



OVS524RVS
OVS524MAT

Mode d'emploi Four

Pictogrammes utilisés



Information importante



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6
Porte	8
Ventilateur de refroidissement	8

Première utilisation

Par quoi commencer	9
« Menu de réglage »	9
Comment ouvrir le « Menu de réglage »	10

Fonctionnement

Fonctionnement du four	11
------------------------	----

Utilisation

Utilisation du four	14
Tableau des fonctions	14
Cuisson à la vapeur	17
Utilisation de la minuterie	18
Sélection de fonctions complémentaires	20

Nettoyage

Nettoyage du four	23
La fonction Nettoyage vapeur (Steam Clean)	23
Nettoyage du système de vapeur (détartrage)	24
Nettoyage du filtre du réservoir d'eau	25
Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox	25
Retrait et remise en place de la porte du four	26
Retrait et remise en place de la vitre de la porte du four	27
Remplacement de l'ampoule du four	28

Diagnostic des pannes

Généralités	29
-------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four vapeur Pelgrim. Ce produit a été conçu pour offrir un fonctionnement simple et une convivialité optimale. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



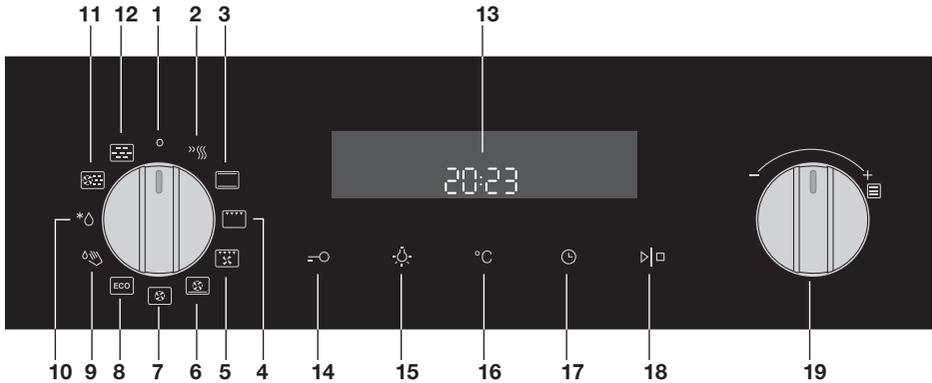
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Arrêt
 2. Préchauffage rapide
 3. Chaleur de voûte + chaleur de sole
 4. Gril
 5. Gril + ventilateur
 6. Air pulsé + chaleur de sole
 7. Air pulsé
 8. Air pulsé ECO
 9. Nettoyage vapeur
 10. Décongélation
 11. Vapeur combi + Air pulsé
 12. Vapeur
- } Sélecteur de mode
13. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)
 14. Sécurité enfants
 15. Éclairage du four allumé/éteint
 16. Température
 17. Minuterie
 18. Démarrage / arrêt
 19. Sélecteur multifonctions



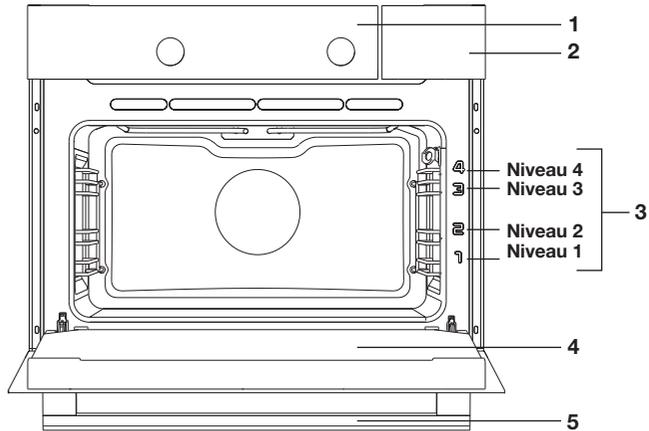
Remarque :

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.

VOTRE FOUR

Description

1. Panneau de commande
2. couvercle du réservoir d'eau
2. Niveaux du four
3. Porte du four
4. Poignée du four



Gradins / Gradins télescopiques

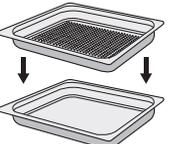
- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil.

