▷ Langue
  - ▷ Heure
  - ▷ Affichage
  - ▷ Son
  - ▷ Autres réglages

# UTILISATION

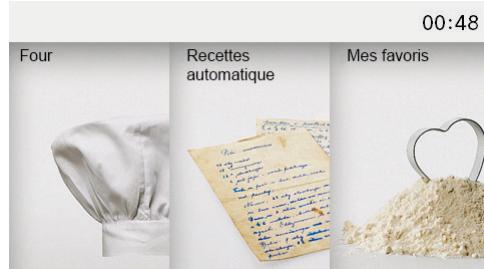
## Fonction Four

Utilisez un mode de four approprié au plat que vous souhaitez préparer.

Consultez à cet effet le tableau ‘Réglages du four’.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (01).
2. Enfournez votre plat.
3. Effleurez l’écran du doigt pour sélectionner la fonction « Four ».

*Le nom de la fonction apparaît en haut de l'affichage.*



4. Faites glisser un doigt vers le haut et le bas de l’écran tactile pour sélectionner le mode de four souhaité (système).

*Le réglage sélectionné s'affiche en rouge.*



5. Faites glisser un doigt sur l’écran tactile pour sélectionner la température souhaitée.

*Le réglage sélectionné s'affiche en rouge.*

6. Effleurez le symbole « sablier » sur l’écran tactile du doigt et réglez une durée de cuisson.
7. Sélectionnez éventuellement des réglages complémentaires (voir « Réglages complémentaires »).
8. Allumez le four en appuyant sur la touche Démarrage/Arrêt (05).

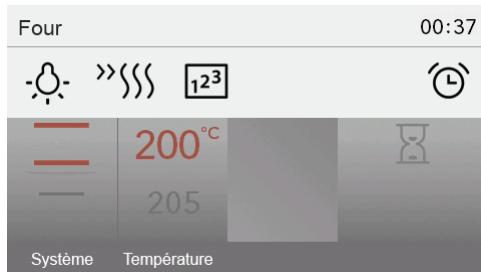
*La température du four et la durée de cuisson s'affichent.*



# UTILISATION

## Réglages complémentaires :

Effleurez la barre supérieure du doigt (à côté de l'indication de temps) sur l'écran tactile pour sélectionner le réglage souhaité.



Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

- **Éclairage du four**



Effleurez le symbole « ampoule » du doigt sur l'écran tactile pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Celui-ci s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous lancez un programme de four. À la fin de la cuisson/du rôtissage, il reste allumé pendant environ 1 minute.

- **Préchauffage**



Sélectionnez « Préchauffage » pour une montée rapide à la température désirée. L'affichage indique :  
« Le préchauffage commence. »  
*Le symbole apparaît sur l'affichage.*

- **Étape cuisson** ; (voir le chapitre « Étape cuisson »).



- **Réglage de l'heure de fin de cuisson** ; ne peut être sélectionné que si une durée de cuisson a été choisie (voir le chapitre « La minuterie »).



- **Minuterie de cuisson**



La minuterie de cuisson peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four.

- ▷ La durée maximale programmable est de 10 heures.
- ▷ Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit.  
Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche.  
Le signal s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

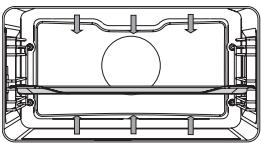
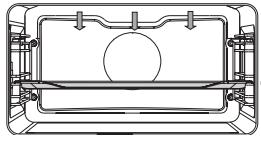
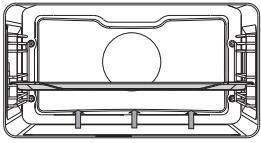
# UTILISATION

## Réglages du four

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

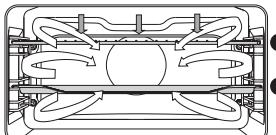
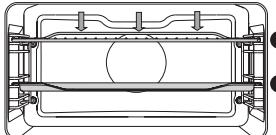
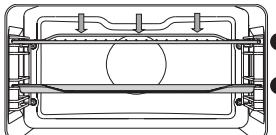


