

Handleiding

Manual | Notice d'utilisation | Anleitung

NF1100
NF1150



Pelgrim

Novecento

Nederlands	1 - 24
English	25 - 46
Français	47 - 68
Deutsch	69 - 90

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

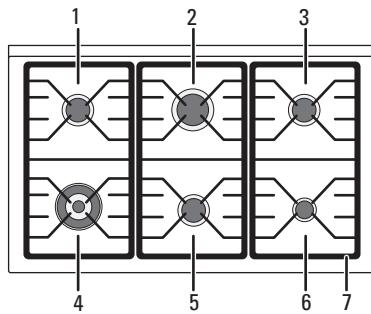
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

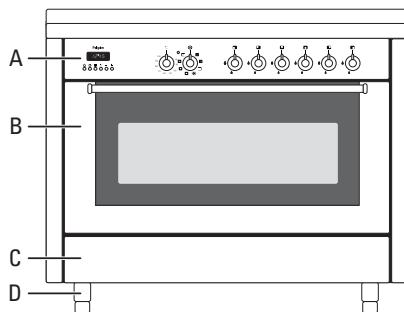
Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4
■ Veiligheid	6 - 7
Waar u op moet letten	6
■ Ingebruikname	8
Vóór het eerste gebruik	8
■ Bediening	9 - 15
Ontsteking kookgedeelte	9
Pannen	9
Kookwekker	9
Inschakelen van de oven	10
Functieknop	10 - 12
Grillset	12 - 13
Schakelklokfunctie	14 - 15
■ Toepassing	16 - 18
Bak-, braad- en grilltips	16
Grilltijdentabel	17
Baktijdentabel	18
■ Onderhoud	19 - 20
Oven reinigen	19
Deur verwijderen	20
■ Installatie	21 - 23
■ Afvoeren verpakking en toestel	24

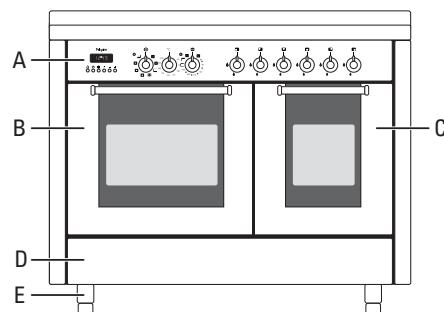
Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



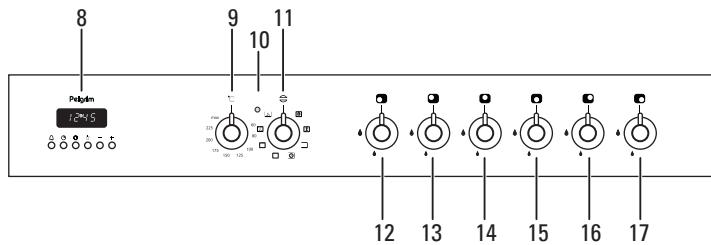
NF1100 / NF1150



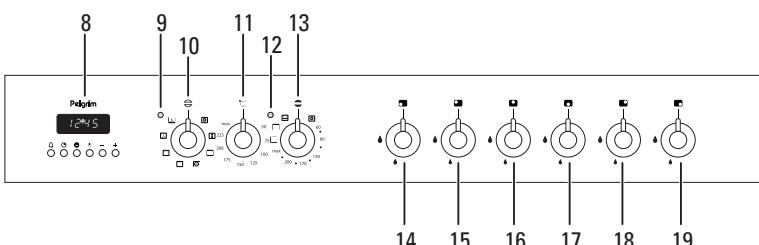
NF1100



NF1150



NF1100



NF1150

Toestelinformatie

Type NF1100

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – sterkbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 5 – normaalbrander
- 6 – sudderbrander
- 7 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – opbergvak
- D – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – klok
- 9 – thermostaatknop oven
- 10 – signaallamp thermostaat
- 11 – functieknop oven
- 12 – bedieningsknop wokbrander **4**
- 13 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 14 – bedieningsknop sterkbrander **2**
- 15 – bedieningsknop normaalbrander **5**
- 16 – bedieningsknop normaalbrander **3**
- 17 – bedieningsknop sudderbrander **6**

Type NF1150

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – sterkbrander
- 3 – normaalbrander
- 4 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 5 – normaalbrander
- 6 – sudderbrander
- 7 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – conventionele oven
- D – opbergvak
- E – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – klok
- 9 – signaallamp themostaat oven (links)
- 10 – functieknop meersystemen oven (links)
- 11 – thermostaatknop oven
- 12 – signaallamp themostaat oven (rechts)
- 13 – functieknop conventionele oven (rechts)
- 14 – bedieningsknop wokbrander **4**
- 15 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 16 – bedieningsknop sterkbrander **2**
- 17 – bedieningsknop normaalbrander **5**
- 18 – bedieningsknop normaalbrander **3**
- 19 – bedieningsknop sudderbrander **6**

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag niet (zonder toezicht) gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een geestelijke of lichamelijke beperking of beperkte kennis en ervaring met het gebruik van het toestel.
- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Gebruik het toestel niet, indien het beschadigd is.
- Het toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailleschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.

- Tijdens gebruik van de oven wordt het toestel heet. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of glas-schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen. Door de krassen kan de ovenruit barsten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- De binnenzijde van het opbergvak wordt heet tijdens gebruik van de oven. Gebruik het opbergvak niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Plaats geen brandbare materialen in de oven.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan.
- Reinig de oven niet met een hogedruk- of stoomreiniger. Hierdoor kan sluiting in de elektrische bedrading ontstaan.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtsappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.

Vóór het eerste gebruik

Kookplaat

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkelken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Oven

Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder de sticker van de ovenruit.
- Verwijder het speciale blauwe folie ter bescherming van roestvrijstaal en geanodiseerd aluminium delen.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking:

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwighedsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

Klok

Pelgrim



fig. 1

Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knipperen 0.00 en het woord "AUTO".

Dagtijdinstelling

- Er zit een gewone klok op het display die de dagtijd weergeeft. Druk tegelijk op de toets en de toets.
- Druk op de -/+ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is. "AUTO" blijft knipperen.
- Druk op de toets. De dagtijd is vastgelegd en het toestel is ingesteld op handbediening.

Ontsteking kookgedeelte

Elektrische vonkontsteking

Druk de knop van de brander in, draai hem linksom tot volstand (zie fig. 2). Houd de knop ingedrukt. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de flam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op zijn plaats ligt.

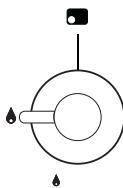


fig. 2

Thermokoppel beveiliging

Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de flam dooft. Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt. Houdt de knop 5 seconden ingedrukt.

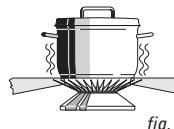
Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de wokbrander minimaal 28-34 cm;
- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.

Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild. Schone pannen nemen beter warmte op.



Fout: Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



Goed: De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Kookwekker

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

Pelgrim

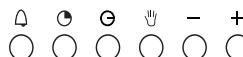


fig. 5

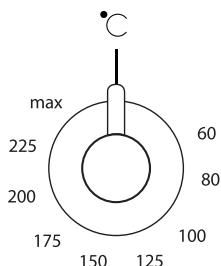
- Druk op de Δ toets.
- Stel met de $-/+$ toetsen de tijd in. Het symbool Δ in het display licht op. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd.
- Druk op de Δ toets om de resterende tijd te zien. De resterende tijd verschijnt gedurende 5 sec. in het display.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal af. Het symbool Δ in het display dooft. Schakel het geluidssignaal uit met de \square toets.

Inschakelen van de oven

Controlelampje

Gedurende het verwarmen brandt het controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

Thermostaatknop



Ovenknop

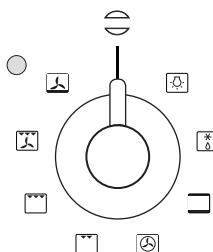


fig. 7 - NF1100 / NF1150 linker oven

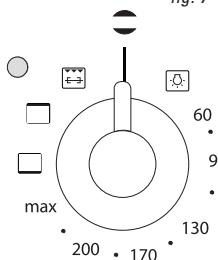


fig. 8 - NF1150 rechter oven

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

Inschakelen van de oven zonder schakelklokfunctie

Zet de functieknop op de door u gewenste functie. Stel de gewenste oventemperatuur in met de thermostaatknop. De temperatuur is traploos in te stellen.

De oven is nu ingeschakeld. Het controle-lampje brandt. Wanneer het lampje dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Symbolen



Functie-omschrijving

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ovenlamp | (circle with cross) |
| ontdooistand | (square with diagonal line) |
| conventioneel | (square with cross) |
| hetelucht | (square with dot) |
| grill | (square with diagonal line) |
| turbo-grill | (square with cross) |
| ventilator + grill | (square with diagonal line) |
| ventilator + onderwarmte | (square with cross) |
| onderwarmte | (square with diagonal line) |
| bovenwarmte | (square with dot) |
| turbo-grill + draaispit | (square with diagonal line) |

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht.

Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten. Enkele aanwijzingen hiervoor vindt u in de overzichtstabel.

Ovenlamp

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

Ontdooistand

U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht-oven. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  (de ventilator blaast nu koude lucht).

Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten.

Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

Hetelucht

De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.

U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Turbo-grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de grote grill waarbij beide grillelementen zijn ingeschakeld, echter zonder ventilator. Zie hiervoor stand "Ventilator + grill".

Ventilator + grill

Door de knop van de oven op de  stand in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Ventilator + onderwarmte

Deze stand is vooral geschikt voor het bakken van taarten met een natte bedekking, fruittaarten, vochtig gebak in vormen of op de plaat. Plaats het gerecht op de eerste of tweede richel van onderen.

Bovenwarmte (NF1150)

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.

Plaatsen van de grillset (NF1100)

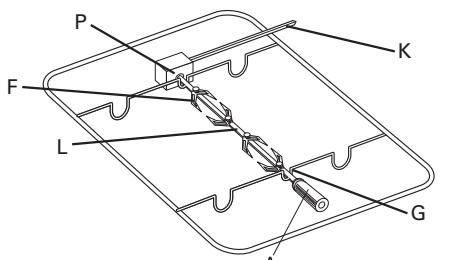


fig. 9

- Steek het gerecht aan de spit (L) en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast met de haken (F). Zie fig. 9.
- Duw de draaispit in opening (P) van de koppeling en leg hem aan de voorzijde in haak (G).
- Schuif het rooster met grillspit in de oven. Zorg dat de aandrijfas (K) in de opening van de grillmotor valt. Plaats een bakplaat met een beetje water onder het draaispit.

Grillset (NF1150 rechter oven)

Grillleren met de grillset

Door de knop van de oven op de stand in te stellen, kunt u grillen met gebruik van het draaispit. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten. De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje.

Plaatsen van de grillset

- Steek het gerecht aan de spit (L) en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast met de haken (F). Zie fig. 11.
- Duw de draaispit in opening (P) van de grillmotor (R) en leg hem aan de voorzijde in haak (G). Verwijder handgreep (A).

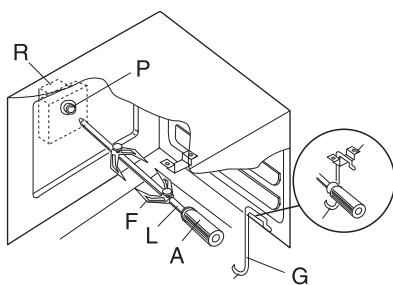


fig. 11

- Plaats een bakplaat met een beetje water onder het draaispit.