VOTRE FOUR

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

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<p>Lèche-frite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas la lèche-frite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	<p>Lèche-frite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèche-frite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas la lèche-frite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Lèche-frite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Plat vapeur non perforé ; 40 mm de profondeur (utile pour récolter l'humidité pendant la cuisson à la vapeur).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	<p>Plat vapeur perforé ; 40 mm de profondeur (utile pour la cuisson à la vapeur).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	<p>Plat vapeur perforé ; 1/3GN. Plat vapeur perforé ; 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remarque : une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C ! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.
	<ul style="list-style-type: none"> • Les plats vapeur peuvent être utilisés simultanément à deux niveaux (le plat vapeur non perforé au niveau 1 et le plat vapeur perforé au niveau 2). • Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le plat vapeur perforé dans le plat vapeur non perforé. Ils ne peuvent être utilisés ensemble qu'à un niveau avec des gradins télescopiques.

VOTRE FOUR

Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

Ventilateur de refroidissement

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

PREMIÈRE UTILISATION

Par quoi commencer

Retirez tout équipement, accessoire et ustensile de la cavité et nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent normal. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

- 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.

« Menu de réglage »

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'« écran d'affichage » s'éclaire. Après trois secondes, le symbole de l'horloge apparaît et « 12:00 » clignote sur l'écran d'affichage. Vous avez accédé automatiquement au « Menu de réglage ».

Réglage de l'heure actuelle

Vous pouvez régler l'heure actuelle.

1. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler l'heure.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».

Si vous n'appuyez sur aucune touche, le réglage sera automatiquement enregistré après trois secondes.



Réglage du niveau de luminosité

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran d'affichage rétroéclairé (faible, moyen ou élevé).

1. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler le niveau de luminosité.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».



Réglage du niveau sonore

Vous pouvez régler le niveau sonore (faible, moyen, élevé ou éteint).

1. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler le niveau sonore.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».



Réglage de la dureté de l'eau

Un test de dureté de l'eau doit être effectué avant la première utilisation. Modifiez la valeur si votre eau est plus douce ou plus dure.

- Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide de la « bande de papier test » fournie. Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au service local des eaux.

PREMIÈRE UTILISATION

- ▶ Immergez la bande test pendant 1 seconde dans l'eau. Attendez 1 minute et examinez le nombre de lignes figurant sur le papier. Consultez le tableau pour effectuer un réglage de la dureté de l'eau approprié.

Affichage	Nombre de / couleur des lignes de la bande test	Type	Deg. français (°df)	Deg. allemands (°dH)
1	4 lignes vertes	Eau très douce	0 - 9	0 - 5
2	1 ligne rouge	Eau douce	9 - 18	5 - 10
3	2 lignes rouges	Eau moyenne à dure	18 - 26	10 - 15
4	3 lignes rouges	Eau dure	26 - 35	15 - 20
5	4 lignes rouges	Eau très dure	> 35	> 20



1. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler la dureté de l'eau appropriée (voir le tableau).
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».

Réglage du processus de détartrage

Vous pouvez activer ou désactiver le processus de détartrage en sélectionnant « marche » ou « arrêt ». Vous n'avez pas besoin de détartrer l'appareil immédiatement. Un message s'affiche à l'écran lorsqu'il est nécessaire de le faire.



1. Le réglage du détartrage doit être sur « arrêt ».
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».

Fin

Vous pouvez quitter le « Menu de réglage ».



1. Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».

Comment ouvrir le « Menu de réglage »

Vous pouvez ouvrir le « Menu de réglage » à tout moment en tournant le « Sélecteur multifonctions » sur la droite et en le maintenant à cet endroit pendant trois secondes. Le « Sélecteur de mode » doit être sur la position « 0 ».

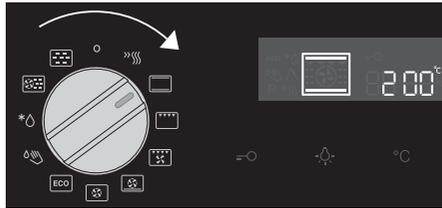
- Appuyez sur la touche « Démarrage / arrêt » pour faire défiler les réglages.
- Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour changer un réglage.
- Tournez le « Sélecteur de mode » sur la droite ou la gauche et remettez-le sur « 0 » pour quitter le « Menu de réglage ».

