

IF960RVS

IF960MAT

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 39

EN Manual

EN 3 - EN 39

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Gebruik

Gebruik van de oven	7
Bak- en braadtips	7
Gebruik van de inductiekookplaat	10

Bediening van de oven

Instellen van de klok	15
Bediening van de oven	15
Ovenfuncties	16
Bediening van de oven met de digitale klok	17
De duur van de baktijd programmeren	17
Het einde van de baktijd programmeren	18
Programmering van het automatische bakproces	19
Tussentijds uitschakelen van de oven	20
Kookwekker	21
Het geluidssignaal instellen	21
Reinigingsfunctie	22

Bediening inductiekookplaat

Inschakelen van een kookzone	23
Automatische aankookfunctie	24
Het koppelen van de Bridge zones	25
Kinderslot gebruiken	25

Comfortabel koken

Kookstanden	26
-------------	----

Onderhoud

Reinigen van de oven	27
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	29
Vervangen van het ovenlampje	30
Demontage van de ovendeur	30
Reinigen van de inductiekookplaat	31

Storingen

Storingstabel	32
---------------	----

Installatie

Algemeen	34
Elektrische aansluiting	35
Plaatsing	35

Technische specificaties

Technische gegevens	37
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	37

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking	39
---------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van Pelgrim. Optimaal gebruikskomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

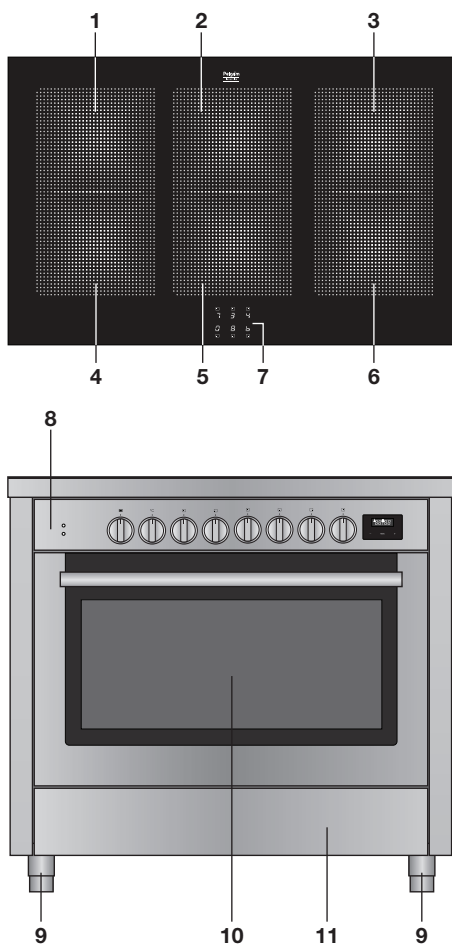


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

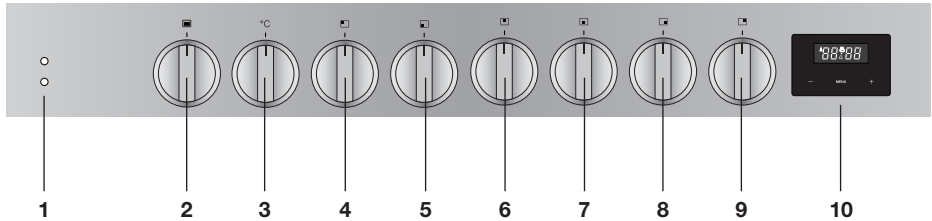
Veel kookplezier!

Beschrijving

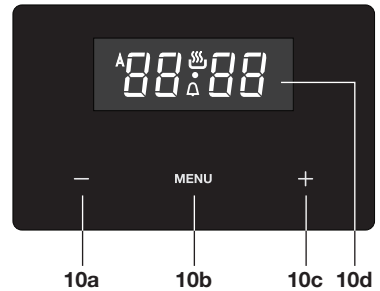


- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Kookzone linksachter | 7. Kookplaat displays |
| 2. Kookzone middenachter | 8. Bedieningspaneel |
| 3. Kookzone rechtsachter | 9. Stelvoeten |
| 4. Kookzone linksvoor | 10. Oven |
| 5. Kookzone middenvoor | 11. Opberg ruimte |
| 6. Kookzone rechtsvoor | |

Bedieningspaneel



1. Controlelampjes voor oven en thermostaat
2. Functieknop oven
3. Temperatuurnop oven
4. Bedieningsknop kookzone linksachter
5. Bedieningsknop kookzone linksvoor
6. Bedieningsknop kookzone middenachter
7. Bedieningsknop kookzone middenvoor
8. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
9. Bedieningsknop kookzone rechtsachter
10. Digitale klok
- 10a. - toets
- 10b. Toets 'Menu'
- 10c. + toets
- 10d. Display



Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte (zie 'Bediening van de oven'). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de afzuigkap in.
- Reinig de oven, nadat deze afgekoeld is, met warm water.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Houd de ovendeur zo veel mogelijk gesloten.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meerdere gerechten na elkaar; bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog warmte is.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan in het recept aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is over het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal toebehoren die niet nodig zijn voor de bereiding van het gerecht uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- Alle soorten hittebestendig servies kan gebruikt worden in de oven.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Voorkom vervuiling van de ovenbodem door het lekken van vocht uit een springvorm, door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de springvorm op het rooster te plaatsen of door bakpapier onder de springvorm te plaatsen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer het gerecht na enige tijd opnieuw. Openen en sluit de ovendeur langzaam. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

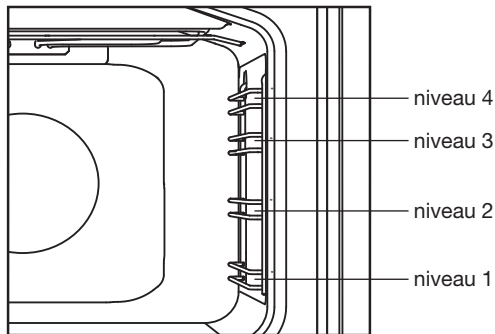
Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

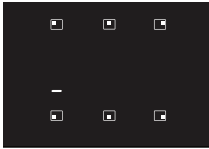
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Ovengeleiders

De ovenwanden zijn uitgerust met geleiders waar het ovenrooster of een bakplaat op verschillende niveaus kunnen worden ingeschoven. Raadpleeg een baktabel of de instructies op de verpakking van de levensmiddelen voor het plaatsen op het juiste niveau.



Gebruik van de inductiekookplaat



- Reinig het toestel met een vochtige doek en droog het zorgvuldig.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die een afwijkende kleuring van het glas kunnen veroorzaken.
- Op het moment van de eerste inschakeling zullen alle displays van alle kookzones gelijktijdig oplichten.
- Als er 1 of meerdere knoppen bij eerste inschakeling niet op de '0' stand staan, dan zal de kookzone waarvan de knop niet op '0' staat niet werken.
- Door aan de knop te draaien, zal op het bijbehorende display het symbool van de afbeelding hiernaast getoond worden, dat aangeeft dat het kookzone niet werkt. Draait de knop terug naar de "0" stand en daarna opnieuw naar het gewenste vermogen.

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op!

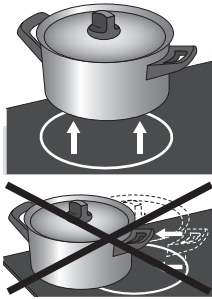
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het 'Class Induction' keurmerk.



Tip!

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op!

- Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:
 - *op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;*
 - *door het hoge vermogen kan de panbodem kromtrekken.*
- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken op de glasplaat die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Gebruik geen pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 9 cm.
Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Het vermogen past zich aan

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Herkenning pan

- Een elektronische sensor detecteert de aanwezigheid of de afwezigheid van een pan op een kookzone. Als de gebruikte pan ongeschikt is voor inductiekoken of te klein is, zal het hiernaast getoonde symbool weergegeven worden.
- Als een pan tijdens het koken van de kookzone wordt verwijderd, zonder dat de betreffende knop op stand “0” gezet is, dan zal de vermogenswaarde, die eerder ingesteld werd en op het betreffende display weergegeven werd, automatisch door het ‘geen pan’ symbool vervangen worden.
- Als een pan (correct) op de kookzone teruggeplaatst wordt, dan zal het symbool uitgeschakeld worden en het koken normaal hervat worden. Wordt de pan niet teruggeplaatst, dan zal de kookzone na 10 minuten uitgeschakeld worden.
- Als een knop in een willekeurige positie wordt gedraaid voordat er een pan op de kookzone staat, zal het bijbehorende display afwisselend een vermogenswaarde tonen en het ‘geen pan detectie’ symbool (de kookzone blijft 10 minuten stand by).
- Als er binnen 10 minuten een pan correct op de kookzone wordt geplaatst, dan zal het koken starten. Zo niet, dan wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de kookzone opnieuw te gebruiken, moet de betreffende knop naar de “0” -positie gedraaid worden en daarna op een nieuwe vermogenswaarde ingesteld worden.



Vermogensverdeling

- Het maximum vermogen dat beschikbaar is, wordt tussen de actieve kookzones verdeeld.
- Het eerste vermogensniveau dat ingesteld is, heeft voorrang op de latere instellingen van de andere kookzones. De displays van de kookzones die later ingesteld werden, beginnen te knipperen en tonen het aangepaste vermogen.
- Op het moment waarop het vermogen van een kookzone verlaagd wordt, zal het beschikbare vermogen opnieuw over de actieve kookzones verdeeld worden.
- De automatische vermogensverdeling vindt plaats tussen de linker kookzones en de midden en rechter kookzones.

Inductiegeluiden

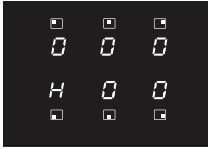
- Tikkend geluid
 - *Een tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de verschillende kookzones. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.*
- Pan maakt geluid
 - *De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.*
- Ventilator maakt geluid
 - *Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het toestel voorzien van een ventilator. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid.*
 - *Ook nadat u het toestel heeft uitgeschakeld, kan de ventilator blijven doordraaien en geluid maken.*

Kookduurbegrenzing



- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	480 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
boost (P)	10 minuten



Restwarmte-indicatie

- Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display branden.

Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en diverse onderdelen van de kookplaat. Dit vermijdt risico op oververhitting, door bijvoorbeeld een drooggekookte pan.
- Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd of schakelt de kookzone helemaal uit.

BEDIENING VAN DE OVEN

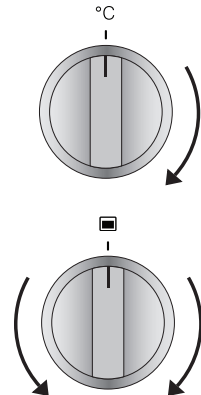
Instellen van de klok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen de symbolen 'A' en '0 00'. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk tegelijkertijd op de - toets en de + toets totdat de punt tussen de uren en minuten gaat knipperen.
 - Symbool 'A' verdwijnt en een kooksymbool verschijnt boven de punt.
2. Druk op de - toets of de + toets om de tijd in te stellen.
3. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.
 - De huidige tijd staat in de display en de punt stopt met knipperen.
 - Zolang de punt knippert, kunt u de tijd instellen.
 - Als de huidige tijd in de display staat, kunt u deze aanpassen door weer tegelijkertijd de - toets en de + toets ingedrukt te houden. De punt gaat knipperen. Druk op de - toets of de + toets om de tijd aan te passen.

Bediening van de oven



1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
 - De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.
 - Raadpleeg de tabel met ovenfuncties voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
2. Draai de temperatuurknop en de functieknop na afloop van de bereiding op '0' om de oven uit te schakelen.

Let op; wanneer de oven niet werkt is het mogelijk dat de digitale klok geprogrammeerd is; er staat dan een 'A' in de display. Annuleer de programmering; zie 'Tussentijds uitschakelen van de oven'.

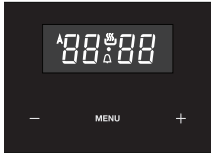
Als u de deur van de oven opent als de oven ingeschakeld is, dan zal het controlelampje van de thermostaat uitgaan. Na het sluiten van de deur zal het lampje na enige tijd vanzelf weer gaan branden.

BEDIENING VAN DE OVEN

Ovenfuncties

	Reinigingsfunctie Deze functie kan gebruikt worden om de oven schoon te maken. Door de combinatie van boven- en onderwarmte en de toevoeging van 300 ml water op de bakplaat, zal er in de ovenruimte stoom ontstaan. Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Bediening van de oven'.
	Turbo hetelucht De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. 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 + ventilator + onderwarmte De warmte van het grillelement en het onderelement wordt gelijkmatig verspreid door de ventilator. Dit zorgt ervoor dat zelfs ingewikkelde recepten gelijkmatig worden gebakken. Perfect voor pizza, gebak en koekjes.
	Snel voorverwarmen Met deze functie wordt de oven snel voorverwarmd, zodat de uiteindelijke baktijd korter wordt.
	Maxi grill Het grill-element wordt gelijktijdig met het bovenste ovenelement ingeschakeld. Het grill-element straalt direct op het gerecht. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt het bovenelement ook ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleine stukken vlees zoals steaks, biefstukken, worstjes en karbonades.
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) + ventilator De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. De warmte wordt gelijkmatig verspreid door de ventilator. Deze ovenfunctie is vooral geschikt voor het snel braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.
	ECO Het gerecht wordt verwarmd door de warmte van het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het op lage temperatuur (en dus langzaam) willen bereiden van bijvoorbeeld vlees.
	Bovenwarmte + ventilator Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten, zoals bijvoorbeeld brood, cakes en desserts.
	Ontdooien De ventilator gaat draaien. De lucht circuleert in de oven zonder dat er verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen.