Grill altijd met gesloten deur.

Inschakelen van de oven met schakelklokfunctie

Pelgrim



fig. 12

Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit.

Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd-en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de  toets. In het display verschijnt 0.00 en "AUTO" licht op.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "AUTO" en  lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de  toets. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. "AUTO" licht op,  dooft.

De oven schakelt automatisch in en uit. Ook klinkt er een signaal.

Tussentijds uitschakelen van de oven

- Draai de functieknop en de temperatuurknop op 0. De indicatielampjes gaan uit, het toestel is uitgeschakeld.
- Druk op de  toets. Het toestel is ingesteld op handbediening.

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooral voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere grilltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Rookontwikkeling

Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en hem onder het grillrooster te schuiven. Er treedt dan wel meer condensvorming op.

Grilltijdentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte*	Temp. °C	Richel hoogte*	Grilltijd in min.
vlokke grillgerechten					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4			12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3			14 - 18
Braadworst	180 - 200	3			16 - 20
Visfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3			2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4			6 - 10
Hogere grillgerechten					
Haantjes, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijden tabel**□ Conventioneel**

Gerecht	Temp in °C	richel hoogte*	tijd in Min.
Roerdeeg			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg			
Bladerdeeg	190 - 210	3	20 - 30
Appelflappen	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Voor het bakken met hetelucht de temperatuur ± 20 °C lager instellen.

* richelhoogte van onderen.

Oven reinigen

Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaalreinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen. Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje. Gebruik geen schuurmiddelen of glasscrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen. Door de krassen kan de ovenruit barsten.

Zie ook www.HPS.nl voor meer schoonmaakadvies en reinigingsmiddelen.

Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap (A), tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V - 50 Hz -300 °C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

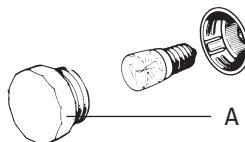


fig. 13

Deur verwijderen

Om de oven makkelijker schoon te maken kan de deur verwijderd worden.

Verwijderen: open de deur geheel. Draai de beugels (B) die zich op scharniergeerdeelte (A) bevinden, op de nokjes van scharniergeerdeelte C. De scharnieren zijn nu geblokkeerd.

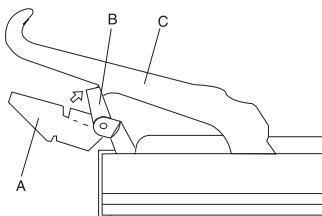


fig. 14

Pak de deur aan weerszijden, in de buurt van de scharnieren vast. Til de deur iets omhoog en trek hem vervolgens recht naar voren uit de oven. Plaats de deur in omgekeerde volgorde terug. Zorg er daarbij voor dat u eerst de scharnieren in de daarvoor bestemde sleuven plaatst.

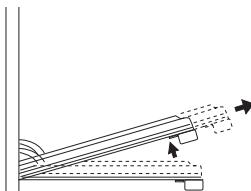


fig. 15

Tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.

Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen door de richels omhoog te duwen en uit de haak te lichten.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven. Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 aders, afhankelijk van de voorschriften.
Met de volgende kleurcode:
bruin = fase L
blauw = N
groen/geel = aarde (↓)

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

De kabel mag niet in aanraking komen met hete delen (>70 °C),

Vervanging van de kabel

Vervang de kabel bij beschadigingen als volgt:

- Open het aansluitkastje (zie fig. 16).
- Draai schroef "A" van de trekontlasting los.
- Draai de schroeven van de aansluitklemmen los en verwijder de kabel.
- Plaats een nieuwe kabel van hetzelfde type en lengte. Zie voor de aansluiting de kleurcode bij "Elektrische aansluiting".
- Zet de kabel vast met schroef "A" van de trekontlasting en sluit het aansluitkastje.

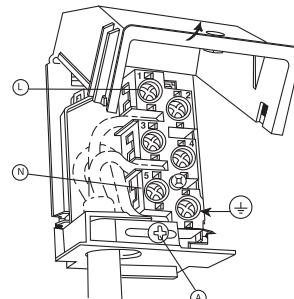


fig. 16

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078).
Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

De gasaansluiting kan aan de achterzijde naar keuze links of rechts boven gemaakt worden. Dit kan door de gasaansluiting en de afsluitdop om te wisselen.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje. In de fabriek is het toestel ingeregeerd voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie klasse 2 subklasse 1.

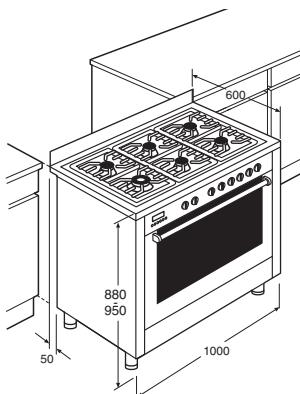
- Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken.
Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.

Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen.

In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Tabel:**G25/25mBar**

Brandertype	(kW)
sudderbrander	1,00
normaalbrander	1,75
sterkbrander	3,00
wokbrander	3,30

Inbouwmaten*fig. 17***Montage stelvoetjes**

Het fornuis is uitgerust met 4 stelvoetjes waarmee de hoogte kan worden ingesteld. Til het fornuis op en schroef de voetjes in de speciale openingen in de hoeken (zie fig. 18).

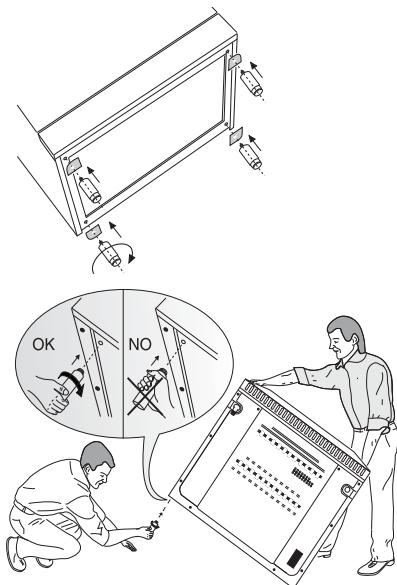


fig. 18

Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

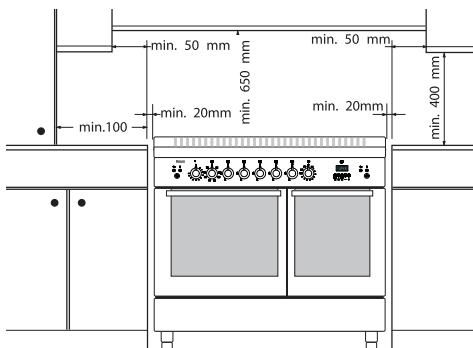


fig. 19

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven in fig. 19.

Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 20).

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

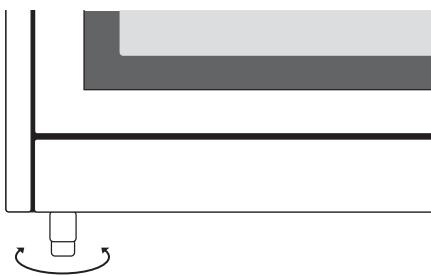


fig. 20

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschafft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

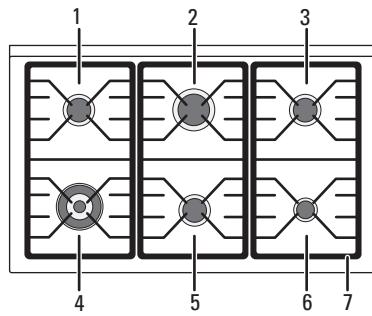
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

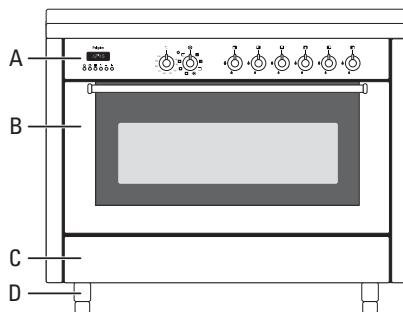
Table of contents

■ Introduction	25
■ Appliance description	26
■ Safety	28 - 29
Things to watch for	28
■ Preparations	30
Before using your appliance	30
■ Use	31 - 37
Lighting the burners	31
Saucepans	31
Cooking timer	31
Switching on the oven	32
Function knob	32 - 34
Spit set	35
Switching on with the clock	36 - 37
■ Application	38 - 40
Baking-, roasting- and grilling tips	38
Table for grilling	39
Table for baking	40
■ Maintenance	41 - 42
Oven cleaning	41
Removing the door	42
■ Installation	43 - 45
■ Packaging	46

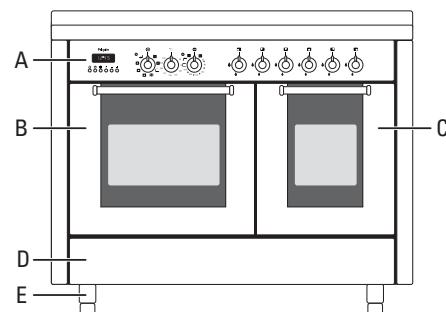
This appliance complies with the CE directives.



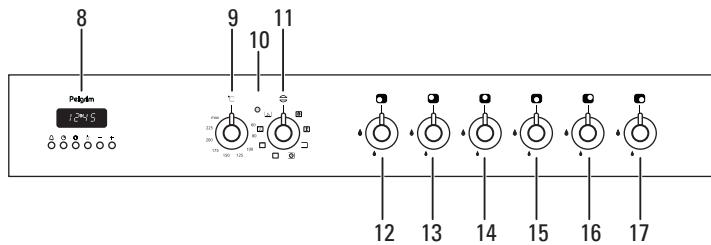
NF1100 / NF1150



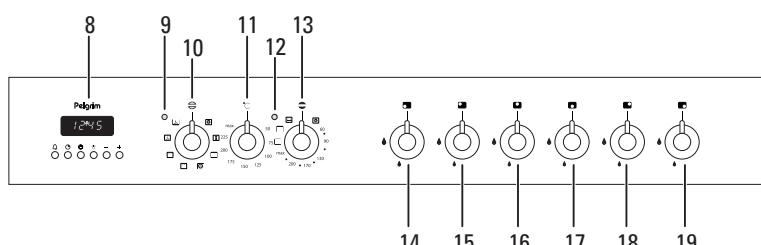
NF1100



NF1150



NF1100



NF1150

Appliance description

NF1100

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – rapid burner
- 3 – semi-rapid burner
- 4 – wok burner (triple flame)
- 5 – semi-rapid burner
- 6 – simmer burner
- 7 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – storage space
- D – adjustable feet

control panel

- 8 – timer clock
- 9 – control knob for oven temperature
- 10 – indicator light oven temperature
- 11 – control knob for oven functions
- 12 – control knob for wok burner **4**
- 13 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 14 – control knob for rapid burner **2**
- 15 – control knob for semi-rapid **5**
- 16 – control knob for semi-rapid **3**
- 17 – control knob for simmer burner **6**

NF1150

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – rapid burner
- 3 – semi-rapid burner
- 4 – wok burner (triple flame)
- 5 – semi-rapid burner
- 6 – simmer burner
- 7 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – conventional oven
- D – storage space
- E – adjustable feet

control panel

- 8 – timer clock
- 9 – indicator light oven temperature (left)
- 10 – control knob for multisystem oven functions (left)
- 11 – control knob for oven temperature
- 12 – indicator light oven temperature (right)
- 13 – control knob conventional oven (right)
- 14 – control knob for wok burner **4**
- 15 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 16 – control knob for rapid burner **2**
- 17 – control knob for semi-rapid **5**
- 18 – control knob for semi-rapid **3**
- 19 – control knob for simmer burner **6**

Things to watch for

- This unit may not be used (without supervision) by persons (including children) with a mental or physical handicap or by persons who have limited knowledge and experience in its use.
- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- The furniture that is in contact with the appliance must be heat resistant (T 90 °C).
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero. Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- This appliance must only be used for the purpose for which it is designed, i.e. the preparation of food. Use for any other purpose should be considered to be improper and dangerous. We accept no responsibility whatsoever for damage caused by incorrect, improper or irrational use of the appliance.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated: open natural ventilation openings or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- During use the oven will become hot. Make sure you do not touch the oven elements by accident.

