



Handleiding

Steamer

Notice d'utilisation

Four Vapeur

Anleitung

Dampfgarer

Manual

Steamer

STM550RVS
STM550MAT



Geachte Klant,

U hebt net een nieuwe PELGRIM steamer aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld om elke dag uw kooktalenten te gebruiken en lekker te smullen.

Dankzij het verfijnde ontwerp en het moderne uiterlijk zal uw nieuwe PELGRIM steamer probleemloos in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw steamer is een perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimale kookprestaties.

In het programma van PELGRIM-producten vindt u ook een ruime keuze aan kookfornuizen, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers, combimagnetrons en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonieus met uw nieuwe PELGRIM steamer kunnen worden gecombineerd.

PELGRIM is specialist in alles wat koken te maken heeft en draagt bij tot geslaagde gerechten, kookgenot en gezelligheid en brengt u steeds betere producten. Eenvoudig in gebruik, milieuvriendelijk, esthetisch en betrouwbaar.

Het Merk PELGRIM.

Inleiding	p. 2
Inhoud	p. 3
Stomen	
Algemeen	p. 4
Hoe ziet uw steamer eruit?	p. 5
Steamertoebehoren	p. 6
Installatie van uw steamer	
Elektrische aansluiting	p. 7
Inbouw	p. 8
Demo-modus	p. 9
Instelling van de tijd	p. 10
Onmiddellijk stomen	p. 11
Vergrendeling display	p. 14
Controle waterreservoir	p. 14
Gebruik kookwekker	p. 15
Overzicht bereiding	p. 16
Onderhoud van uw steamer	p. 19
Binnenverlichting vervangen	p. 20
Problemen en oplossingen	p. 20

Stomen

Algemeen

Stomen heeft talloze voordelen als u zich aan de regels houdt. Met deze gezonde en natuurlijke kookwijze behouden gerechten hun lekkere smaak. Een fijne of gekruide saus vormt het extraatje dat het verschil maakt.

Er komen geen geuren vrij. U hoeft geen zout, kruiden of specerijen in het kookwater te doen. U kan wel vis lekker doen geuren, door hem op een bedje van algen te leggen. Hetzelfde kan u doen met gevogelte op een bosje rozemarijn of dragon.

Vlees, vis en groenten worden gelijktijdig gekookt.

Deegwaren, rijst en puree worden zachtjes opgewarmd, zonder het risico dat ze gaan plakken of uitdrogen.

Vergeleken met koken met water heeft stomen niets dan voordelen:

Het garen begint onmiddellijk, terwijl in een pan water de kooktijd van de gerechten pas begint te lopen zodra het kookpunt is bereikt.

Het is goed voor de lijn: de (in water oplosbare) vitaminen en minerale zouten gaan niet verloren, aangezien ze amper oplossen in het gecondenseerde vocht dat de gerechten bedekt.

Bovendien worden bij het koken geen vetten gebruikt.

De stoom houdt de smaak van de gerechten in stand. Stomen voegt geen geur of smaak toe van grillen of bakken. Geur en smaak verminderen ook niet, aangezien de gerechten niet worden aangelengd in water.

De stoom brengt geen smaken of geuren over; u kan dus gerust tijd winnen door bijvoorbeeld een stuk vis en een dessert tegelijkertijd te bereiden. Zorg er wel voor dat ze elkaar niet raken.

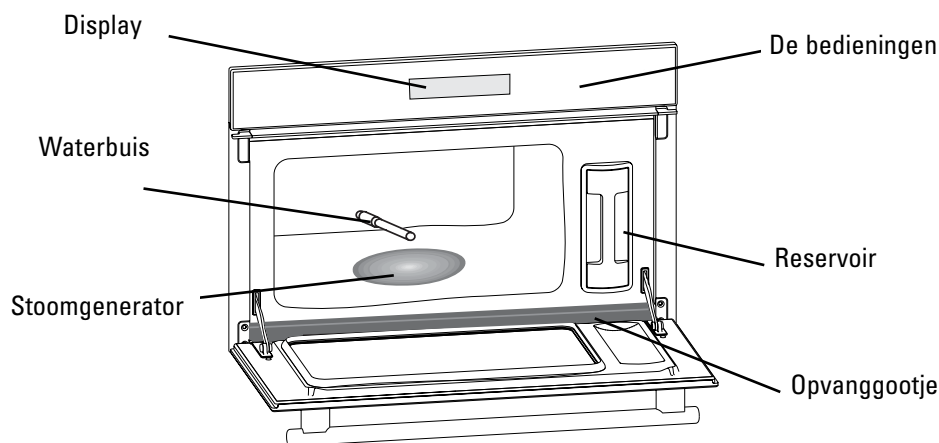
Wanneer u de voedingsmiddelen in stukken snijdt, koken ze sneller en homogener dan wanneer ze nog heel zijn.