Fonctionnement du four

Ce chapitre vous fournit des informations sur les étapes du processus de cuisson que vous devez suivre.

1. Sélectionnez une fonction four.

- Tournez le « Sélecteur de mode » pour sélectionner une fonction four. *Le symbole et les paramètres par défaut de la fonction sélectionnée apparaissent sur l'écran d'affichage.*

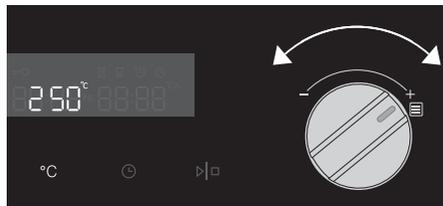


Consultez le chapitre « Utilisation / Tables des fonctions » pour obtenir plus d'informations sur les fonctions du four.

- Lorsque vous sélectionnez une fonction vapeur, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
 - La cuisson à la vapeur est un mode de cuisson naturel qui conserve la pleine saveur des aliments.
 - Consultez le chapitre « Utilisation / Cuisson à la vapeur » pour obtenir plus d'informations sur la cuisson à la vapeur.

2. Modifiez les réglages si nécessaire (température / durée / intensité de la vapeur).

- Pour modifier la température, appuyez sur la « Touche température » et tournez le « Sélecteur multifonctions ».
- Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».



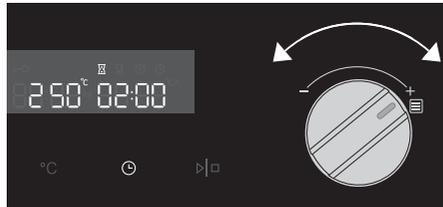
FONCTIONNEMENT



Tant qu'un réglage clignote sur l'écran d'affichage, il est possible de le modifier en tournant le « Sélecteur multifonctions ».

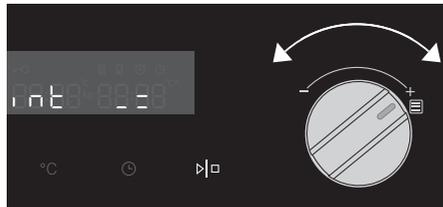
Si vous n'appuyez pas sur la touche « Démarrage / arrêt » pour valider, le réglage sera automatiquement enregistré après trois secondes.

- Si nécessaire, appuyez plusieurs fois sur la « Touche minuterie » pour sélectionner le symbole approprié (durée de cuisson / heure de fin / minuterie) et tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler l'heure.
- Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».



Consultez le chapitre « Utilisation / Fonctions minuterie » pour obtenir plus d'informations sur la minuterie.

- Si vous avez sélectionné le programme vapeur combi, vous devez régler l'intensité de la vapeur. Après avoir réglé la température et / ou le temps, validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ». L'écran affiche « Int » et trois barres de niveau (faible, moyen et élevé). Utilisez le « Sélecteur multifonctions » pour choisir un niveau.
- Validez le réglage en appuyant sur la touche « Démarrage / arrêt ».



Consultez le chapitre « Cuisson à la vapeur » pour obtenir plus d'informations sur l'intensité de la vapeur.

3. Lancez le processus de cuisson.

- Appuyez sur la touche « Démarrage / arrêt ».
Le four règlera la fonction four et chauffera jusqu'à atteindre la température sélectionnée. Le symbole de la température se met à clignoter sur l'écran d'affichage. Lorsque la température choisie est atteinte, un signal sonore est émis et le symbole de la température reste allumé dans l'écran d'affichage.



Attention ; la plupart des plats nécessitent un préchauffage du four. Veuillez ne pas encore enfourner les aliments, mais attendre jusqu'à la fin du préchauffage.

4. Éteignez le four.

- Tournez le « Sélecteur de mode » sur la position « 0 ».
- Si vous avez réglé une durée de cuisson / heure de fin, le four s'arrêtera automatiquement. Un signal sonore sera émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
 - L'heure actuelle et la température décroissante de la cavité du four (jusqu'à 80 °C) s'affichent en alternance.



Après chaque fonction vapeur, le four vide le système d'eau. Il émettra un peu de bruit. Il ne s'agit en aucun cas d'un mal fonctionnement, et il n'y aucune raison de vous en inquiéter.