- Do not use any abrasive agents or glass scrapers to clean the window of the oven door. Scratches can cause the oven window to crack.
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Do not use the unit as a toy.
- The inside of the storage compartment becomes hot when the oven is used. Do not use the storage space for inflammable or slightly ductile materials.
- Do not place any flammable materials in the oven.
- Never pour water directly in the hot oven, as it can damage the enamel.
- Never sit or stand on the open oven door.
- Do not clean the oven with a high-pressure or steam cleaner. This could cause a short circuit in the electric wiring.
- Always cool the oven with a closed oven door.

Before using your appliance

Gashob

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. In time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions. Improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Oven

Prepare for use

- Remove the sticker from the glass panel in the oven door.
- Remove the blue protective foil from the stainless steel door.
- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

Clock

Pelgrim



fig. 1

If you have not set a time, 0.00 and the word "AUTO" will blink.

Setting the time

- There is a normal clock on the display that shows the time. Press the and buttons at the same time.
- Press the until the correct time is reached. "AUTO" keeps blinking.
- Press the button. The time has been set and the appliance is set to manual control.

Lighting the burners

Electrical spark ignition

Press the burner knob and turn it to the left, to the full-on position. Keep the knob depressed. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

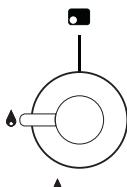


fig. 2



fig. 3

Wrong : A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



fig. 4

Right : The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Cooking timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed. It does not switch the oven off.

Pelgrim

12:45

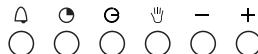


fig. 5

Saucepans

The recommended pan sizes are:

- For the wok burner minimal 28-34 cm;
- For the rapid burner minimal 22-26 cm;
- For the semi-rapid burner minimal 16-20 cm;
- For the simmer burner minimal 12-14 cm.

Thermocouple protection

This appliance is fitted with a thermocouple.

This is a thermoelectric protection system.

It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out. Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Press the ignition until the burner ignites. Hold the control knob pressed in for 5 seconds.

Tip

When cooking without a lid, energy is wasted. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

- Press the Δ button.

- Set the time with the $-/+$ buttons.

Δ lights up. The time appears five seconds after release of the button.

- Press the Δ button to see the remaining time. The remaining time is displayed in the display for 5 seconds.

- The alarm goes off after the time set has elapsed. The symbol Δ in the display disappears. Use the key \Downarrow to turn the alarm off.

Switching on the oven

Indicator light

The indicator light comes on while the oven is warming up. Once the set temperature has been reached, the light goes out.

Thermostat control knob

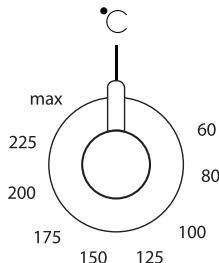


fig. 6

You use the thermostat control knob to set the temperature. The temperature range is continuous.

Switching on the oven without the switch clock function

Turn the function knob to the function you want. Adjust the recommended temperature by moving the thermostat knob to the left or right. You can adjust the oven to a variable temperature.

The oven is now switched on. The pilot lamp is active. When the lamp goes off, the temperature you set has been reached.

Function knob

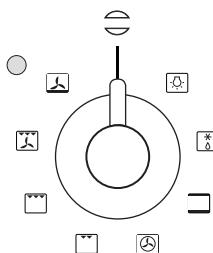


fig. 7 - NF1100 / NF1150 left oven

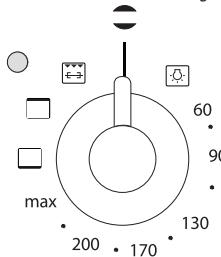


fig. 8 - NF1150 right oven

Symbol

- oven lighting
- thawing
- conventional
- hot air
- grill
- turbo-grill
- ventilation + grill
- ventilation + bottom heat
- bottom heat
- upper heat
- turbo-grill + grill spit

Description

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish. Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge.

Oven lighting

The oven lighting will switch on. This is the best setting for cleaning the oven.

Thawing

You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Slide the dish onto the shelf on the lowest runner. Set the mode switch to  (the ventilator now blows cold air).

Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge. For the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

Hot air

The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 - 30 °C lower than indicated in the conventional recepty.

Grill

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grillelement. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

Turbo-grill

Food is heated by the radiant heat of the large grill; both grill elements are turned on; the ventilator is off. For this, see "Ventilation + grill" setting.

Ventilation + grill

By turning the knob to the  position you can grill with the blower switched on. The radiated heat will be circulated around the dish by the blower.

The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

Ventilation + bottom heat

This setting is ideal for baking pastries with a wet topping, fruit tarts and moist pastries in moulds or on a plate. Place the dish on the first or second oven shelf from the bottom.

Upper heat (NF1150)

This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the function knob to the top-heat setting.

□ Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked.

Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the function knob to bottom heat. Turn the temperature knob to its maximum setting. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on top.

Placing the grill set (NF1100)

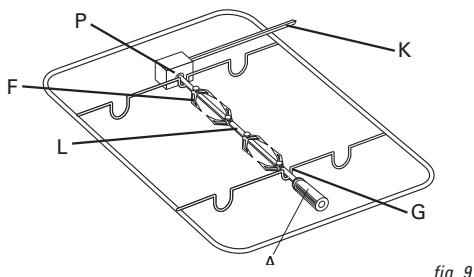


fig. 9

- Put the food on the spit (L) and secure it so that it is firmly attached and evenly distributed using the hooks (F). See fig. 9.
- Push the rotary spit into the opening (P) of the coupling and lay it at the front in the hook (G).
- Slide the rack with grill spit into the oven. Ensure that the drive shaft (K) falls into the opening of the grill motor. Place a baking plate with a little bit of water under the rotary spit.

Spit set (NF1150 right oven)

Grilling using the grill set

By adjusting the position of the oven knob to  you can grill using the roasting spit. Dishes are warmed using radiant heat from the combined grill and baking element. The thermostat also regulates the grill. Consequently the element should light up red from time to time but not continuously. Dishes get a crunchy brown crust.

Installing the grill set

- Put the food on the spit (L) and secure it so that it is firmly attached and evenly distributed using the hooks (F). See fig. 11
- Push the rotary spit into the opening (P) of the coupling and lay it at the front in the hook (G). Remove the handle (A).

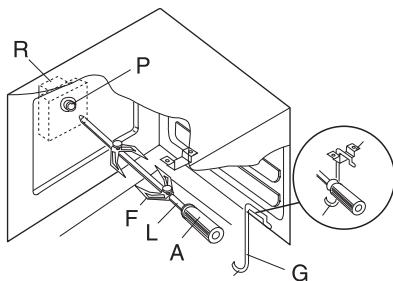


fig. 11

- Place a baking plate with a little bit of water under the rotary spit.

Always grill with a closed oven door.

Switching on with the clock

Pelgrim



fig. 12

Automatic switch off with cooking time

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached.

The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up.

The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically.

Automatic switch off with cending time

The oven switches off automatically when the ending time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the symbol required.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the $-/+$ buttons until the correct cooking time has been reached.

The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and light up.

The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically.

Delaying the start time/setting the finish time

Put a dish in the oven. Set the cooking time and the time at which the dish has to be ready.

The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the  button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the -/+ buttons until the correct cooking time has been reached. The time appears again five seconds after release of the button. "AUTO" and  light up. The oven has been switched on .
- Press the  button and keep it pressed. The display shows the earliest possible finish time.
- Press the -/+ buttons until the correct finish time has been reached. "AUTO" lights up and  goes out.

The oven switches on and off automatically. A signal can also be heard.

Switching the oven off during cooking

- Turn the function and temperature knobs to 0. The indicator lights go out and the appliance has been switched off.
- Press the  button. The appliance is set to manual control.

Baking-, roasting- and grilling tips

Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen properly

Use less liquid next time or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Oven levels

When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

Table for grilling

Grill meat	Temp. °C	Ridge level*	Temp. °C	Ridge level*	Time in min.
Thin items to be grilled					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/chops	180 - 200	4			12 - 16
Meatballs	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fillet of fish	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast sandwich	180 - 200	3			2 - 4
Kebab	180 - 200	4			6 - 10
Thicker items to be grilled					
Chicken, approx.1 kg			200	3	50 - 60
Rolled meat, approx. 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

* shelf height from the bottom

Table for baking

<input type="checkbox"/> Conventional			
Dish	Temp in °C	Ridge level*	Time in Min.
Stir dough			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 70
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 30
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry			
Puff pastry	200 - 220	3	15 - 25
Apple pastry	200 - 220	3	20 - 25

The figures in this table are guidelines.

When baking with hot air set the oven to a temperature about 20 °C lower.

* shelf height from the bottom

Oven cleaning

Please note:

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent (Jif); rinse well with clean water.

Stubborn stains on stainless steel

Remove with a special stainless steel cleaning agent. Always work with the structure of the cooking ring to prevent shiny spots. Follow up with a stainless steel brightening agent or a maintenance product.

Outside

Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water. Do not use any abrasive agents or glass scrapers to clean the window of the oven door. Scratches can cause the oven window to crack.

Replacing the oven light bulb

- Remove the plug out of the socket.
 - Unscrew the protective cover (A) in an anticlockwise direction.
 - Replace the bulb with a new one (230 V-50 Hz -300°C) of the same wattage.
- Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.

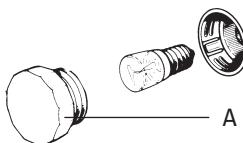


fig. 13

Removing the door

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed. Removal: open the door as far as it will go. Turn the brackets (B), which are attached to the hinged plate A on the ridges of the hinged plate C. The hinges are now blocked.

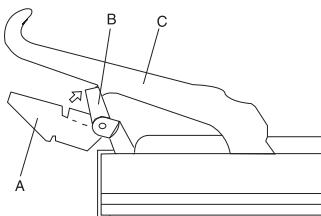


fig. 14

Hold the door on both sides close to the hinges. Lift up the door slightly and pull it towards you away from the oven.
Replace the door in reverse order, first ensuring that the hinges are inserted in the slots intended for that purpose.

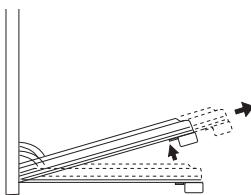


fig. 15

Tip

By cleaning the oven regularly, you will prevent stubborn stains.

If you want to thoroughly clean the oven, the ledges can be removed by pushing the edges upwards and lift them from the hook.

Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

Electrical connection 230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = N

green/yellow = earth ()

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

The cable must not touch any hot parts (>70 °C),

Replacing the cable

If the cable becomes damaged, replace it as follows:

- Open the junction box (see fig. 16).
- Unscrew screw "A" from the pull relief.
- Unscrew the screws from the terminals and remove the cable.
- Place a new cable of the same type and length. To connect the cable, see the colour code for "Electrical connection".
- Secure the cable with screw "A" of the pull relief and close the junction box.

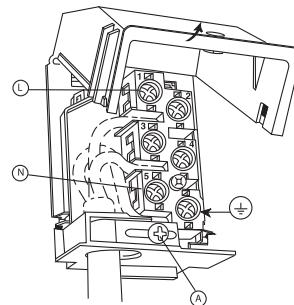


fig.16

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 - only approved materials are to be used.

Connecting the gas can be done at the rear side either at the top left or right-hand corner. This can be done by swapping over the gas connection and the cap.

Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

The appliance is set in the factory for G25 (natural gas) with a pressure of 25 mbar
Appliance category 2 sub category 1.

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose.

Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

Table:

G25/25mBar	
Burner type	(kW)
simmerburner	1,00
semi rapid burner	1,75
rapid burner	3,00
wok burner	3,30

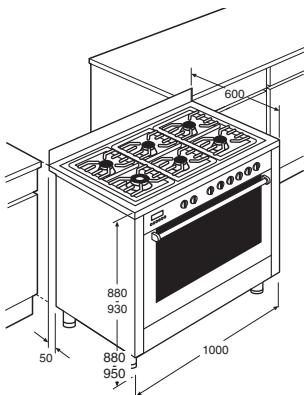
Built-in dimensions

fig. 17

Fitting the adjustable feet

The oven is equipped with 4 adjustable feet that can be used to adjust the height of the oven. Lift the oven up and screw the feet into the special openings in the corners (see fig. 18).

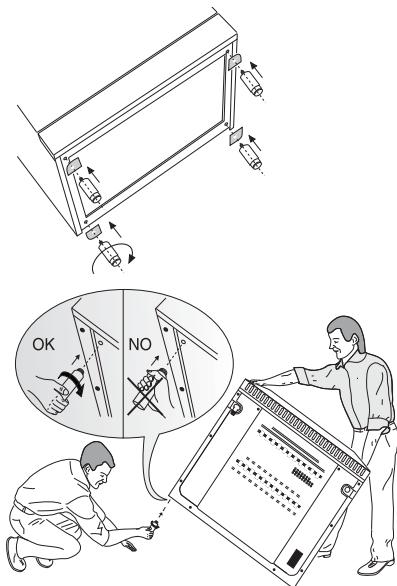


fig. 18

Please note:

When the oven is placed next to a high cupboard or another wall made of flammable material the minimum distance between the cooker and walls should be at least 50 mm. The minimum distance between the hotplate and a cooker hood installed above it should be at least 650 mm.

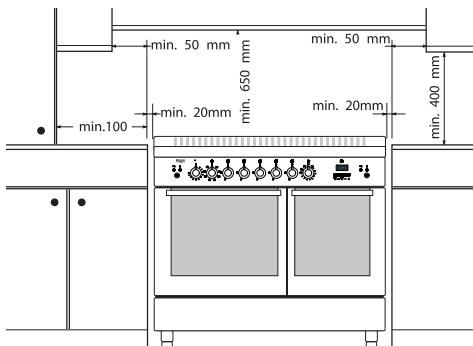


fig. 19

If the oven is installed in a kitchen unit, the minimum space must be observed as indicated in fig. 19.

If the oven is to be installed between kitchen units, the panelling of the adjacent kitchen units must be able to withstand temperatures of at least 90 °C.

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see figure 20).

If you want to place the oven on a raised surface, ensure that the unit cannot slide off.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly. The gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.



fig. 20

Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

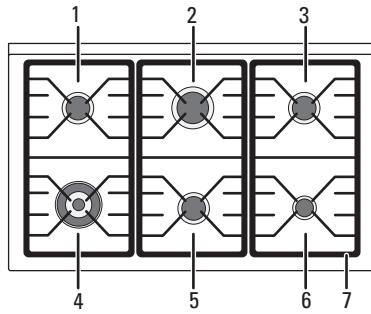
Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson!

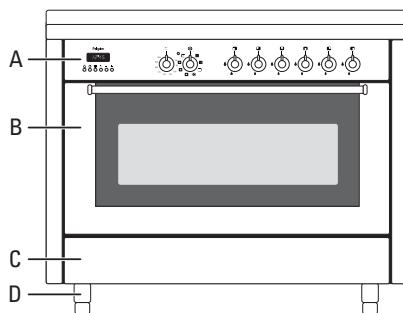
Table des matières

■ Introduction	47
■ Description de l'appareil	48
■ Sécurité	50 - 51
Précautions à prendre	50
■ Avant d'utiliser	52
Avant d'utiliser appareil	52
■ Commande	53 - 59
Allumage de brûleur	53
Casseroles	53
Minuterie	53
Allumage du four	54
Bouton du four	54 - 56
Griller	57
Fonction minuteur	58 - 59
■ Application	60 - 62
Conseils de faire cuire et de griller	60
Tableau de grillades	61
Tableau pour la cuisson	62
■ Entretien	63 - 64
Nettoyage	63
Enlever la porte	64
■ Installation	65 - 67
■ L'emballage	68

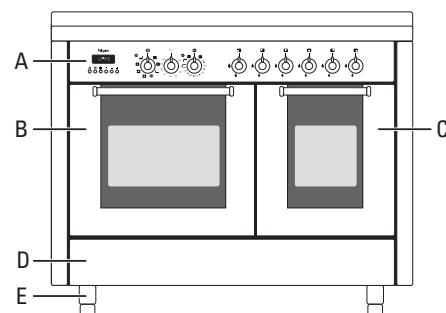
Cet appareil répond aux directives CE.



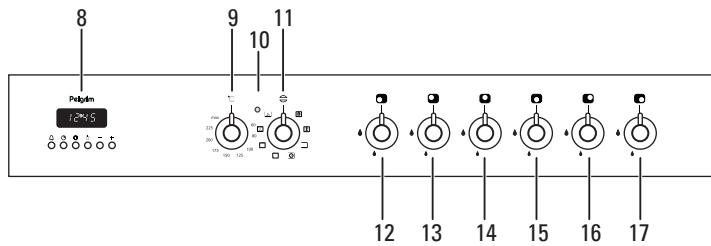
NF1100 / NF1150



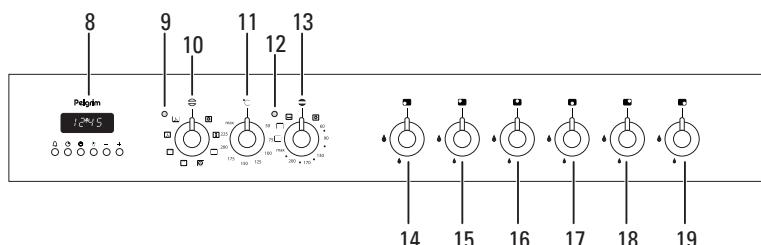
NF1100



NF1150



NF1100



NF1150

Description de l'appareil

NF1100

plan de cuisson

- 1 – brûleur semi-rapide
- 2 – brûleur rapide
- 3 – brûleur semi-rapide
- 4 – brûleur wok (triple flamme)
- 5 – brûleur semi-rapide
- 6 – brûleur auxiliaire
- 7 – supports pour casseroles fonte

cuisinière

- A – tableau de commande
- B – four multifonctions
- C – compartiment de rangement
- D – pieds réglables

tableau de commande

- 8 – horloge
- 9 – bouton de commande température du four
- 10 – témoin de température
- 11 – bouton de commande fonctions four
- 12 – bouton de commande pour brûleur wok **4**
- 13 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **1**
- 14 – bouton de commande pour brûleur rapide **2**
- 15 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **5**
- 16 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **3**
- 17 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire **6**

NF1150

plan de cuisson

- 1 – brûleur semi-rapide
- 2 – brûleur rapide
- 3 – brûleur semi-rapide
- 4 – brûleur wok (triple flamme)
- 5 – brûleur semi-rapide
- 6 – brûleur auxiliaire
- 7 – supports pour casseroles fonte

cuisinière

- A – tableau de commande
- B – four multifonctions
- C – four conventionnelle
- D – compartiment de rangement
- E – pieds réglables

tableau de commande

- 8 – horloge
- 9 – témoin de température du four (gauche)
- 10 – bouton de commande fonctions four multifonctions oven (gauche)
- 11 – bouton de commande température du four
- 12 – témoin de température du four (droite)
- 13 – bouton de commande fonctions four conventionnelle (droite)
- 14 – bouton de commande pour brûleur wok **4**
- 15 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **1**
- 16 – bouton de commande pour brûleur rapide **2**
- 17 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **5**
- 18 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **3**
- 19 – bouton de commande pour brûleur auxiliaire **6**

Précautions à prendre

- Cet appareil ne doit pas être utilisé (sans surveillance) par des personnes (y compris des enfants) avec une déficience intellectuelle ou physique ou des connaissances et expériences limitées concernant l'utilisation de ce dernier.
- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Les meubles en contact avec l'appareil doivent résister à la chaleur (T 90 °C).
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Ôtez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro. Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est abîmé.
- Cet appareil est exclusivement réservé aux fins pour lesquels il a été con(u, à savoir, la cuisson alimentaire. Toute autre utilisation doit être considérée comme mal à propos et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts causés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de la cuisinière.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut résulter en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée: maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire: ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grillades), atteindre une température haute. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- L'appareil devient brûlant pendant l'utilisation du four. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments de chauffage qui se trouvent dans le four.

- N'utilisez aucun abrasif ou gratte-vitre pour nettoyer la vitre de la porte du four. La vitre du four peut se fissurer si des rayures se présentent.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur la plan de cuisson.
- L'intérieur du compartiment de rangement devient brûlant pendant l'utilisation du four. Ne pas se servir du tiroir pour le rangement de produits inflammables ou légèrement déformables.
- Ne pas placer de matériel inflammable dans le four.
- Ne jamais verser de l'eau directement dans le four chaud, sous peine de faire éclater l'émail.
- Ne jamais s'asseoir ou se mettre debout sur la porte ouverte du four.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur haute pression ou avec un nettoyeur à vapeur.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Éliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.
- Ne pas utiliser l'appareil comme jouet.

Avant d'utiliser l' appareil

Table de cuisson

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'email du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs: une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.

Le four

Préparer pour l'utilisation

- Enlevez l'autocollant de la vitre du four.
- Retirez le film protecteur bleu des éléments en acier inoxydable ou en aluminium anodisée.
- Sortez tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

Horloge

Pelgrim

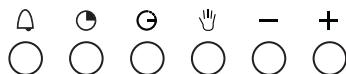


fig. 1

Si vous n'avez pas réglé l'heure, 0.00 et le mot "AUTO" clignotent.

Réglage de l'heure

- Sur le visuel une horloge indique l'heure. Appuyez simultanément sur la touche et sur la touche .
- Appuyez sur les touches / pour indiquer l'heure exacte. "AUTO" continue à clignoter.
- Appuyez sur la touche . L'heure est réglée et l'appareil est en commande manuelle.

Allumage

Allumage piézo-électrique

Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez vers la gauche pour le mettre en position optimale (voir fig. 2). Continuez à appuyer. Des étincelles parviennent au brûleur qui s'allume de lui-même. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

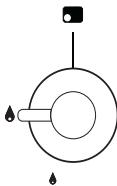


fig. 2

Casseroles

Diamètres de casserole recommandés:

- pour le brûleur wok, 28-34 cm au minimum;
- pour le brûleur rapide, 22-26 cm au minimum;
- pour le brûleur semi-rapide, 16-20 cm au minimum;
- pour auxiliaire, 12-14 cm au minimum.