Stomen is ook geschikt om gerechten te blancheren, te ontdooien en op te warmen of warm te houden, in het bijzonder sauzen.

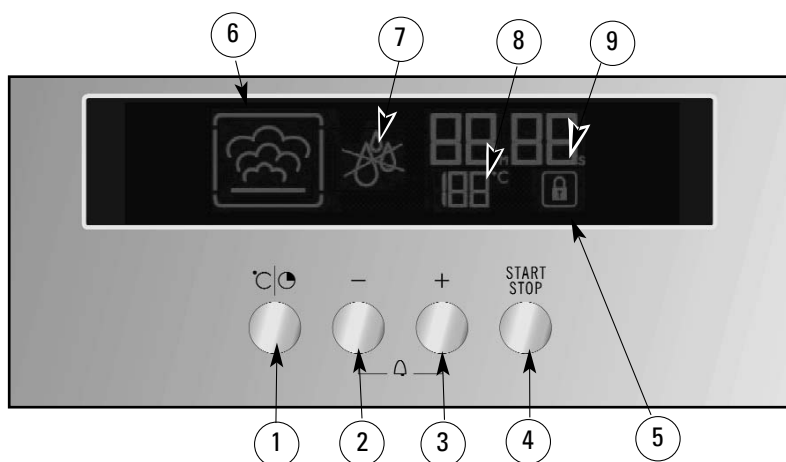
Laat het vlees zoals gevogelte, kalfsvlees, varkensvlees eerst wat aanbraden in de pan, opdat ze een smakelijk goudkleurig kleurtje aannemen. Vervolgens kan u ze stomen.

Keerzijde van de medaille: het heeft geen zin op deze manier vis te koken die niet meer vers is, of groenten die al een week in de koelkast liggen: Dat geeft zeker een slecht resultaat!

Het apparaat

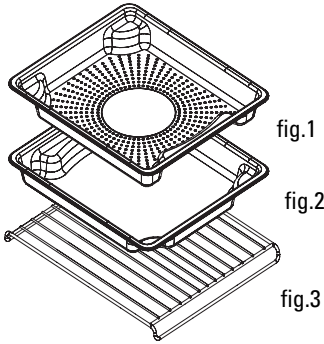


Het bedieningspaneel



1. Keuzeknop (duur en tijd)
2. Toets - tijd- en temperatuurinstelling
3. Toets + tijd- en temperatuurinstelling
4. Aan/Uit Toets
5. Paneelvergrendeling
6. Symbool Stomen
7. Indicator probleem in watercircuit
8. Temperatuurindicator
9. Bakduur en tijd

De accessoires

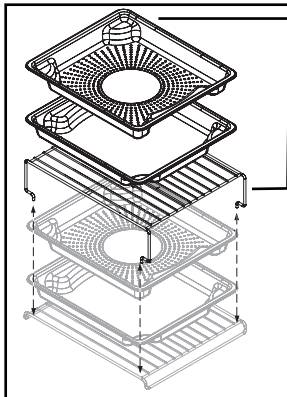


Geperforeerde RVS schaal (fig. 1)
Roestvrij stalen schaal met gaatjes, waardoor de gerechten niet in aanraking komen met het condensatiewater.
RVS schaal (fig. 2)
Roestvrij stalen schaal voor opvang van het condenswater.



Voor het stomen van groenten, aardappelen, vis en vlees: plaats de schaal fig.1 op de schaal fig.2 in de andere richting, zodat ze niet in elkaar passen (zie schema). Voor het opbergen, plaats de schaal fig.1 op de schaal fig. 2 in dezelfde richting, zodat ze in elkaar passen.

Verwijderbaar ovenrooster van roestvrij staal (fig. 3): moet altijd worden gebruikt.



Étagère (Optioneel accessoire)

Set met 2 schotels voor steamer, inclusief:

➤ 1 x étagère 2^e niveau.

1 x geperforeerde RVS schaal.

1 x condensschaal.

- De schalen en het rooster mogen in de vaatwasser.

Uitneembaar reservoir

Reservoir waarmee uw steamer zelfstandig van water kan worden voorzien.

Het heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximumpijl)



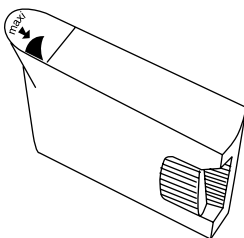
Kraanwater is soms te hard. In de handel verkrijgbaar zwak mineraalhoudend water zonder koolzuurgas maakt het onderhoud van uw oven gemakkelijker.