- N'utilisez que des plats en verre supportant une température de 240 °C.**

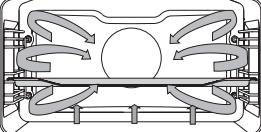
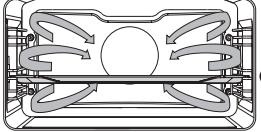
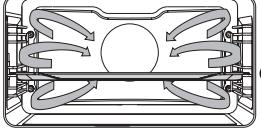
Fonction	Description	
	<b>Chaleur de voûte + sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte.</li><li>Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.</li><li>La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin).</li><li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li><li>Température recommandée : 200 °C.</li><li>Préchauffage recommandé.</li></ul>	
	<b>Chaleur de voûte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Le plat est cuit par la chaleur de voûte.</li><li>Cette fonction est utilisée pour doré le dessus du plat.</li><li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li><li>Température recommandée : 150 °C.</li></ul>	
	<b>Chaleur de sole</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li><li>Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent doré ou arborer une croûte.</li><li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li><li>Utilisez cette fonction juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li><li>Température recommandée : 160 °C.</li></ul>	

# UTILISATION

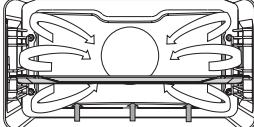
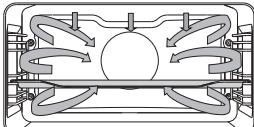
Fonction	Description
	<p><b>Petit gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments sont chauffés par l'élément de gril.</li> <li>Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>
	<p><b>Grand gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li><b>La température maximale autorisée est de 240 °C.</b></li> <li>Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>
	<p><b>Grand gril + Ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur, et la chaleur diffusée par le ventilateur.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes.</li> <li>Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 170 °C.</li> <li>Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> <li>Préchauffez pendant 5 minutes.</li> </ul>



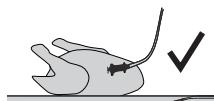
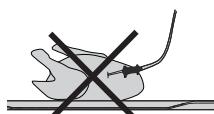
# UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Air pulsé + Chaleur de sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant, notamment pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée.</li> <li>Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 200 °C.</li> <li>Il est conseillé de préchauffer le four.</li> </ul>	
	<p><b>Air pulsé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four.</li> <li>Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.</li> <li>Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> <li>Il est conseillé de préchauffer le four.</li> </ul>	
	<p><b>Air pulsé ECO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires.</li> <li>Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries.</li> <li>Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> <li>Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée.</li> </ul>	

# UTILISATION

Fonction	Description
	<p><b>Chaleur de sole + Ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur.</li> <li>La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.</li> <li>Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> </ul> 
	<p><b>Rôtissage automatique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avec ce réglage, la résistance supérieure fonctionne en même temps que la résistance du gril et la résistance ronde située à l'arrière de la cavité.</li> <li>Il est utilisé pour le rôtissage de toutes les sortes de viande.</li> <li>Insérez la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>Température recommandée : 180 °C.</li> </ul> 

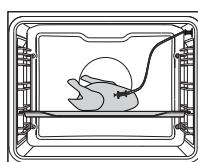
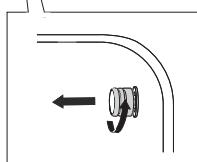
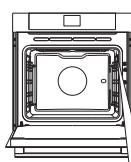
## Sonde à viande



### Rôtissage avec la sonde à viande

Dans ce mode, réglez la température à cœur des aliments désirée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température réglée. La température à cœur des aliments est mesurée par la sonde.

- Retirez le bouchon métallique (l'orifice se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite).
- Branchez l'extrémité de la sonde dans l'orifice et introduisez complètement la sonde dans l'aliment (si des réglages de durée étaient activés, ils seront annulés).



# UTILISATION

3. Choisissez un réglage de four.



- La température réglée au préalable s'affiche.
- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour valider le réglage par étape.
- Pendant la cuisson, la température croissante s'affiche (la température à cœur désirée peut être ajustée pendant le processus de cuisson).
- Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal sonore s'éteint automatiquement après 1 minute. L'affichage indique l'heure actuelle.



