

FI560---

Mode d'emploi
Cuisinière

Bedienungsanleitung
Herd

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6
Utilisation des touches tactiles	6
Minuteur du four	6
Symboles sur l'affichage de la minuterie du four	7
Affichage et panneau de commande de la table de cuisson	7
Messages sur l'affichage de la table de cuisson	8

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	9
Limiteur de temps de cuisson	9
Limiteur de puissance	9

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure	10
Utilisation du four	10
Refroidissement de la cavité	12
Fonctions du four	12
Bruits de l'induction	14
Casseroles appropriées	14
Détection de casserole	15
Réglage de la puissance	15
Niveaux de cuisson	16

Fonctionnement du four

Utilisation des fonctions du four	17
Verrouillage des touches	17
Réglage de l'heure	17
Réglage du temps de cuisson	18
Minuterie de cuisson	18
Réglage du signal sonore	19
Réglage de la luminosité	19

Fonctionnement de la plaque de cuisson

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	20
Symbole de détection de casserole	21
Fonctionnement de la table de cuisson avec la minuterie	21
Sécurité enfant	23

Entretien

Généralités	24
Remplacer l'ampoule du four	25
Retirer la porte du four	26
Nettoyage de la vitre de la porte du four	27

Dysfonctionnements

Tableau de dépannage	28
----------------------	----

Installation

Généralités	31
Branchement électrique	31
Mise en place	32

Données techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	33
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	34
---	----

FR

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir

Introduction

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière. Ce produit a été conçu pour vous offrir un confort d'utilisation optimal. La cuisinière possède une large gamme de réglages grâce à laquelle vous pourrez chaque fois sélectionner la bonne méthode de cuisson.

Veuillez lire ce manuel attentivement afin de savoir comment tirer le meilleur parti de votre appareil. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles de faciliter l'utilisation de l'appareil.



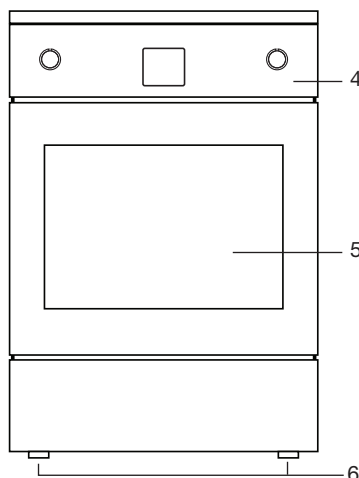
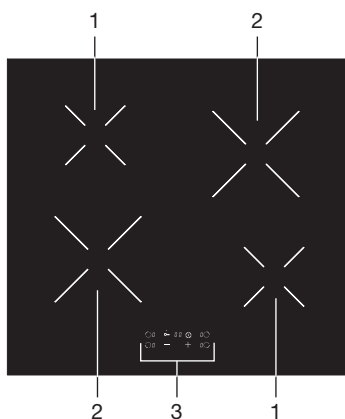
Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !



Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

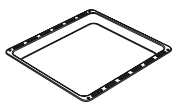
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description de l'appareil

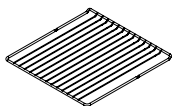


1. Zone de cuisson $\varnothing$ 145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (boost)
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Affichage et panneau de commande de la table de cuisson
4. Panneau de commande du four
5. Four
6. Pied réglable

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



Lèche-frite ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.

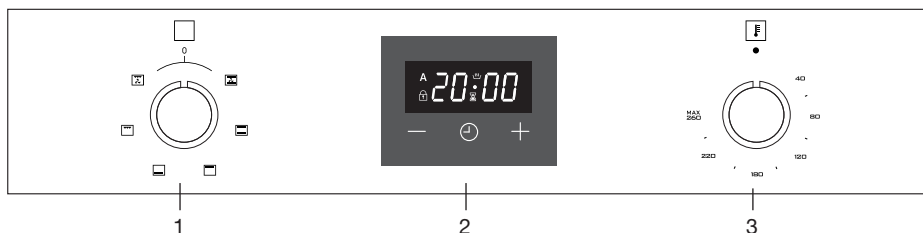


Grille de four ; est surtout utilisée pour griller. Elle peut aussi servir de support à une poêle, une casserole ou un plat.



Pieds de nivellement supplémentaires ; pour surélever l'appareil.

Panneau de commande

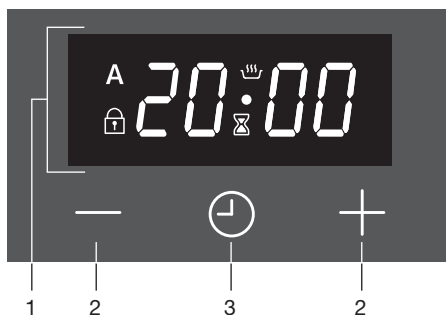


1. Bouton de fonction du four
2. Minuterie du four
3. Bouton de température du four

Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur une touche pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Minuteur du four

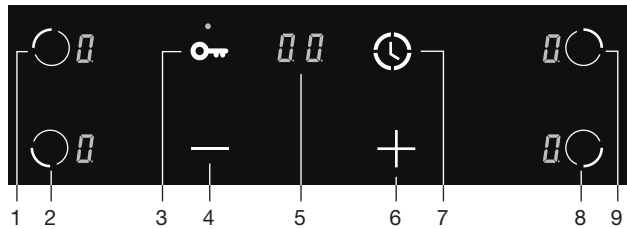


1. Affichage de la minuterie du four
2. Touche de réglage de minuteur du four
3. Touche de minuteur du four

Symboles sur l’affichage de la minuterie du four

Affichage	Description
	Four prêt ou four en fonctionnement.
	Minuterie de cuisson active. Le four ne s’éteint pas avec la minuterie de cuisson. Si le symbole clignote : • la durée peut être réglée à l’aide des touches de réglage. • le temps réglé est écoulé.
	Verrouillage des touches activé.
	Le temps de cuisson est réglé. Si le symbole clignote : • le temps de cuisson peut être réglé à l’aide des touches de réglage. • la cuisson avec la minuterie réglée est terminée. • le courant a été rétabli (lors du premier branchement de l’appareil ou après une panne de courant).

Affichage et panneau de commande de la table de cuisson



1. Touche de sélection de la zone de cuisson arrière gauche avec affichage
2. Touche de sélection de la zone de cuisson avant gauche avec affichage
3. Touche de sécurité enfant
4. Touche moins (-) de minuteur
5. Affichage de minuteur
6. Touche plus (+) de minuteur
7. Touche de minuteur de la table de cuisson
8. Touche de sélection de la zone avant droite avec affichage
9. Touche de sélection de la zone arrière droite avec affichage

Messages sur l'affichage de la table de cuisson

Affichage	Description
	Niveau de puissance pour une zone de cuisson active.
	Fonction Boost activée.
	Le temps de cuisson pour la zone de cuisson correspondante est réglé.
	Pas de casserole (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
	La table de cuisson dépasse la puissance maximale ; le limiteur de puissance est actif.
	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures)
1 - 8	10
9	3
P (boost)	10 minutes • Après 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

Limiteur de puissance



Toutes les zones de cuisson s'influencent mutuellement. La puissance maximale réglée dépend du nombre de zones utilisées simultanément. Moins il y a de zones utilisées, plus le niveau de puissance à régler par zone de cuisson est élevé. Lorsque le réglage maximum est atteint, un signal sonore retentit et « r » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson pendant quelques secondes. La puissance réglée précédemment s'affiche ensuite. Si nécessaire, réglez une autre zone sur une puissance inférieure ou éteignez-la complètement afin qu'une autre zone puisse bénéficier d'une puissance supérieure.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'heure

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois (ou après une longue coupure de courant), l'heure et le symbole « A » clignotent. L'heure actuelle doit encore être réglée correctement.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie du four.
 - ▷ *Le symbole « A » disparaît et le symbole « four prêt » apparaît.*
 - ▷ *Les deux points au centre de l'affichage de l'heure clignotent. Vous pouvez maintenant régler l'heure actuelle.*
2. Réglez l'heure correcte à l'aide des touches de réglage (pendant que les deux points clignotent).
3. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche de minuteur du four.
 - ▷ *Les deux points cessent de clignoter.*
4. Assurez-vous que les boutons de fonction et de température du four sont toutes deux réglées sur « 0 » afin que l'appareil se mette en veille.



Le verrouillage des touches est automatiquement activé après 30 secondes de non-utilisation de la minuterie du four ; le symbole de verrouillage apparaît à l'écran. Déverrouillez d'abord les touches (si nécessaire) avant de commencer à utiliser la minuterie du four.

Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur la puissance maximale pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'éliminer toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Laissez refroidir le four, puis nettoyez-le à l'eau tiède.
- Préchauffez uniquement le four si cela est requis dans la recette.

Rails de guidage

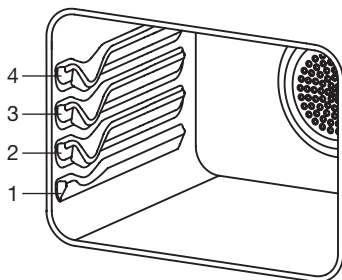
- Les parois du four comportent des rails de guidage (niveaux 1 à 4) qui permettent de positionner la grille du four ou la plaque de cuisson à différents niveaux.
- Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour les grillades.
- Pour connaître la hauteur correcte, consultez un livre de cuisine ou les instructions figurant sur l'emballage des aliments.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Attention!