Gebruik geen gedemineraliseerd water (niet geschikt voor menselijk verbruik).

U mag geen ontkalkt water gebruiken of water dat door een ontkalker behandeld is.

Dit kan schade aan de stoomgenerator veroorzaken.



Voordat u de steamer aansluit



Let op:

Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (deur of afdicthting vervormd, enz...). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst gemakkelijk terug te vinden raden wij u aan deze op de pagina "Servicedienst en Klantenrelaties" te schrijven.

elektrische aansluiting

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is,
- de voedingskabels in goede staat zijn.
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw installatie moet uitgerust zijn met een zekering van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de steamer in het meubel in te bouwen.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het stopcontact halen bij installatie of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

Het apparaat moet aangesloten zijn met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fasedraad +1 nulleider + aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ monofasig via een genormaliseerd stopcontact 1 fasedraad + 1 nulleider + aarding overeenkomstig de norm CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen/geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie ⊕.

In geval van aansluiting met een stekker, dient deze toegankelijk te blijven na de installatie van het apparaat.

De nulleider van de steamer (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet verbonden worden.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten, of met een stekker of met een schakelaar overeenkomstig de installatievoorschriften.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.



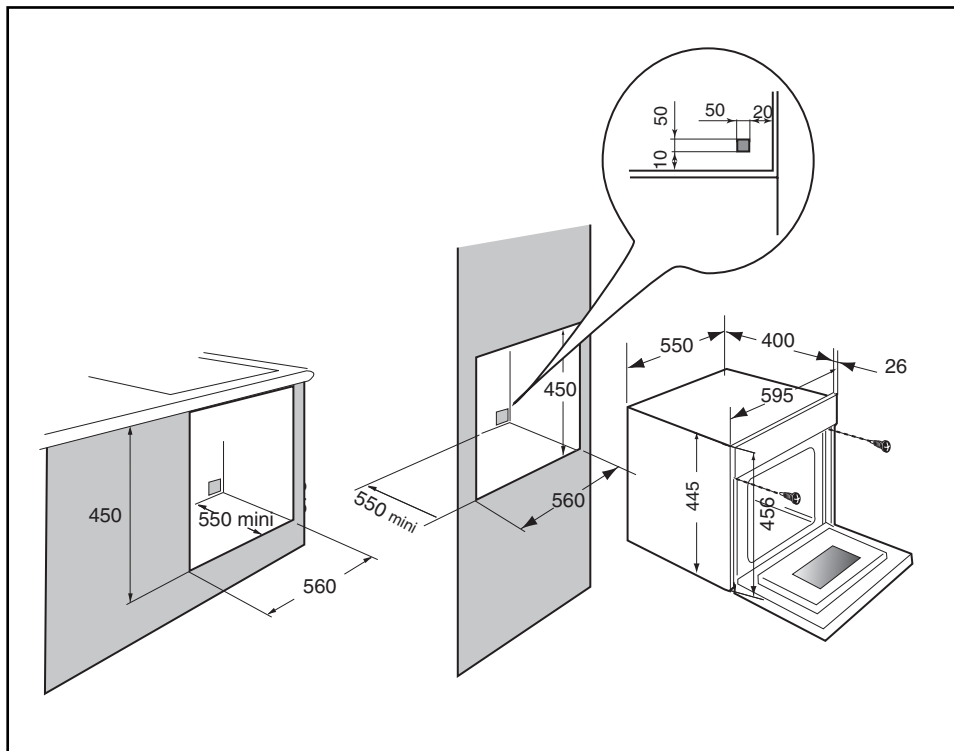
Let op:

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, gebrekkige of foute aarding.

Indien de steamer een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de steamer.

Het is gevaarlijk voor een onbekwaam persoon om onderhoud en reparaties uit te voeren.

Inbouw



1. Plaats het apparaat in de inbouwruimte. Het apparaat moet horizontaal staan. Controleer deze positie.

2. Voor meer stabiliteit schroeft u de steamer met 2 schroeven in de gaten in de zijranden in het meubel vast.

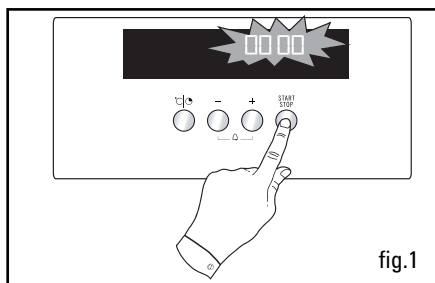
3. Voer de elektrische aansluiting uit.



Zorg dat de stekker na de installatie bereikbaar is.