**Placez toujours entièrement la sonde en métal de la sonde à viande dans l'aliment. Attention ! À la fin du processus de cuisson, remettez toujours le bouchon métallique sur l'orifice.**

**N'utilisez la sonde à viande que dans votre four.**



**Assurez-vous que la sonde à viande ne touche pas la résistance durant le processus de cuisson.**

**À la fin du processus de cuisson, la sonde sera brûlante.  
Veillez à ne pas vous brûler !**

**Valeurs de température à cœur recommandées**

# UTILISATION

<b>Bœuf</b>		
Filet/loyau	moyen	55 - 58 °C
Rôti de bœuf	moyen	55 - 60 °C
Romsteak	bien cuit	85 - 90 °C
Rôti de bœuf	bien cuit	80 - 85 °C
Ragoût de bœuf	bien cuit	90 °C
<b>Porc</b>		
Pied/cuisse	bien cuit	75 °C
Pied/cuisse	légèrement rosé	65 - 68 °C
Échine de porc	légèrement rosé	65 - 70 °C
Épaule de porc	bien cuit	75 °C
Porc poitrine/farci	bien cuit	75 - 80 °C
Poitrine de porc	bien cuit	80 - 85 °C
Pied de porc rôti	bien cuit	80 - 85 °C
Pied de porc	bien cuit	80 - 85 °C
Jambon cuit	très tendre	64 - 68 °C
Côtelettes de porc fumé	bien cuit	65 °C
Jambon pané		65 - 68 °C
<b>Veau</b>		
Échine de veau	légèrement rosé	58 - 65 °C
Pied/gigot de veau	bien cuit	78 °C
Rognons frits	bien cuit	75 - 80 °C
Rôti de veau/épaule	bien cuit	75 - 80 °C
Gigot de veau	bien cuit	75 - 78 °C
<b>Mouton</b>		
Filet de mouton	rosé	65 - 70 °C
Filet de mouton	bien cuit	80 °C
Pied de mouton	rosé	70 - 75 °C
Gigot de mouton		82 - 85 °C
<b>Agneau</b>		
Gigot d'agneau	rosé	60 - 62 °C
Gigot d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Filet d'agneau	rosé	54 - 58 °C
Filet d'agneau	bien cuit	68 - 75 °C
Épaule d'agneau	bien cuit	78 - 85 °C
<b>Volaille</b>		
Poulet	bien cuit	85 °C
Oie/canard	bien cuit	90 - 92 °C
Dinde	bien cuit	80 - 85 °C
<b>Vol-au-vent, etc.</b>		
Vol-au-vent		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
<b>Poisson</b>		
Saumon	tendre	60 °C
Filet de poisson		62 - 65 °C
Poisson entier		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

# UTILISATION

## Fonction « Recettes automatiques »

La fonction « Recettes automatiques » vous permet de cuire et de rôtir en sélectionnant un plat parmi une liste de plats préprogrammés. Les plats sont répartis par type (viande, poisson, etc.). Choisissez d'abord le type de plat, puis le plat dans la liste disponible.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (01).
2. Enfournez votre plat.
3. Effleurez l'écran tactile du doigt pour sélectionner la fonction « Recettes automatiques ».



4. Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour choisir le type de plat et effleurez l'écran du doigt pour le sélectionner.

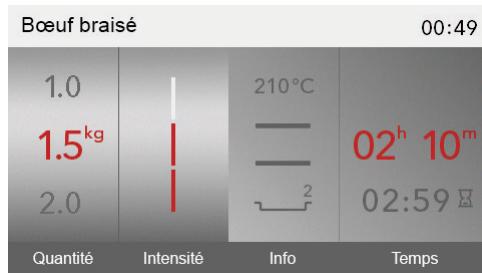


5. Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour choisir le plat souhaité et effleurez l'écran du doigt pour le sélectionner.

# UTILISATION

6. Les valeurs par défaut s'affichent en rouge :

- La quantité ;
- Le degré de dorure (intensité) ;
- La durée de cuisson (Temps), l'heure de fin s'affiche en gris.



Il est possible de modifier les valeurs par défaut. Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour modifier la valeur souhaitée.

## Réglages complémentaires :

Effleurez la barre supérieure du doigt (à côté de l'indication de temps) sur l'écran tactile pour faire apparaître le réglage complémentaire.



Les réglages disponibles dépendent du plat sélectionné.



### • Éclairage du four

Effleurez le symbole « ampoule » du doigt sur l'écran tactile pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. Celui-ci s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous lancez un programme de four. À la fin du processus de cuisson, il reste allumé pendant environ 1 minute.

# UTILISATION



- **Description du plat sélectionné** ; (description, ingrédients et info).



- **Étape cuisson** ; (voir le chapitre « Étape cuisson »).



- **Réglage de l'heure de fin de cuisson** ; (la durée de cuisson dépend du plat sélectionné).



- **Minuterie de cuisson**

La minuterie de cuisson peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four.