UTILISATION

Utilisation du four

Le four dispose de 10 fonctions four et de 1 fonction nettoyage. Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée à la préparation d'un plat. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.

Remarques

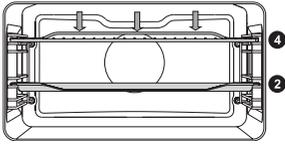
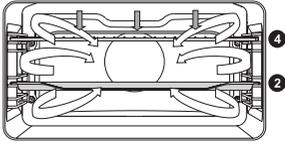
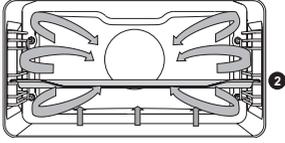
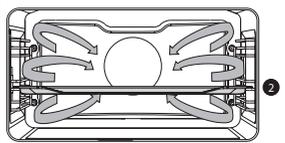
- Chaque fonction four renferme des paramètres de base ou par défaut qui peuvent être modifiés. S'il n'est pas possible de modifier le réglage, un signal sonore vous en informera.
- Certains plats nécessitent un préchauffage du four.
- **Veillez vérifier que les plats en verre conviennent à des températures de cuisson de 230 °C.**



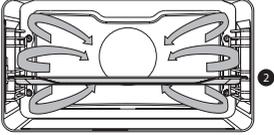
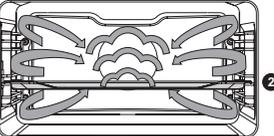
Tableau des fonctions

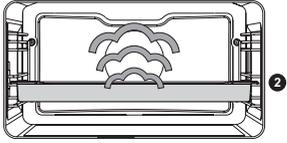
Fonction	Description	
	<p>Préchauffage rapide</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée.• Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments !• Lorsque le four a atteint la température souhaitée, cela signifie que le processus de réchauffement est terminé.• Lorsque le « Préchauffage rapide » est lancé, le four se met à chauffer. Le symbole °C clignote à l'écran. Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage cesse et un signal sonore est émis.	
	<p>Chaleur de voûte + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur.• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.• La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin).• Placez la lèchefrite ou la grille du four au niveau 2.• Température suggérée : 200 °C.• Il est conseillé de préchauffer le four.	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance gril. Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Insérez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. Température maximale admise 230 °C. Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, le plat peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Gril + ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes. Insérez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. Température suggérée : 170 °C. Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, le plat peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Air pulsé + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément chauffant inférieur. Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire de la pizza, des pâtisseries moelleuses, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée. Placez la lèchefrite ou la grille du four au niveau 2. Température suggérée : 200 °C. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Placez la lèchefrite au niveau 2. Température suggérée : 180 °C. Il est conseillé de préchauffer le four. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie pour le même résultat que le réglage air pulsé. La cuisson dure un peu plus longtemps. • Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. • Placez la lèchefrite au niveau 2. • Température suggérée : 180 °C. • Ce système recourt à de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée. 	
	<p>Nettoyage vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vapeur chaude ramollit les salissures adhérent à la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. • Le programme Nettoyage vapeur ne dure que 30 minutes. 	
	<p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'air circule sans que les éléments chauffants ne soient activés. Seul le ventilateur sera activé. • S'utilise pour décongeler lentement les aliments surgelés. 	
	<p>Air pulsé + Vapeur niveau Élevé / Moyen / Faible</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé combiné à de la vapeur. • La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance. • Élevé : cuisson d'escalopes, de biftecks et de petites pièces de viande. • Moyen : réchauffement de repas froids/surgelés, cuisson de filets de poisson et de légumes au gratin. • Bas : cuisson de grandes pièces de viande (rôti, poulet entier), de pâte levée (pain et sandwiches), de lasagnes, etc. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au premier / deuxième niveau. • Température suggérée : 180 °C. • Pour ce mode, veuillez toujours à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau fraîche. 	

Fonction	Description	
	<p>Vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont cuits par de la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance. • Ce mode permet de cuire à la vapeur des aliments tels que les légumes, le poisson, les œufs, les fruits et le riz. • Mettez le plat vapeur perforé dans le plat vapeur non perforé au deuxième niveau. • Température suggérée : 100 °C. • Pour ce mode, veillez toujours à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau fraîche. 	