Placez la grille ou la lèchefrite entre un rail de guidage et faites-la glisser dans le four le plus loin possible.



Tiroir

- L'appareil a un tiroir permettant de ranger des accessoires comme des plaques, grilles, petites poêles et casseroles.



Attention !

La température de l'intérieur du tiroir peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. N'entreposez pas d'aliments, de matériaux en plastique ou inflammables dans le tiroir.

Plats allant au four

- En principe, vous pouvez utiliser tous les types de plats allant au four (résistant à la chaleur).
- Ne rincez pas les plats allant au four à l'eau froide immédiatement après utilisation. Une soudaine différence de température risquerait de briser le verre.
- Utilisez des moules à pâtisserie noirs ou de couleur foncée. Ceux-ci sont de meilleurs conducteurs de la chaleur et permettent à la nourriture de cuire plus uniformément.

Ne couvrez pas le fond du four

- Par exemple, couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium ou y placer une lèchefrite peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Pour éviter que les moules à charnière coulent au fond du four, pliez du papier d'aluminium en forme de récipient et placez-le sur la grille en dessous de la préparation ou étalez du papier sulfurisé sous cette dernière.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation écoénergétique du four

- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Faites cuire des plats nécessitant la même température de cuisson (p. ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) en même temps sur la même grille, ou l'un au-dessus de l'autre en utilisant la fonction air chaud pulsé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Enfourez plusieurs plats successivement, par exemple un plat au four après un gâteau. Le temps de cuisson du deuxième plat est souvent réduit de 10 minutes, car le four est encore chaud.
- Comme le four est isolé, sa chaleur résiduelle continue la cuisson des plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, sauf pour les plats dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes ou si cela figure dans la recette.
- Enlevez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat à la fin de la cuisson.

Refroidissement de la cavité

Afin de protéger au maximum l'électronique, le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner jusqu'à ce que le four ait atteint une température sûre. Le ventilateur s'allumera donc plusieurs fois après l'utilisation du four.

Fonctions du four

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Consultez le tableau pour sélectionner la fonction souhaitée. Consultez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonctions du four	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur • L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. • Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans toute la cavité du four. • Cette chaleur permet de chauffer les plats.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	Chaleur de voûte et de sole • Le plat est chauffé par la chaleur provenant des éléments de la sole et de la voûte. • Placez toujours le plat au milieu du four. • Ce mode convient aux plats préparés de manière traditionnelle. • Les pâtisseries lèvent bien et ont une croûte bien dorée.
	Chaleur de voûte • Cuisson seulement par l'élément chauffant supérieur. • Ce réglage peut être utilisé lorsque vous souhaitez cuire/rôtir la couche supérieure de votre plat. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2 ou 3.
	Chaleur de sole • Chaleur uniquement générée par l'élément chauffant inférieur. • Ce mode est utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte distinctive en dessous ou pour les faire dorer. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 1. • S'utilise juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.
	Gril • Chaleur générée par l'élément du gril. • Ce mode est utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwiches ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé. • Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement.
	Gril + ventilateur • Vous pouvez utiliser la fonction Gril avec le ventilateur en marche. • La chaleur radiante est répartie tout autour du plat par le ventilateur. • Grâce à l'effet combiné du gril et du ventilateur, vos aliments sont délicieusement croustillants ; c'est le réglage idéal pour vos plats à rôtir. • Préchauffez le four pendant 5 minutes. • Insérez la grille au niveau le plus élevé. • Placez ensuite une lèchefrite au troisième niveau pour recueillir la graisse s'échappant du plat.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.



Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
 - ▷ 130 mm pour une zone de cuisson Ø 210 mm.
 - ▷ 90 mm pour une zone de cuisson Ø 145 mm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.



Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 1 minute, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (P). Réglez le niveau de puissance en sélectionnant la zone de cuisson et en utilisant les touches plus (+) et moins (-).

Fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes au réglage de chaleur le plus élevé. Après 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Niveaux de cuisson

Comme les réglages dépendent de la composition du récipient et de son contenu et de la quantité, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement des aliments ou un liquide à ébullition,

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir de la viande,
- faire cuire du poisson,
- faire cuire une omelette,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments.

Utilisez le réglage 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon,
- faire sauter des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- faire bouillir les pâtes.

Utilisez le réglage 4 à 6 pour :

- cuire des aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pochage,
- faire fondre du fromage.

Utilisation des fonctions du four

1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner une fonction.
 - Consultez le tableau au Chapitre « Fonctions du four » pour sélectionner la fonction souhaitée.
 - Consultez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température du four.
 - Le témoin du thermostat du four s'allume.



Au besoin, préchauffez le four avant d'y placer le plat.



Réglez éventuellement le temps de cuisson.

3. Après la cuisson, placez le bouton de fonction et le bouton de température du four sur « 0 » pour que l'appareil se mette en veille.

Verrouillage des touches

Les touches de la minuterie du four peuvent être verrouillées.

1. Appuyez sur la touche de minuteur du four pendant 3 secondes pour activer le verrouillage des touches.
 - Le symbole de verrouillage apparaît.
2. Appuyez sur la touche de minuteur du four pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
 - Le symbole de verrouillage disparaît.

Réglage de l'heure

Il est possible d'ajuster l'heure actuelle si aucun processus de cuisson avec minuterie réglée n'est en cours.

1. Appuyez simultanément sur les touches de réglage pendant 3 secondes.
 - Les deux points au centre de l'affichage de l'heure clignotent.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches de réglage (pendant que les deux points clignotent).
3. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche de minuteur du four.
 - Les deux points cessent de clignoter.
4. Assurez-vous que les touches de fonction et de température du four sont toutes deux réglées sur « 0 » afin que l'appareil se mette en veille.

Réglage du temps de cuisson

En réglant le temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement lorsque ce temps sera écoulé.

1. Sélectionnez une température à l'aide du bouton de température et une fonction du four à l'aide du bouton de fonction.
2. Appuyez sur la touche de minuteur du four.
 - ▷ « *dur* » apparaisse à l'écran, en alternance avec la durée à régler.
 - ▷ Le symbole « A » clignote à l'écran.
3. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches de réglage (pendant que 'A' clignote).
4. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche de minuteur du four.
 - ▷ L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle et le symbole « A » cesse de clignoter.
 - ▷ Le four émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. Le symbole « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
 - ▷ Le symbole « four prêt » disparaît.
5. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 » une fois le temps de cuisson écoulé.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.
7. Appuyez sur la touche de minuteur du four.
 - ▷ Le symbole « A » disparaît et le four repasse en mode de cuisson manuelle.
 - ▷ Le symbole « four prêt » apparaît.



Vous pouvez à tout moment voir et/ou régler le temps de cuisson restant sur l'écran : lorsque vous appuyez sur la touche du minuteur, le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. Réglez le temps à l'aide des touches de réglage.

Minuterie de cuisson

L'alarme sonore retentit lorsque le temps programmé s'est écoulé. Le four ne s'éteint pas avec la minuterie de cuisson.

1. Appuyez deux fois sur la touche de minuteur du four.
 - ▷ Le symbole du minuteur de cuisson clignote.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches de réglage (max. 10 heures).
3. Attendez que le symbole de la minuterie cesse de clignoter.
 - ▷ L'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.
 - ▷ Le décompte du temps commence automatiquement.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Lorsque le temps est écoulé, vous entendez un signal sonore et le symbole de la minuterie de cuisson clignote.
- 4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.
 - Le symbole du minuteur de cuisson disparaît.



Vous pouvez à tout moment voir et/ou régler le temps restant du minuteur de cuisson sur l'écran : lorsque vous appuyez deux fois sur la touche du minuteur, le temps restant de la minuterie de cuisson apparaît sur l'écran et le symbole de la minuterie de cuisson clignote. Réglez le temps à l'aide des touches de réglage (pendant que le symbole de la minuterie de cuisson clignote).

Réglage du signal sonore

Vous pouvez sélectionner trois signaux sonores différents. Assurez-vous que l'heure actuelle est affichée à l'écran. Le bouton de fonction et le bouton de température du four doivent être réglés sur « 0 ».

1. Appuyez sur la touche de réglage gauche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore actuel s'affiche.
2. Si vous appuyez à nouveau (plusieurs fois) sur une touche de réglage, vous entendrez un autre signal sonore.
3. Après le signal souhaité, appuyez sur le bouton de la minuterie du four ; le signal réglé est mémorisé.

Réglage de la luminosité

Vous avez le choix entre 8 réglages de luminosité différents. Assurez-vous que l'heure actuelle est affichée à l'écran. Le bouton de fonction et le bouton de température du four doivent être réglés sur « 0 ».

1. Appuyez sur la touche de réglage droite et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la luminosité actuelle s'affiche.
2. Si vous appuyez à nouveau (plusieurs fois) sur une touche de réglage, vous obtiendrez une luminosité différente.
3. Une fois la luminosité souhaitée obtenue, appuyez sur la touche de minuteur du four ; la luminosité réglée est mémorisée.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON



Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction



La sécurité enfants est active après la première mise sous tension de la table de cuisson ou après une longue panne de courant. Si nécessaire, désactivez d'abord la sécurité enfants.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Mise en marche et arrêt

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
▷ Un « 0 » apparaît sur l'affichage de zone de cuisson.
3. Lorsque le niveau de puissance est allumé, appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour régler le niveau souhaité (voir « Réglages de cuisson »).
▷ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau réglé.
4. Appuyez sur la touche de sélection jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour éteindre la zone de cuisson.