Bediening van de oven met de digitale klok



De digitale klok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt dan een geluidssignaal.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooraf ingestelde temperatuur en ovenfunctie verwarmen en dan uitschakelen. Er klinkt dan een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.
- De digitale klok kan ook gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

De duur van de baktijd programmeren



1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
 - *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
2. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
3. Druk meteen daarna nogmaals op de toets 'Menu'.
 - *Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'dur' in de display, afwisselend met '0.00'.*
4. Stel met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
 - *Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.*
 - *De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.*

Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.



- *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.*



5. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
6. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
7. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.
 - *U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu'.*
 - *Wilt u de eindtijd aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de eindtijd aan te passen.*

Het einde van de baktijd programmeren



1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
 - *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
2. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
3. Druk meteen daarna nogmaals 2 keer op de toets 'Menu'.
 - *Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'End' in de display, afwisselend met de huidige tijd.*
4. Stel met de + toets de eindtijd in.
5. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.
 - *De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.*
6. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
 - *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.*
7. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.



8. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
9. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.
 - *U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu'.*
 - *Wilt u de eindtijd aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de eindtijd aan te passen.*

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



Voorbeeld

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.
De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooraf ingestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.



1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
2. Druk meteen daarna nogmaals op de toets 'Menu'.
 - *Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'dur' in de display, afwisselend met '0.00'.*
3. Stel met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
4. Is de juiste tijd ingesteld, druk dan weer op de toets 'Menu'.
 - *'End' verschijnt in de display, afwisselend met de huidige tijd.*
5. Stel met de + toets de eindtijd in.
 - *Het kooksymbool verdwijnt.*
6. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.
 - *De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.*



7. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
8. Als de starttijd is bereikt, schakelt de oven automatisch in.
 - *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden en het kooksymbool verschijnt in de display.*
9. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
 - *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.*
10. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
11. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
12. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.
 - *U kunt op elk gewenst moment de bereidingstijd of eindtijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 1 of 2 keer op de toets 'Menu'.*
 - *Wilt u de bereidingstijd of de eindtijd aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 1 of 2 keer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.*

Tussentijds uitschakelen van de oven

1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
2. Druk meteen daarna nogmaals 1 keer of 2 keer op de toets 'Menu'.
 - *Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'Dur' of 'End' in de display, afwisselend met de ingestelde bereidings- of eindtijd.*
3. Druk tegelijkertijd op de + toets en - toets om de ingestelde tijd te verwijderen.

Kookwekker



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

1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
2. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.
 - *Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.*
 - *De huidige tijd staat weer in de display en het klokje stopt met knipperen.*
3. De tijd begint automatisch af te tellen.
 - *Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het klokje gaat weer knipperen.*
4. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
5. Houd de toets 'Menu' ingedrukt om het klokje in de display te laten verdwijnen.
 - *U kunt op elk gewenst moment de ingestelde tijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden.*
 - *Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt. Als het klokje gaat knipperen kunt u de tijd in de display aanpassen met de + toets of - toets.*
 - *Wilt u de tijdsduur op 0 zetten, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt. Als het klokje gaat knipperen drukt u tegelijkertijd op de + toets en - toets.*

Het geluidssignaal instellen



Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk tegelijkertijd op de - toets en de + toets totdat de punt tussen de uren en minuten gaat knipperen.
2. Druk op de toets 'Menu'.
 - *In de display verschijnt 'ton' met een 1, 2 of 3.*
3. Druk op de - toets.
 - *U hoort het geluidssignaal behorende bij het nummer.*
4. Druk een tweede keer op de - toets.
 - *U hoort een ander geluidssignaal.*

BEDIENING VAN DE OVEN



5. Druk een derde keer op de - toets.
 - *U hoort weer een ander geluidssignaal.*
6. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.
7. Is het juiste geluidssignaal ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt het ingestelde geluidssignaal.
 - *Het geluidssignaal is ingesteld en de huidige tijd verschijnt weer in de display.*

Reinigingsfunctie

Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de 'Reinigingsfunctie' aanbevolen.

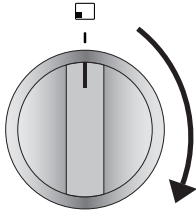
1. Plaats de bakplaat op niveau 2.
2. Giet maximaal 300 ml water op de bakplaat.
3. Selecteer de 'Reinigingsfunctie' met de functieknop.
4. Stel een tijdsduur van 60 minuten in.
 - *De voedselresten op het email van de oven worden zacht en u kunt ze na afloop met een vochtige doek afvegen.*



Let op!

- De maximale hoeveelheid water (300 ml) mag niet overschreden worden!
- Gedurende de reinigingsfunctie kan het zijn dat er een aantal druppels water op de vloer komen te liggen. Dit is normaal.

Inschakelen van een kookzone

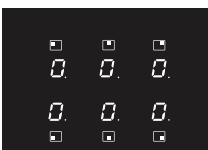
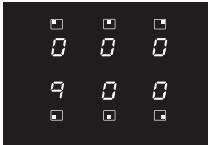


Alvorens een kookzone te starten, zet u een geschikte pan op de betreffende kookzone.

- Door ongeacht welke knop met de wijzers van de klok mee te draaien, zal een geluidssignaal klinken en zullen alle displays ingeschakeld worden. Het display dat bij de geactiveerde knop hoort, zal het geselecteerde kookvermogen tonen terwijl de andere displays de waarde nul (0) tonen.
- Door aan een tweede knop te draaien, zal op het display de voor die knop ingestelde vermogen weergegeven worden. Er klinkt dan geen geluidssignaal.

Veranderen van het kookvermogen

- Het kookvermogen van de kookzones neemt toe door ongeacht welke knop van uit stand “0” met de wijzers van de klok mee te draaien en neemt af door de knop vanuit de bereikte positie tegen de wijzers van de klok in te draaien. Het kookvermogen is in te stellen tussen stand “0” en stand “9”. Tevens is een “Boost” stand te selecteren.
 - *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*
- De “default”-positie van de knop komt overeen met stand “0” (waarde op het betreffende display).

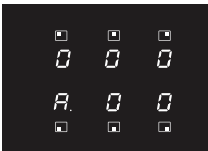
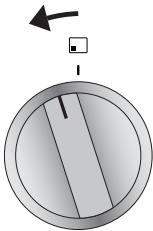


1. Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie vermogenstabel).
 - *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*
2. Selecteer de “Boost” stand door de knop met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau “9” te draaien.
 - *Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt “P”.*
3. Draai de knop daarna terug naar niveau “9”.

Handmatige uitschakeling

- Draai alle knoppen op stand “0” waarna op ieder display een knipperend puntje verschijnt, zoals de afbeelding hiernaast toont; na 15 seconden zullen alle displays uitgaan, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookplaat op “stand-by”.

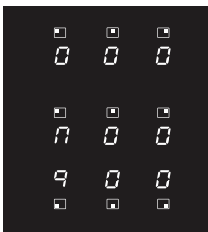
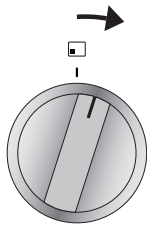
Automatische aankookfunctie



Met deze functie is het mogelijk het gewenste vermogensniveau sneller te bereiken maar de functie blijft zeer korte tijd actief (zie tabel).

- Draai de knop vanuit de '0' positie linksom tot er een geluidssignaal klinkt.
 - *In de display verschijnt symbool 'A'.*
- Draai de knop binnen 10 seconden naar het gewenste vermogen.
 - *In de display knippert symbool 'A' afwisselend met het gekozen vermogen.*

Kookstand	Kookzone wordt automatische uitgeschakeld na (seconden):
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

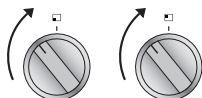


Warmhoudfunctie

- Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken, te verwarmen waardoor binnenin deze pan een constante temperatuur verkregen wordt.
- Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereid werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd.
- De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot 120 minuten.
- Draai de knop met de wijzers van de klok mee naar stand 'U'.
 - *Op het display wordt het symbool hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeeft.*

Het koppelen van de Bridge zones

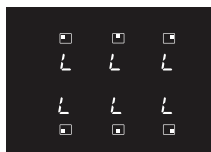
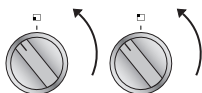
Deze functie maakt het mogelijk de twee Bridge kookzones te koppelen. De twee linker, twee middelste en de twee rechter kookzones kunnen worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat een enkele kookzone die met de knop van de voorste kookzone geregeld kan worden.



1. Draai beide knoppen van de linker, middelste of rechter kookzones rechtsonder naar vermogensstand 9.
2. Draai gelijktijdig beide knoppen rechtom van stand 9 naar de boost stand 'P' en hou ze in deze positie vast totdat er een geluidssignaal klinkt.
 - *Op het display worden de symbolen hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeven.*
3. Draai de knop van de voorste kookzone op het gewenste vermogensniveau.
 - *Als een pan tijdens het koken van de kookzones wordt verwijderd en niet binnen 10 minuten teruggeplaatst wordt, dan wordt de functie automatisch gestopt.*
 - *Om de functie handmatig te stoppen moeten de knoppen op stand "0" teruggezet worden.*

Kinderslot gebruiken

Het is mogelijk de kookzones te vergrendelen.



1. Draai de knoppen van de kookzones linksvoor en linksachter gelijktijdig linksom en houd ze minstens 2 seconden in deze positie tot op alle displays het symbool **L** verschijnt.
 - *Na enkele minuten zullen de symbolen uitgaan maar door aan ongeacht welke knop te draaien zullen deze blokkeringsymbolen opnieuw op alle displays verschijnen en zullen de kookzones niet gediend kunnen worden.*
 - *De vergrendeling heeft geen tijdlimiet. Een langdurige onderbreking van de elektrische stroom kan de uitgevoerde vergrendeling echter annuleren.*
2. Om de kookzones te ontgrendelen moeten de eerste twee knoppen links gelijktijdig opnieuw tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.



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.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Reinigen van de oven

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de gehele binnenoven alsook de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het fornuis met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

Reinigen van de oven

- De binnenzijde van de oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de 'Reinigingsfunctie' aanbevolen (zie 'Bediening van de oven/Reinigingsfunctie').

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.

- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

Accessoires

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

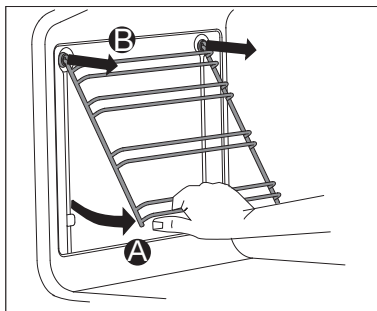
Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Pak de inschuifgeleiders aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de wand (B).



Vervangen van het ovenlampje



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

- Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie. Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E14, 230V / 25W / 300 °C.
- Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast.

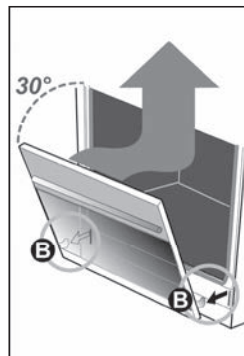
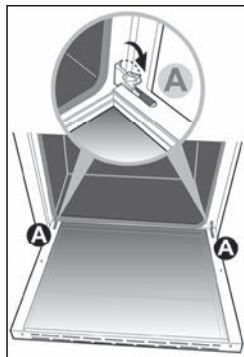
Demontage van de ovendeur



Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op.

Let op! De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.

1. Open de deur en kantel de vergrendeling A in beide scharnieren volledig naar buiten.
2. Sluit de ovendeur half, zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
3. Pak de deur aan weerszijden goed vast, beweeg mee met de sluitende beweging van de deur en til de deur gelijktijdig op.
4. Draai het onderste deel van de deur met de scharnieren B naar u toe. De deur is nu gedemonteerd.
5. Maak de deur schoon. De deur kan eventueel gekanteld worden om zo met een zachte flessenwisser de tussenruimte tussen de glazen schoon te maken.





Om de deur opnieuw te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.

6. Schuif de deurscharnieren in de scharnieropeningen.
7. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast door de vergrendeling A weer naar binnen te kantelen.

Let op! Na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren altijd opnieuw vastgezet worden.

Reinigen van de inductiekookplaat

Uw inductieplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.



Tip!

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.



Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website www.pelgrim.nl

Inductiekookplaat		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool () in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

STORINGEN

Inductiekookplaat		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode F	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Software fout.	Reset het toestel door deze kortstondig spanningsloos te maken. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering automaat uit.
Foutcode F	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Oven		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in.	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op handbediening (zie 'Bediening van de oven').
De oven schakelt niet in nadat de stekker in het stopcontact is gedaan.	Er is geen dagtijd ingesteld.	Stel als eerste een dagtijd in (zie 'Gebruik'). Daarna is de oven klaar voor gebruik.
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven').

Algemeen



Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Lees eerst de separate veiligheidsinstructies!

Let op!