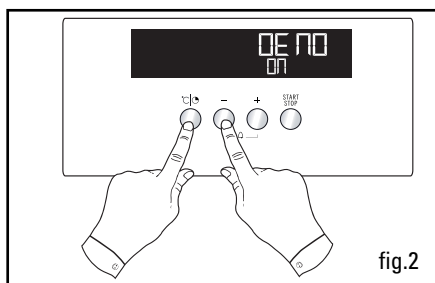
Demo modus

Inschakelen



Stel de tijd in op 00:00.

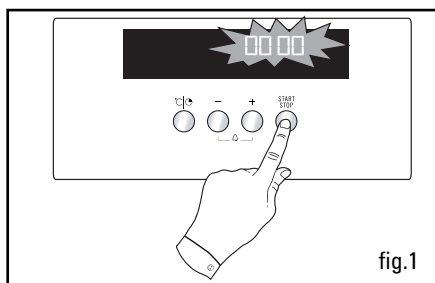
Bevestig met toets "START".



Druk gedurende 10 seconden gelijktijdig op de toetsen 'DEMO ON' en '-' totdat "DEMO ON" verschijnt.

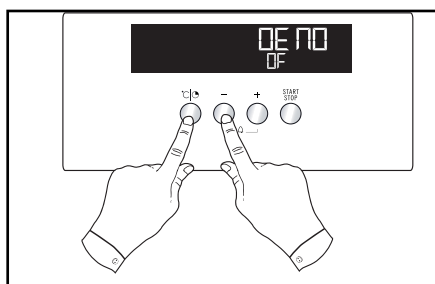
De demo modus is ingeschakeld.

Uitschakelen



Stel de tijd in op 00:00.

Bevestig met toets "START".



Druk gedurende 10 seconden gelijktijdig op de toetsen 'DEMO OFF' en '-' totdat "DEMO OFF" verschijnt.

De demo modus is uitgeschakeld.

Instelling van de tijd

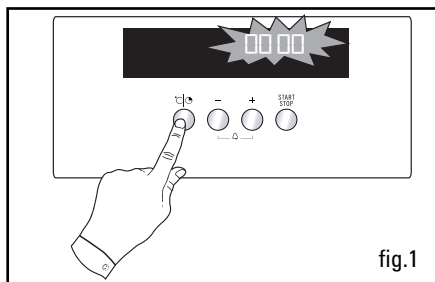


fig.1

Druk op de toets  tot de tijd knippert (2 seconden).

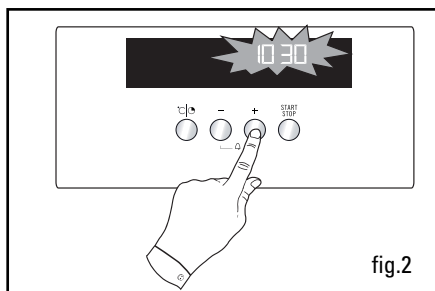


fig.2

Druk op de toetsen + of – om de tijd voor- of achteruit te laten gaan.

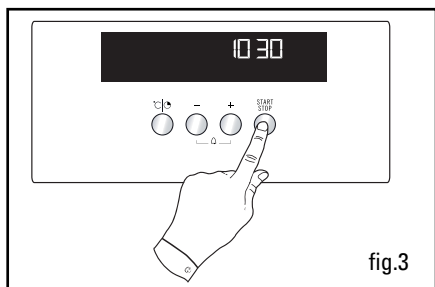


fig.3

Bevestig met toets "START"



Als u niet op de knop START drukt om te bevestigen, zal na een minuut automatisch bevestiging volgen.

Onmiddellijk stomen

Werkingsprincipe

Het water van het reservoir komt langs een buis in de stoomruimte terecht. Het wordt dan omgezet in stoom door contact met een heet oppervlak dat zich beneden in de ruimte bevindt: dit is de stoomgenerator.

U hoeft geen extra water in de steamerschaal te doen. Om **ECHT TE KOKEN MET STOOM**, wordt bij uw steamer kookgerei geleverd dat daarvoor speciaal ontworpen is.



*Vul vooraf **ALTIJD** het waterreservoir met vers water tot het maximumpeil. Duw het reservoir **HELEMAAL TERUG** in de behuizing, tot u voelt dat het **VOORBIJ EEN INKEPING** komt.*



Tijdens het koken wordt de steamer heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Houd kinderen op een afstand.

Stomen

Stomen op 100 °C.

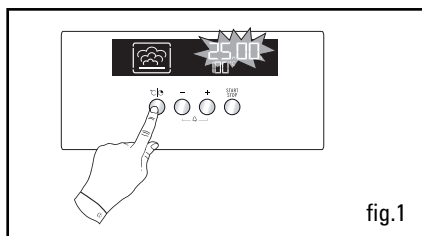


fig.1

Druk op toets "starten". Er wordt u een tijd van 25 minuten voorgesteld (fig. 1).