La zone de cuisson s'éteint si aucune puissance n'est réglée dans les 10 secondes.



Si une seule zone de cuisson est en fonctionnement, les réglages de puissance peuvent être effectués directement avec la touche moins (-) ou la touche plus (+). Si plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement, la zone de cuisson doit d'abord être sélectionnée avant de pouvoir effectuer des réglages de puissance. L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée est éclairé le plus clairement.



Appuyez sur 2 touches de sélection en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un bip ; toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Indicateur de chaleur résiduelle



Le symbole H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

Activer la fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes au réglage de chaleur le plus élevé. Après 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

1. Sélectionnez la zone de cuisson et choisissez le réglage « P » en appuyant une fois sur la touche moins (-).
 - ▷ La fonction « boost » est maintenant activée.
 - ▷ Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson passe au réglage 9.
 - ▷ Sélectionnez un autre niveau de puissance pour arrêter prématurément la fonction « boost ».
2. Appuyez sur la touche de sélection jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour éteindre la zone de cuisson.



Les 4 zones ne peuvent pas toutes être réglées sur la puissance élevée ou « boost » en même temps. Toutes les zones de cuisson s'influencent mutuellement. La puissance maximale réglée dépend du nombre de zones utilisées simultanément. Moins il y a de zones utilisées, plus le niveau de puissance à régler par zone de cuisson est élevé. Lorsque le réglage maximum est atteint, un signal sonore retentit et « r » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson pendant quelques secondes. La puissance réglée précédemment s'affiche ensuite. Si nécessaire, réglez une autre zone sur une puissance inférieure ou éteignez-la complètement afin qu'une autre zone puisse bénéficier d'une puissance supérieure.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
 - ▷ La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.
 - ▷ Le symbole de détection de casserole s'affiche à l'écran pendant 60 secondes. Ensuite, le symbole « o » clignote à l'écran et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Fonctionnement de la table de cuisson avec la minuterie

Vous pouvez régler une minuterie pour éteindre automatiquement la zone de cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que pour une seule zone à la fois.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON



Appuyez brièvement sur la touche moins (-) ou la touche plus (+) de la minuterie pour raccourcir ou rallonger la durée par incréments de 1 minute.



Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) de la minuterie et maintenez-la enfoncée pour raccourcir ou rallonger rapidement le temps.



Lorsque l'heure est réglée sur « 00 », appuyez une fois sur la touche moins (-) pour régler l'heure sur « 99 ».

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
2. Appuyez sur la touche de minuteur.
 - ▷ « t » apparaît sur l'affichage de zone de cuisson et « 10 » apparaît sur l'affichage de minuteur.
3. Réglez une durée à l'aide des touches moins (-) ou plus (+) (0 - 99 minutes).
 - ▷ Tant que « t. » est visible sur l'écran de la zone de cuisson, vous pouvez toujours régler l'heure.
 - ▷ Lorsque la durée est réglée, la minuterie commence immédiatement à décompter.
 - ▷ L'affichage de la minuterie indique le temps restant de la zone de cuisson avec un point lumineux. Lorsque vous utilisez plusieurs minuteries simultanément, l'heure de la minuterie qui expire en premier est affichée.
 - ▷ Dans l'affichage d'une zone de cuisson liée au minuteur, la puissance et « t » apparaissent alternativement.
 - ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé. Un bip retentit et « t » clignote sur l'écran.
4. Éteignez le signal sonore en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson concernée.



Si une seule zone de cuisson est en fonctionnement, des ajustements peuvent être effectués directement sur la durée réglée de la minuterie. Appuyez sur la touche minuterie et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+). Si plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement, la zone de cuisson doit d'abord être sélectionnée avant de pouvoir ajuster la durée de réglage de la minuterie. Appuyez ensuite sur la touche minuterie et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+). L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée est éclairé le plus clairement.



Dans l'affichage d'une zone de cuisson liée au minuteur, la puissance et « t » apparaissent alternativement.



Un point à côté du niveau de puissance indique que la durée de la minuterie réglée est affichée pour cette zone de cuisson.

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment durant le fonctionnement.

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Lorsque le niveau de puissance est allumé, appuyez sur la touche de minuteur.
3. Appuyez sur la touche plus (+) ou moins (-) pour modifier le temps.

Vérifier le temps de cuisson restant

Lorsque vous utilisez plusieurs minuteries simultanément, l'heure de la minuterie qui expire en premier est affichée.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier la minuterie.
 - *Le temps de cuisson restant est visible dans l'affichage de minuteur.*

Désactiver la minuterie (avant que le temps réglé ne se soit écoulé)

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Lorsque le niveau de puissance est allumé, appuyez sur la touche de minuteur.
3. Appuyez simultanément sur la touche moins (-) et la touche plus (+) de la minuterie pour régler l'heure sur « 00 ».

Sécurité enfant

Utilisez cette fonction pour empêcher la mise en marche non désirée de la table de cuisson ou pour verrouiller les touches pendant l'utilisation de la table de cuisson.

La sécurité enfants peut être activée lorsque la table de cuisson est éteinte, mais aussi pendant la cuisson. Si la sécurité enfants est activée pendant la cuisson, il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou la durée programmée. Seules les zones de cuisson peuvent être désactivées.

Les zones de cuisson sont désactivées.

1. Appuyez sur la touche de sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - *Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche de sécurité enfants s'allume.*
 - *La sécurité enfants est activée.*
2. Appuyez à nouveau sur la touche de sécurité enfant jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.
 - *La sécurité enfants est désactivée.*



La sécurité enfant est activée après la première mise sous tension de la table de cuisson ou après une longue coupure de courant.

Généralités



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant toute tâche de réparation ou de nettoyage. Il est recommandé de débrancher l'appareil, de désactiver les fusibles ou de basculer le commutateur du compteur électrique sur zéro.



Nettoyez l'appareil après utilisation. Cela permettra d'éviter que des résidus de nourriture soient brûlés sur l'appareil, causant des taches tenaces.

Nettoyage de la cuisinière

- Chaque jour, nettoyez l'appareil avec de l'eau et un détergent ou un nettoyant tout usage.
- Le meilleur moyen d'éliminer les taches résistantes sur l'émail consiste à utiliser une crème non abrasive ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de tampons à récurer verts.
- Ôtez les taches résistantes avec un nettoyant spécial pour l'acier inox. Nettoyez toujours dans la direction de la structure de l'acier inox, afin d'éviter des taches brillantes. Nettoyez ensuite avec un produit de polissage ou un produit d'entretien pour acier inox.
- Des dommages de l'écran ou de la grille support casseroles ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage du four

- L'intérieur de la porte du four, la base du four, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de nettoyer ceux-ci avec de l'eau savonneuse ou un peu de détergent liquide ; rincez bien à l'eau propre.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau claire.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec de l'eau savonneuse ou avec un produit lave-vitre.

Nettoyage de la plaque de cuisson à induction

- Bien que les aliments tombés sur la plaque de cuisson ne puissent pas brûler et s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer celle-ci immédiatement après son utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser un détergent doux non abrasif et un chiffon humide.
- Séchez la surface avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien non abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.

- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Procédez de même pour retirer le plastique ou le sucre fondu.
- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

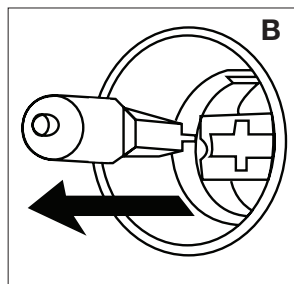
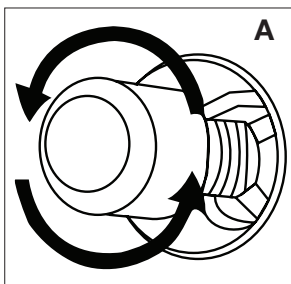
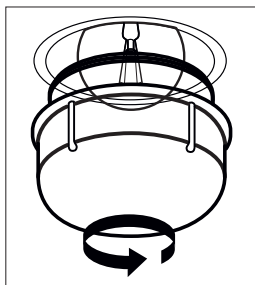
Remplacer l'ampoule du four



Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles. Laissez l'appareil refroidir. Portez une protection pour les mains lorsque vous ôtez la lampe.

L'appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

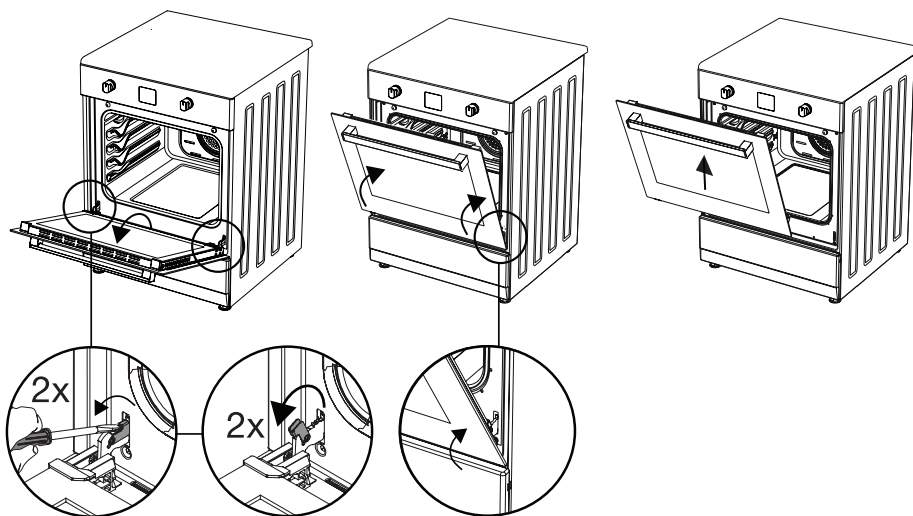
1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
2. Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).
3. Revissez le couvercle en verre solidement.