- ▷ La durée maximale programmable est de 10 heures.
- ▷ Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

## Préchauffage (dépend du plat sélectionné)



- Certains plats de la fonction « Recettes automatiques » nécessitent un préchauffage. Une fois le plat sélectionné, un avertissement apparaît sur l'affichage : « *Programme avec préchauffage inclus* ». • Effleurez l'écran du doigt pour retourner au menu précédent.

Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « *Préchauffage terminé, mettez votre repas dans le four* ». Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés. Lorsque la fonction de préchauffage est réglée, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de démarrage différé.

# UTILISATION

## La minuterie

La « Minuterie » ne peut être sélectionnée que dans la fonction « Four ». Grâce à la « Minuterie », le four s'allume et s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Programmez une durée de cuisson (combien de temps le four doit être allumé) et une heure de fin de cuisson (quand le four doit s'éteindre). **Il n'est possible de définir un départ différé que pour le même jour.**



### Réglage de la durée de cuisson

1. Effleurez le symbole « sablier » du doigt.
2. Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.



### Réglage de l'heure de fin de cuisson

**Attention :** assurez-vous que l'horloge est réglée correctement !

1. Effleurez la barre supérieure du doigt (à côté de l'indication de temps) sur l'écran tactile.
2. Effleurez le symbole « sablier » du doigt.
3. Faites glisser un doigt sur l'écran tactile pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.

### Exemple :

- Heure actuelle : 12:00 ;
  - Durée de cuisson/rôtissage : 2 heures ;
  - Fin de la cuisson/du rôtissage : à 18:00.
1. Réglez d'abord la *durée de cuisson* (2 heures).
  2. Indiquez à présent l'*heure de fin de cuisson* choisie (18:00).
  3. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour allumer et éteindre le four automatiquement.

# UTILISATION

Le four se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00) et s'arrête de fonctionner à l'heure de fin programmée (à 18:00). L'affichage indique : « Programme différé. Il démarrera à 16:00 ».

Lorsque le four s'éteint, un signal retentit. Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal s'éteint automatiquement après une minute.



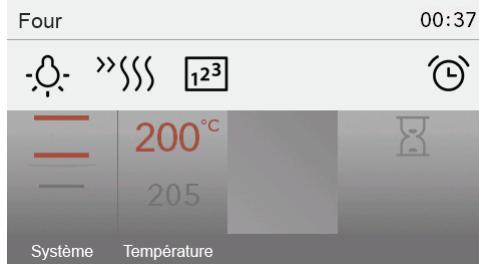
**Après quelques minutes, le four passe en mode « Veille ».**

**L'affichage indique l'heure actuelle.**

La durée de cuisson programmée apparaît sur l'affichage. *Toutes les fonctions de la minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur « 0 ».*

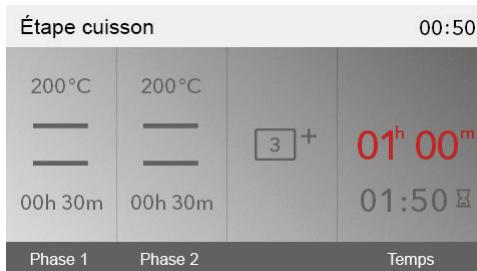
## Étape cuisson

- La fonction « Étape cuisson » peut être sélectionnée à partir du mode four. Cette fonction vous permet de combiner successivement trois réglages différents dans un seul processus de cuisson.
  - Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.
1. Effleurez l'écran du doigt pour sélectionner la fonction « Four ».
  2. Effleurez la barre supérieure du doigt (à côté de l'indication de temps) sur l'écran tactile pour faire apparaître le « Réglage complémentaire ».
  3. Effleurez le symbole « Étape cuisson » du doigt.



# UTILISATION

4. Effleurez l'étape désirée du doigt pour la sélectionner. Effleurez à nouveau l'étape sélectionnée du doigt pour modifier les réglages. Vous pouvez modifier le système, la température et la durée de cuisson. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour valider le réglage par étape.



5. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05), le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (l'étape sélectionnée est affichée en rouge). À la fin de la durée programmée, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si vous l'avez sélectionnée.



Supprimez une étape en effleurant la barre supérieure du doigt, puis en sélectionnant la « croix ». Il n'est possible de supprimer une étape que lorsque celle-ci n'a pas encore commencé.