Cuisson à la vapeur

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve la couleur et le goût des aliments. Avec cette méthode de cuisson, aucune odeur n'est émise. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel ou des herbes à l'eau du réservoir.



Lorsque vous sélectionnez une fonction vapeur, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.



Après chaque fonction vapeur, le four vide le système d'eau. Il émettra un peu de bruit. Il ne s'agit en aucun cas d'un mal fonctionnement, et il n'y a aucune raison de vous en inquiéter.

Les avantages de la cuisson à la vapeur

- La cuisson à la vapeur (à l'étouffée, cuisson, rôtissage) démarre avant que la température de la cavité du four n'atteigne 100 °C.
- Une cuisson lente (à l'étouffée, cuisson, rôtissage) est également possible à des températures plus basses. Elle est saine : les vitamines et les minéraux sont préservés, car seule une faible portion en est dissoute dans le jus de cuisson du plat.
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter une quelconque matière grasse pendant la cuisson.
- La cuisson à la vapeur préserve le goût des aliments.
- La vapeur ne libère pas les goûts ni les odeurs ; il est donc possible de faire cuire, côte à côte, de la viande ou du poisson et des légumes.
- La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou maintenir les aliments au chaud.

Remplissage du réservoir d'eau

Ne remplissez le réservoir que juste avant d'utiliser une fonction vapeur. Remplissez toujours le réservoir d'eau du robinet froide et propre, d'eau en bouteille non gazeuse ou d'eau distillée propre à la consommation.



1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
2. Utilisez la poignée pour retirer le réservoir du four.
3. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et nettoyez le réservoir avec de l'eau claire.
4. Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'à la marque « MAX » du réservoir.
5. Remplacez le réservoir dans le four jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis.
6. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Consultez les tableaux de cuisson à la vapeur afin de sélectionner la fonction vapeur appropriée à la préparation d'un plat. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.



L'eau restant dans le système de vapeur après la cuisson sera pompée vers le réservoir. Videz, nettoyez et séchez le réservoir d'eau après avoir utilisé la fonction vapeur. Ne remplissez le réservoir que juste avant son utilisation !

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de trois manières différentes. Appuyez sur la « Touche minuterie » (plusieurs fois) pour sélectionner la fonction minuterie appropriée.



A

B

C

- A. Symbole de la durée de cuisson
- B. Symbole de l'heure de fin.
- C. Symbole de la minuterie.



Toutes les fonctions minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur « 00:00 ».

Réglage de la « durée de cuisson »

Dans ce mode, vous pouvez programmer la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).



1. Sélectionnez une fonction four avec le « Sélecteur de mode » et réglez la température.

2. Appuyez sur la « Touche minuterie » (plusieurs fois) pour sélectionner une fonction minuterie.

L'icône de la fonction minuterie sélectionnée s'allume et « 00:00 » se met à clignoter sur l'écran d'affichage.

3. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler la durée.
4. Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de cuisson.

Le temps de cuisson écoulé apparaît sur l'écran d'affichage.

Réglage du « démarrage différé »

Vous pouvez programmer le four de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en réglant une durée et une heure de fin.

Le four calcule l'heure de démarrage et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.

- Assurez-vous que l'horloge est précisément réglée à l'heure actuelle.

Exemple :

Heure actuelle : 17:30, durée du processus de cuisson programmée : 1 heure et 15 minutes, heure de fin du processus de cuisson programmée : 19:45. Le four lancera le processus de cuisson à 18:30 avec la température et la fonction programmées et s'éteindra à 19:45.



1. Sélectionnez une fonction four avec le « Sélecteur de mode » et réglez la température.

2. Appuyez sur la « Touche minuterie » (plusieurs fois) pour sélectionner une fonction minuterie.

L'icône de la fonction minuterie sélectionnée s'allume et « 00:00 » se met à clignoter sur l'écran d'affichage.

3. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler la durée.

4. Appuyez sur la « Touche minuterie » (plusieurs fois) pour sélectionner une fonction minuterie.

La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (18:45).

5. Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler l'heure de fin.

- Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de cuisson.

La durée de cuisson et l'heure de fin s'affichent en alternance et le symbole de l'heure de fin clignote sur l'écran.

Lorsque le four se met à fonctionner, le symbole de l'heure de fin disparaît et la durée de cuisson écoulée apparaît sur l'écran d'affichage.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement du four (le « Sélecteur de mode » est sur la position « 0 »).