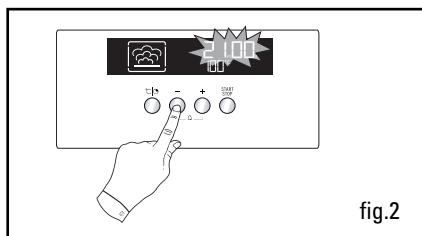


fig.2

Stel de gewenste duur in (min. 5 min en max. 60 min) door op + of – te drukken (fig 2).

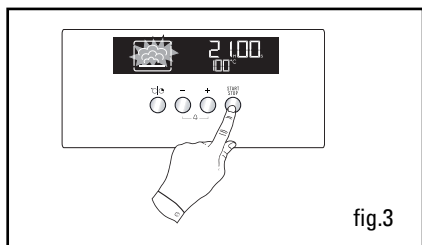
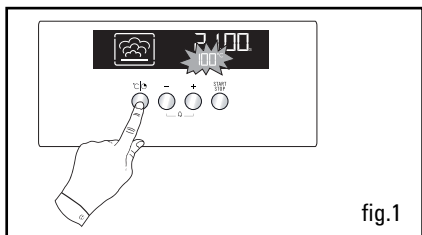


fig.3

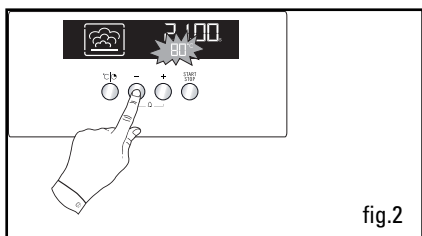
Bevestig met toets "START" (fig. 3).

Het symbool  en °C wordt actief. Wanneer de temperatuur is bereikt (na ca. 10 minuten) , stopt 100 °C met knipperen en weerklinkt een biepton.

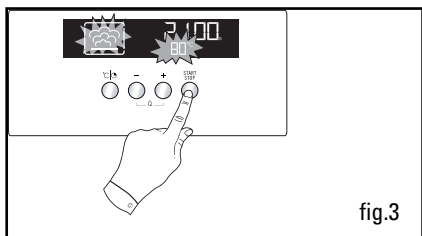
Onmiddellijk stomen met wijziging van de temperatuur



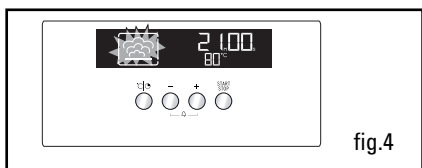
Na de stoomtijd ingesteld te hebben (fig. 1) drukt u op toets 



De temperatuur knippert, u kunt ze wijzigen van 55° tot 100° met de toetsen + en -. Bevestig met toets "START" (fig.2).



Het stomen start. De temperatuur knippert tijdens het stijgen van de temperaturen (fig.3).



Als de temperatuur bereikt is, stopt 80°C met knipperen (fig. 4) en weerklinkt een bieptoon.



Laat de ovendeur tijdens het koken dicht, om de stoomresultaten niet te beïnvloeden.

Wijzigen van de stoomtemperatuur

Tijdens het stomen kunt u op de volgende manier de stoomtemperatuur aanpassen. Druk op toets  totdat de temperatuur snel knippert. Pas de temperatuur aan met de + en - toetsen en bevestig met toets "START".

Wijziging van de stoomtijd

Tijdens het stomen kunt u op de volgende manier de stoomtijd aanpassen. Druk op toets  totdat de tijd snel knippert. Pas de tijd aan met de + en - toetsen en bevestig met toets "START".

Stoppen tijdens het stomen

U kunt op elk moment de steamer stoppen door de toets "Stop" ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden.

Als er zich nog geen stoom heeft ontwikkeld (ongeveer 1 minuut), stopt de steamer onmiddellijk en verdwijnt de tijd.

Als er zich al stoom heeft ontwikkeld, duurt het nog 3 minuten. De stoom wordt afgevoerd voordat de deur geopend wordt.

Aan het einde van de stoomtijd

Verschijnt 0m00s in het display en dooft het stoomsymbool. Er weerklinkt elke 1 minuut een bieptoon gedurende 10 minuten.

Om de bieptoon te stoppen, drukt u op de Uit-toets of opent u de deur.

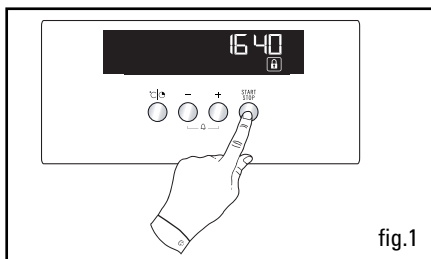


Maak ALTIJD het reservoir leeg na het stomen.