- Er wordt ook een installatievoorschrift met betrekking tot de stabilisatie van het toestel separaat meegeleverd.
- Dit toestel moet altijd geaard zijn.
- Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het toestel spanningsvrij gemaakt worden. Het toestel is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Pelgrim onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Pelgrim garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

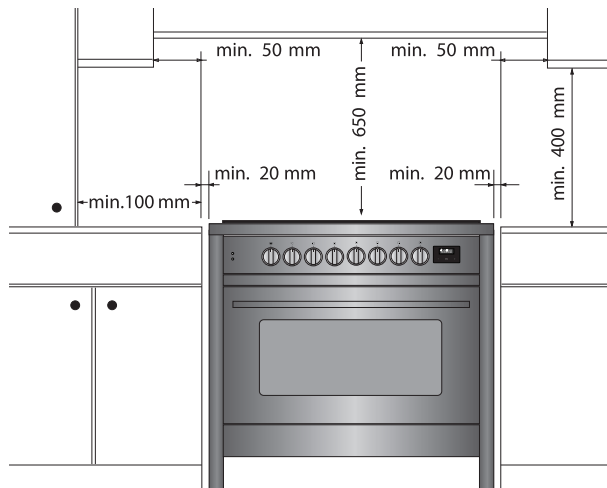
Elektrische aansluiting

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het toestel die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het toestel mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het toestel niet worden gewaarborgd.

Plaatsing

- 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.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- 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.

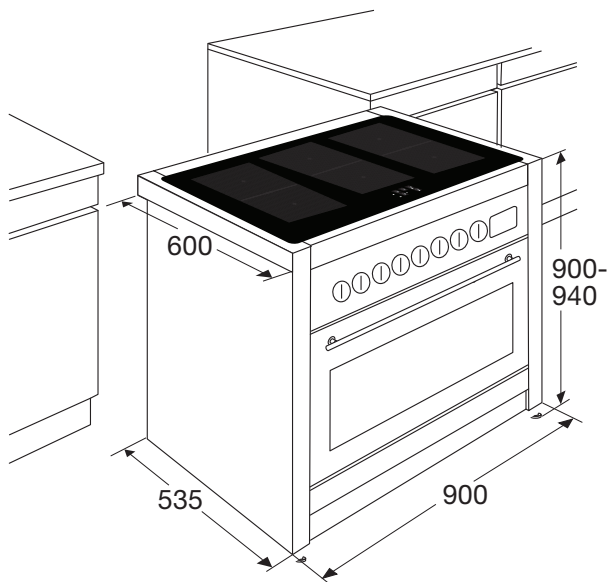
Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of deze goed werkt.

Afmetingen



Technische gegevens

Op het gegevensplaatje (binnenzijde opbergruimte) van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Aansluiting	230-240 V~ - 50/60 Hz
Vermogen	10.8 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	900
Hoogte	890-940
Diepte	600 / 1000 met open deur

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Model		IF960RVS / IF960MAT
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	68
Energie-efficiëntie-index - (EEl oven) oven (EU)		95,5
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	1,11
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume netto		87
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de oven

- Bereid de gerechten indien mogelijk tegelijk.
- Houd de voorverwarmingstijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet de oven uit te zetten na afloop van een bereiding.
- Open de oven niet tijdens de bereidingsperiode.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	IF960RVS / IF960MAT		
Type kookplaat	Inductie		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	6		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied L/B in cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	159,5/186,4	186,4/188	188/159,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	177,96		

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste maat.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u de stand.

Afvoeren apparaat en verpakking

Bij de vervaardiging van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim)

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorkruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

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

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen, as well as the requirements stated in the referenced standards.

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Use

Using the oven	7
Cooking and baking tips	7
Using the induction hob	10

Operating the oven

Setting the clock	15
Operation of the oven	15
Oven functions	16
Operating the oven with the electronic timer	17
Programming the duration of the baking time	17
Programming the end of the baking time	18
Programming the automatic baking process	19
Turning Off the oven in between uses	21
Kitchen timer	21
Setting the audible signal	22
Cleaning function	22

Operating the induction hob

Switching on a cooking zone	23
Rapid heating function	24
How to link induction zones	25
Child safety	25

Comfortable cooking

Cooking settings	26
------------------	----

Maintenance

Cleaning the oven	27
Removing and cleaning the guide rails	29
Replacing the oven lamp	30
Disassembly of the oven door	30
Cleaning the induction hob	31

Faults

Fault table	32
-------------	----

Installation

General	34
Electrical connection	35
Installation	35

Technical specifications

Technical data	37
----------------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	39
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen an Pelgrim cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones also makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

The oven functions are logically grouped on the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches Off the oven when the cooking time has elapsed. Efficient and hassle free.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.



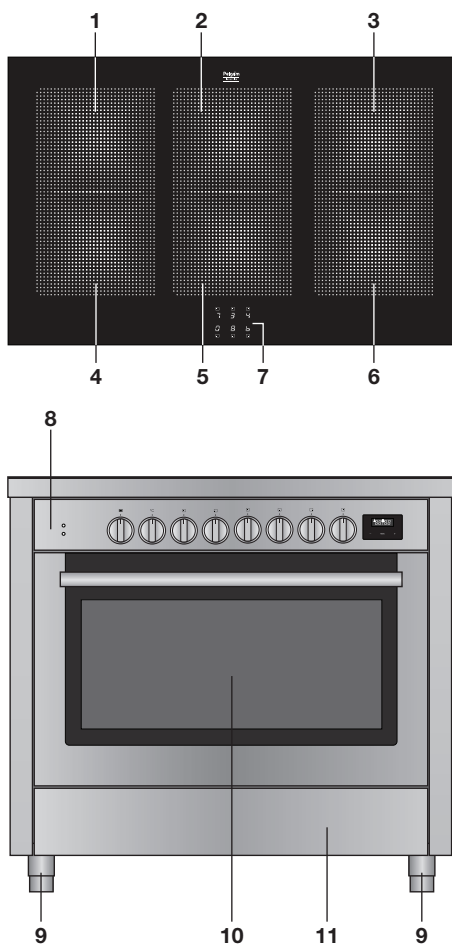
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR COOKER

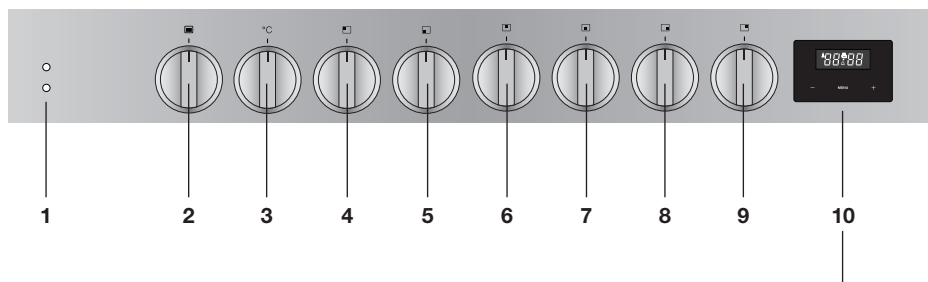
Description



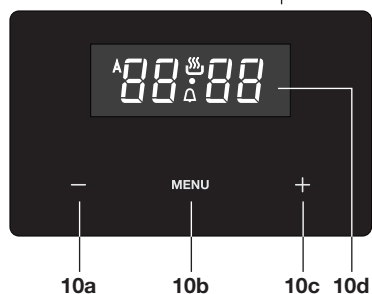
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Cooking zone rear left | 7. Cooking zone display |
| 2. Cooking zone rear middle | 8. Control panel |
| 3. Cooking zone rear right | 9. Leveling foot |
| 4. Cooking zone front left | 10. Oven |
| 5. Cooking zone front middle | 11. Storage compartment |
| 6. Cooking zone front right | |

YOUR COOKER

Control panel



1. Control lights oven and thermostat
2. Function knob oven
3. Temperature knob oven
4. Control knob cooking zone rear left
5. Control knob cooking zone front left
6. Control knob cooking zone rear middle
7. Control knob cooking zone front middle
8. Control knob cooking zone front right
9. Control knob cooking zone rear right
10. Electronic timer
- 10a. - key
- 10b. Menu key
- 10c. + key
- 10d. Display



Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning materials.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat + fan (see 'Operating the oven'). This will remove any protective grease used during manufacture.
- When heating the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with warm water.

Cooking and baking tips

Energy-conscious use of the oven

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature (e.g. an apple pie and an oven dish) on the same grid at the same time, or above each other using the hot air function. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare more meals consecutively, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven Off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.
- Preheating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.
- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven Off before taking out the cooked dish.

Ovenware

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

Do not cover the oven floor

- Covering the oven bottom with, for example, silver foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent a spring form cake tin from leaking onto the oven floor by folding a container out of silver foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

Time setting

- Choose a 5 minute shorter cooking time than indicated in the recipe. This will allow you to check whether your food or cake is cooked through and golden brown at the last moment. If not, close the oven door and check again after some time. Open and close the door slowly. Preferably not before three quarters of the cooking time has elapsed.

Keeping food warm

- You can use the oven to keep already-prepared dishes warm. To do so, select the hot air setting and a temperature of 75°C. Cover dishes you want to keep warm to prevent them from drying out.

Roasting meat

- Large pieces of meat, from 1 kg, are the most suitable. The meat will get a regularly shaped, crispy crust, with virtually no weight loss.
- Rub the meat with salt and spices fifteen minutes beforehand. Use 80 to 100 g of butter or fat (or a mixture of the two) per 500 g of meat for roasting.

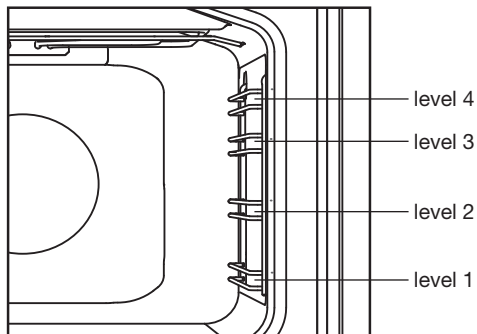
Cooking times

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.

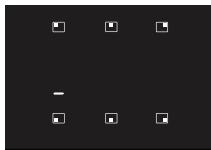
- If the gravy is too dark, add several times a spoonful of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

Oven runners

The oven walls are fitted with runners so that the oven grid can be placed at different levels. For the correct level, consult a baking guide or food packaging instructions.



Using the induction hob



- Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly.
- Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.
- When the hob is first switched on the displays of all the cooking zones light up briefly.
- If one or more knobs is not in “0” position when the hob is first switched on, the cooking zone will not work.
- On turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the cooking zone failed to work. The element will only work properly again once the knob is returned to “0” position and a new power value is set.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note

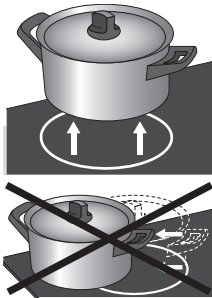
- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a thick base of a minimum 2.25 mm;
 - ▷ a flat base.
- The best pans are those with the ‘Class Induction’ quality mark.



Tip

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



Please note!

- Be careful with enamelled sheet-steel pans:
 - ▷ *the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;*
 - ▷ *high power level settings may cause the base of the pan to warp.*
- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.
- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

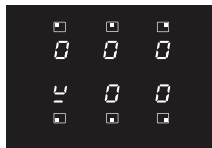
- The diameter of a pan must be at least 9 cm.
The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone Off, the cooking process stops immediately.

The power level adjusts itself

- In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Pan recognition

- An electronic sensor detects if a pan is present or absent on the cooking zone. If the type of pan is unsuitable for magnetic induction cooking or if the pan is too small (see Minimum pan diameter), the adjacent pan detection symbol is displayed.
- If during cooking a pan is removed from the cooking zone without having first returned the relative knob to “0” position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically replaced with the symbol.
- If the pan is repositioned correctly on the cooking zone, the pan detection symbol switches Off and cooking will resume normally; otherwise, after 10 minutes, the symbol will switch Off, the knob will have to be returned to “0” position and a new power value set before the cooking zone can be used again.
- If a knob is turned to any position before placing a pan on the cooking zone, the relative display shows the set power value and then immediately replaces it with the pan detection symbol (the cooking zone stands by for 10 minutes). If in the meantime a pan is placed correctly on the cooking zone, cooking will begin; otherwise the cooking zone does not activate and the pan detection symbol switches Off. To reactivate the cooking zone, the relative knob must be returned to “0” position and a new power value set.



Power distribution

- The maximum applicable power is distributed among the active cooking zones.
- The first power level set takes priority over the next settings on the other zones. On activating the last cooking zones, the values on the displays will start to flash and a double beep will sound, automatically showing the highest power level supplied.
- If the power setting of any of the cooking zones is manually reduced, the difference in power will be redistributed among the remaining cooking zones.
- Power is distributed automatically among the left cooking zones and the middle and right cooking zones.

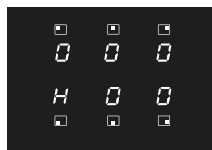
Induction noises

- A ticking sound
 - ▷ *This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.*
- Pans are making noise
 - ▷ *Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.*
- The fan is making noise
 - ▷ *To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan will continue to run for several minutes after the hob has been switched Off.*

Automatic shut-Off

- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched Off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches Off automatically after:
1	480 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
boost (P)	10 minutes



Residual heat indicator

- After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an “H” will appear in the display.

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.
- In case of temperatures rising too high, the power is reduced or switched Off automatically.

OPERATING THE OVEN

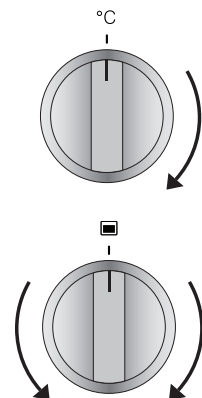
Setting the clock



When connecting the unit for the first time, 'A' and '0 00' will flash on the display. The correct time of day has yet to be set.