- Appuyez sur la « Touche minuterie » plusieurs fois pour sélectionner la minuterie.
- Tournez le « Sélecteur multifonctions » pour régler la durée.
 - La plus longue durée possible est de 23:59 heures.
- Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer la minuterie.
 - Durant la dernière minute, la minuterie s'affiche en secondes.
 - La minuterie n'éteint pas le four.

Sélection de fonctions complémentaires

Sécurité enfants

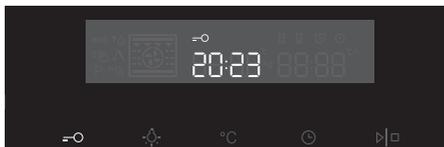
Verrouillez le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

- Vous pouvez activer la sécurité enfants en appuyant quelques secondes sur la « Touche sécurité enfants ».

Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

- Appuyez à nouveau sur la touche pendant quelques secondes pour désactiver la sécurité enfants.

Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.





Remarque :

- Si la sécurité enfants est activée sans que l'on utilise la fonction minuterie (seule l'heure est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après la programmation d'une fonction minuterie, le four fonctionnera ; toutefois, il ne sera pas possible de changer les réglages.
- Si la sécurité enfants est activée, les fonctions four ou fonctions complémentaires ne peuvent pas être modifiées. Il est possible d'arrêter le processus de cuisson uniquement en tournant le « Sélecteur de fonction four » sur « 0 ».
- La sécurité enfants reste active, même lorsque le four est éteint. La sécurité enfants doit être désactivée avant de pouvoir sélectionner une nouvelle fonction.

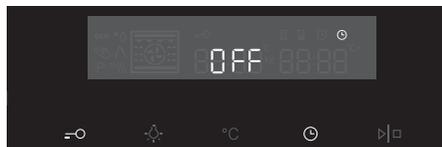
Éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est allumé.
- Une fois le processus de cuisson terminé, la lampe reste allumée pendant une minute.
- La lampe du four peut être allumée ou éteinte par une pression sur la « Touche éclairage ».

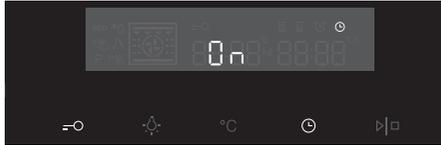
Éclairage de l'écran d'affichage

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

1. Appuyez sur la « Touche sécurité enfants » + la « Touche minuterie » en maintenant la pression 5 secondes pour éteindre l'écran d'affichage. *Lorsqu'une fonction minuterie a été activée, « OFF » et l'icône « MINUTERIE » s'affichent à l'écran pour vous rappeler la fonction activée.*



- Appuyez sur la « Touche sécurité enfants » + la « Touche minuterie » en maintenant la pression 5 secondes pour rallumer l'écran d'affichage.



Après une panne de courant, les paramètres de fonctions complémentaires ne resteront enregistrés que pendant quelques minutes. Ensuite, tous les paramètres, à l'exception du signal sonore et de la sécurité enfants, seront réinitialisés selon les réglages d'usine.

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.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.

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 résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.



La fonction Nettoyage vapeur (Steam Clean)

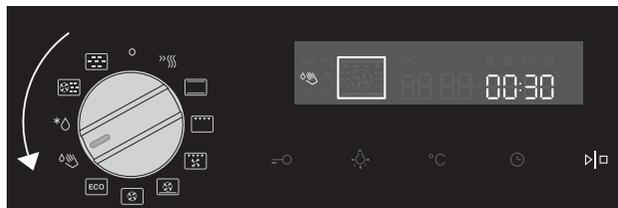
Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide en utilisant la fonction Nettoyage vapeur.

Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

N'utilisez le programme de nettoyage que lorsque le four est froid. Il sera encore plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si vous utilisez le programme pendant que le four est chaud.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
3. Tournez le « Sélecteur de mode » sur la position « Nettoyage vapeur » et appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt ».

Le programme dure 30 minutes.



4. Après 30 minutes, les restes de nourriture sur les parois en émail du four auront ramolli, et vous pourrez les nettoyer facilement avec un chiffon humide.

Remarque : La durée du programme de nettoyage ne peut pas être modifiée pendant que la fonction est active. Tournez le « Sélecteur de mode » sur la position « 0 » pour arrêter le programme de nettoyage.