## Démarrage de la cuisson/du rôtissage

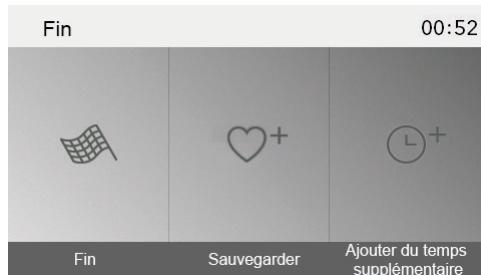
La touche « Démarrage/Arrêt » (05) clignote avant que la cuisson/le rôtissage ne démarre.

- Un appui bref sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) permet de lancer la cuisson/le rôtissage.
- Si vous souhaitez modifier les réglages pendant la cuisson/le rôtissage, effleurez l'écran tactile du doigt (température, durée de cuisson et cuisson étape par étape).
- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour modifier les réglages ou arrêter la cuisson/le rôtissage. L'affichage indique : **« Le programme est en pause. Voulez-vous arrêter ? »** Sélectionnez la « coche » pour arrêter ou la « croix » pour continuer.

# UTILISATION

## Arrêt de la cuisson/du rôtissage

- À la fin de la cuisson/du rôtissage, l'affichage indique « Fin ».



- Effleurez un des symboles suivants du doigt sur l'écran tactile :



### Fin

- En choisissant cette option, vous arrêtez la cuisson/le rôtissage. Le menu de base s'affiche.



### Sauvegarder

- En choisissant cette option, vous pouvez sauvegarder les réglages sélectionnés dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement.



### Ajouter du temps supplémentaire

- Cette option vous permet de prolonger la durée de cuisson.



Le ventilateur de refroidissement s'arrête à la fin de la cuisson. De la condensation peut se former si vous laissez le plat reposer dans le four. En allumant l'éclairage du four, vous activerez le ventilateur de refroidissement et éviterez la formation de condensation.

# UTILISATION

## Fonction Mes favoris

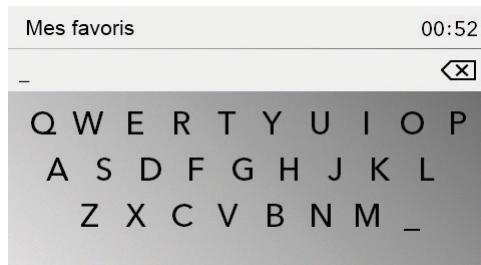
En choisissant cette option, vous pouvez sauvegarder les réglages sélectionnés (la recette) dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement.

### Sauvegarde de recettes

- À la fin du processus de cuisson, effleurez le symbole « Sauvegarder » du doigt.



- Donnez un nom à la recette en sélectionnant les lettres correspondantes. Effleurez la lettre souhaitée du doigt ; vous pouvez effacer une lettre erronée en effleurant la flèche.



- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » (05) pour sauvegarder la recette.

### Rappel des recettes sauvegardées

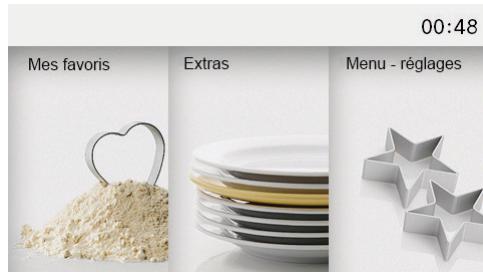


Vous pouvez rappeler vos recettes favorites sauvegardées dans la mémoire en sélectionnant la fonction « Mes favoris ».

# UTILISATION

## Fonctions complémentaires (extras)

Faites glisser un doigt sur l'écran tactile et effleurez la fonction Extras du doigt.



Le menu Extras s'ouvre.



### Nettoyage par pyrolyse

Cette fonction permet de nettoyer automatiquement la cavité du four en le portant à une température élevée (460 °C), réduisant les résidus de graisses et autres salissures en cendres.

- Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé et que le four a complètement refroidi, il vous suffit d'essuyer l'intérieur avec un chiffon humide (voir le chapitre « Nettoyage »).

### Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour maintenir la température des plats déjà cuits.

- Vous pouvez fixer l'heure et la température de réchauffement.

# UTILISATION

---

## Décongeler

Dans ce mode, le ventilateur fait circuler l'air. Aucune résistance n'est allumée. Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).

- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

## Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour préchauffer le plus vite possible le four à la température souhaitée. Elle ne convient pas à la cuisson des aliments.

- Lorsque le four est préchauffé à la température programmée, le processus de chauffage est terminé et le four est prêt à lancer le processus de cuisson/rôtissage dans n'importe quel mode choisi.