1. Press and **hold** the - key and + key at the same time, until the dot between the hours and minutes start flashing.
 - *Symbol 'A' disappears and a cooking symbol appears above the dot.*
2. Press the - key or the + key to set the correct time.
3. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
 - *The time of day appears in the display and the dot stops flashing.*
 - *You can set the time as long as the dot is flashing.*
 - *If the current time is in the display, you can adjust it by pressing and holding the - key and + key at the same time. The dot starts flashing. Press the - key or the + key to adjust the time.*

Operation of the oven



1. Select a temperature with the thermostat knob and an oven function with the function knob.
 - *The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.*
 - *See the table with oven functions for more information on the various oven functions that are available.*
2. Turn the temperature knob and the function knob to '0' at the end of the cooking time to switch Off the oven.

Please note; if the oven doesn't work, it is possible that the digital timer is programmed. Cancel the program; see 'Turning Off the oven in between uses'.

If you open the oven door if the oven has been switched On, the control light of the thermostat will switch Off. After closing the door, the light will switch On again after a few seconds.

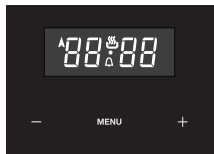
OPERATING THE OVEN

Oven functions

	Cleaning function This function can be used to clean the oven. The combination of top and bottom heat and the addition of 300 ml water on the baking sheet, will provide steam inside the oven. See chapter 'Operation of the oven' for more information.
	Turbo hot air The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the rear wall blows hot air in the oven. This is how the dishes are heated. You can bake on multiple levels simultaneously, allowing you to save energy. Because of the intensive heat transfer, you can choose a temperature that is approximately 20–30°C lower than indicated in conventional recipes.
	Grill + fan + bottom heat The heat of the grill element and the bottom element will be distributed evenly by the fan. This ensures uniform cooking even with complex recipes. Perfect for pizza, biscuits and cakes.
	Fast preheat Useful for fast preheating the oven, so at the end the real cooking time is reduced.
	Maxi grill The grill element and the oven element are activated simultaneously. The grill element radiates heat directly onto the dish. To optimize the heat effect, the top element is also activated. This method of heating is ideal for preparing small pieces of meat such as steaks, sausages and chops.
	Top and bottom heat (conventional) + fan The heating elements at the top and bottom of the oven radiate even heat. The fan distributes this heat evenly. This function is especially suitable for fast-roasting meat and baking cakes on multiple levels.
	ECO The dish is heated by the top and bottom heating element. This function is suitable for low temperature cooking (slow cooking) of, for instance, meat.
	Top heat + fan The dish is heated by the top heating element. The fan distributes the heat around the dish. Use this function for browning the top layer of bread, cakes and desserts.
	Defrosting The fan will start running. The air circulates in the oven without activating the heating element. This method is used for slowly defrosting food.

OPERATING THE OVEN

Operating the oven with the electronic timer



The electronic timer can be used in different ways:

- You can set the duration of your baking/roasting/grilling. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch Off and you will hear an audible signal.
- You can set the end time of your baking/roasting/grilling. The oven will operate at the set temperature and function until the end time is reached. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch Off and you will hear an audible signal.
- You can also enter a start and end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. As soon as the automatic baking process has ended, you will hear an audible signal.
- The electronic timer can also be used as a kitchen timer.
The kitchen timer will not switch Off the oven.

Programming the duration of the baking time



1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
 - The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.
2. Press and hold the 'Menu' key.
 - A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.
3. Immediately, press the 'Menu' key again.
 - The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' and '0.00' appear in the display.
4. Use the - key and the + key to set the baking time.
 - If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
 - The current time appears in the display and 'A' stops blinking.

When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch Off automatically.



- The control lights of the oven and the thermostat will switch Off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking.

OPERATING THE OVEN



5. Switch Off the audible signal by pressing any key.
6. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch Off the oven completely.
7. Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.
 - ▷ You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key again.
 - ▷ If you want to adjust the duration time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key again and after that the + or – key to adjust the time.

Programming the end of the baking time



1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
 - ▷ The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.
2. Press and hold the 'Menu' key.
 - ▷ A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.
3. Immediately, press the 'Menu' key twice.
 - ▷ The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'End' and the current time appear in the display.
4. Use the + key to set the end of the baking time.
5. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
 - ▷ The current time appears in the display and 'A' stops blinking.
6. When the end of the baking time is reached, an audible signal will sound and the oven will switch Off automatically.
 - ▷ The control lights of the oven and the thermostat will switch Off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking.
7. Switch Off the audible signal by pressing any key.

OPERATING THE OVEN



8. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch Off the oven completely.
9. Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.
 - ▷ You can see the end of the baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key twice.
 - ▷ If you want to adjust the end time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key twice and after that the + or – key to adjust the end time.

Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and Off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch Off automatically after the end of the cooking time.



Example

Current time: 17:30, the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes, the set end time of the baking process: 19:45. The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.



1. Press and hold the 'Menu' key.
 - ▷ A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.
2. Immediately, press the 'Menu' key again.
 - ▷ The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' and '0.00' appear in the display.
3. Use the - key and the + key to set the baking time.
4. If the correct time has been set, press the 'Menu' key again.
 - ▷ Alternately, 'End' and the current time appear in the display.
5. Use the + key to set the end of the baking time.
 - ▷ The cooking symbol disappears.
6. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
 - ▷ The current time appears in the display and 'A' stops blinking.



OPERATING THE OVEN



7. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
8. As soon as the start time is reached, the oven will switch on automatically.
 - ▷ *The control lights of the oven and the thermostat will switch on and the cooking symbol appears in the display.*
9. When the end of the baking time is reached, an audible signal will sound and the oven will switch Off automatically.
 - ▷ *The control lights of the oven and the thermostat will switch Off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking again.*
10. Switch Off the audible signal by pressing any key.
11. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch Off the oven completely.
12. Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.
 - ▷ *You can see the duration or the end of the baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key once or twice.*
 - ▷ *If you want to adjust the duration or the end time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key once or twice and after that the + or - key to adjust the time.*

Turning Off the oven in between uses

1. Press and hold the 'Menu' key.
 - ▷ *A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.*
2. Immediately, press the 'Menu' key again once or twice.
 - ▷ *The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' or 'End' and the set duration or end time appear in the display.*
3. Press the + key and - key at the same time to delete the time that has been set.

OPERATING THE OVEN

Kitchen timer



The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The kitchen timer will not switch Off the oven.

1. Press and hold the 'Menu' key.
 - *A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.*
2. Use the + or – key to set the desired time.
3. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
 - *The current time appears in the display again and the bell symbol stops blinking.*
4. The time will count down automatically.
 - *When the set time has elapsed, an audible signal will sound and the bell symbol starts blinking again.*
5. Switch Off the audible signal by pressing any key.
6. Press and hold the 'Menu' key to remove the bell symbol out of the display.
 - *You can see the set time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key.*
 - *If you want to adjust the time, press and hold the 'Menu' key. If the bell symbol starts blinking you can use the + key or - key to adjust the time.*
 - *If you want to set the time to 0, press and hold the 'Menu' key. If the bell symbol starts blinking, press the + key and - key at the same time.*

Setting the audible signal



If you have not set an oven function, you can change the audible signal using the – key. There are three different signals.

1. Press and hold the - key and + key at the same time, until the dot between the hours and minutes start flashing.
2. Press the 'Menu' key.
 - *'Ton' appears in the display, together with 1, 2 or 3.*
3. Press the – key.
 - *You will hear an audible signal, belonging to the number.*
4. Press the – key a second time.
 - *You will hear a different audible signal.*

OPERATING THE OVEN



5. Press the – key a third time.
 - *You will hear a different audible signal again.*
6. Choose from these three signals by pressing the – key (several times).
7. If the correct audible signal has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear the set audible signal.
 - *The audible signal has been set and the current time appears in the display.*

Cleaning function

The cleaning function is recommended for regular cleaning (after each use).

1. Place the baking tray on level 2.
2. Pour 300 ml (max.) water into the baking tray.
3. Select the 'Cleaning function' with the function knob.
4. Program a duration of 60 minutes.
 - *The food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.*

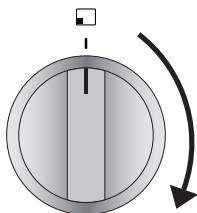


Attention!

- Do not exceed the maximum amount of 300 ml water!
- During the cleaning it is possible to find a few drops of water on the floor; this is normal.

OPERATING THE INDUCTION HOB

Switching on a cooking zone

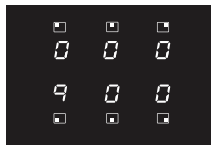


Before activating a cooking zone, place a suitable pan on the relative cooking circumference.

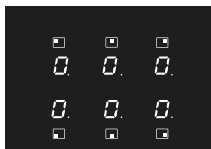
- On turning any knob clockwise, a beep is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value zero '0'.
- On turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.

Changing the power level

- The heating power of the cooking zones is increased by turning any knob clockwise from "0" position, and is decreased by turning the knob anticlockwise from the position reached. A power level can be set between setting "0" and "9". There is also a "Boost" setting available.
 - *The display shows the chosen power level.*
- The knob's default position corresponds to level "0" (value display).



1. Turn the knob to set the desired power level (see "Cooking settings").
 - *The display shows the chosen level.*
2. Turn the knob clockwise beyond power level "9" to select the "Boost" setting.
 - *An audible signal will be sound and the display shows "P".*
3. Then reposition the knob on level "9".

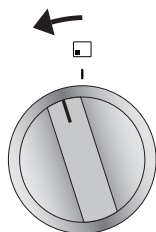


Switching Off manually

- Turn all the knobs to zero '0' position. Each display will show a flashing dot and a zero '0'. After 15 seconds all the displays will switch Off, a beep will be emitted and the appliance will go to stand-by.

OPERATING THE INDUCTION HOB

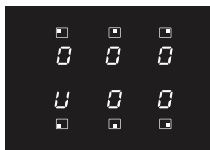
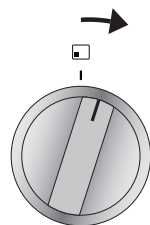
Rapid heating function



This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time.

- Starting from “0” position, turn the knob anticlockwise until you hear an audible signal.
 - *The display will light up showing the adjacent symbol ‘A’.*
- Turn the knob within 10 seconds to the required power level.
 - *The display will start flashing alternating the symbol ‘A’ with the new power level set with the knob.*

Setting	The cooking zone switches Off automatically after:
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-



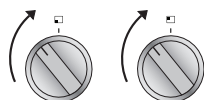
Food warming function

- This function warms the bottom of a pan suitable for induction cooking, maintaining a constant temperature (*) inside the pan.
- It is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption.
- The maximum time for constant warming is limited to 120 minutes.
- Turn the knob clockwise to position “U” .
 - *The corresponding display shows the adjacent symbol.*

OPERATING THE INDUCTION HOB

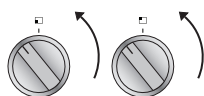
How to link cooking zones

- This function links two cooking zones into a single cooking zone. The 2 left, the 2 middle or the 2 right cooking zones can be linked to each other. The linked zones are controlled only by the knob from the front cooking zone.



1. Turn the knobs from the both right, middle or left cooking zones clockwise to power level "9".
2. Simultaneously turn and hold the two knobs from power level 9 to the boost level 'P' until a beep is emitted.
 - The corresponding display shows the adjacent symbols signalling the function is active.
3. Turn the knob from the front cooking zone to the desired power level.
 - If a pan is removed from the cooking zones during cooking and not replaced within 10 minutes, the function automatically deactivates.
 - To deactivate the function manually, return the knobs to "0" position.

Child safety



The cooking zones can be locked.

1. Turn the knobs from the cooking zones left front and left rear anticlockwise simultaneously and keep them in this position for least 2 seconds, until all the displays show symbol "L".
 - After a few minutes the symbols switch Off, but the zones will not activate and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is turned.
 - The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may cancel this deactivation.
2. To unlock the cooking zones, turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.



Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any repairs or cleaning. Preferably unplug the appliance, switch Off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero.

Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the oven

Front of the unit

Clean the surface with a liquid, non-abrasive cleaner for smooth surfaces and a soft cloth. Apply the cleaning product to the cloth and wipe away the dirt; then rinse with water. Do not apply the cleaning product directly onto the surface. Do not use harsh or abrasive detergents, sharp objects or steel wool, as this can cause scratches on the unit.

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning products designed for such materials. Apply the cleaning product to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning product directly onto the aluminium surface. Do not use abrasive detergents or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

Stainless steel front panels

Clean the surface with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that does not scratch the surface. Do not use abrasive or solvent-based detergents. If you do not follow these instructions the casing may become damaged.

Varnished and plastic surfaces

Clean the knobs/keys and door handle with a soft cloth and liquid cleaning agent suitable for cleaning smooth, varnished surfaces. You can also use cleaning agents specifically designed for this type of surface. In this case, follow the instructions of the manufacturer.

Enameled parts

The inside of the oven door, the entire oven interior and the baking tray and griddle are entirely enameled. They can be cleaned best with warm soapy water.

Exterior

Clean the cooker exterior with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass panel with soapy water or Glassex.

Cleaning the oven

- The inside oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The 'Cleaning function' is recommended for regular cleaning (after each use): see 'Operating the oven/Cleaning function'.

In the event of stubborn stains, the following should be observed:

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanized surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.
- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.

Practical tips

- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in silver foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

Accessories

Wash any accessories (baking trays, grids, etc.) with warm water and standard washing-up liquid.