La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce. La lampe est un article consommable et n'est donc pas couverte par la garantie.

Retirer la porte du four

Il est possible de retirer la porte du four pour nettoyer l'intérieur du four.

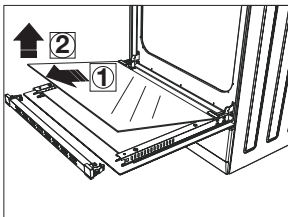
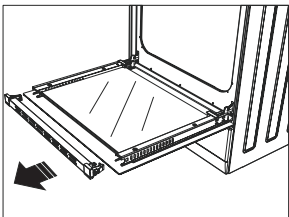
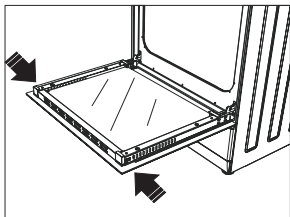


1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Tirez les cliquets vers l'arrière (à l'aide d'un tournevis) aussi loin que possible.
3. Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets).
4. À un angle de 15° environ (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte vers le haut et retirez-la des deux boîtiers des charnières.

Remonter la porte

1. Insérez la porte à un angle de 15° dans les charnières sur le devant de l'appareil.
2. Poussez la porte vers l'avant et vers le bas pour que les charnières glissent dans les crans.
▷ *Assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place.*
3. Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et replacez les cliquets dans leur position d'origine.
4. Fermez lentement la porte et vérifiez si elle se ferme correctement.
▷ *Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place dans les supports de charnière.*

Nettoyage de la vitre de la porte du four



1. Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique situés sur les côtés gauche et droit.
2. Tirez le profilé vers vous.
3. Retirez ensuite la vitre intérieure. Si nécessaire, la vitre centrale peut être retirée de la même manière.
4. Après le nettoyage et l'entretien, remontez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le profilé soit bien en place.

Tableau de dépannage

En cas d'incertitude quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points du tableau ci-dessous ou consultez notre site Internet pour de plus amples informations.

Problèmes avec la table de cuisson	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche «  ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
	Il n'y a pas de récipient (approprié) sur la zone de cuisson.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Fonctionnement normal.
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le voyant situé au-dessus de la touche de sécurité des enfants est allumé.	La fonction sécurité enfant est désactivée.	Désactivez la fonction sécurité enfant.

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec la table de cuisson	Cause possible	Solution
La commande réagit mal.	Une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt peut entraîner une mauvaise réaction de la commande.	Assurez-vous que la plaque de cuisson et/ou le doigt sont propres.
Code d'erreur F0.	Erreur de processeur du poêle à induction.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F1 / F3.	Erreur de court-circuit du capteur de température du serpentin.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F2 / F4.	Erreur de circuit ouvert du capteur de température du serpentin.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F5.	Erreur de communication.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F6.	Perte de la croix du zéro du réseau.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si l'indication persiste, contactez le service après-vente.
Code d'erreur F7 / F8.	Erreur du capteur de température.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F9.	Erreur de tension de chauffage.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si l'indication persiste, contactez le service après-vente.
Code d'erreur FL.	Trop de lumière sur la surface de l'utilisateur.	Réduisez le niveau de lumière ambiante ou utilisez l'appareil dans un environnement moins lumineux.
Autres codes de panne.		Prenez contact avec le service après-vente.

Problèmes avec le four	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Aucune fonction du four n'est sélectionnée.	Sélectionnez la fonction du four à l'aide du bouton de fonction du four (voir « Fonctionnement du four »).
	La température n'a pas été réglée.	Réglez la température à l'aide du bouton de température (voir « Fonctionnement du four »).
	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si l'alimentation électrique fonctionne correctement (le fusible dans l'armoire électrique / la fiche dans la prise).

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec le four	Cause possible	Solution
L'appareil produit de la fumée durant l'utilisation.	Ce phénomène est normal lors de la première utilisation.	Nettoyez le four régulièrement. Réduisez la quantité de manière grasse ou d'huile dans la lèchefrite.
	Des aliments se sont déposés sur l'élément chauffant.	Laissez le four refroidir et nettoyez l'élément chauffant.
Les aliments sont trop cuits ou pas suffisamment.	Mauvais réglages du four.	Vérifiez si la fonction de four sélectionnée est correcte. Vérifiez si la température réglée est correcte. Vérifiez la position de la lèchefrite.
De la condensation se forme à l'intérieur du four.	Ce phénomène est normal.	Essuyez la condensation après la cuisson.
Le ventilateur s'allume et s'éteint plusieurs fois après l'utilisation du four.	C'est le refroidissement de la cavité qui protège au maximum l'électronique de l'appareil.	C'est normal. Le refroidissement de la cavité de l'appareil continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait atteint une température sûre.



Les réparations doivent être uniquement effectuées par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil de la prise et contactez le service à la clientèle.

Assurez-vous d'avoir les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- Le numéro du modèle et le numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de la cuisinière située devant derrière la porte.
- Les détails de la garantie.
- Une description claire du problème.



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

Généralités



Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement au gaz et le branchement électrique doivent être conformes aux réglementations nationales et locales.



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation !

Remarque !

- Cet appareil doit toujours être mis à la terre.
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- Avant toute installation, intervention de maintenance ou réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché de l'alimentation électrique uniquement si :
 - ▷ *le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint ;*
 - ▷ *le fusible du réseau électrique domestique a été complètement ôté ;*
 - ▷ *la fiche a été retirée de la prise murale.*
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces Pelgrim originales. Uniquement ces pièces sont garanties par Pelgrim comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes avec des qualifications équivalentes, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Branchement électrique

220V - 240V / 380V - 415V; 50/60 Hz



Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autres, la norme NEN 1010.

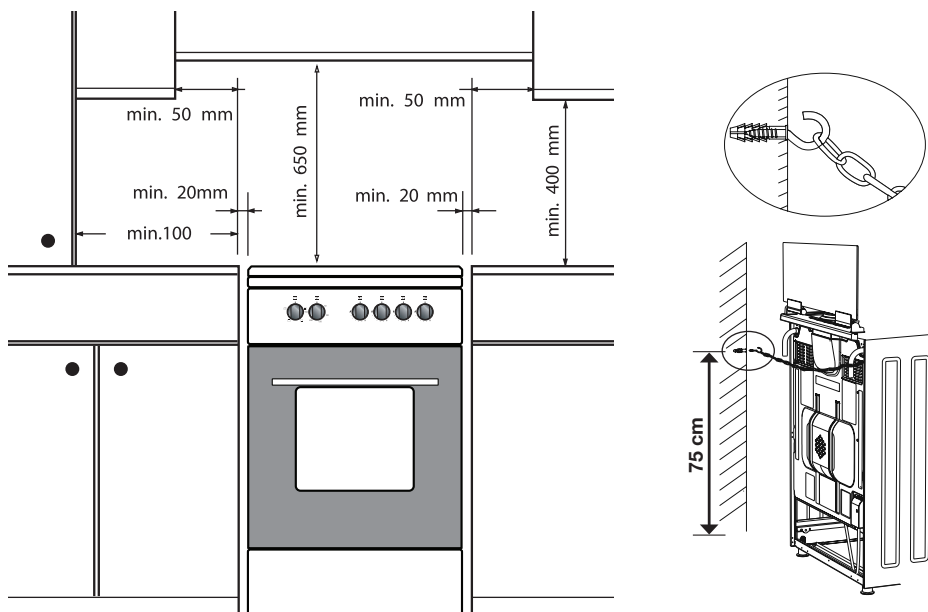
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.

INSTALLATION

- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

Mise en place

- Si vous placez la cuisinière près d'un haut placard ou d'une autre paroi fabriquée en matière inflammable, laissez au moins 50 mm d'écart entre la cuisinière et les parois.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la plaque de cuisson et toute hotte aspirante placée au-dessus de la cuisinière.
- Si vous placez la cuisinière dans un élément de cuisine, l'espace minimum doit être respecté.
- Si la cuisinière est installée entre les placards de cuisine, le revêtement de ceux-ci doit pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 90 °C.



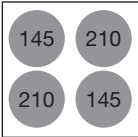
Mise à niveau

- Vous pouvez régler la hauteur de la cuisinière grâce aux pieds réglables.
- Veillez à ce que la cuisinière soit placée à niveau sur une surface solide et stable.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Incendie	Pelgrim
Modèle	FI560_...
Type de cuisinière	Électrique
Masse (kg)	40
Indice d'efficacité énergétique	93,7
Classe énergétique	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel (kWh/cycle)	0,75
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé (kWh/cycle)	0,74
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Volume (l)	56
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1	

Type de plaque de cuisson	Induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	189,0

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Règlement (UE) 2023/826 :

- Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.
- La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

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

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



Attention! Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez le matériel d'emballage en toute sécurité ou éliminez-le d'une manière respectueuse de l'environnement.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utilisez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.