Sécurité thermoélectrique

Cet appareil est pourvu d'un thermocouple. C'est un système de sécurité thermoélectrique. Il veille à ce que le robinet de gaz se ferme lorsque la flamme s'éteint. Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Appuyez sur le bouton de l'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 secondes.

Minuterie

Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle. Le minuteur n'éteint pas le four.



fig. 3



fig. 4

Conseil

Une cuisson sans couvercle ou avec couvercle déplacé provoque un gaspillage d'énergie inutile. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Pelgrim

12:45

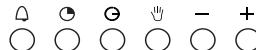


fig. 5

- Appuyez sur le bouton □ .
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer l'heure exacte. Le symbole □ apparaît sur le visuel. Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure apparaîtra.
- Appuyez sur le bouton □ pour visualiser le temps restant. Le temps restant s'affiche pendant 5 secondes sur l'écran de contrôle.
- Le signal sonore se déclenche une fois le temps réglé écoulé. Le symbole □ sur l'écran s'éteint. Coupez le signal sonore avec la touche ▶.

Allumage du four

Témoin lumineux

Pendant la phase de chauffe, le témoin lumineux est allumé. Il s'éteint lorsque la température programmée est atteinte.

Bouton du thermostat

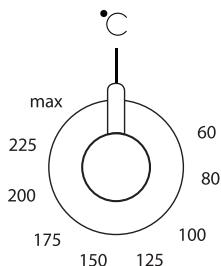


fig. 6

Le bouton du thermostat vous permet de programmer la température. Les températures se règlent progressivement.

Allumage du four sans la fonction programmeur

Positionner le bouton sur la fonction désirée. L'écran indique. Pour adapter la température préférentielle, tourner le bouton du thermostat vers la gauche ou vers la droite. Le thermomètre est réglable.

Le four est allumé. Le voyant de contrôle est allumé; il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée.

Bouton du four

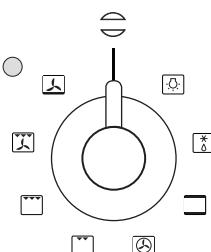


fig. 7 - NF1100 / NF1150 four de gauche

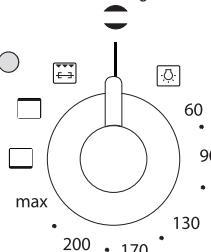


fig. 8 - NF1150 four de droite

Symbole

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Description

- éclairage du four
- décongélation
- conventionnelle
- chaleur pulsée
- gril
- turbo-gril
- ventilateur + gril
- ventilateur + chaleur par le bas
- chaleur par le bas
- chaleur par le haut
- turbo-gril + tournebroche

Sortir du four tout ce qui ne sert pas à la préparation du plat. S'il n'est pas nécessaire de préchauffer, on pourra glisser le plat au four sans plus attendre. Pour les instructions concernant la hauteur à choisir, se reporter au tableau indicatif.

Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume. Cette position est facile pour le nettoyage du four.

Position de décongélation

Vous pouvez décongeler vos aliments avec le ventilateur du four à air pulsé. Sortez les produits congelés de leur emballage et posez-les dans un plat. Mettez le plat sur la grille dans le gradin 1. Positionnez le bouton du four à air pulsé sur la position (le ventilateur souffle maintenant de l'air froid).

Conventionnelle

La préparation est chauffée par les chaleurs du haut et du bas. D'habitude la préparation doit être placée au centre du four. Pour la préparation traditionnelle des plats. N'ouvez jamais la porte en début de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser. Les préparations lèvent bien et obtiennent une belle couleur.

Chaleur pulsée

L'air dans le four est chauffé par l'élément air chaud. Le ventilateur au fond du four tourne et l'air chaud s'engouffre dans le four. Avec cet air les préparations sont chauffées.

Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément. L'intensité de la chaleur est telle que vous pouvez réduire d'environ 30 °C les températures indiquées dans les recettes conventionnelles. Pour faire lever les préparations et leur donner une belle couleur.

Gril

Les préparations sont chauffées par la chaleur des éléments combinés gril. Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

Turbo-gril

Les plats sont réchauffés par la chaleur rayonnante du gros gril et les deux éléments de gril sont mis en marche, cependant sans ventilateur. Voyez à cet effet la position "Ventilateur + gril".

Ventilateur + gril

En réglant le bouton du four à air chaud pulsé sur la position gril  vous pouvez rôtir avec le ventilateur en marche qui propulse la chaleur tout autour du plat.

La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grillades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.

Ventilateur + chaleur par le bas

Cette position convient principalement pour la cuisson de gâteaux avec une couverture liquide, de tartes aux fruits et de pâtisseries humides dans des moules ou sur la plaque. Placez le plat sur le premier ou le deuxième gradin à partir du bas.

Chaleur par le haut (NF1150)

Ce réglage est adéquat pour donner un court apport de chaleur supplémentaire pour les soufflés, meringues, etc. afin de les cuire correctement. A la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut.

Chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cur. Le fond de vos préparations est bien cuit. Avant la fin du temps de cuisson, vous tournez le bouton de commande sur chaleur par le bas. Tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut. La préparation est chauffée par le bas.

Glissez la grille avec broche pour gril dans le four. Faites en sorte que l'axe d'entraînement (K) tombe dans l'orifice du moteur de gril. Placez une plaque de cuisson avec un peu d'eau sous le tournebroche.

Mise en place de l'ensemble gril (NF1100)

- Embrochez les aliments (L) et fixez-les solidement avec les crochets (F) de façon bien équilibrée. Voir fig. 9.
- Enfoncez le tournebroche dans l'ouverture (P) du raccord et posez-le dans le crochet sur la face avant (G).

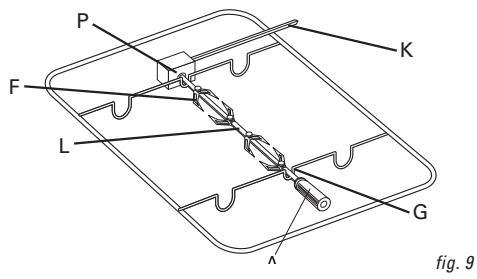


fig. 9

L'ensemble gril (NF1150 Four de droite)

Griller avec l'ensemble gril

En réglant le bouton du four sur la position vous pouvez griller à l'aide du tournebroche. Les plats sont chauffés par la chaleur rayonnante de l'élément grill/cuisson combiné. Le thermostat régule également le grill. L'élément ne chauffe dès lors pas en continu mais de temps en temps. Une croûte brune croustillante se forme sur les plats.

Mise en place de l'ensemble gril

- Embrochez les aliments (L) et fixez-les solidement avec les crochets (F) de façon bien équilibrée. Voir fig.11.
- Enfoncez le tournebroche dans l'ouverture (P) du raccord et posez-le dans le crochet sur la face avant (G). Enlevez la poignée (A).

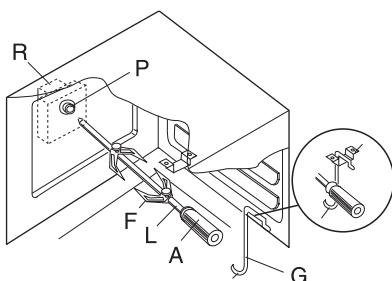


fig. 11

- Placez une plaque de cuisson avec un peu d'eau sous le tournebroche.

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

Mise en marche du four avec fonction minuteur

Pelgrim



fig. 12

Arrêt automatique avec fonction de temps de cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche en continu. Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches–/+.

Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure réapparaît. "AUTO" et  s'allument.

Le four est en marche et émet un signal une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement.

Arrêt automatique avec fonction d'heure de fin de cuisson

Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche en continu. Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches–/+.

L'heure apparaît cinq secondes après que le bouton ait été relâché. "AUTO" et  s'allument.

Le four est en marche et émet un signal une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le four s'éteint alors automatiquement.

Mise en marche et arrêt automatiques avec fonction temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson

Déposez votre plat dans le four. Réglez le temps de préparation et l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

Le four calcule lui-même l'heure de mise en marche et s'éteint automatiquement une fois le temps de préparation écoulé.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche  en continu. Le visuel affiche 0.00 et "AUTO" s'allume.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+ . L'heure apparaît cinq secondes après que le bouton ait été relâché. "AUTO" et  s'allument.
- Appuyez sur la touche  . Le visuel affiche le délai de cuisson le plus rapide.
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer la fin précise de la cuisson. "AUTO" s'allume,  s'éteint.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal retentit également.

Arrêt du four avant la fin programmée

- Positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0. Les lampes d'indication s'éteignent, l'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche  . L'appareil est réglé sur commande manuelle.

Conseils de faire cuire et de griller

Position des plaques/grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

Le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

Position des plaques/grilles

En cas de quantités plus petites, placez la lèchefrite dans la partie supérieure du four (rebord 4). Placez à un niveau plus bas les plats qui exigent un temps plus long sous le gril (rebord 3). Ceci vaut également si vous devez mettre sous le gril des plats occupant une plus grande surface.

Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point.

Tableau de grillades

plat	temp. en °C	hauteur*	temp. en °C	hauteur*	durée en min.
Grillades "plates"/ en tranche					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Escalope/côtelette	180 - 200	4			12 - 16
Boulette de viande	180 - 200	3			14 - 18
Saucisse	180 - 200	3			16 - 20
Filet de poisson	180 - 200	4			14 - 16
Pain grillé	180 - 200	4			2 - 4
Croque Monsieur	180 - 200	3			2 - 4
Brochettes	180 - 200	4			6 - 10
Grillades "hautes"					
Poulets, 1 kg environ			200	3	35 - 40
Rôti, 1 kg environ			200	2	50 - 60
Côte de porc salé de Cassel			200	2	60 - 70

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

*Hauteur du rebord à partir du bas.

Formation de fumée

La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèchefrite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

Tableau pour la cuisson

□ Conventionnelle

Plat	temp en °C	hauteur ¹	durée en min.
Pâte tournée			
Pâte sablée	160 - 180	2	50 - 60
Pain d'épices	160 - 180	2	70 - 80
Gâteau aux noix	160 - 180	2	60 - 70
Tarte aux fruits sur plaque à pâtisserie	180 - 200	2, 3	35 - 45
Petit gâteau	160 - 180	3	45 - 55
Fond de tarte	180 - 200	3	20 - 30
Tarte aux fruits en moule	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à biscuit			
Fond de tarte	180 - 200	3	25 - 25
Gênoise	190 - 210	3	15 - 20
Pâte pétrie			
Gâteau au fromage/ fromage blanc	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Gâteau brisé	180 - 200	3	40 - 50
Fond de tarte	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à levure			
Tarte aux fruits en moule	190 - 210	3	40 - 50
Gâteau brisé	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Pâte à choux*			
Pâte feuillettée*	200 - 220	3	15 - 25
Chaussons aux pommes	200 - 220	3	20 - 25

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Pour faire cuire à l'air chaud sélectionner une température environ 20 °C plus basse.

* Hauteur du rebord à partir du bas.

Nettoyage

Attention!

Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude et de les rincer à l'eau claire.