Nettoyage du système de vapeur (détartrage)

De l'eau est utilisée pour le processus de vapeur. L'eau contient du calcium et du magnésium. La chaleur fait se condenser l'eau, ce qui laisse un dépôt minéral (qui n'est pas nocif pour les humains). Il faut l'enlever de temps à autre. Le processus de détartrage comprend un détartrage et un rinçage. Le nettoyage dépend du niveau de dureté de l'eau.

Type	Deg. français (°dF)	Deg. allemands (°dH)	Estimation du nombre de litres d'eau utilisés avant que le détartrage ne soit nécessaire	Nombre de / couleur des lignes de la bande test
Eau très douce	0 - 9	0 - 5	100	4 lignes vertes
Eau douce	9 - 18	5 - 10	70	1 ligne rouge
Eau moyenne à dure	18 - 26	10 - 15	50	2 lignes rouges
Eau dure	26 - 35	15 - 20	35	3 lignes rouges
Eau très dure	> 35	> 20	25	4 lignes rouges



L'écran affiche « dCAL on » lorsque la procédure de détartrage est nécessaire.

- Si vous ne lancez pas la fonction de détartrage, les fonctions vapeur seront désactivées.



1. Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de détartrage.

L'écran affiche « Step 1 ».

2. Retirez le réservoir d'eau et versez-y 800 ml d'eau avec 100 ml de détartrant.

- En ce qui concerne le rapport de mélange, veuillez consulter la notice d'utilisation du détartrant.

3. Remplacez le réservoir dans le four jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis.

La procédure de détartrage commence.



4. Lorsque l'écran affiche « Step 2 », retirez le réservoir d'eau.
5. Enlevez le liquide, rincez le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau fraîche pour le processus de rinçage.
6. Remplacez le réservoir dans le four jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis.

La procédure de rinçage commence.

NETTOYAGE

dEAL End

7. Lorsque l'écran affiche « End », appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt ».
La procédure de rinçage est terminée.
8. Retirez le réservoir d'eau, enlevez le liquide et rincez le réservoir d'eau.

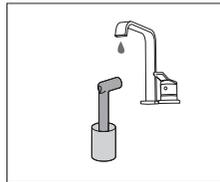
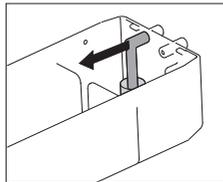


Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou que vous détartrez l'appareil, nettoyez également le filtre du réservoir d'eau.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

Si le filtre du réservoir d'eau est sale, vous pouvez le rincer sous un robinet.

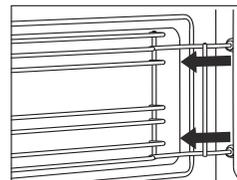
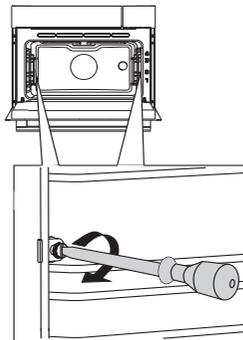
1. Retirez le tube d'aspiration avec le filtre.
2. Nettoyez-le sous un robinet et remettez-le à sa place. Assurez-vous que le filtre touche la base du réservoir d'eau.



Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

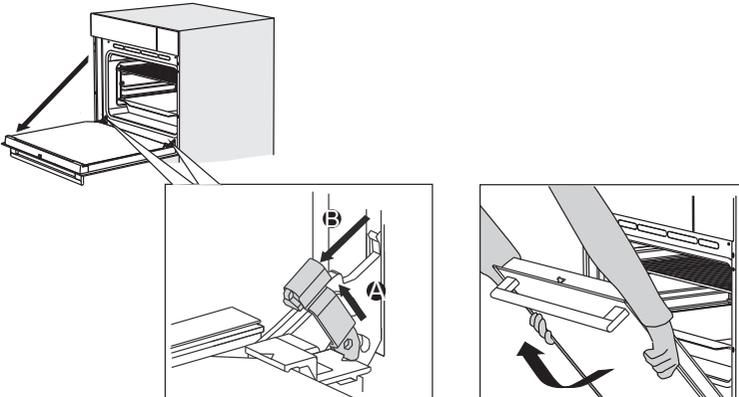
1. Enlevez les vis avec un tournevis.
2. Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.