Déclaration de conformité

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

Ihr Herd

Einführung	4
Gerätebeschreibung	5
Bedienleiste	6
Verwendung der Touch-Tasten	6
Ofentimer	6
Symbole in der Anzeige des Ofentimers	7
Display und Bedienfeld des Kochfeldes	7
Meldungen im Display des Kochfeldes	8

Sicherheit

Überhitzungsschutz	9
Kochzeitbegrenzung	9
Leistungsbegrenzer	9

Vor der ersten Verwendung

Zeit einstellen	10
Verwendung des Ofens	10
Gehäusekühlung	12
Ofenfunktionen	12
Induktionsgeräusche	14
Geeignetes Kochgeschirr	14
Kochgeschirrerkennung	15
Leistungsstufen einstellen	15
Leistungsstufen	16

Bedienung des Ofens

Verwendung der Backofenfunktionen	17
Tastensperre	17
Zeiteinstellung	17
Einstellung der Garzeit	18
Eieruhr	18
Einstellen des Signaltons	19
Einstellung der Helligkeit	19

Bedienung des Induktionskochfelds

Verwendung des Induktionskochfelds	20
Kochgeschirrerkennungssymbol	21
Kochfeld mit Timer bedienen	21
Kindersicherung	23

Pflege

Allgemeines	24
Ofenbeleuchtung austauschen	25
Entfernen der Ofentür	26
Das Glas der Backofentür reinigen	27

Fehlfunktionen

Störungstabelle	28
-----------------	----

Einbau

Allgemeines	31
Elektroanschluss	31
Aufstellung	32

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	33
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	34
-------------------------------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtig zu wissen



Wissenswertes

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Herdes. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Herd verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen immer ermöglichen, die passende Garmethode zu wählen.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Gerät optimal nutzen können. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



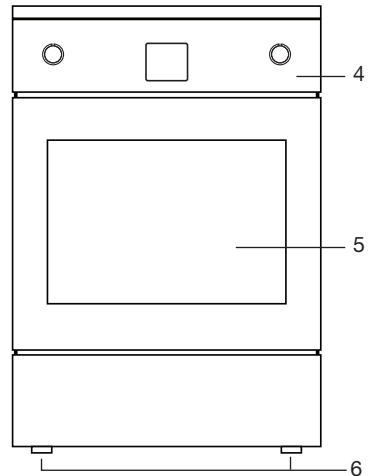
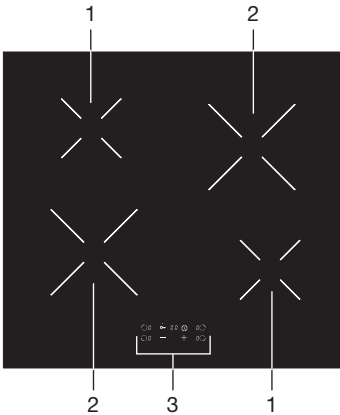
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



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

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Gerätebeschreibung

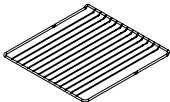


1. Kochzone ø 145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (Boost)
2. Kochzone ø 210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (Boost)
3. Anzeige und Bedieneleiste Kochfeld
4. Bedieneleiste Ofen
5. Ofen
6. Verstellbare Füße

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:



Backblech: Für Gebäck und Kuchen.

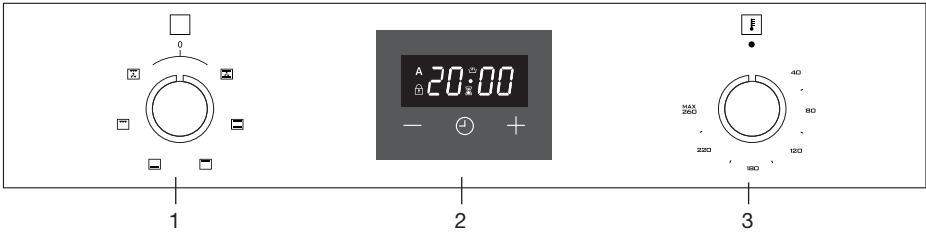


Ofenrost; wird hauptsächlich zum Grillen verwendet. Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, darauf einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise zu stellen.



Zusätzliche verstellbare Füße; um den Herd höher zu stellen.

Bedienleiste

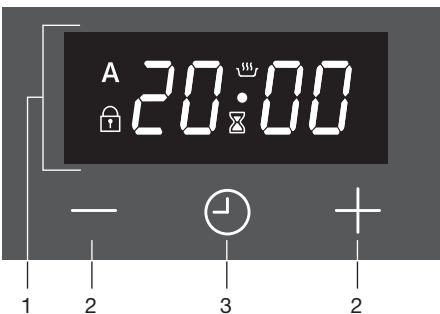


1. Ofenfunktionsknopf
2. Ofentimer
3. Ofentemperaturknopf

Verwendung der Touch-Tasten

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Ofentimer

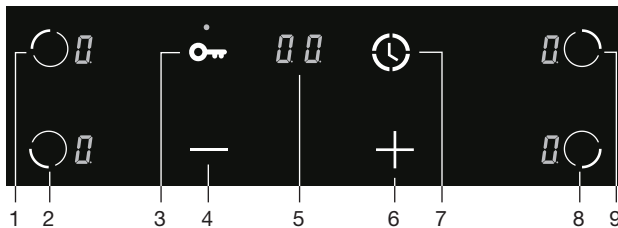


1. Anzeige Ofentimer
2. Einstell-Taste Ofentimer
3. Timer-Taste Ofen

Symbole in der Anzeige des Ofentimers

Anzeige	Beschreibung
	Backofen bereit oder Backofen in Betrieb.
	Eieruhr aktiv. Die Eieruhr schaltet den Backofen nicht aus. Wenn das Symbol blinkt: • dann kann die Zeit mit den Einstelltasten eingestellt werden. • dann ist die eingestellte Zeit verstrichen.
	Tastensperre aktiv.
	Garzeit ist eingestellt. Wenn das Symbol blinkt: • dann kann die Garzeit mit den Einstelltasten eingestellt werden. • dann ist der Garvorgang mit dem eingestellten Timer beendet. • dann ist die Stromversorgung wiederhergestellt (beim erstmaligen Anschließen des Geräts oder nach einem Stromausfall).

Display und Bedienfeld des Kochfeldes



1. Auswahltaste für die hintere linke Kochzone mit Display
2. Auswahltaste für die vordere linke Kochzone mit Display
3. Taste Kindersicherung
4. Minus-Taste (-) Timer
5. Timer-Anzeige
6. Plus-Taste (+) Timer
7. Timer-Taste Kochfeld
8. Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone mit Display
9. Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone mit Display

Meldungen im Display des Kochfeldes

Display	Beschreibung
	Leistungsstufe für eine aktiven Kochzone.
	Boost-Funktion aktiv.
	Die Kochzeit für die jeweilige Kochzone ist eingestellt.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrerkennung).
	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Das Kochfeld überschreitet die maximale Leistung. Der Leistungsbegrenzer ist aktiv.
	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden)
1 - 8	10
9	3
P (Boost)	10 Minuten • Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

Leistungsbegrenzer



Alle Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Die maximale Leistungseinstellung hängt von der Anzahl der gleichzeitig verwendeten Zonen ab. Je weniger Zonen verwendet werden, desto höher ist die einzustellende Leistungsstufe pro Kochzone. Wenn die maximale Einstellung erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und in der Kochzonenanzeige erscheint für einige Sekunden „r“. Danach erscheint die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Schalten Sie ggf. eine andere Zone auf eine niedrigere Einstellung oder ganz aus, damit eine andere Zone mehr Leistung erhält.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Zeit einstellen

Wenn der Herd zum ersten Mal angeschlossen wird (oder nach einem längeren Stromausfall), blinken die Uhrzeit und das Symbol 'A' des Backofentimers. Die aktuelle Zeit muss noch richtig eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Taste für den Backofen-Timer.
 - ▷ *Das Symbol „A“ verschwindet und das Symbol „Backofen bereit“ erscheint.*
 - ▷ *Der Doppelpunkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt. Sie können nun die aktuelle Uhrzeit einstellen.*
2. Stellen Sie die richtige Uhrzeit mit den Einstelltasten ein (während der Doppelpunkt blinkt).
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Backofen-Timer-Taste
 - ▷ *Der Doppelpunkt hört auf zu blinken.*
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktionsknopf und die Temperaturknopf des Backofens beide auf „0“ gestellt sind, damit das Gerät in den Standby-Modus wechselt.



Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Backofen-Timer 30 Sekunden lang nicht benutzt wird; das Schloss-Symbol erscheint auf dem Display. Entriegeln Sie die Tasten (falls erforderlich), bevor Sie den Backofen-Timer benutzen.

Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Ofens“). Das entfernt jegliches Schutzfett, das während der Herstellung verwendet wurde.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Schalten Sie bei Bedarf die Abzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept vorgeschrieben ist.

Führungsschienen

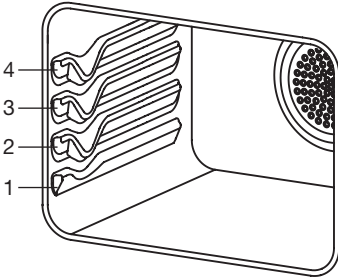
- An den Wänden des Backofens befinden sich Führungsschienen (Stufen 1 bis 4), mit denen Sie den Backofenrost oder das Backblech auf verschiedenen Ebenen positionieren können.
- Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die beiden oberen Ebenen werden hauptsächlich zum Grillen verwendet.
- Die richtige Höhe finden Sie in einem Kochbuch oder in der Anleitung auf der Verpackung der Lebensmittel.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



Achtung!