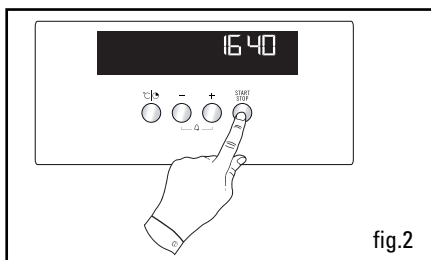
Om de betrouwbaarheid van de steamer te waarborgen, blijft de ventilator na het einde van de stoomtijd nog even werken.

Vergrendeling display



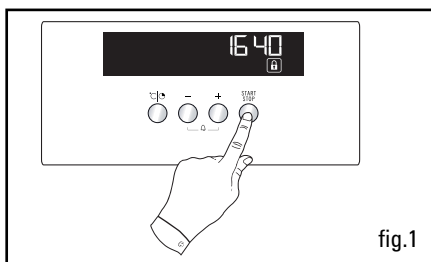
Het display kan worden vergrendeld. De vergrendeling kan alleen worden ingeschakeld na het stomen, als de dagtijd op het scherm zichtbaar is.

Open de deur van uw steamer, druk enkele seconden op de toets "Start/Stop". Er weerklinkt een bieptoon en het hangslot verschijnt op het scherm. Vanaf dan is geen enkele toets nog actief.



Om te ontgrendelen, drukt u enkele seconden op de "Uit"-toets. Er weerklinkt een bieptoon en het hangslot verdwijnt.

Uitzetten van het display



Druk op START/STOP (gesloten deur) tot het scherm uitgaat (5 seconden).

Druk op een willekeurige toets om het scherm opnieuw aan te zetten.

Controle waterreservoir

Als er tijdens het stomen problemen zijn met het watercircuit, verschijnt de indicator "geen water" en weerklinkt een bieptoon.



Dit probleem treedt met name op:

- wanneer het reservoir leeg is.
- wanneer het reservoir niet goed is teruggeplaatst.

Nadat u beide punten heeft gecontroleerd, wordt het stomen automatisch hervat nadat de

ovendeur gesloten is.

Gebruik kookwekker

Kookwekker

Uw steamer is uitgerust met een elektronische kookwekker die onafhankelijk van de steamer te gebruiken is.

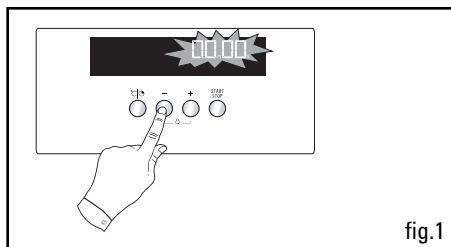


fig.1

Druk enkele seconden op de toets + of - 0m00s knippert.

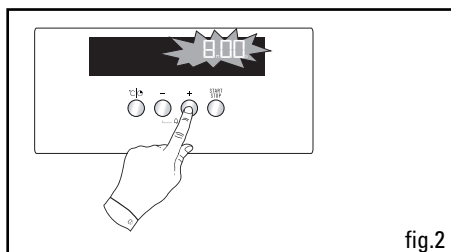


fig.2

Stel de gewenste duur in (max. 59 minuten 50 seconden)

door op de + / - toetsen te drukken.

Druk op de toets "Start/Stop" om te bevestigen.

Als de tijd voorbij is, hoort u gedurende enkele seconden biepgeluiden. 0m00s verschijnt en knippert.

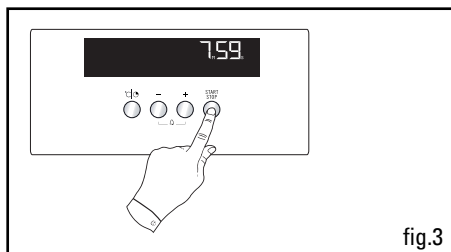


fig.3

Wijziging en stopzetten van de kookwekker

U kunt de biepgeluiden stoppen door lang op de toets START te drukken

Als het aftellen is begonnen, kunt u de resterende tijd wijzigen door enkele seconden te drukken op de toetsen + of -.

Om de kookwekker te annuleren, druk enkele seconden op Stop.