## Chauder les assiettes

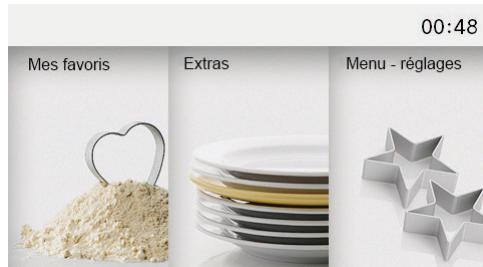
Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez chauffer de la vaisselle (assiettes, tasses), pour que les aliments servis restent chauds pendant plus longtemps.

- Vous pouvez fixer l'heure et la température de chauffer les assiettes.

# UTILISATION

## Paramètres généraux

1. Faites glisser votre doigt sur l'écran tactile et effleurez la fonction « Menu - réglages » du doigt.



*La taille des mots sélectionnés augmente.*



Ce menu propose les éléments suivants :

- Langue
- Temps
- Affichage
- Son
- Autre

2. Faites glisser un doigt vers le haut ou le bas sur l'écran tactile pour sélectionner le réglage souhaité.

### Langue

Sélectionnez dans ce menu la langue dans laquelle vous souhaitez voir apparaître les messages sur l'affichage.

# UTILISATION

## Temps

- Réglez l'heure exacte lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsqu'il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période.
- Réglez d'abord l'heure puis sélectionnez l'affichage de l'horloge de votre choix : numérique ou classique.

## Affichage

Ce menu permet de régler :

- Luminosité ;  
*réglez la luminosité de l'arrière-plan de l'écran (faible, moyenne ou élevée).*
- Réglage nocturne ;  
*programmez la période pendant laquelle vous souhaitez que la luminosité de l'arrière-plan de l'écran soit la plus faible (si la luminosité est déjà réglée sur la position la plus basse, il n'y aura pas de différence).*

## Son

- Ce menu permet de régler le volume du son des touches et la durée du signal d'« alarme ».
- Le volume ne peut être modifié que lorsque la « Minuterie » n'est pas utilisée (l'affichage indique l'heure actuelle).

## Autre

- Désactivation de l'éclairage du four (manuelle ou automatique)
- Activation du mode veille (manuelle ou automatique)
- Réglages usine (réinitialisation)



Après une panne de courant ou lorsque l'appareil est éteint, tous les paramètres personnalisés sont enregistrés et restent actifs.

# NETTOYAGE

## *Nettoyage du four*

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez la sécurité enfants (pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec chiffon humide propre et séchez-les.

### **Important**



- Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

## *La fonction de nettoyage par pyrolyse*

Dans des conditions d'utilisation du four moyenne, il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse une fois par mois.

Essuyez d'abord le four avec un chiffon humide ! Les résidus d'aliments et de graisses peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse.

### **Risque d'incendie !**



**Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les gradins de la cavité du four ! Si vous souhaitez également nettoyer la lèchefrite, veuillez d'abord installer les gradins à pyrolyse.**

# NETTOYAGE

## Utilisation de la fonction Pyrolyse

1. Faites glisser votre doigt sur l'écran tactile et effleurez « Extras » du doigt.



2. Effleurez « Pyrolyse » du doigt sur l'écran tactile.



3. Sélectionnez l'intensité de nettoyage désirée :

- ▷ De base : environ 90 minutes
- ▷ Moyenne : environ 120 minutes
- ▷ Maximale : environ 150 minutes



Seule l'intensité de nettoyage peut être sélectionnée. La durée est fixe et dépend de l'intensité sélectionnée.

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement après un certain temps.
- Le four peut dégager une odeur désagréable pendant le processus de nettoyage.
- La porte du four pourra être ouverte une fois que l'appareil est refroidi.
- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Nettoyez la porte du four et les surfaces qui se trouvent autour des joints. Ne frottez pas les joints.