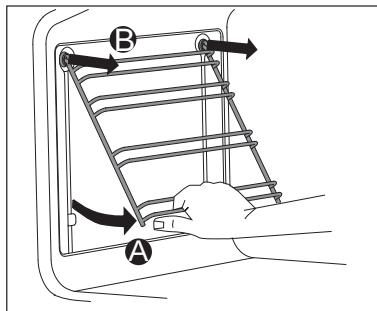
Special enamel coating

The oven, the inside of the door and the baking trays have been treated with special enamel, which has a smooth and strong surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the wall (B).



Replacing the oven lamp



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

- The lamp is consumable material and is not covered by the guarantee. To replace it you need an oven lamp with the following specification: fitting E14, 230V / 25W / 300 °C.
- Unscrew the glass cover anticlockwise and replace the oven lamp. Screw the glass cover back on tightly.

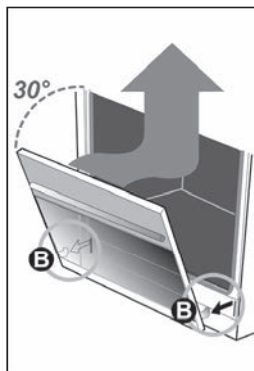
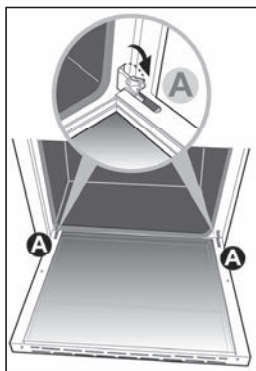
Disassembly of the oven door



In normal use, the oven door will not need to be removed. However, should you want to do this, please follow the instructions below.

Warning! The oven door is very heavy and should be well supported.

1. Open the door and tilt lock A in both hinges fully to the outside.
2. Close the oven door halfway, so that the tension is off of the springs (the oven door will be at an angle of approximately 30°).
3. Hold the door securely at both sides, move along with the closing movement of the door, while simultaneously lifting the door.
4. Turn the lower part of the door with the hinges B towards you. The door has now been removed.
5. Clean the door. The door may optionally be tilted so as to clean the space between the glass with a soft bottlebrush.





To put the door back in place, proceed in reverse order. The door hinges are in the extended position.

6. Slide the door hinges into the hinge openings.
7. Tilt the door in the horizontal position and click the hinges in place by tilting lock A back inwards.

Please note: the hinge protectors must always be secured again after replacing the oven door.

Cleaning the induction hob

Your induction hob has been manufactured from high-grade, easy to clean materials.



Tip!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry Off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use



- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

FAULTS

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website **www.pelgrim.nl** for more information.

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (u) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 14.5 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

FAULTS

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
Error code E1	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	Software failure.	Reset the appliance by disconnecting it from the power supply. Remove the plug from the socket or switch the automatic circuit breaker to Off.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

Oven		
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not switch on.	The oven is not set to manual operation.	Switch the oven to manual operation (see 'Operating the oven').
The oven does not switch on after it has been plugged in.	No time of day has been set.	Set a time of day first (see 'Operating the oven'). The oven is then ready for use.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven').

General



This appliance should only be connected by a registered installer. The electrical connection must comply with national and local regulations.

Read the separate safety instructions first!

Note!

- Some installation instructions, concerning the stabilization of the appliance, are supplied separately or can be found on the device.
- This appliance must be earthed at all times.
- Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched Off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced with original Pelgrim parts. Only these parts are guaranteed by Pelgrim to meet the safety requirements.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

INSTALLATION

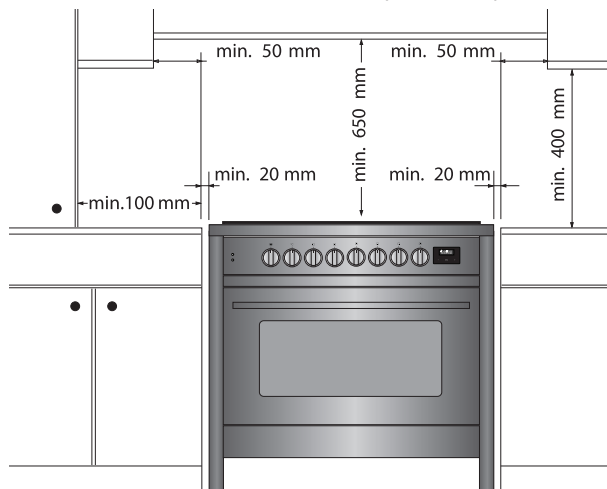
Electrical connection

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- 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.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, the minimum space must be adhered to.
- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90°C.



INSTALLATION

Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

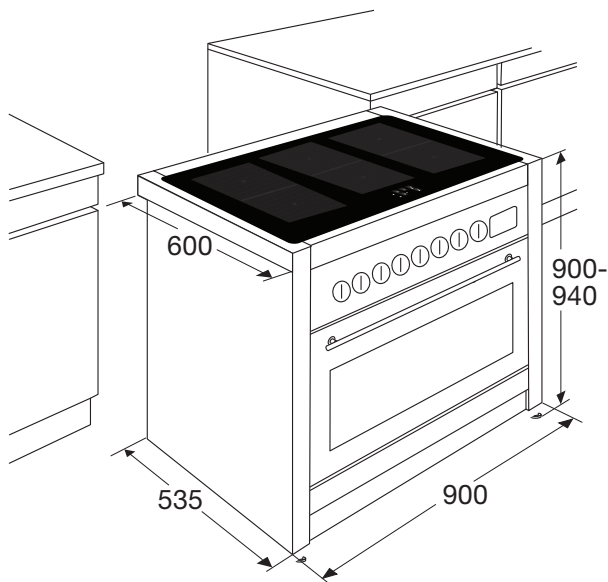
If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.



Warning!

After installation check whether the appliance works properly.

Dimensions



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical data

The rating label (on the inside of the storage compartment) of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

Connection	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Power output	10.8 kW
External dimensions (mm)	
Width	900
Height	890-940
Depth	600/1000 with open door

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IF960RVS / IF960MAT
Type of Oven	Electric
Mass	68
Energy Efficiency Index - conventional	95.5
Energy Class	A
Energy consumption (electricity) - conventional	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	1,11
Number of cavities	1
Heat Source	Electric
Volume	87
This oven complies with EN 60350-1	

Energy Saving Tips for the oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-Off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	IF960RVS / IF960MAT		
Type of hob	Induction		
Number of electric cooking zones and/or areas	6		
Heating technology	Induction cooking zones		
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159.5/186.4	186.4/188	188/159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	177.96		

Energy Saving Tips for the hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible way and in compliance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.



809368

Pelgrim

IF960RVS
IF960MAT

Notice d'utilisation
Cuisinière

Bedienungsanleitung
Herd

Pelgrim

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 39

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 39

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Description	5
Bandeau de commande	6

Utilisation

Utilisation du four	7
Conseils pour la cuisson	7
Utilisation du plan de cuisson à induction	10

Commande du four

Réglage de l'horloge	15
Commande du four	15
Fonctions du four	16
Commande du four avec l'horloge numérique	17
Programmation de la durée de cuisson	17
Programmation de l'heure de fin de la cuisson	18
Programmation d'une cuisson automatiques	19
Arrêt du four avant la fin du programme	20
Minuterie de cuisson	21
Réglage du signal sonore	21
La fonction de nettoyage	22

Utilisation de la table de cuisson à induction

Allumage d'un élément radiant	23
Fonction réchauffement rapide	24
Comment coupler des zones de cuisson	25
Sécurité enfants	25

La cuisson tout confort

Positions de cuisson	26
----------------------	----

Entretien

Nettoyage du four	27
Retrait et nettoyage des gradins	29
Remplacer l'ampoule du four	30
Démontage de la porte du four	30
Nettoyage du cuisson à induction	31

Faults

Tableau de dépannage	32
----------------------	----

Installation

Généralités	34
Branchement électrique	35
Mise en place	35

Spécifications techniques

Spécifications techniques	37
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	37

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	39
---	----

Introduction

Vous avez choisi une cuisinière Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez.

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. Cela est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

La cuisson sur une table à induction est différente de la cuisson avec un appareil traditionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « Casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

Le bouton de fonction regroupe les fonctions du four dans un ordre logique. Le four est également équipé d'un minuteur. Celui-ci éteint automatiquement le four lorsque la durée de cuisson est écoulée. Tout ce qu'il vous faut, sans rien de trop.

Ce manuel décrit comment faire le meilleur usage possible de votre cuisinière. Outre les informations sur le fonctionnement de l'appareil, ce manuel vous fournit des renseignements généraux qui peuvent vous aider dans l'utilisation de ce produit. **Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.**

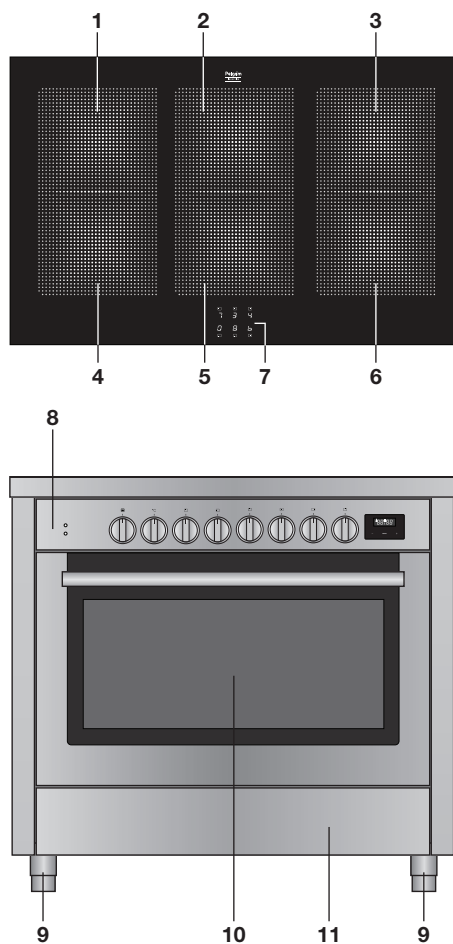


Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

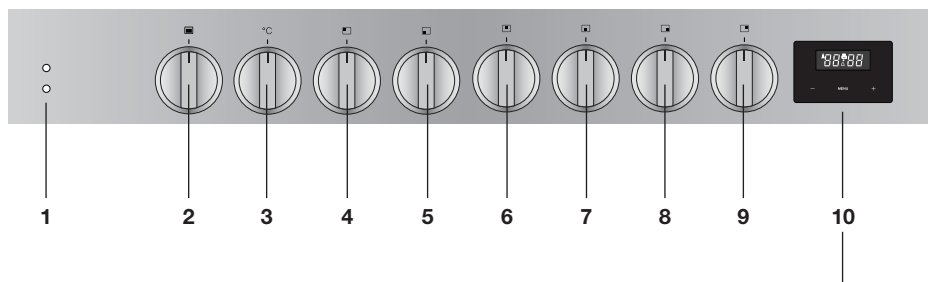
Description



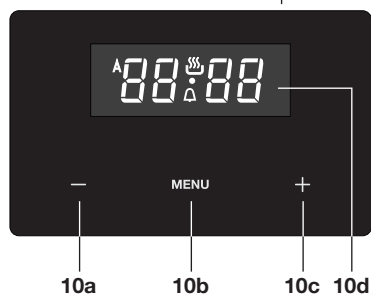
1. Zone de cuisson arrière gauche
2. Zone de cuisson arrière central
3. Zone de cuisson arrière droit
4. Zone de cuisson avant gauche
5. Zone de cuisson avant central
6. Zone de cuisson avant droit

7. Hob de cuisson affichages
8. Panneau de commande
9. Pieds réglables
10. Four
11. L'espace de rangement

Bandeau de commande



1. Les voyants du four et le thermostat du four
2. Bouton de fonction du four
3. Bouton du thermostat du four
4. Bouton zone de cuisson arrière gauche
5. Bouton zone de cuisson avant gauche
6. Bouton zone de cuisson arrière central
7. Bouton zone de cuisson avant central
8. Bouton zone de cuisson avant droit
9. Bouton zone de cuisson arrière droit
10. L'horloge numérique
- 10a. La touche -
- 10b. La touche « Menu »
- 10c. La touche +
- 10d. L'écran



Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Allumez le four pendant 1 heure, à la température maximale, chaleur inférieure et supérieure. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication.
- La première fois que vous échaufferez fortement le four, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.

Conseils pour la cuisson

Le four et l'économie d'énergie

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Faites cuire en même temps plusieurs plats dont la température de préparation est à peu près la même (comme un gratin et une tarte), soit sur une seule grille, soit sur deux grilles étagées en enclenchant la circulation d'air chaud. Une viande peut également y mijoter.
- Faites cuire plusieurs préparations les unes à la suite des autres, par exemple un repas à cuire au four à la suite d'un cake. Souvent, la chaleur restante du four permet d'abrégier la durée de cuisson de la deuxième préparation d'une dizaine de minutes.
- Une fois le four éteint, l'isolation thermique du four retient la chaleur restante et permet d'achever la cuisson de plats à mitonner longuement (plus d'une heure). Éteignez alors le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson indiquée en laissant la porte fermée.
- Il est souvent superflu de préchauffer le four, sauf pour les préparations dont la durée de cuisson est inférieure à 30 minutes ou si la recette l'exige.
- Sortez du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la préparation en cours.
- Éteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.

Ustensiles allant au four

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, évitez de les rincer à l'eau froide tout de suite après leur usage. La différence soudaine de température peut briser le verre.
- Préférez les moules de cuisson de couleur noire ou foncée. Ils conduisent mieux la chaleur et la répartissent plus régulièrement. *beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.*

Ne pas couvrir le fond du four

- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium ou d'une plaque de four ; le four peut surchauffer et vous risquez d'endommager l'émail.
- Pour prévenir les taches et recueillir les jus qui s'écoulent d'un moule, posez le moule sur la grille dans une barquette en feuille d'aluminium ou sur une feuille de papier de cuisson.