Taches rebelles sur l'acier inoxydable

Les enlever avec un détergent spécial pour acier inoxydable. Toujours faire des mouvements dans le sens de la structure de la plaque de cuisson afin d'éviter des taches brillantes. Traiter ensuite avec un produit d'entretien / lustrant pour acier inoxydable.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur du four avec une eau savonneuse chaude. Traitez ensuite avec de l'eau propre.

Verre

Nettoyez la vitre du four avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif ou gratte-vitre pour nettoyer la vitre de la porte du four. La vitre du four peut se fissurer si des rayures se présentent.

Remplacez l'ampoule du four

- Débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjon.
- Dévissez la coiffe de protection (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une nouvelle ayant la même consommation en watt (230 V-50 Hz -300°C).
- Vissez de nouveau la coiffe de protection dans le sens des aiguilles d'une montre.

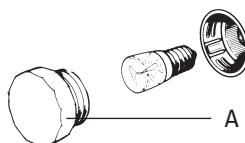


fig. 13

Méthode à suivre pour enlever la porte

La porte est amovible pour un nettoyage plus facile du four.

Pour retirer la porte: l'ouvrir complètement.

Tourner les étriers (B) situés sur la partie de la charnière C. Les charnières sont ainsi bloquées.

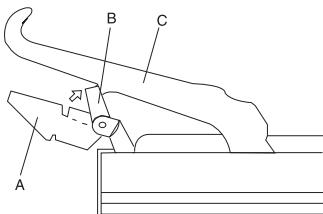


fig. 14

Saisir la porte par les côtés au niveau des charnières. Lever légèrement la porte et la tirer en avant pour l'extraire du four.

Pour la remise de la porte, procéder dans le sens inverse, en veillant d'abord à ce que les charnières soient remises dans les fentes qui leur sont destinées.

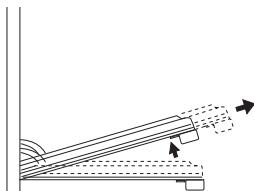


fig. 15

Conseil

En effectuant un nettoyage fréquent du four, vous éviterez aux salissures de s'incruster.

Pour nettoyer le four à fond, enlever les glissières en poussant les par la haute et en sortant les du crochet.

Installation

Generalités

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

L'appareil n'est pas branché à un canal d'évacuation pour gaz de fumée.

Branchement électrique 230 V - 50 Hz.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

L'appareil doit être mis à terre. Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le. H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 3 conducteurs.

Code-couleurs:

brun = phase L

blue = N

vert/jaune = terre (↓)

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A. Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Le câble ne doit pas entrer en contact avec les éléments brûlants (>70 °C),

Remplacement du câble

En cas de détérioration, remplacez le câble comme suit :

- Ouvrez le boîtier de raccordement (voir fig. 16).
- Dévissez la vis "A" de la bride de retenue.
- Dévissez les vis des bornes et retirez le câble.
- Placez un nouveau câble du même type et de la même longueur. Voir pour le raccordement le code couleur à "Branchement Electrique".
- Fixez le câble avec la vis "A" de la bride de retenue et fermez le boîtier de raccordement.

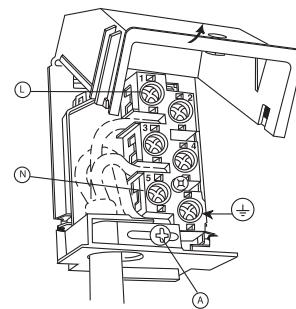


fig.16

Raccordement du gaz : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :
 - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés.

Le raccordement de gaz peut se faire à l'arrière au choix dans le coin supérieur gauche ou droit. Ceci est possible en échangeant le raccordement de gaz et le bouchon de fermeture.

Conseil

Le type de gaz distribué dans le pays auquel l'appareil est destiné figure sur la plaque d'identité. L'appareil est réglé en usine pour le gaz G25 (gaz naturel) sous une pression de 25 mbar. Appareil de catégorie 2. Catégorie sub 1.

- Utiliser une conduite fixe pour l'embranchement de la cuisinière, à cause des températures élevées qui peuvent être atteintes dans le four. L'installation au moyen d'un tuyau de sécurité spécial est aussi autorisé. Monter ce tuyau sur le côté de la cuisinière pour éviter tout contact avec des parties brûlantes de l'appareil. Dans tous les cas, un robinet de gaz destiné à la cuisinière devra être placé à un endroit d'accès aisément.

Tableau:

	G25/25mBar
Type brûleur	(kW)
auxiliaire	1,00
brûleur semi-rapide	1,75
brûleur rapide	3,00
brûleur wok	3,30

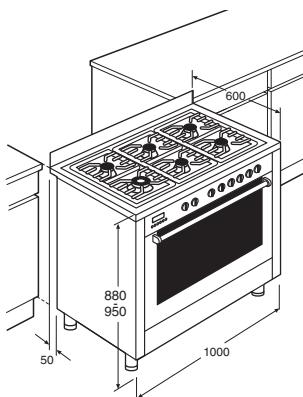
Dimensions hors

fig. 17

Montage des pieds réglables

La cuisinière est équipée de 4 pieds réglables avec lesquels vous pouvez régler la hauteur. Soulevez la cuisinière et fixez les pieds dans les orifices prévus à cet effet se trouvant dans les coins (voir fig. 18).

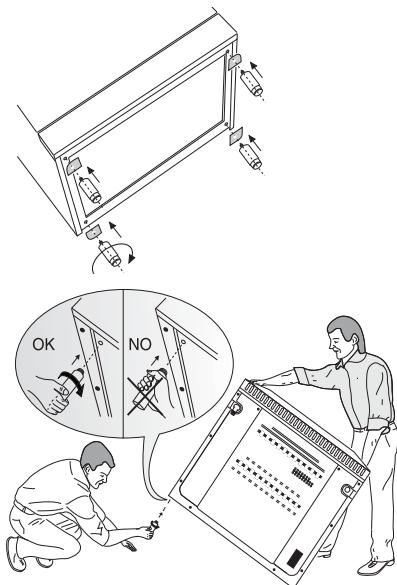


fig. 18

Attention :

Si la cuisinière doit être placée à côté d'une armoire haute ou de toute autre paroi de matériel inflammable, il faudra prévoir un vide de 50 mm au moins entre la cuisinière et la paroi. Prévoir aussi une distance de 650 mm entre le plan de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration au-dessus du même plan.

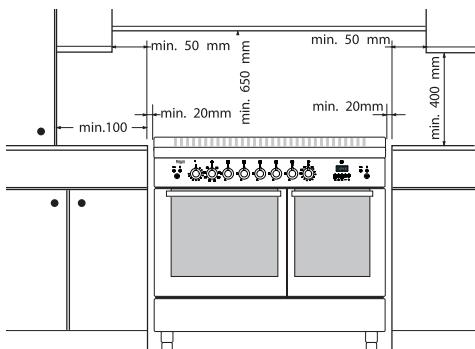


fig. 19

Lorsque la cuisinière est placée dans un meuble de cuisine, un espace minimum doit être conservé comme mentionné sur la fig. 19.

Lorsque la cuisinière est encastrée entre des placards de cuisine, le revêtement du meuble doit alors pouvoir résister à des températures de 90 °C minimum.

Nivellement

Les pieds réglables permettent d'égaliser le four dans la hauteur (voir fig. 20).

Si vous souhaitez placez la cuisinière en hauteur, faites alors en sorte qu'elle ne puisse pas glisser.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs. La flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les brûleurs ne peuvent s'éteindre en position minimale.



fig. 20

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuillet de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

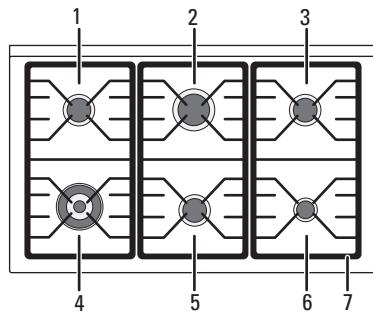
Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

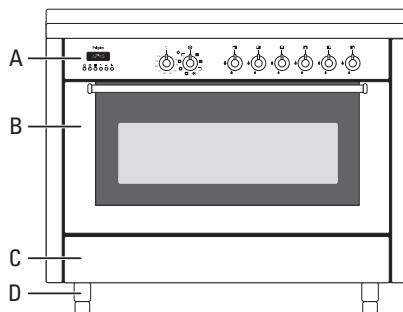
Inhaltsangabe

■ Einleitung	69
■ Gerätebeschreibung	70
■ Sicherheit	72 - 73
Worauf Sie achten müssen	72
■ Ingebrauchnahme	74
Vor dem ersten Gebrauch	74
■ Bedienung	75 - 81
Anzündung Kochmulde	75
Töpfe	75
Küchenwecker	75
Einschalten des Ofens	76
Ofenknopf	76 - 78
Grillset	79
Schaltuhr funktion	80 - 81
■ Gebrauch	82 - 84
Tips für das Backen, Braten und Grillen	82
Übersichtstabelle Grillen	83
Backtabelle	84
■ Pflege	85
Ofen reinigen	85
Tür entfernen	86
■ Installation	87 - 89
■ Verpackung	90

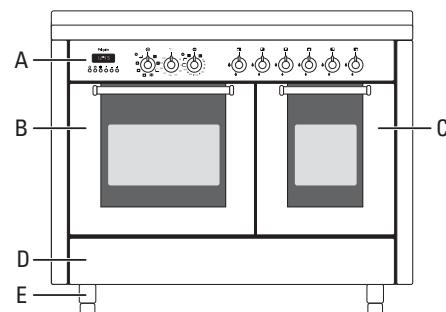
Diese Gerät erfüllt die derzeit gültigen EG-Richtlinien.



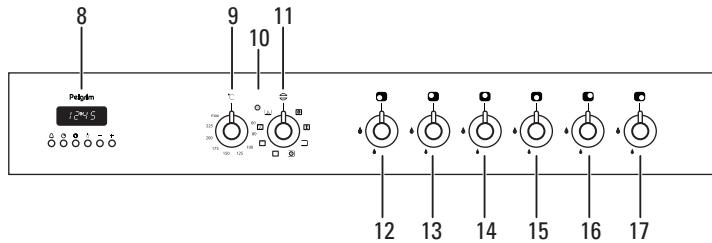
NF1100 / NF1150



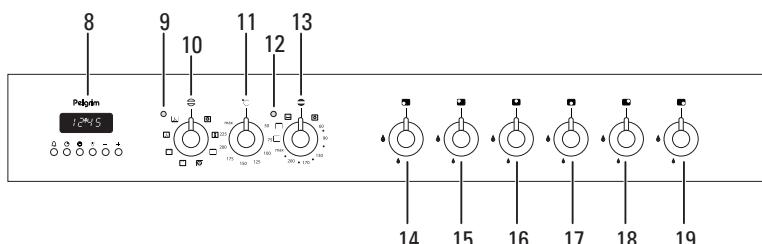
NF1100



NF1150



NF1100



NF1150

Gerätebeschreibung

Type NF1100

Kochmulde

- 1 – Normalbrenner
- 2 – Starkbrenner
- 3 – Normalbrenner
- 4 – Wokbrenner (dreifache Flamme)
- 5 – Normalbrenner
- 6 – Hilfsbrenner
- 7 – Kochmulde Gusseisen

Herd

- A – Bedienblende
- B – Mehrsystemherd
- C – Geschirrwagen
- D – Verstellfüße

Bedienblende

- 8 – Uhr
- 9 – Thermostatschalter Ofen
- 10 – Kontrolleuchte Thermostat
- 11 – Funktionsschalter Ofen
- 12 – Bedienungsknopf für Wokbrenner **4**
- 13 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **1**
- 14 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **2**
- 15 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **5**
- 16 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **3**
- 17 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner **6**