Legen Sie den Backofenrost oder das Backblech zwischen eine Führungsschiene und schieben Sie es so weit wie möglich in den Ofen.



Schublade

- Ihr Gerät verfügt über eine Schublade, die Sie zum Verstauen von Zubehörteilen wie Behältern, Brettern, Rosten, kleinen Töpfen und Pfannen verwenden können.



Achtung!

Die Innenoberfläche der Schublade kann während der Verwendung heiß werden. Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoff oder brennbare Materialien in der Schublade auf.

Ofengeschirr

- Prinzipiell können Sie jede Form von hitzebeständigem Ofengeschirr verwenden.
- Spülen Sie Ofengeschirr aus Glas nicht direkt nach dem Gebrauch mit kaltem Wasser ab. Die plötzliche Temperaturänderung kann dazu führen, dass das Glas springt.
- Verwenden Sie schwarze oder dunkle Backformen. Sie verteilen Hitze besser und ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen der Speise.

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

- Abdecken des Ofenbodens, beispielsweise mit Aluminiumfolie oder einem Backblech, kann zu Überhitzung führen und die Emaille beschädigen.
- Sie können verhindern, dass Springformen auf den Ofenboden auslaufen, indem Sie einen Behälter aus Aluminiumfolie falten und auf das Rost unter die Form bzw. Backpapier darunter legen.

Energiesparende Nutzung des Backofens

- Öffnen Sie den Backofen so selten und so kurz wie möglich.
- Bereiten Sie Speisen mit gleicher Gartemperatur (z. B. Apfelkuchen und Auflauf) auf demselben Ofenrost gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie mehrere Speisen hintereinander zu, zum Beispiel ein Ofengericht nach einem Kuchen. Die Zubereitungszeit der zweiten Speise ist häufig um 10 Minuten verkürzt, weil der Backofen bereits heiß ist.
- Weil der Backofen isoliert ist, werden Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) von der Resthitze des Ofens weitergegart. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit Ausnahme von Speisen mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie für die Speise nicht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

Gehäusekühlung

Um die Elektronik bestmöglich zu schützen, bleibt die Gehäusekühlung des Geräts in Betrieb, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Der Lüfter schaltet sich daher nach der Benutzung des Ofens mehrmals ein und aus.

Ofenfunktionen

Ihr Gerät ist je nach Modell mit unterschiedlichen Backofenfunktionen ausgestattet. Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.

Ofenfunktionen	
	Oberhitze und Unterhitze und Lüfter • Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. • Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. • Dies erwärmt die Speisen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	Ober- und Unterhitze • Die Speise wird durch die Strahlungswärme des unteren und oberen Heizelements erhitzt. • Stellen Sie die Speise immer in die Mitte des Backofens. • Dieser Modus ist zur herkömmlichen Zubereitungsweise von Speisen geeignet. • Backwaren gehen gut auf und werden schön braun.
	Oberhitze • Erwärmung nur durch das obere Heizelement. • Dieser Stand kann verwendet werden, wenn Sie die Oberseite Ihrer Speise backen/braten möchten. • Legen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2 oder 3.
	Unterhitze • Heizen nur mit dem unteren Heizelement. • Dieser Modus ist besonders für Speisen und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 1 ein. • Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit.
	Grill • Heizen mit dem Grillelement. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.
	Grill + Lüfter • Sie können bei laufendem Lüfter grillen. • Die Strahlungswärme wird vom Lüfter um die Speise herum verteilt. • Der kombinierte Effekt aus Grill und Lüfter verleiht Ihren Speisen eine tolle Kruste und ist die ideale Einstellung zum Braten von Speisen. • Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. • Schieben Sie den Ofenrost in die oberste Einschubebene. • Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Einschubebene, um das heruntertropfende Fett der Speise aufzufangen.

Induktionsgeräusche

Ticken

Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Andere Töpfe und Pfannen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
 - ▷ 130 mm betragen bei eine Kochzone Ø 210 mm.
 - ▷ 90 mm betragen bei eine Kochzone Ø 145 mm.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld.

Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 1 Minute wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Kochzone auswählen und die Tasten Plus (+) und Minus (-) verwenden.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten mit höchster Leistung kochen. Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

„Boost“ verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Leistungsstufe 9 verwenden für:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts backen
- Gekochte Kartoffeln braten
- Frittieren

Leistungsstufe 7 und 8 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Durchkochen von Nudeln

Leistungsstufe 4 bis 6 verwenden für:

- Speisen gar kochen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Braten und Garen dünner Fleischstücke

Leistungsstufen 1 bis 3 verwenden für:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

Verwendung der Backofenfunktionen

1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehknopf, um eine Backofenfunktion auszuwählen.
 - Zur Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion siehe Kapitel „Ofenfunktionen“.
 - Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf, um eine Backofentemperatur einzustellen.
 - Die Backofenthermostat-Kontrollleuchte leuchtet.



Falls erforderlich, heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.



Falls gewünscht, stellen Sie eine Garzeit ein.

3. Stellen Sie nach dem Backvorgang den Funktionsknopf und den Temperaturknopf des Backofens auf „0“, damit das Gerät in den Standby-Modus geht.

Tastensperre

Die Tasten des Ofentimers können gesperrt werden.

1. Drücken Sie die Backofen-Timer-Taste 3 Sekunden lang, um die Tastensperre zu aktivieren.
 - Das Schloss-Symbol erscheint.
2. Drücken Sie die Backofen-Timer-Taste 3 Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren.
 - Das Schloss-Symbol verschwindet.

Zeiteinstellung

Die aktuelle Zeit kann eingestellt werden, wenn kein Backvorgang mit eingestelltem Timer läuft.

1. Drücken Sie die Einstelltasten gleichzeitig für 3 Sekunden.
 - Der Doppelpunkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Einstelltasten ein (während der Doppelpunkt blinkt).
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Backofen-Timer-Taste.
 - Der Doppelpunkt hört auf zu blinken.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktionstaste und die Temperaturtaste des Backofens beide auf „0“ stehen, damit das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

Einstellung der Garzeit

Wenn Sie die Garzeit einstellen, schaltet sich der Backofen automatisch ab, wenn diese Zeit verstrichen ist.

1. Wählen Sie mit dem Temperaturnopf eine Temperatur und mit dem Funktionsknopf eine Backofenfunktion.
2. Drücken Sie die Backofen-Timer-Taste.
 - ▷ Auf dem Display erscheint abwechselnd 'dur' und die einzustellende Zeit.
 - ▷ Das Symbol 'A' blinkt auf dem Display.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Einstelltasten ein (während 'A' blinkt).
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Backofen-Timer-Taste.
 - ▷ Auf dem Display wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt und das Symbol „A“ hört auf zu blinken.
 - ▷ Der Backofen gibt einen Piepton ab, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist. Das Symbol „A“ beginnt zu blinken und der Backofen schaltet sich automatisch aus.
 - ▷ Das Symbol „Backofen bereit“ verschwindet.
5. Drehen Sie den Temperatur- und Funktionsknopf nach Ablauf der Garzeit auf „0“.
6. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
7. Drücken Sie erneut die Taste für den Backofen-Timer.
 - ▷ Das Symbol „A“ verschwindet und der Backofen schaltet auf manuelles Garen zurück.
 - ▷ Es erscheint das Symbol „Backofen bereit“.



Sie können die Garzeit jederzeit auf dem Display ablesen und/oder einstellen: Wenn Sie die Backofen-Timer-Taste drücken, erscheint die verbleibende Garzeit auf dem Display. Stellen Sie die Zeit mit den Einstelltasten ein.

Eieruhr

Der akustische Alarm ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Backofen schaltet sich nicht mit der Eieruhr aus.

1. Drücken Sie die Backofen-Timer-Taste zweimal.
 - ▷ Das Symbol der Eieruhr blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Einstelltasten ein (max. 10 Stunden).
3. Warten Sie, bis das Symbol der Eieruhr nicht mehr blinkt.
 - ▷ Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
 - ▷ Die Zeit beginnt nun automatisch herunterzuzählen.

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol der Eieruhr blinkt.
- 4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
 - Das Symbol der Eieruhr verschwindet.



Sie können die verbleibende Zeit der Eieruhr jederzeit auf dem Display ablesen und/oder einstellen: Wenn Sie die Backofen-Timer-Taste zweimal drücken, erscheint die verbleibende Zeit der Eieruhr auf dem Display und das Symbol der Eieruhr blinkt. Stellen Sie die Zeit mit den Einstelltasten ein (während das Symbol der Eieruhr blinkt).

Einstellen des Signaltons

Sie können eines von drei verschiedenen Tonsignalen auswählen. Vergewissern Sie sich, dass die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird. Der Funktionsknebel und der Temperaturknebel des Backofens müssen auf „0“ gestellt sein.

1. Halten Sie die linke Einstelltaste so lange gedrückt, bis das aktuelle Tonsignal angezeigt wird.
2. Wenn Sie eine Einstelltaste erneut (mehrmals) drücken, ertönt ein weiteres akustisches Signal.
3. Nach dem gewünschten Signal drücken Sie die Timer-Taste des Backofens; das eingestellte Signal wird gespeichert.