Réglage de la durée de cuisson

- Réglez une durée de cuisson inférieure de 5 minutes à la durée indiquée dans la recette. Vous pouvez ainsi contrôler, en fin de cuisson, si votre préparation est bien cuite, bien dorée, etc. Si ce n'est pas le cas, refermez le four et regardez de nouveau au bout d'un moment. Ouvrez et refermez la porte du four d'un mouvement lent. Évitez d'ouvrir la porte du four avant que les trois quarts de la durée de cuisson ne soient écoulés.

Tenir au chaud

- Le four est très utile pour tenir au chaud des plats déjà prêts. Sélectionnez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats à tenir au chaud pour qu'ils ne dessèchent pas.

Viandes

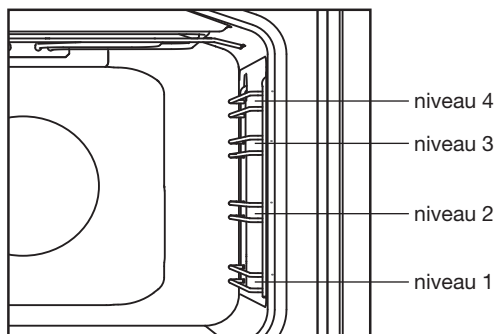
- La viande à rôtir au four sera de préférence une pièce de plus de 1 kg. Elle se couvrira d'une croûte régulière et croquante et ne perdra pratiquement pas de poids.
- Un quart d'heure avant de mettre le rôti au four, frottez-le de sel et d'herbes. Pour rôtir, il faut compter 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou d'un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durée de cuisson des rôtis

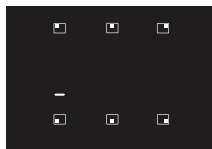
- Les pièces plates et minces demandent en moyenne 5 minutes de moins que les pièces épaisses ou roulées. Pour les gros rôtis, prolongez la durée de cuisson de 15 à 20 minutes par 500 grammes supplémentaires.
- Placez votre rôti dans la lèchefrite et versez le beurre et/ou la graisse fondue dessus. Si la pièce de viande a un côté gras, celui-ci sera tourné vers le haut durant la cuisson. Si la pièce de viande n'a pas de côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 15 minutes. Si la pièce de viande a un côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 30 minutes.
- Si le jus tend à noircir, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes, couvert de feuille d'aluminium, avant de le trancher.

Gradins

Les parois du four sont équipées de gradins. La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins. Consulter une table de cuisson ou les instructions sur l'emballage des aliments à placer au bon niveau.



Utilisation du plan de cuisson à induction



- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage qui pourraient entraîner des colorations anormales du verre.
- Au moment du premier allumage les dispositifs d'affichage de tous les éléments radiants s'allumeront simultanément.
- Si un ou plusieurs boutons ne se trouvent pas en position « 0 » lors du premier allumage de la plaque de cuisson, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- En tournant le bouton on voit apparaître, sur le dispositif d'affichage correspondant, le symbole présenté dans la figure ci-contre, qui signale le non fonctionnement de l'élément radiant. L'élément ne pourra entrer en fonction qu'après que le bouton aura été ramené en position "0" et qu'on aura paramétré la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention !

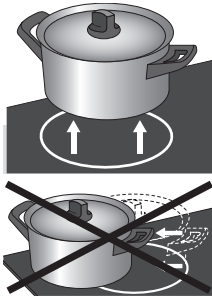
- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - ▷ un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
 - ▷ un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

<i>Approprié</i>	<i>Inadéquat</i>
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention !

- Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :
 - ▷ *sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;*
 - ▷ *le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.*
- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la plaque. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.
- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

- Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 9 cm.
Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

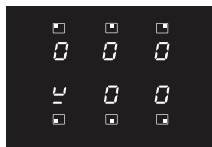
Cocottes-minute

- La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

La puissance s'adapte

- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.

Reconnaissance casserole



- Un capteur électronique détecte la présence ou l'absence de la casserole sur l'élément radiant, si le type de casserole est non approprié à la cuisson par induction magnétique ou bien si la casserole est trop petite on verra s'afficher le symbole présenté dans la figure ci-contre.
- Si pendant la cuisson une casserole est enlevée de l'élément radiant sans avoir ramené le bouton correspondant sur la position "0", la valeur de la puissance, précédemment paramétrée et affichée sur le dispositif d'affichage correspondant, sera remplacée automatiquement par le symbole .
- Si la casserole est ramenée correctement sur l'élément radiant, le symbole s'éteint et la cuisson reprend normalement ; sinon, au bout de 10 minutes, le symbole s'éteint quand même.
- Si un bouton est mis dans une position quelconque avant de placer un récipient sur la zone de cuisson, l'affichage correspondant indique la puissance programmée, puis celle-ci est immédiatement remplacée par le symbole de détection de récipient (la zone de cuisson reste en veille pendant 10 minutes). Si pendant ce temps, un récipient est correctement placé sur la zone de cuisson, la cuisson débutera ; sinon, la zone de cuisson ne s'active pas et le symbole de détection de récipient s'éteint. Pour réactiver la zone de cuisson, le bouton correspondant doit être remis en position « 0 », puis une nouvelle valeur de puissance doit être programmée.



Distribution automatique de la puissance cuisson

- La puissance maximale applicable est distribuée entre les éléments radiants actifs.
- Le premier niveau de puissance programmé a la priorité sur les réglages suivants dans les autres zones. Lors de l'activation des dernières zones de cuisson, les valeurs sur les affichages clignoteront et un double bip retentira, indiquant automatiquement le niveau de puissance le plus élevé fourni.
- Quand la valeur du réchauffement d'un quelconque élément radiant est réduite manuellement, la différence de puissance est redistribuée entre les éléments restants.
- La puissance est répartie automatiquement entre les zones de cuisson de gauche et les zones de cuisson du milieu et de droite.

Bruits émis par la table à induction

- Bruit de tic-tac
 - ▷ *Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.*
- Bruit émis par la casserole
 - ▷ *Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.*
- Bruit émis par le ventilateur
 - ▷ *L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique.*
 - ▷ *Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.*

Limiteur de durée de cuisson



- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

Position de cuisson	Le foyer s'éteindra automatiquement après :
1	480 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
boost (P)	10 minutes



Indicateur de chaleur résiduelle

- Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « **H** » clignote sur l'écran.

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide).
- Lorsque la température est trop élevée, la puissance du foyer/de la table de cuisson est automatiquement réduite ou le foyer/la table de cuisson s'éteint complètement.

Réglage de l'horloge



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles « A » et « 0 00 » clignotent. L'horloge doit être réglée à la bonne heure.

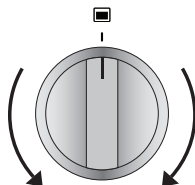
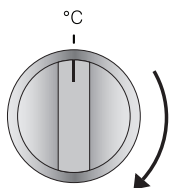
1. Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le point se trouvant entre les heures et les minutes commence à clignoter.

Le symbole « A » disparaît et un symbole de cuisson apparaît au-dessus du point.

2. Appuyez sur la touche - ou sur la touche + pour régler l'heure.
3. Une fois sur la bonne heure, attendez un instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.

- *L'écran affiche l'heure actuelle et le point cesse de clignoter.*
- *Tant que le point clignote, vous pouvez régler l'heure.*
- *Si l'écran affiche l'heure actuelle, vous pouvez la modifier en appuyant en même temps sur la touche - et la touche +. Le point se met à clignoter. Appuyez sur la touche - ou sur la touche + pour adapter l'heure.*

Commande du four



1. Sélectionnez la température avec le bouton de température, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.
 - *Les voyants du four et du thermostat s'allument ; le four est allumé.*
 - *Consultez le tableau des fonctions four pour avoir plus de détails sur les différentes fonctions du four.*
2. Lorsque la cuisson est achevée, mettez le bouton de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

Attention ; si le four ne fonctionne pas, cela est probablement dû au fait que l'horloge numérique est programmée ; un « A » est affiché sur l'écran. Annulez la programmation ; voyez « Arrêt du four avant la fin du programme ».

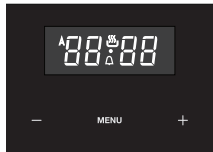
Si vous ouvrez la porte du four quand le four est allumé, le voyant du thermostat s'éteindra. Après la fermeture de la porte, le voyant s'allumera de nouveau de lui-même au bout d'un certain temps.

COMMANDE DU FOUR

Fonctions du four

	La fonction de nettoyage Cette fonction peut être utilisée pour nettoyer le four. En mettant en marche la fonction chaleur de sole et de voûte et en versant 300 ml d'eau sur la lèchefrite, de la vapeur se forme à l'intérieur du four. Voir le chapitre « Commande du four » pour plus de détails.
	Air pulsé ECO La résistance air chaud réchauffe l'air du four. Le ventilateur placé dans la paroi du fond du four souffle de l'air chaud. C'est ce qui réchauffe les aliments. Cette fonction permet de cuire en même temps différents plats à différents niveaux du four et d'économiser de l'énergie. L'échange de chaleur est plus intensif, ce qui permet de régler une température inférieure de 20 à 30 °C à la température conventionnelle indiquée dans la recette.
	Gril + ventilateur + résistance inférieure Le ventilateur répartit régulièrement la chaleur de la résistance du gril et de la résistance inférieure. Ceci permet de faire cuire tous vos plats, même les plus compliqués, de façon homogène. Idéal pour les pizzas, les gâteaux et les biscuits.
	Préchauffage rapide Cette fonction permet de préchauffer rapidement le four, et raccourcit ainsi le temps de cuisson final.
	Maxi gril La résistance du gril est enclenchée en même temps que la résistance supérieure du four. La résistance du gril réchauffe directement le plat. La résistance supérieure est également enclenchée pour optimiser le processus de chauffage. Cette méthode de chauffage est idéale pour la préparation de petits morceaux de viande comme les steaks, les beefsteaks, les saucisses et les côtelettes.
	Chaleur de voûte et de sole (conventionnel) + ventilateur Les résistances supérieure et inférieure situées dans le four produisent une chaleur régulière. Le ventilateur répartit la chaleur de façon régulière. Cette fonction four convient surtout pour la cuisson rapide des viandes et pour faire cuire des gâteaux et tartes sur plusieurs niveaux.
	ECO Le plat est cuit par la chaleur des résistances supérieure et inférieure. Cette fonction convient à la préparation à basse température (donc lente) de viande, par exemple.
	Chaleur de voûte + ventilateur Le plat est cuit par la résistance supérieure. Le ventilateur propulse la chaleur tout autour de la préparation. Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat, comme par exemple du pain, des cakes et des desserts.
	Décongélation Le ventilateur va se mettre en marche. L'air circule dans le four sans que les résistances ne soient allumées. Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés.

Commande du four avec l'horloge numérique



Il est possible d'utiliser l'horloge numérique de différentes manières :

- Vous pouvez déterminer la durée de cuisson. Le four s'éteint dès que la durée programmée est écoulée. À la fin de la durée, le four émet un signal sonore.
- Vous pouvez aussi régler le minuteur sur l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Le four restera allumé jusqu'à l'heure sélectionnée, avec la température et la fonction sélectionnées à l'avance. À la fin de la durée, le four émet un signal sonore.
- Enfin, vous pouvez régler et une durée, et une heure de fin de cuisson (cuisson automatique). Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. À la fin de la durée de cuisson automatique, le four émet un signal sonore.
- L'horloge numérique peut aussi servir de minuterie de cuisson. La minuterie n'éteint pas le four.

Programmation de la durée de cuisson



1. Sélectionnez la température avec le bouton de température, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.
 - Les voyants du four et du thermostat s'allument ; le four est allumé.
2. Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
 - Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.
3. Appuyez immédiatement encore une fois sur la touche « Menu ».
 - L'horloge disparaît et un « A » clignotant apparaît sur l'affichage. « dur » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec « 0.00 ».
4. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
 - Une fois sur la bonne heure, attendez un instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.
 - L'écran affiche l'heure actuelle et le « A » cesse de clignoter.

À la fin de la durée de cuisson programmée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.



- Les voyants du four et du thermostat s'éteignent, le symbole de cuisson disparaît et le « A » recommence à clignoter.



5. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
6. Mettez les boutons de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.
7. Maintenez pour finir la touche « Menu » enfoncée pour faire disparaître le « A » sur l'affichage.
 - ▷ Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée restante sur l'écran en maintenant la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement sur la touche « Menu ».
 - ▷ Si vous voulez modifier la durée de cuisson, maintenez la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement sur la touche « Menu » et ensuite sur la touche + ou sur la touche - pour adapter l'heure.

Programmation de l'heure de fin de la cuisson



1. Sélectionnez la température avec le bouton de température, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.
 - ▷ Les voyants du four et du thermostat s'allument ; le four est allumé.
2. Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
 - ▷ Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.
3. Appuyez directement encore 2 fois sur la touche « Menu ».
 - ▷ L'horloge disparaît et un « A » clignotant apparaît sur l'affichage. « End » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec l'heure actuelle.
4. Réglez l'heure de fin de cuisson voulue, au moyen de la touche +.
5. Une fois sur la bonne heure, attendez un instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.
 - ▷ L'écran affiche l'heure actuelle et le « A » cesse de clignoter.
6. Quand l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
 - ▷ Les voyants du four et du thermostat s'éteignent, le symbole de cuisson disparaît et le « A » recommence à clignoter.
7. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
8. Mettez les boutons de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.