Type NF1150

Kochmulde

- 1 – Normalbrenner
- 2 – Starkbrenner
- 3 – Normalbrenner
- 4 – Wokbrenner (dreifache Flamme)
- 5 – Normalbrenner
- 6 – Hilfsbrenner
- 7 – Kochmulde Gusseisen

Herd

- A – Bedienblende
- B – Mehrsystemherd
- C – konventionelle Ofen
- D – Geschirrwagen
- E – Verstellfüße

Bedienblende

- 8 – Uhr
- 9 – Kontrolleuchte Thermostat Ofen (links)
- 10 – Funktionsschalter Mehrsystemherd (Links)
- 11 – Thermostatschalter Ofen
- 12 – Kontrolleuchte Thermostat ofen (rechts)
- 13 – Funktionsschalter konventionelle Ofen (rechts)
- 14 – Bedienungsknopf für Wokbrenner **4**
- 15 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **1**
- 16 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **2**
- 17 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **5**
- 18 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **3**
- 19 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner **6**

Worauf Sie achten müssen

- Dieses Gerät darf nicht (ohne Aufsicht) von Personen (einschließlich Kindern) mit geistiger oder körperlicher Behinderung bzw. beschränkter Kenntnis und Erfahrung im dem Umgang mit diesem Gerät benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur anschließen.
- Mit dem Gerät in Kontakt kommende Möbel müssen hitzefest sein (T 90 °C).
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus. Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck benutzt werden, für den es entworfen wurde, nämlich zur Zubereitung von Eßwaren. Jegliche andere Art der Verwendung ist als zweckwidrig und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Schäden durch unsachgemäße, falsche oder irrationale Verwendung des Gerätes.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflußt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kann zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.B. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

- Wenn der Backofen an ist, wird das Gerät heiß. Vorsicht: Die Heizelemente des Backofens nicht berühren.
- Keine Scheuermittel oder Glasschaber zum Reinigen der Backofenscheibe verwenden. Kratzer können die Backofenscheibe zerspringen lassen.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Die Innenseite der Lade wird heiß, wenn der Backofen an ist. Verwenden Sie den Lade nicht für feuergefährliche oder sich leicht verformende Materialien.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Backofen.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Das Email kann dadurch Schaden nehmen.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür.
- Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern nicht zulässig.
- Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.
- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kan das Verfärbungen zur Folge haben.
- Das Gerät nicht als Spielgerät verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Kochmulde

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.

Ofen

Gebrauchsfertig machen

- Entfernen Sie den Aufkleber von der Backofenscheibe.
- Die blaue Schutzfolie von den Edelstahl- und anodisierten Aluminiumteilen abziehen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung :

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

Uhr

Pelgrim



Abb. 1

Wenn keine Tageszeit eingestellt wurde, blinken 0.00 und das Wort "AUTO".

Tageszeit einstellen

- Auf dem Display befindet sich eine normale Uhr, die die Tageszeit anzeigt. Drücken Sie gleichzeitig die Taste Δ und die Taste \circlearrowleft .
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Zeit erreicht ist. "AUTO" blinkt ständig.
- Drücken Sie die Taste \Downarrow . Die Tageszeit ist festgelegt, und der Backofen ist auf Handbedienung eingestellt.

Anzündung Kochmulde

Elektrische Funkenzündung

Den Brennerknopf drücken und nach links in die Großstellung drehen (Abb. 2). Den Knopf gedrückt halten. Funken springen auf den Brenner über und sorgen für automatische Zündung. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

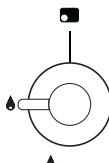


Abb. 2

Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:

- Für den Wokbrenner min. 28-34 cm;
- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm;
- Für den Normalbrenner min. 16-20 cm;
- Für den Hilfsbrenner mindestens 12-14 cm.

Thermoelektrische Sicherung

Dieses Gerät ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dies ist ein thermo-elektrisches Schutzsystem. Es sorgt dafür, daß die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt. Den gewünschten Bedienungskopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Zundknopf drücken bis der Brenner zündet. Halten Sie den Bedienungsknopf 5 Sekunden eingedrückt.

Tip: Beim Kochen ohne Deckel oder mit verschobenem Deckel wird viel Energie verschwendet. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.



Abb. 3

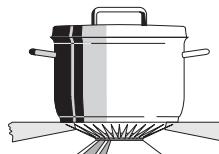


Abb. 4

Falsch : Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

Gut : Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Küchenwecker

Nur nach Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Kurzzeitwecker schaltet den Backofen nicht aus.

Pelgrim

12:45

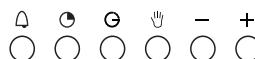


Abb. 5

- Drücken Sie die Taste Δ .
- Stellen Sie mit den Tasten $-/+$ die Zeit ein. Δ leuchtet. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint die Tageszeit.
- Zur Restzeitanzeige die Taste Δ drücken. Die Restzeit wird 5 Sek. lang angezeigt.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Symbol Δ im Display erlischt. Den Signalton mit der Taste Ψ abschalten.

Einschalten des Ofens

Kontrolllampe

In der Heizphase brennt die Kontrolllampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Thermostatschalter

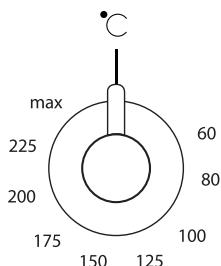


Abb. 6

Mit dem Thermostatschalter wird die Temperatur eingestellt. Die Temperaturen sind stufenlos einstellbar.

Einschalten des Ofens ohne Zeitschaltuhrfunktion

Schalten Sie den Funktionsknopf auf die von Ihnen gewünschte Funktion. Passen Sie die gewünschte Temperatur an mit den Thermostatknoten. Die Temperatur lässt sich stufenlos einstellen.

Der Ofen ist jetzt eingeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Wenn die Lampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Ofenknopf

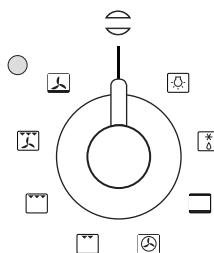


Abb. 7 - NF1100 / NF1150 linker Ofen

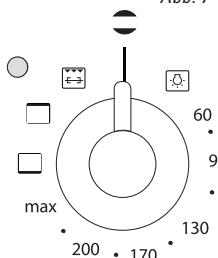


Abb. 8 - NF1150 rechter Ofen

Symbol



Umschreibung

Ofenbeleuchtung



Auftauen



Konventionell



Heißluft



Grill



Turbo-Grill



Gebläse und Grill



Unterhitze



Oberhitze



Turbo-Grill + Drehspieß

Entfernen Sie alles aus dem Ofen, was Sie nicht zur Bereitung des Gerichts gebrauchen. Schieben Sie das Gericht in den Ofen, wenn es nicht notwendig ist, den Ofen vorzuheizen. In der Übersichtstabelle finden Sie einige Hinweise für die Schienenhöhe.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich zur Reinigung des Backofens.

Auftauen

Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen. Nehmen Sie die Tiefkühlprodukte aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost (Schiene 1). Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand  (der Ventilator bläst nun kalte Luft).

Konventionell

Das Gericht wird durch die Ober- und Unterhitze erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens. So eingeschoben, können Sie all Ihre Gerichte wie bisher zubereiten. Kuchen gehen gut auf und haben eine schöne Farbe.

Heißluft

Das Gericht wird durch die Wärme des Heißluftelements erhitzt. Der Ventilator in der Rückwand verteilt die heiße Luft im Ofen. Dadurch werden die Gerichte erwärmt.

Mit dieser Funktion können Sie auf mehreren Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Durch die intensivere Wärmeübertragung können Sie die häufig angegebenen Temperaturen für den konventionellen Backofenbetrieb um 20 - 30 °C reduzieren.

Grill

Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom Grillheizkörper. Flache Stücke Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

Turbo-grill

Die Speisen werden von der Strahlungswärme des großen Grills erwärmt, wobei beide Grillelemente eingeschaltet sein müssen, jedoch ohne Umluft. Siehe oben Stufe "Gebläse + Grill".

Gebläse und Grill

Wenn Sie die Taste des auf  stellen, können Sie mit eingeschaltetem Ventilator grillieren. Die Strahlungswärme wird dann vom Ventilator um das ganze Gericht herum verteilt. Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

Heißluft + Unterhitze

Diese Stellung ist besonders zum Backen von Torten mit feuchtem Belag geeignet wie zum Beispiel Obsttorten, feuchter Kuchen in Formen oder auf dem Blech. Backform oder blech auf die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Oberhitze (NF1150)

Diese Stufe ist geeignet für Soufflés, Schaumgebäck usw., die noch etwas durchbacken müssen. Am Ende des Backvorgangs mit dem Funktionsknebel die Oberwärme einstellen.

□ Unterhitze

Diese Funktion ist speziell geeignet für das gezielte Backen von Böden. Vor Ablauf des Backverfahrens (ein Viertel der Restbackzeit) drehen Sie den Funktionsschalter auf Unterhitze. Mit dem Temperaturknebel die Höchststufe einstellen. Das Gericht wird dann vor allem durch das untere Heizelement erhitzt, bräunt aber noch an der Oberseite nach.

Den Grillset (NF1100) aufstellen

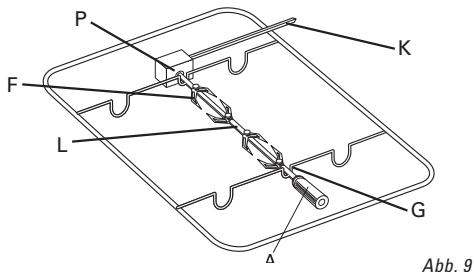


Abb. 9

- Die Speise auf den Spieß stecken (L) und gut ausbalanciert fest am Haken (F) befestigen. Siehe Abb. 9.
- Den Drehspieß in die Öffnung (P) drücken und vorne auf den Haken (G) legen.
- Den Rost mit Grillspieß in den Backofen schieben. Darauf achten, dass die Antriebsachse (K) in die Öffnung des Grillmotors fällt.

Ein Backblech mit ein wenig Wasser unter den Drehspieß stellen.

Grillset (NF1150 rechter Ofen)

Grillen mit dem Grillset

Wenn Sie den Knopf auf  stellen, können Sie mit dem Bratspieß grillen. Die Gerichte werden durch die Strahlungswärme des kombinierten Grill-/Backelements erhitzt. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element ist deshalb nicht ständig gleich heiß, sondern leuchtet in regelmäßigen Abständen rot auf. Die Gerichte bekommen eine knusprige braune Kruste.

Den Grillset aufstellen

- Die Speise auf den Spieß stecken (L) und gut ausbalanciert fest am Haken (F) befestigen. Siehe Abb. 11.
- Den Drehspieß in die Öffnung (P) drücken und vorne auf den Haken (G) legen. Handgriff (A) entfernen.

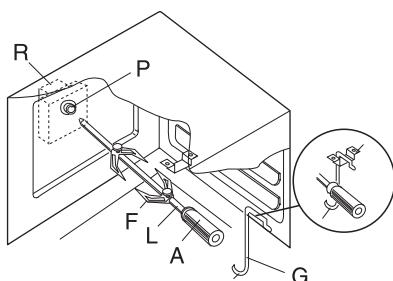


Abb. 11

- Ein Backblech mit ein etwas Wasser unter den Drehspieß stellen.