Einstellung der Helligkeit

Sie können zwischen 8 verschiedenen Helligkeitsstufen wählen. Vergewissern Sie sich, dass die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird. Der Funktionsknebel und der Temperaturknebel des Backofens müssen auf „0“ gestellt sein.

1. Halten Sie die rechte Einstelltaste so lange gedrückt, bis die aktuelle Helligkeit angezeigt wird.
2. Durch erneutes (mehrmaliges) Drücken einer Einstelltaste wird eine andere Helligkeit angezeigt.
3. Nach Erreichen der gewünschten Helligkeit drücken Sie die Timer-Taste des Backofens; die eingestellte Helligkeit wird gespeichert.

BEDIENUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS



Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Verwendung des Induktionskochfelds



Die Kindersicherung ist nach dem ersten Einschalten des Kochfelds oder nach einem längeren Stromausfall aktiv. Deaktivieren Sie ggf. zunächst die Kindersicherung.



Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Auswahl Taste einer Kochzone, bis Sie einen Signalton hören.
 - ▷ Auf die Kochzonendisplay erscheint „0“.
3. Während die Leistungsstufe hell leuchtet, berühren Sie die Minus (-)-Taste oder die Plus (+)-Taste, um die gewünschte Stufe einzustellen (siehe „Gareinstellungen“).
 - ▷ Die Kochzone startet automatisch mit der eingestellten Stufe.
4. Drücken Sie auf die Auswahl Taste bis Sie einen Signalton hören, um die Kochzone auszuschalten.



Die Kochzone schaltet sich aus, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Leistung eingestellt wird.



Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können Leistungseinstellungen direkt mit der Minustaste (-) oder die Plustaste (+) vorgenommen werden. Sind mehrere Kochzonen in Betrieb, muss zunächst die Kochzone ausgewählt werden, bevor Leistungseinstellungen vorgenommen werden können. Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet am hellsten.



Drücken Sie zwei Auswahl Tasten gleichzeitig, bis Sie einen Piepton hören; alle Kochzonen schalten sich aus.

Restwärmearzeige



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol H angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Einschalten der Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten mit höchster Leistung kochen. Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

1. Wählen Sie die Kochzone und wählen Sie die Einstellung „P“ durch einmal drücken der Minus-Taste (-).
 - ▷ Die Funktion „Boost“ ist nun aktiviert.
 - ▷ Nach 10 Minuten schaltet die Kochzone auf die Einstellung 9.
 - ▷ Wählen Sie eine andere Leistungsstufe, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.
2. Drücken Sie auf die Auswahl Taste bis Sie einen Signalton hören, um die Kochzone auszuschalten.



Es können nicht alle 4 Zonen gleichzeitig auf eine hohe Stufe oder Boost betrieben werden. Alle Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Die maximale Leistungseinstellung hängt von der Anzahl der gleichzeitig verwendeten Zonen ab. Je weniger Zonen verwendet werden, desto höher ist die einzustellende Leistungsstufe pro Kochzone. Wenn die maximale Einstellung erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und in der Kochzonenanzeige erscheint für einige Sekunden „r“. Danach erscheint die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Schalten Sie ggf. eine andere Zone auf eine niedrigere Einstellung oder ganz aus, damit eine andere Zone mehr Leistung erhält.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display blinkt:

- Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Das Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
 - ▷ Die Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.
 - ▷ Das Symbol für die Pfannenerkennung wird 60 Sekunden lang auf dem Display angezeigt. Danach blinkt das Symbol „o“ im Display und die Kochzone schaltet sich automatisch aus.

Kochfeld mit Timer bedienen

Sie können einen Timer einstellen, um die Kochzone automatisch auszuschalten. Diese Funktion kann jeweils nur für eine Zone verwendet werden.



Berühren Sie kurz die Plus- (+) oder Minustaste (-) des Timers, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu verkürzen oder zu verlängern.

BEDIENUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS



Halten Sie die Plus- (+) oder Minustaste (-) des Timers gedrückt, um die Zeit schnell zu verkürzen oder zu verlängern.



Wenn die Zeit auf „00“ eingestellt ist, berühren Sie einmal die Minustaste (-), um die Zeit auf „99“ einzustellen.

1. Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, indem Sie die Auswahltaste berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
 - ▷ *Das Display der Kochzone zeigt „t“ und das Display des Timers zeigt „00“.*
3. Stellen Sie eine Zeit mit der Taste „-“ oder „+“ des Timers ein (von 0 bis 99 Minuten).
 - ▷ *Solange das Display der Kochzone „t“ zeigt, können Sie die Zeit noch einstellen.*
 - ▷ *Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen.*
 - ▷ *Auf dem Display wird die verbleibende Zeit der Kochzone mit einem leuchtenden Punkt angezeigt. Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Timer wird die Zeit des Timers angezeigt, der zuerst abläuft.*
 - ▷ *Im Display einer Kochzone, die mit dem Timer verknüpft ist, erscheinen abwechselnd die Leistung und „t“.*
 - ▷ *Die ausgewählte Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ein akustisches Signal ertönt und im Display blinkt „t“.*
4. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie die Auswahltaste der entsprechenden Kochzone berühren.



Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können Anpassungen direkt an der Timer-Einstellzeit vorgenommen werden. Berühren Sie die Timer-Taste und verwenden Sie die Minustaste (-) oder die Plus- (+) Taste. Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind, muss zunächst die Kochzone ausgewählt werden, bevor Änderungen an der Timer-Einstellzeit vorgenommen werden können. Berühren Sie dann die Timer-Taste und verwenden Sie die Minus-Taste (-) oder die Plus-Taste (+). Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet am hellsten.



Im Display einer Kochzone, die mit dem Timer verknüpft ist, erscheinen abwechselnd die Leistung und „t“.



Ein Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochzone die Zeit des eingestellten Timers angezeigt wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Berühren Sie die Timer-Taste, während die Leistungsstufe hell leuchtet.
3. Berühren Sie die Plus- (+) oder Minustaste (-), um die Zeit zu ändern.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Timer wird die Zeit des Timers angezeigt, der zuerst abläuft.

1. Wählen Sie die Kochzone.
 - ▷ Auf der Zeitanzeige wird die Restzeit angezeigt.

Timer ausschalten (vor Ablauf der eingestellten Zeit)

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Berühren Sie, während die Leistungsstufe hell leuchtet, die Timer-Taste.
3. Berühren Sie gleichzeitig die Minustaste (-) und die Plustaste (+) des Timers, um die Zeit auf „00“ einzustellen.

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfeldes zu verhindern oder um die Tasten während der Benutzung des Kochfeldes zu sperren.

Die Kindersicherung kann bei ausgeschaltetem Kochfeld, aber auch während des Kochens eingeschaltet werden. Wenn die Kindersicherung während des Kochens aktiv ist, können keine Einstellungen der Leistungsstufe oder einer eingestellten Zeit vorgenommen werden. Die Kochzonen können nur ausgeschaltet werden.

1. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung bis Sie ein akustisches Signal hören.
 - ▷ Die Kontrollleuchte über der Kindersicherungstaste leuchtet auf.
 - ▷ Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung erneut, bis die Kontrollleuchte erlischt.
 - ▷ Die Kindersicherung ist deaktiviert.



Die Kindersicherung ist nach dem erstmaligen Einschalten des Kochfeldes oder nach einem längeren Stromausfall aktiv.

Allgemeines



Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparatur- oder Reinigungsarbeiten durchführen. Vorzugsweise ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Sicherung aus oder den Schalter im Stromkasten auf „0“.



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das verhindert, dass Nahrungsmittelrückstände in das Gerät einbrennen und so hartnäckige Flecken verursachen.

Reinigung des Herds

- Reinigen Sie das Gerät täglich mit Wasser und einem Reinigungsmittel bzw. Allzweckreiniger.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emaille mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreiniger für Edelstahl. Reinigen Sie immer entlang der Struktur des Stahls, um Glanzflecken vorzubeugen. Anschließend mit einem Polier- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln.
- Schäden am Topfrost werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Reinigung des Backofens

- Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Sie lassen sich am besten mit heißem Seifenwasser oder etwas flüssigem Reinigungsmittel reinigen. Mit sauberem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Seifenwasser oder Flüssigseife. Mit klarem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür mit Seifenwasser oder einem Glasreinigungsprodukt.

Reinigung des Induktionskochfelds

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.

- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff oder Zucker kann damit entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

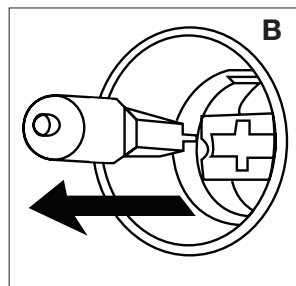
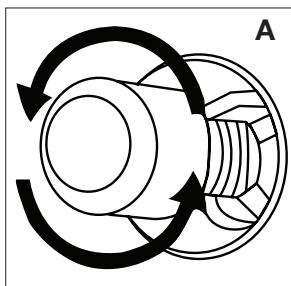
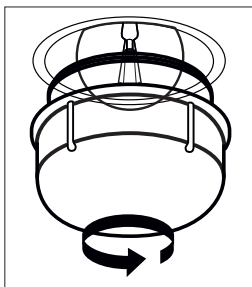
Ofenbeleuchtung austauschen



Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.

Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

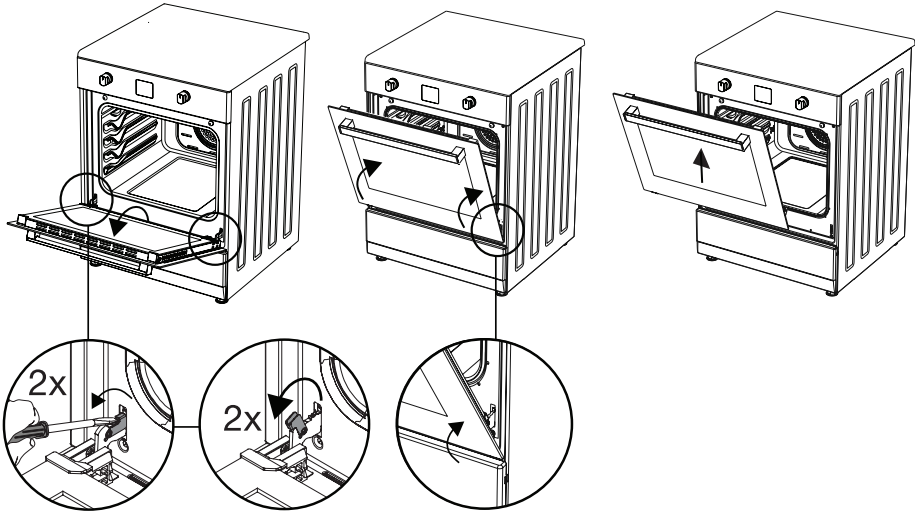
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
2. Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).
3. Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet. Die Lampe fällt unter die Verbrauchsmaterialien und ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

Entfernen der Ofentür

Zum Reinigen des Ofenraums ist es möglich, die Ofentür zu entfernen.

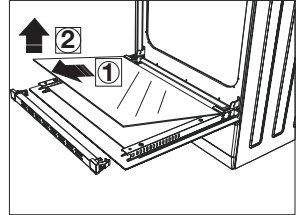
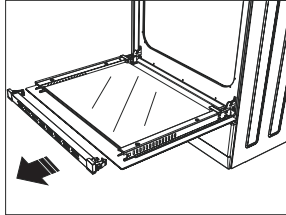
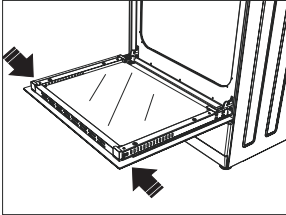


1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die Sperrklinken (mit Hilfe eines Schraubendrehers) so weit wie möglich zurück.
3. Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen).
4. Bei einem Winkel von ca. 15 ° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus den Scharnierhalterungen.

Montieren Sie die Tür.

1. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts.
2. Drücken Sie die Tür nach vorne und unten, so dass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten.
 - ▷ Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.
3. Öffnen Sie die Tür dann vollständig. Drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position.
4. Schließen Sie die Tür langsam. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig schließt.
 - ▷ Lässt sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

Das Glas der Backofentür reinigen



1. Nehmen Sie das Profil heraus, indem Sie auf die Kunststoffverriegelungen auf der linken und rechten Seite drücken.
2. Ziehen Sie das Profil zu sich hin.
3. Nehmen Sie dann das innere Glas heraus. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf die gleiche Weise entfernt werden.
4. Nach der Reinigung und Wartung setzen Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass das Profil fest sitzt.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website für weitere Informationen.

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „  “ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser. Auf der Kochzone ist keine (geeignete) Pfanne vorhanden.	Verwenden Sie einen geeigneten Pfanne.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Die Kontrollleuchte über der Kindersicherungstaste leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Die Steuerung reagiert nicht richtig.	Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf dem Kochfeld oder auf einem Finger, wodurch die Steuerung schlecht reagiert.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld und/oder der Finger sauber sind.
Fehlercode F0.	Fehler im Prozessor des Induktionsherds.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F1 / F3.	Kurzschluss im Temperatursensor der Spule.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F2 / F4.	Fehler bei offenem Kreislauf des Temperaturfühlers der Spule	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F5.	Kommunikationsfehler.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F6.	Netznulldurchgang verloren.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Bleibt die Anzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F7 / F8.	Fehler des Temperaturfühlers.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F9.	Fehler in der Heizungsspannung.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Bleibt die Anzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode FL.	Zu viel Licht auf der Benutzeroberfläche.	Gerät in einer weniger hellen Umgebung.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Probleme mit dem Ofen	Mögliche Ursache	Lösung
Ofen funktioniert nicht.	Keine Ofenfunktion eingestellt.	Stellen Sie mit dem Drehknopf eine Ofenfunktion ein (siehe „Bedienung des Ofens“).
	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie mit dem Temperaturdrehknopf die Temperatur ein (siehe „Bedienung des Ofens“).
	Keine Stromversorgung.	Stromversorgung prüfen (Sicherung im Sicherungskasten, Stecker in der Steckdose).

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Ofen	Mögliche Ursache	Lösung
Im Betrieb des Ofens entsteht Rauch.	Normal bei erster Verwendung.	Ofen regelmäßig reinigen. Fett- und Ölmenge im Backblech reduzieren.
	Es befinden sich Lebensmittel auf dem Heizelement.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie das Heizelement.
Das Essen ist zerkocht oder halb gar.	Ofeneinstellungen fehlerhaft.	Geeignete Ofenfunktion auswählen. Geeignete Temperatur auswählen. Position des Backblechs kontrollieren.
Kondenswasser im Ofeninnenraum.	Das ist normal.	Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.
Der Lüfter schaltet sich nach der Benutzung des Ofens mehrmals ein und aus.	Dies ist die Gehäusekühlung, die die Elektronik des Geräts bestmöglich schützt.	Das ist normal. Die Gehäusekühlung des Geräts läuft weiter, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



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

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- Modell- und die Seriennummer. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das vorn hinter der Ofentür angebracht ist.
- Angaben zur Garantie.
- Klare Beschreibung des Problems.



Wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trocknen Ort, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

Allgemeines



Dieses Gerät darf nur von einem Elektriker angeschlossen werden. Der Gasanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



Lesen Sie zuerst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

- Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachwerkstätten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden. Bei Nichtbeachtung verfallen alle Garantieansprüche.
- Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:
 - ▷ *der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist*
 - ▷ *die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde*
 - ▷ *der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.*
- Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder Elektrikern ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Elektroanschluss

220V - 240V / 380V - 415V; 50/60 Hz

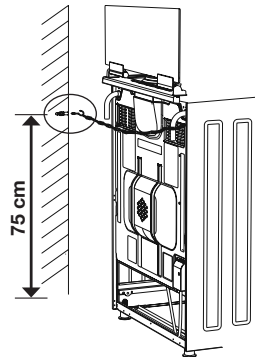
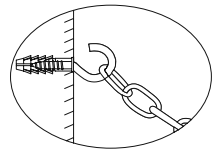
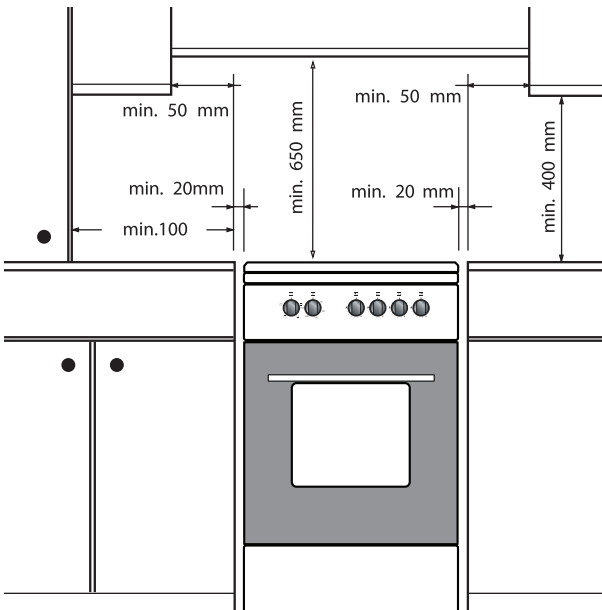


Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt kommen, die heiß werden können.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, weil dann kein sicherer Betrieb gewährleistet wäre.

Aufstellung

- Wenn Sie den Herd neben einem großen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufstellen, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Herd und den Wänden ein.
- Halten Sie ebenfalls einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer über dem Kochfeld angebrachten Dunstabzugshaube ein.
- Wenn Sie den Herd in eine Küchenzeile einbauen, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.



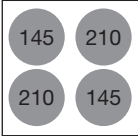
Horizontal ausrichten

- Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Herd waagrecht auf einer festen, stabilen Unterlage steht.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Marke:	Pelgrim
Modell	FI560_---
Herdtyp	Elektrisch
Masse (kg)	40
Energieeffizienzklasse	93,7
Energieklasse	A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich (kWh/Zyklus)	0,75
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft (kWh/Zyklus)	0,74
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Inhalt (l)	56
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1	

Kochfeldtyp	Induktion
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	189,0

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Verordnung (EU) 2023/826:

- Beide Einstellknöpfe müssen sich in der Position „Aus“ befinden, damit das Produkt in den Stand-by-Modus wechselt.
- Der Stromverbrauchswert des Produkts beträgt im ausgeschalteten Stand-by-Modus <0,8 W.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE).
- CFRP-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Warnung! Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickern niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

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

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



952835

Pelgrim