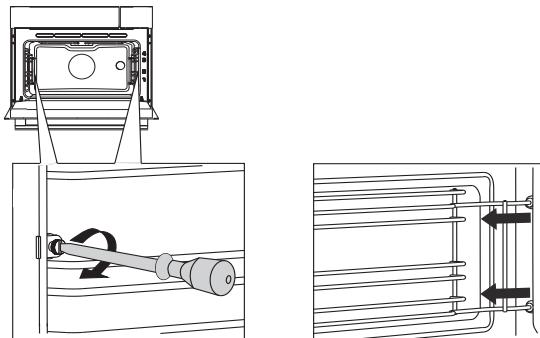
**Attention :** N'ouvrez pas la porte au cours du programme de nettoyage par pyrolyse. **Vous risquez de vous brûler au contact des pièces brûlantes !**

# NETTOYAGE

## *Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox*

Utilisez uniquement des produits nettoyeurs conventionnels pour les gradins.

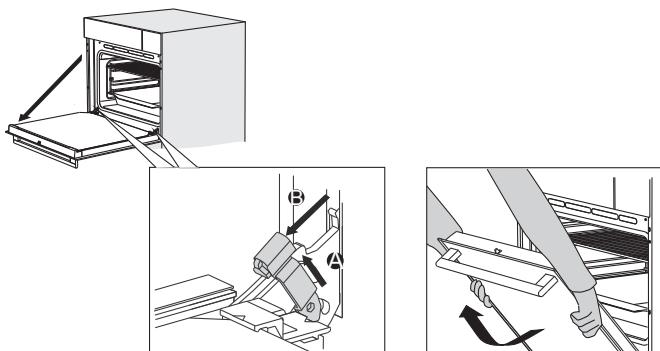
- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.



## *Démontage de la porte de four*

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Tirez légèrement la cheville de verrouillage des deux côtés vers le haut (A), puis faites-la complètement basculer vers l'avant (B).
3. Fermez maintenant lentement la porte jusqu'à ce que vous sentiez une certaine résistance.
4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.

Pour la remettre en place, répétez la procédure dans le sens inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, contrôlez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.



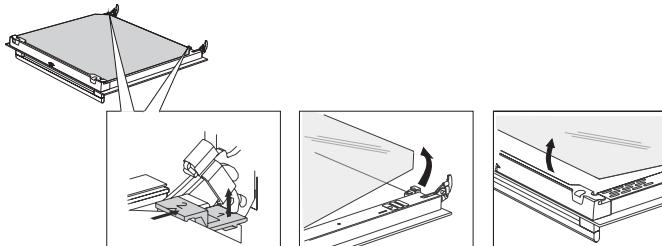


**Assurez-vous toujours que les loquets de verrouillage sont correctement insérés dans les fermetures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.**

### Démontage de la vitre de four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir 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 (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.

# NETTOYAGE

## *Remplacement de l'ampoule du four*

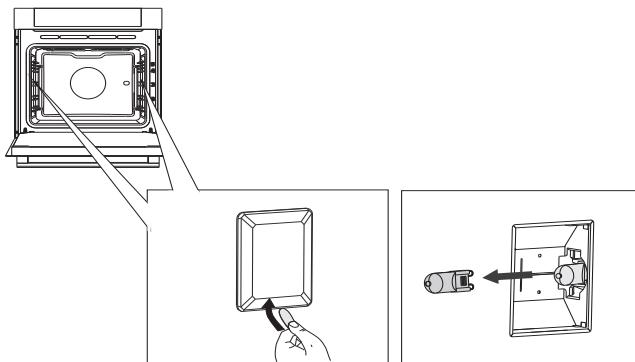


**La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.**



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

1. Utilisez un tournevis plat pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule et le retirer.  
*Veillez à ne pas griffer l'email.*
2. Tirez sur l'ampoule halogène pour l'enlever.



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

# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Généralités

Consultez le tableau ci-dessous en cas de problème avec votre four. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, prenez contact avec le service après-vente.

### Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement la minuterie et d'avoir appuyé sur la touche « Démarrage ».
- La porte est-elle bien fermée ?
- 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.

- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

### Les capteurs ne réagissent pas ; l'écran d'affichage est bloqué.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

### L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Réinitialisez l'horloge.

### Formation de condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

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

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques 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.

### Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

# DIAGNOSTIC DES PANNEES

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

- Ce phénomène est normal.

**Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.**

- Ce phénomène est normal.

**Le fusible principal de votre maison saute souvent.**

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

**L'écran d'affichage indique l'erreur par le biais du code ERRXX...**

\* XX indique le numéro de l'erreur

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

**Entreposage et réparation de votre four**

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien d'entretien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

**Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :**

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



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

# VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations 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 façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

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 de matières premières et d'énergie.

## **Déclaration de conformité**



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







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

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

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



458212

**Pelgrim**