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Einschalten von der Ofen mit der Schaltuhr



Abb. 12

Automatisch ausschalten mit Backzeit

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt. Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten -/+ , bis die richtige Backzeit erreicht ist.
- Drücken Sie die Tasten -/+, bis die richtige Backzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.

Automatisch ausschalten mit Endzeit

Der Backofen schaltet sich nach erreichen der Endzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste und halten Sie diese gedrückt. Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten -/+ , bis die richtige Backzeit erreicht ist.

Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und leuchten.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei erreichen der Endzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.

Automatisch Ein- und Ausschalten mit Backzeit und Endzeit

Stellen Sie ein Gericht in den Backofen. Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muss. Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf des Backvorgangs automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste  und halten Sie diese gedrückt. Im Display erscheint 0.00 und "AUTO" leuchtet.
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Backzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit. "AUTO" und  leuchten. Der Backofen ist eingeschaltet.
- Drücken Sie die Taste . Im Display wird die frühestmögliche Endzeit angezeigt
- Drücken Sie die Tasten $-/+$, bis die richtige Endzeit erreicht ist. "AUTO" leuchtet,  erlischt.

Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Es ertönt auch ein Signal.

Zwischenzeits Ausschalten der Ofen

- Drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter auf 0. Die Anzeigelampen erlöschen. Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Drücken Sie die Taste . Das Gerät ist auf Handbedienung eingestellt.

Tips für das Backen, Braten und Grillen

Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:
Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

Die Torte fällt zusammen.

Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel.

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel.

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel.

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech.

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen.

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Backhöhen

Bei kleineren Mengen die Bratpfanne oben in den Backofen einschieben (Schiene 4). Gerichte mit längerer Grillzeit auf Schiene 3 einschieben. Dies gilt auch beim Grillen von Gerichten mit größerer Oberfläche.

Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.

Rauchentwicklung

Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben.

Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

Übersichtstabelle Grillen

Grillgericht	Temp. °C	Einschub- ebene*	Temp. °C	Einschub- ebene*	Grillzeit min.
Flaches Grillgut					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelett	180 - 200	4			12 - 16
Frikadelle	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fischfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegt	180 - 200	3			2 - 4
Schaschlik	180 - 200	4			6 - 10
Höheres Grillgut					
Hähnchen, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollbraten, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Kassler			200	2	60 - 70

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

* Schienenhöhe von unten.

Konventionell

Rezept	Temp in °C	Einschub- ebene*	Zeit in Min.
Rührteig			
Sandkuchen	160 - 180	2	65 - 70
Napfkuchen	160 - 180	2	70 - 80
Nußkuchen	160 - 180	2	60 - 70
Obstkuchen (Blech)	180 - 200	2, 3	35 - 45
Obstkuchen (Form)	160 - 180	3	45 - 55
Tortenboden	180 - 200	3	20 - 30
Kleingebäck	180 - 200	3	15 - 25
Biskuitteig			
Tortenboden	180 - 200	3	25 - 25
Biskuitrolle	190 - 210	3	15 - 20
Knetteig			
Käse-/Quarkkuchen	180 - 200	2	70 - 80
Kleingebäck	180 - 200	3	15 - 20
Streuselkuchen	180 - 200	3	40 - 50
Tortenboden	180 - 200	3	15 - 25
Hefeteig			
Obstkuchen (Blech)	190 - 210	3	40 - 50
Streuselkuchen	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Brandteig*			
Blätterteig*	200 - 220	3	15 - 25
Apfeltaschen	200 - 220	3	20 - 25

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Wenn Sie Backen mit Heißluft stellen Sie die Temperatur ca. 20 °C niedriger.

* Schienenhöhe von unten.

Ofen reinigen

Achtung:

Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Hartnäckige Flecken auf rostfreiem Stahl

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstrukturrichtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden. Nachbehandlung mit Glanz- und Pflegemittel für Edelstahl.

Außenseite

Die Außenseite des Backofens mit warmer Seifenlauge reinigen. Mit sauberem Wasser nachwischen.

Glas

Die Backofenscheibe mit Seifenlauge reinigen. Keine Scheuermittel oder Glasschaber zum Reinigen der Backofenscheibe verwenden. Kratzer können die Backofenscheibe zerspringen lassen.

Backofenlampe austauschen

- Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Die Lampenabdeckung (A) durch Linksdrehen herausschrauben.
- Die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Lampentyps austauschen (230 V - 50 Hz -300°C). Die Lampenabdeckung durch Rechtsdrehen wieder aufschrauben.

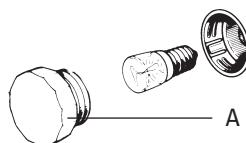


Abb. 13

Tür entfernen

Zwecks bequemerer Reinigung des Ofens kann die Tür abmontiert werden.

Tür abmontieren: die Tür ganz öffnen. Die Bügel (B), die sich auf dem Scharnierteil (A) befinden, auf die Ausstülpungen des Scharnierteils C drehen. Nun sind die Scharniere verriegelt.

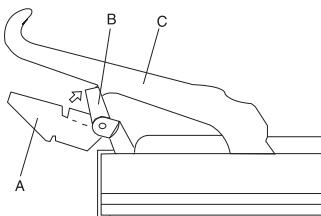


Abb. 14

Die Tür an beiden Seiten bei den Scharnieren festhalten. Die Tür ein wenig anheben und anschließend rechts nach vorne aus dem Ofen ziehen. Setzen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie dabei darauf, daß Sie zuerst die Scharniere in die dafür vorgesehenen Rillen einlegen.

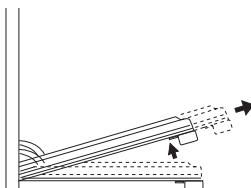


Abb. 15

Tip

Durch regelmäßige Reinigung des Backofens werden hartnäckige Verschmutzungen vermieden. Für die Grundreinigung des Backofens die Schienen entfernen, indem Sie diese nach oben drücken und aus dem Haken heben.

Installation

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Das Gerät wird nicht an einen Rauchgaskanal angeschlossen.

Stromversorgung 230 V - 50 Hz.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

Das Gerät muß geerdet sein.

Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel großer Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 Adern.

Dies sind die Farbcodes:

braun = Phase L

blau = N

grün/gelb = Erdung (↓)

Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist. Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Das Kabel darf keinesfalls mit heißen Teilen (>70 °C) in Berührung kommen.

Kabel austauschen

Beschädigte Kabel sind wie folgt auszutauschen:

- Die Anschlussdose öffnen (siehe Abb. 16).
- Schraube "A" der Zugentlastung lösen.
- Die Schrauben an den Klemmen lösen und das Kabel entfernen.
- Durch ein neues Kabel desselben Typs und derselben Länge ersetzen. Beim Anschließen die Farbkodierungen für "Elektroanschlüsse" beachten.
- Das Kabel mit Schraube "A" der Zugentlastung festschrauben, die Anschlussdose schließen.

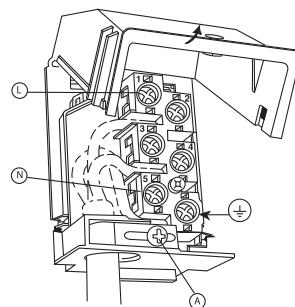


Abb. 16

Gasanschluß : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
 - ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.

Der Gasanschluß kann auf der Rückseite nach Wunsch links oder rechts oben angebracht werden, indem der Gasanschluß und der Verschluss ausgetauscht werden.

Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben. Im Werk wurde das Gerät auf G25 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar für die Gerätekategorie 2-Sub 1 abgestimmt.

- Schließen Sie den Herd an eine feste Leitung an. Dies ist aufgrund der hohen Temperaturen erforderlich, die der Ofen erreichen kann. Anschluß mittels eines speziell dafür bestimmten Sicherheitsschlauches ist ebenfalls zulässig. Montieren Sie diesen Schlauch an der Seite des Herds, um zu verhindern, daß dieser mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. In beiden Fällen muß vor dem Gerät an einer leicht erreichbaren Stelle ein Gashahn eingesetzt werden.

Tabelle:

G25/25mBar	
Brennertyp	(kW)
Hilfsbrenner	1,00
Normalbrenner	1,75
Starkbrenner	3,00
Wokbrenner	3,30

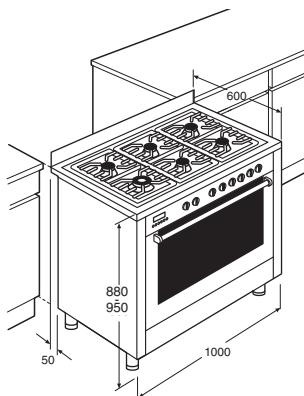
Einbaumaße

Abb. 17

Montage Stellfuß

Der Herd ist mit 4 Stellfüßen ausgestattet, mit denen die Höhe eingestellt werden kann. Den Herd anheben und die Stellfüße in die entsprechenden Öffnungen in den Ecken schrauben (siehe Abb. 18).

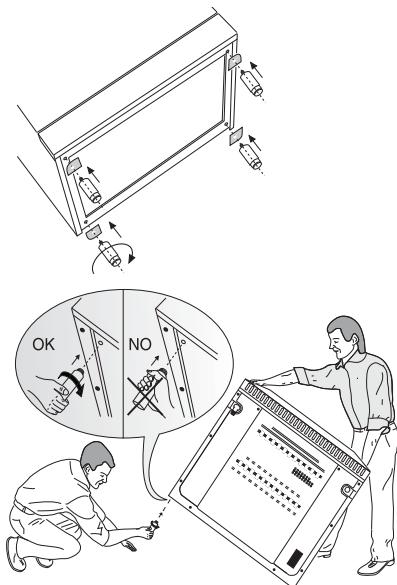


Abb. 18

Hinweis:

Wenn der Herd neben einem hohen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, sollten Sie minimal einen Abstand von 50 mm zwischen dem Herd und dieser Wand einhalten. Halten Sie auch einen Abstand von minimal 650 mm zwischen Kochmulde und einer eventuell über der Kochmulde befestigten Dunstabzugshaube ein.

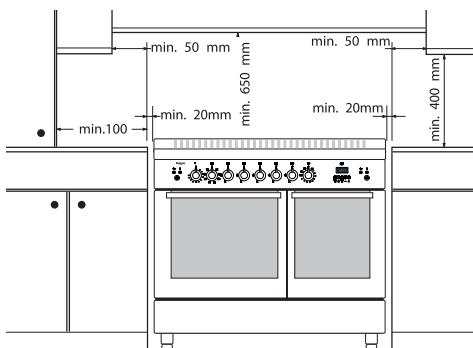


Abb. 19

Wenn der Herd zwischen Küchenschränken aufgestellt werden soll, muss ein Mindestabstand berücksichtigt werden, siehe dazu Abb. 19.

Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut werden soll, muss die Beschichtung der Küchenmöbel eine Hitzebeständigkeit haben von mindestens 90 °C.

Waagerechtes aufstellen

Mit Hilfe der Verstellfüße können Sie die Höhe des Herdes einstellen (siehe Abb. 20).

Wenn Sie den Herd auf einem Sockel aufstellen wollen, bitte darauf achten, dass er nicht abrutschen kann.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Prüfen Sie nach der Installierung des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren: im Großstand muß die Flamme regelmäßig und stabil brennen, während die Brenner im Kleinstand nicht ausgehen dürfen.



Abb. 20

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt werden sein:

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

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

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

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind.