9. Maintenez pour finir la touche « Menu » enfoncée pour faire disparaître le « A » sur l'affichage.
 - Vous pouvez afficher, à tout moment, l'heure de fin sur l'écran en maintenant la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement 2 fois sur la touche « Menu ».
 - Si vous voulez modifier l'heure de fin de cuisson, maintenez la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement 2 fois sur la touche « Menu » et ensuite sur la touche + ou sur la touche - pour adapter l'heure de fin de cuisson.

Programmation d'une cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement, en déterminant une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson. Le four calcule lui-même l'heure à laquelle il doit s'allumer et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.



Exemple

Heure actuelle : 17h30, durée de cuisson programmée : 1 heure et 15 minutes, heure de fin de cuisson programmée : 19h45.

Le four s'allumera automatiquement à 18h30 en commençant la cuisson à la température et avec la fonction sélectionnées à l'avance, il s'arrêtera automatiquement à 19h45.



1. Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
 - Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.
2. Appuyez immédiatement encore une fois sur la touche « Menu ».
 - L'horloge disparaît et un « A » clignotant apparaît sur l'affichage. « dur » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec « 0.00 ».
3. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
4. Une fois sur la bonne heure, appuyez de nouveau sur la touche « Menu ».
 - « End » apparaît sur l'affichage, en alternance avec l'heure actuelle.
5. Réglez l'heure de fin de cuisson voulue, au moyen de la touche +.
 - Le symbole de cuisson disparaît.



6. Une fois sur la bonne heure, attendez un instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.
 - *L'écran affiche l'heure actuelle et le « A » cesse de clignoter.*
7. Sélectionnez la température avec le bouton de température, puis la fonction avec le bouton de fonction du four.
8. Celui-ci enclenche automatiquement le four au temps programmé de début de cuisson.
 - *Les voyants du four et du thermostat s'allument et le symbole de cuisson apparaît sur l'affichage.*
9. Quand l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.
 - *Les voyants du four et du thermostat s'éteignent, le symbole de cuisson disparaît et le « A » recommence à clignoter.*
10. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
11. Mettez les boutons de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.
12. Maintenez pour finir la touche « Menu » enfoncée pour faire disparaître le « A » sur l'affichage.
 - *Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée de préparation et l'heure de fin sur l'écran en maintenant la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement 1 ou 2 fois sur la touche « Menu ».*
 - *Si vous voulez modifier la durée de préparation ou l'heure de fin, maintenez la touche « Menu » enfoncée jusqu'à ce que l'horloge clignotante apparaisse. Appuyez de nouveau directement 1 ou 2 fois sur la touche « Menu » et ensuite sur la touche + ou sur la touche - pour adapter la durée.*

Arrêt du four avant la fin du programme

1. Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
 - *Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.*
2. Appuyez directement encore 1 ou 2 fois sur la touche « Menu ».
 - *L'horloge disparaît et un « A » clignotant apparaît sur l'affichage. « Dur » ou « End » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec la durée de préparation ou de fin de cuisson programmée.*
3. Appuyez simultanément sur les touches + et - pour supprimer l'heure réglée.

Minuterie de cuisson



La minuterie émet uniquement un signal sonore à la fin de la durée programmée. La minuterie n'éteint pas le four.

1. Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
 - Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.
2. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
 - Une fois sur la bonne heure, attendez un instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.
 - L'écran affiche de nouveau l'heure actuelle et l'horloge cesse de clignoter.
3. Le décompte démarre automatiquement.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et l'horloge recommence à clignoter.
4. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
5. Maintenez la touche « Menu » enfoncée pour faire disparaître l'horloge sur l'affichage.
 - Vous pouvez afficher, à tout moment, la durée définie sur l'écran en maintenant la touche « Menu » enfoncée.
 - Si vous voulez modifier la durée de cuisson, maintenez la touche « Menu » enfoncée. Quand l'horloge commence à clignoter, vous pouvez modifier la durée affichée avec les touches + et -.
 - Si vous voulez régler la durée de cuisson sur le 0, maintenez la touche « Menu » enfoncée. Quand l'horloge commence à clignoter, appuyez simultanément sur les touches + et -.

Réglage du signal sonore

Si aucune fonction de four n'a été réglée, vous pouvez modifier le signal sonore au moyen de la touche -. Trois signaux différents sont disponibles.



1. Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le point se trouvant entre les heures et les minutes commence à clignoter.
2. Appuyez sur la touche « Menu ».
 - L'affichage indique « ton » accompagné de 1, 2 ou 3.
3. Appuyez sur la touche -.
 - Vous entendez le signal sonore correspondant au numéro.
4. Appuyez une deuxième fois sur la touche -.
 - Le four émet un autre signal sonore.



5. Appuyez une troisième fois sur la touche -.

‣ *Le four émet un autre signal sonore.*

6. Choisissez l'un de ces trois signaux en appuyant (plusieurs fois) sur la touche -.

7. Une fois le signal sonore programmé, attendez un instant.

On entend le signal sonore réglé après quelques secondes.

‣ *Le signal sonore est réglé et l'heure actuelle s'affiche à nouveau.*



La fonction de nettoyage

La « Fonction de nettoyage » est recommandée pour le nettoyage régulier du four (après chaque usage).

1. Insérez la lèchefrite au niveau 2.

2. Versez 300 ml d'eau sur la lèchefrite.

3. Sélectionnez la « Fonction de nettoyage » avec le bouton de fonction.

4. Réglez une durée de 60 minutes.

‣ *Les résidus alimentaires sur l'émail du four seront ramollis ; vous pourrez ainsi les enlever avec un chiffon humide.*

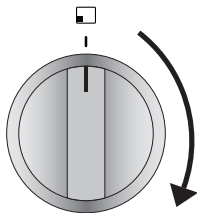


Attention !

- Il ne faut pas dépasser la quantité maximale d'eau (300 ml) !
- Pendant la fonction de nettoyage, il est possible que quelques gouttes d'eau tombent sur le fond du four. Ceci est normal.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Allumage d'un élément radiant

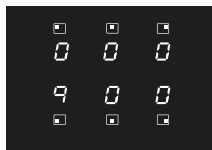


Avant d'activer un élément radiant, placer sur la circonférence de cuisson correspondante une casserole appropriée.

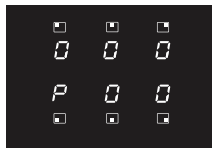
- En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre un quelconque bouton un signal sonore sera émis et tous les dispositifs d'affichage s'allumeront; celui correspondant à le bouton actionné présentera la valeur de puissance sélectionnée, alors que sur les autres dispositifs d'affichage sera affichée la valeur **0**.
- En tournant un second bouton il ne sera émis aucun signal sonore et la valeur de puissance paramétrée pour cette bouton sera affichée sur le dispositif d'affichage.

Variation du niveau de puissance

- Pour augmenter la puissance de chauffe des zones de cuisson, tournez n'importe quel bouton dans le sens horaire à partir de la position « 0 », et pour réduire la puissance, tournez le bouton dans le sens antihoraire à partir de la position atteinte. La puissance peut être définie entre les réglages « 0 » et « 9 ». Un réglage « Boost » est également disponible. tellen tussen stand "0" en stand "9".
 - *L'écran affiche le niveau sélectionné.*
- La position par défaut du bouton correspond au niveau « 0 » (valeur d'affichage).

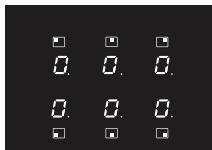


1. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance souhaité (voir « Réglages de la cuisson »).
 - *L'écran affiche le niveau sélectionné.*
2. Tournez le bouton dans le sens horaire au-delà du niveau de puissance « 9 » pour sélectionner le réglage « Boost ».
 - *Un signal sonore est émis et « P » s'affiche à l'écran.*
3. Repositionnez ensuite le bouton sur le niveau « 9 ».



Extinction manuelle

- Tourner tous les boutons sur la position "0", sur chaque dispositif d'affichage on verra apparaître un point clignotant de la façon présentée dans la figure ci-contre; au bout de 15 secondes tous les dispositifs d'affichage s'éteindront en émettant un signal sonore et l'appareil passera en "veille".



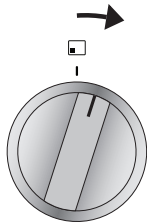
Fonction réchauffement rapide



Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, mais reste active pendant un temps très limité.

- À partir de la position « 0 », tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendez un signal sonore.
 - ▷ L'affichage s'éclairera et indiquera le symbole « A » adjacent.
- Tournez le bouton dans les 10 secondes pour régler la puissance souhaitée.
 - ▷ L'affichage se mettra à clignoter et affichera alternativement le symbole « A » et le nouveau niveau de puissance programmé à l'aide du bouton.

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après (secondes) :
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-



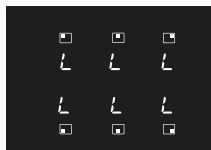
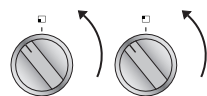
Fonction de maintien au chaud des plats

- Cette fonction permet de réchauffer le fond d'un récipient destiné à la cuisson par induction, en obtenant à l'intérieur du récipient une température constante.
- Elle est utile pour réchauffer des plats cuits précédemment, en les maintenant au chaud à l'intérieur du récipient de cuisson. Ce qui permet d'optimiser la consommation énergétique.
- Le temps maximal de réchauffement constant est limité à 120 minutes.
- Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « U ».
 - ▷ Le symbole adjacent apparaît dans l'affichage correspondant.

Comment coupler des zones de cuisson

- Cette fonction relie deux zones de cuisson en une seule zone de cuisson. Les 2 zones de cuisson de gauche, les 2 du milieu ou les 2 de droite peuvent être couplées. Les zones couplées sont uniquement commandées par le bouton de la zone de cuisson avant.
1. Tournez les boutons de la zone de cuisson de droite, du milieu ou de gauche dans le sens horaire jusqu'au niveau puissance « 9 ».
 2. 2. Tournez simultanément les deux boutons du niveau de puissance « 9 » vers la fonction Boost « P » et maintenez-les dans cette position jusqu'à ce qu'un bip soit émis.
 - *Les symboles adjacents apparaissent dans l'affichage correspondant indiquant que la fonction est activée.*
 3. Tournez le bouton de la zone de cuisson avant jusqu'à la puissance de cuisson souhaitée.
 - *Si un récipient est retiré des zones de cuisson pendant la cuisson et n'est pas remis en place dans les 10 minutes, la fonction se désactive automatiquement.*
 - *Pour désactiver la fonction manuellement, ramener le bouton sur la position "0".*

Sécurité enfants



Il est possible de désactiver les éléments radiants.

1. Tournez simultanément les boutons des zones de cuisson avant gauche et arrière gauche dans le sens antihoraire et maintenez-les dans cette position pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le symbole L apparaisse sur tous les affichages.
 - *Au bout de quelques minutes les symboles "L" s'éteindront, mais en tournant un bouton quelconque les symboles de blocage réapparaîtront sur tous les dispositifs d'affichage et les éléments radiants ne s'activeront pas.*
 - *La désactivation n'a pas de limites de temps. Une interruption prolongée de courant électrique peut annuler la désactivation effectuée.*
2. Pour réactiver les éléments radiants tourner simultanément les deux premiers boutons de gauche de nouveau dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.



Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à tout travail de nettoyage ou de réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz. Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

Nettoyage du four

Devant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un chiffon doux et un détergent liquide non abrasif destiné aux surfaces polies. Mettez du détergent sur le chiffon, nettoyez, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas de détergent directement sur la surface. N'utilisez pas de produits agressifs ni abrasifs, d'ustensiles acérés, de paille de fer, car ceux-ci rayent la surface de l'appareil.

Surfaces en aluminium

Les surfaces en aluminium doivent être nettoyées avec un détergent liquide non abrasif destiné à ce type de surface. Mettez du détergent sur le chiffon humide, nettoyez la surface, puis rincez-la à l'eau. Ne mettez pas de détergent directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer. La surface ne doit pas entrer en contact avec le produit d'un spray de nettoyage de four.

Panneaux avant en inox

Nettoyez la surface avec un détergent doux (vaisselle) et une éponge douce qui ne raye pas le matériau. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs. Si vous ne respectez pas ces règles, vous risquez d'endommager l'extérieur de votre appareil.

Surfaces vernies et plastiques

Nettoyez les boutons, les touches et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide destiné aux surfaces polies. Il existe également des nettoyeurs spéciaux pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

Composants émaillés

L'intérieur de la porte du four, l'intérieur du four ainsi que les plaques de four sont des composants entièrement émaillés. Nettoyez-les de préférence à l'eau chaude savonneuse.

L'extérieur

Nettoyer l'extérieur du four avec de l'eau tiède savonneuse ou du savon liquide. Rincer à l'eau claire.

Verre

Nettoyez les éléments en verre à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent pour vitres.

Le four

- Il est possible de nettoyer l'intérieur du four en utilisant des moyens conventionnels (détergents, spray de nettoyage de four), mais seulement si le four est extrêmement sale et que les taches sont très tenaces.
- La fonction de nettoyage est recommandée pour le nettoyage régulier du four, après chaque usage (voyez « Commande du four / La fonction de nettoyage »).