Retrait et remise en place de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
2. Tirez légèrement les broches de blocage des deux côtés (A) vers le haut et inclinez-les complètement vers l'avant (B).
3. Fermez à présent lentement la porte jusqu'à ce que vous perceviez une légère 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.

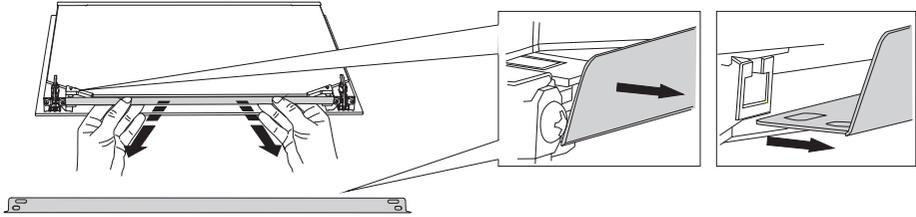


Assurez-vous toujours que les loquets de verrouillage sont correctement insérés dans les fermetures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

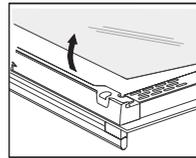
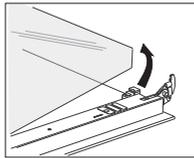
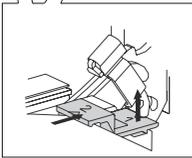
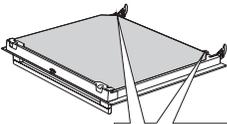
NETTOYAGE

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

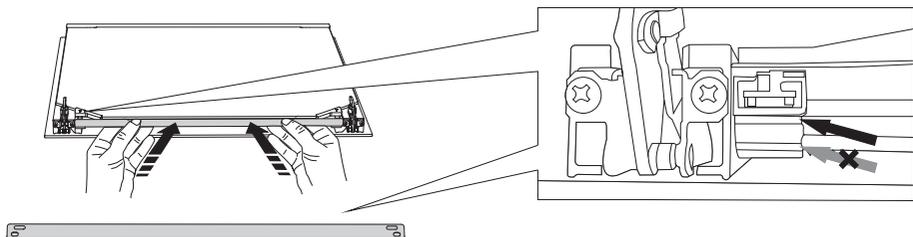
La vitre de la porte du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir chapitre « Retrait et remise en place de la porte du four »).



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. Pour retirer la troisième vitre intérieure (selon le modèle), soulevez-la légèrement et retirez-la. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



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



Remplacement de l'ampoule du four



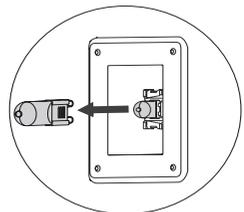
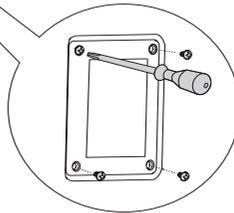
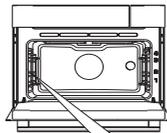
La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de cet appareil. Elle ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.

Les ampoules (2x) (halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles de consommation, elles ne sont pas couvertes pas la garantie. Pour remplacer une ampoule, enlevez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.



- Débranchez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.
- Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Portez des protections pour enlever l'ampoule.

1. Dévissez les quatre vis du panneau de protection. Retirez le panneau de protection, la vitre et la bague d'étanchéité.
2. Retirez la lampe halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez le panneau de protection, la vitre et la bague d'étanchéité.
Attention : Le bague d'étanchéité doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.



Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le compte-rendu ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le département de service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la « touche de validation ».
- La porte est-elle bien fermée ?
- Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous que la bonne durée de cuisson a été réglée.

Les touches ne réagissent pas ; l'écran d'affichage ne réagit pas aux touches.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Un panne d'alimentation électrique peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.
- Réglez à nouveau l'heure.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.

- Ceci est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner pendant un moment.

Un flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

De la vapeur s'échappe par la porte ou les ouvertures de ventilation.

- Ceci est normal.

Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.

- Ceci est normal.

Le disjoncteur s'éteint régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle Pelgrim.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

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



Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil peut être recyclé. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

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



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



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.



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

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :
www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



616942

Pelgrim