FUNCTIES Temperatuur °C	STOMEN	VOORBEELDEN VAN STOMEN
 100 °C	Meest gebruikte bereiding voor stomen	Groenten en vlees
 85 °C	Voor de bereiding van delicate etenswaren	Hele en fijne vis (bijv. forel)
 75 °C	De vis blijft smakelijk, het eiwit verschijnt niet	Bereiding van fijne vis (filets van sardientjes, poon)
 90 °C	Voor de bereiding van delicate etenswaren, fruit, compotes	Eieren; gevulde tomaten. Kwarkgebakjes, pudding
 95 °C		Paté, Verwarming kant-en-klaargerechten
 80 °C	Zachtjes opwarmen	Gesmolten chocolade, boter. Lauwwarme vruchten voor onmiddellijke consumptie
 55 °C	Zachtjes ontdooien zonder koken	Ontdooien van visfilet vóór het paneren. Rode vruchten die koud moeten blijven (voor taarten en sauzen)
 60 °C		Ontdooien van vlees vóór het grillen (bijv. worstjes)

Stoomtabel

ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDINGEN	
GROENTEN	Artisjokken (kleine)	40 tot 45 min	100	omgekeerd in de schalen gelegd	• Deze tijden hangen af van de aard, de dikte en de versheid van de groenten. Volg de aanwijzingen in de kolom «bereidingen». • De kooktijd blijft hetzelfde voor elke hoeveelheid. <i>Bijvoorbeeld:</i> 1 of 4 artisjokken dezelfde kooktijd. • Om de gaarheid te controleren, prik in het dikste deel van de groente; als hij gaar is, zal u geen weerstand voelen.
	Asperges	35- 40 min	100	voor de punten, de tijd verkorten	
	Broccoli	18 min	100	in roosjes	
	Wortelen	20 tot 22 min	100	in schijfjes/stukjes of bolletjes	
	Knolselderie	25 tot 30 min	100	in blokjes	
	Pompoen	15 tot 20 min	100	in blokjes	
	Champignons	15 min	100	in plakjes	
	Kolen	30 tot 35 min	100	Spruitjes	
		22 min		Bloemkool in kleine roosjes	
	Courgettes	30 tot 35 min	100	Groene kool in schijfjes	
		10 tot 15 min		in schijfjes	
	Chinese artisjokken	20 min	100		
	Spinazie	20 min	100	(vers) roeren tijdens het stomen	
		35 min		(diepgevroren)	
	Witlof	30 min	100	binnenste verwijderd en gesneden in 2 in de lengte	
	Venkel	22 min	100	in 2 gesneden	
	Sperzie bonen	30 tot 35 min	100		
	Rapen	15 tot 20 min	100	in blokjes	
SCHELDPDIEREN SCHAALDIEREN	Verse erwten	20 tot 25 min	100	/	
	Prei	25 min	100	in 2 gesneden	
	Aard appelen	25 min 40 tot 45 min	100	in schijfjes gesneden heel	
	Jakobs schelpen	10 tot 12 min	90	met aromaten	• Leg de schelpdieren op het rooster van de glazen schotel, voeg geurige kruiden toe. • Leg de schaaldieren op een bedje van bijv. algen.
	Mosselen/Alikruiken	20 tot 25 min	95	met aromaten	
	Krabben/ Noordzeekrabben	25 min	95	/	
	Kreeft	30 tot 35 min	95	volgens het gewicht	
	Langoestines	12 tot 15 min	90	/	
VRUCHTEN CREMES	Appels/perziken/ peren	10 -15 min	90	heel, geschild	• Tijden afhankelijk van de rijpheid.
	Compote	25 min	95	vruchten in plakjes	
	Pudding	10 min	90	in ovenschaaltjes	

ETENSWAREN Ongeacht de hoeveelheid		TIJDEN	°C	BEREIDING	OPMERKINGEN
VIS	Kabeljauw/Koolvis	13 tot 15 min	85	moten (180 g)*	• *Moten: schijfjes vis van 2 tot 3 cm dik (180/200 g) per persoon. • Neem alleen heel verse producten. • Leg de vis in zijn geheel in de schotel, of op blaadjes laurier, venkel of andere geurige kruiden. • Na afloop van de kooktijd verwijdert u het vel, dat heel gemakkelijk loslaat.
	Goudbrasem	20 tot 25 min.	85	hele (1 kg)	
	Gerookte schelvis	15 min	75	filets	
	Haring	20 min	85	hele (200g)	
	Koolvis (zwart en geel)	15 tot 20 min	85	moten (180 g)	
	Zeeduivel	15 min	80	volgens dikte	
	Makreel	20 min	85	hele (250g)	
	Wijting/Stokvis	15 min	75	filets	
	Rog	25 tot 30 min	80		
	Poon	15 min	80	hele (200g)	
	Poon/Tong	10 min	75	filets	
	Hondshaai	20 min	85	grote stukken (6 tot 10 cm lang)	
	Zalm	15 tot 20 min	85	moten (180/200 g)	
	Tonijn	20 tot 25 min	100	moten (180/200 g)	
	Hele forel (1kg)	20 tot 25 min	100	heel (200 g) 13 tot 15 min.	
VLEES	Rundvlees	15 tot 30 min	100	Gebraad 800 g.: 55 tot 60 min	• Gril daarna in de oven of grillpan.
	Varkensvlees (varkenshaasje)	25 min	100		
	Kippenbouten	35 tot 40 min			
	Gevogelte (borststuk) (Blinde vinken)	20 tot 25 min 25 min	100 95	Kalkoen braadstuk: 50 tot 60 min	
	Worsten	20 min	90		
	Rookworst	10 tot 15 min	90		
EIEREN	Op basis van heel verse eieren bewaard op omgevingstemperatuur	7 min	100	<u>In de schaal</u> : rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		8 min	100	<u>Zacht omelet</u> : rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		10 tot 12 min	100	<u>Hard omelet</u> : rechtstreeks op het rooster geplaatst.	
		5 tot 6 min	100	<u>Spiegelei</u> : gebroken in een aparte schotel op het rooster en bedekt met huishoudfolie.	
			90	<u>Eieren in schaal</u> tje: zie gedetailleerde recepten	
RIJST, DEEGWAREN	Doe rechtstreeks in een schaal en giet er water of melk bij. De stoom alleen volstaat immers niet om deze rijzende producten te verzadigen. Bedek de schaal met een aluminiumfolie, zodat de waterdruppeltjes er niet in vallen.				
	Rijstebrij	30 min.	100	100 g gewassen rijst-20 cl melk-2 eetlepels suiker	• Met een vork losmaken aan het einde van de kooktijd.
	Gries	20 min.	100	200 gr (1/4 liter water)	

Onderhoud van de steamer

Onderhoud

Stoomruimte (na elk stoomproces)

Laat de stoomgenerator afkoelen en veeg daarna de ruimte schoon met een droge doek, of laat de ruimte drogen met de ovendeur op een kier.

Waterbuis (1 keer per maand)

Draai de waterbuis naar u toe.

Verwijder de eventuele kalkaanslag binnenin (met een fijn en puntig voorwerp zoals een satépén of een breinaald).

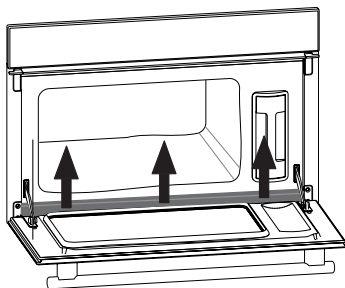
Stoomgenerator (1 keer per maand)

Giet 1/2 glas witte azijn over de generator.

Laat enkele minuten inwerken, maak schoon en spoel met water.

Gebruik geen schuurspons of –poeder en geen ontkalkingsmiddel voor de koffiemachine.

Reiniging van de opvanggoot

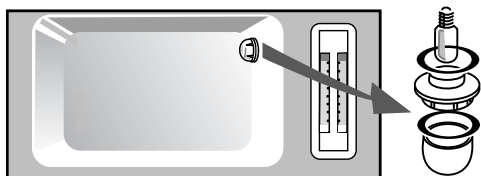


Trek de goot naar boven, reinig deze en plaats deze terug in de drie daartoe bestemde gleuven.



De steamer mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.

Binnenverlichting vervangen



De ovenlamp bevindt zich rechts achter in de steamerruimte.



Onderbreek de stroomtoevoer naar de steamer alvorens de lamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- Draai het vensterkapje een kwart slag naar links.
- Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - fitting E 14
- Vervang de lamp en zet het vensterkapje terug, let erop dat de verbinding op de goede plaats komt.
- Herstel de stroomtoevoer.

Problemen en oplossingen

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT MOET U DOEN ?
Het display gaat niet aan	- De steamer krijgt geen stroom. - Printplaat defect.	- Controleer de voeding (zekering van uw installatie) - Neem contact op met de servicedienst.
Het lampje werkt niet meer.	- Het lampje is defect - De steamer is niet aangesloten - De zekering in de meterkast is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de steamer aan. - Vervang de zekering in de meterkast.
Water- of stoomlek ter hoogte van de deur tijdens het stomen.	- De deur is niet goed gesloten. - Het deurrubber is defect.	- Neem contact op met de servicedienst.

U MERKT DAT...

De steamer kan niet ingeschakeld worden.

MOGELIJKE OORZAKEN

- De demo-modus is ingeschakeld.

WAT MOET U DOEN ?

- Schakel de demo-modus uit, zie pagina 9.

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst (zie Pelgrim garantiekaart of www.pelgrim.nl).