En cas de taches tenaces, tenez compte des points suivants :

Le four doit être refroidi lorsque vous le nettoyez.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Le moyen le plus simple pour éliminer des taches de graisse est d'utiliser de l'eau chaude avec du savon lorsque le four est encore tiède.
- En cas de taches très tenaces, vous aurez recours aux nettoyants de four puissants conventionnels. Rincez le four bien à fond à l'eau claire pour enlever tous les restes des produits de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, tels que de la paille de fer, des éponges métalliques, des produits détachants, etc.
- Les sprays de nettoyage de four endommagent et décolorent les surfaces vernies, en inox, zinguées et en aluminium, évitez donc tout contact. Ceci est également valable pour le capteur du thermostat (si votre appareil est équipé d'un minuteur avec capteur) et pour les éléments chauffants accessibles par le haut.

- Lorsque vous achetez et utilisez des produits de nettoyage, respectez l'environnement et les instructions du fabricant.

Conseils pratiques

- Lorsque vous préparez au four de grandes pièces de viande, riches en graisse, nous recommandons de les envelopper d'une feuille d'aluminium ou d'un sachet de cuisson approprié pour éviter les éclaboussures sur les parois du four.
- Lorsque vous préparez des viandes sur la grille du four, placez une lèchefrite en dessous.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaques, grille, etc.) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle classique.

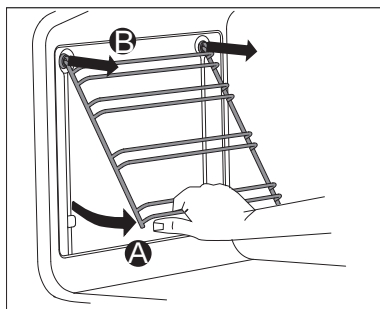
Revêtement émaillé spécial

Le four, l'intérieur de la porte et les plaques du four sont revêtus d'un émail spécial formant une surface robuste et lisse. Ce revêtement facilite le nettoyage à température normale.

Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez des produits classiques pour nettoyer les gradins.

- Agrippez les gradins par le dessous et faites-les basculer vers le centre du four (A).
- Retirez les gradins des trous situés sur la paroi (B).



Remplacer l'ampoule du four



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

- L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Vous aurez besoin d'une ampoule dotée des spécifications suivantes : douille E14, 230V / 25W / 300 °C .
- Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), changez l'ampoule et revissez le couvercle en verre.

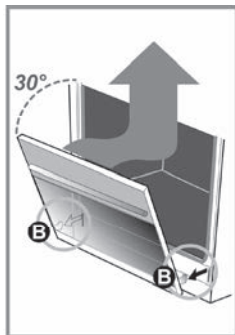
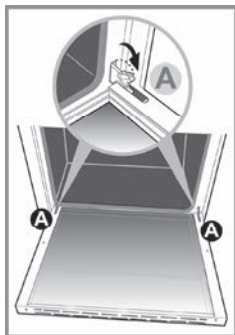
Démontage de la porte du four



Lors d'un usage normal, il n'est pas nécessaire de démonter la porte du four. Si vous désirez néanmoins le faire, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

Attention ! La porte du four est très lourde et doit être soutenue correctement.

1. Ouvrez la porte et faites basculer complètement le verrouillage A dans les deux charnières vers l'extérieur.
2. Fermez la porte à moitié pour relâcher la tension des ressorts (la porte forme un angle d'environ 30°).
3. Tenez fermement la porte des deux côtés, suivez le mouvement de fermeture de la porte tout en la soulevant.
4. Tirez vers vous la partie inférieure de la porte avec les charnières B en la tournant. La porte est maintenant démontée.
5. Nettoyez la porte. La porte peut éventuellement être basculée pour permettre le nettoyage de l'espace compris entre les verres avec une brosse de nettoyage pour bouteilles douce.





Le remontage de la porte s'effectue dans l'ordre inverse. Les charnières de la porte se trouvent en position ouverte.

6. Faites glisser les charnières de la porte dans les ouvertures.
7. Basculez la porte horizontalement, puis cliquez les charnières en faisant basculer le verrouillage A vers l'intérieur.



Attention : après le remontage de la porte de four, les charnières doivent toujours être fixées à nouveau.

Nettoyage du cuisson à induction

Votre table de cuisson à induction est construite en matériaux de haute qualité, faciles à nettoyer.



Conseil !

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.



Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux.
Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site www.pelgrim.nl pour plus d'informations.

Cuisson à induction		
Symptôme	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Un cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson mais l'affichage continue de clignoter. Un symbole de détection de panoramique (U) apparaît sur l'affichage.	La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou a un diamètre inférieur à 14,5 cm.	Utilisez une bonne casserole.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).

PANNES

Cuisson à induction		
Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
Le code de panne 	Le panneau de commande est sale ou mouillé..	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Échec du logiciel.	Réinitialisez l'appareil en le déconnectant de l'alimentation électrique. Retirez la fiche de la prise ou mettez le disjoncteur automatique sur Arrêt.
Le code de panne F	Autre défaut	Prenez contact avec le service après-vente.

Four		
Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas réglé en mode manuel.	Réglez le four en mode manuel (voir « Fonctionnement du four »).
Le four ne s'allume pas une fois qu'il est branché.	L'horloge n'a pas été réglée.	Vous devez d'abord régler l'horloge (voir « Fonctionnement du four »). Le four est maintenant opérationnel.
Le four ne chauffe pas.	La température n'est pas programmée.	Réglez la température voulue au moyen du bouton du thermostat.

Généralités

Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur qualifié. Les raccordements au gaz et à l'électricité doivent être conformes aux prescriptions nationales et locales en la matière.



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

Attention !

- Les instructions d'installation en matière de stabilité d'appareil sont livrées séparément.
- Cet appareil doit toujours être mis à la terre !
- Confiez l'installation, l'entretien et les réparations uniquement à des professionnels agréés par le fabricant, sous peine d'annulation de la garantie.

Lors de tout travail d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est hors tension seulement si :

- le disjoncteur principal de l'installation domestique est déclenché,
- le fusible principal de l'installation domestique est entièrement déposé, ou
- la fiche est retirée de la prise d'alimentation réseau.

Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces Pelgrim d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles Pelgrim peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.

Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

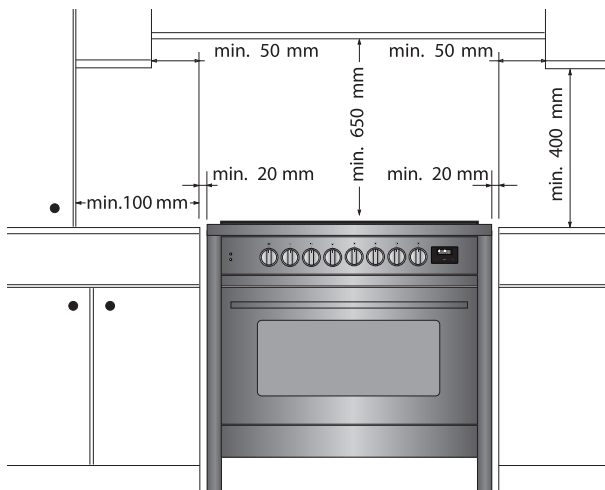
Branchement électrique

230-240 V~ - 50/60 Hz

- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours rester accessibles.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties de l'appareil susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d'alimentation électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.

Mise en place

- Si la cuisinière est adjacente à un placard haut ou une autre paroi en matériau combustible, une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre les deux.
- La distance minimale entre la table de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, la distance minimale doit être respectée.
- Si la cuisinière est encastrée entre deux placards de cuisine, le revêtement de ces meubles doit résister à des températures d'au moins 90 °C.



INSTALLATION

Mise à niveau

Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.

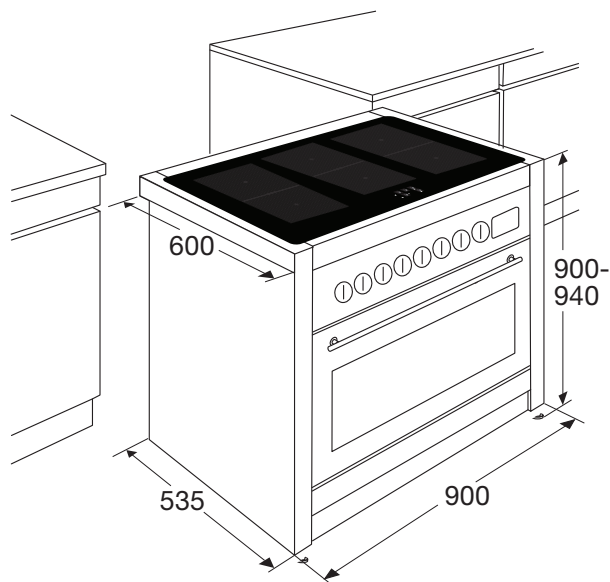
Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne puisse pas en tomber.



Attention !

Après l'installation, vérifiez si l'appareil fonctionne correctement.

Dimensions



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications techniques

La plaque signalétique de l'appareil (dans l'intérieur de couvercle d'espace de rangement) indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Alimentation	230-240 V~ - 50/60 Hz
Puissance	10.8 kW
Dimensions (mm)	
Largeur	900
Hauteur	890-940
Profondeur	600 / 1000 avec la porte ouverte

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Modèle		IF960RVS / IF960MAT
Type de cuisinière		Électrique
Masse	Kg	68
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		95,5
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	1,11
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		87
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils pour économiser de l'énergie pour le four

- Cuisinez si possible les plats ensemble.
- Limitez la durée de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	IF960RVS / IF960MAT		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	6		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) ong./larg. en cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	159,5/186,4	186,4/188	188/159,5
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{plaque de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	177,96		

Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

- Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec couvercle.
- Utilisez moins de liquide ou de matières grasses.
- Quand le liquide commence à bouillir, diminuez le réglage.

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

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de sa durée d'utilité. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène (Mousse PS rigide).

Mettez ces matières au rebut de manière responsable, conformément aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin de sa durée d'utilité, l'appareil ne peut pas être traité via le flux de déchets habituel. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.



Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Verwendung

Verwendung des Ofens	7
Verwendung des Ofens	7
Verwendung des Induktionskochfelds	10

Bedienung des Ofens

Einstellen der Uhr	15
Bedienung des Ofens	15
Ovenfuncities	16
Bedienung des Ofens mithilfe der digitalen Uhr	17
Die Backdauer programmieren	17
Ende der Backdauer programmieren	18
Programmierung des automatischen Backvorgangs	19
Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens	20
Eieruhr	21
Das akustische Signal einstellen	21
Reinigungsfunktion	22

Bedienung dez Induktionskochfelds

Einschalten der Kochzone	23
Schnellheizfunktion	24
Kochfelder miteinander verbinden	25
Kindersicherung	25

Bequem Kochen

Kochstufen	26
------------	----

Wartung

Reinigen des Ofens	27
Einschubschienen entfernen und reinigen	29
Austausch der Backofenlampe	30
Abmontieren der Ofentür	30
Reinigung des Induktionskochfelds	31

Störungen

Störungstabelle	32
-----------------	----

Installation

Allgemein	34
Elektroanschluss	35
Aufstellung	35

Technische Daten

Technische Daten	37
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	37

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	39
--------------------------------	----

Einleitung

Sie haben sich für einen Herd von Pelgrim entschieden. Ein optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle. Die umfangreichen Einstellungsoptionen ermöglichen es Ihnen, genau die Zubereitungsweise zu wählen, die Sie wünschen.

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen darüber hinaus bequem.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Die Ofenfunktionen sind auf dem Funktionsschalter in einer logischen Reihenfolge angeordnet. Daneben verfügt der Ofen über eine Schaltuhr. Diese schaltet den Ofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit um ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

In dieser Anleitung wird beschrieben, wie Sie den Ofen optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts behilflich sein können.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

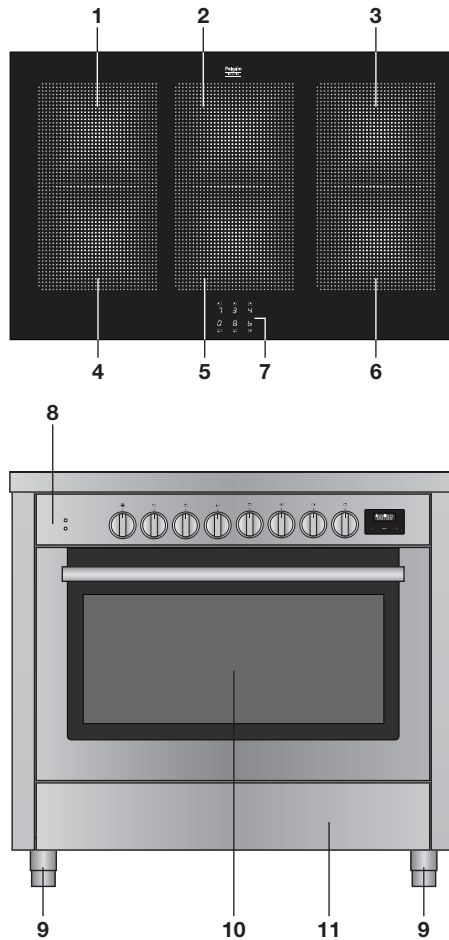


Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

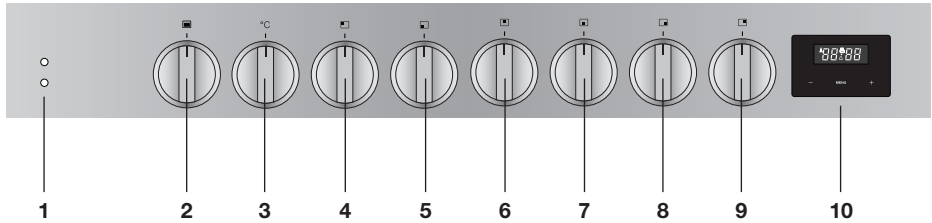
Viel Spaß beim Kochen!

Beschreibung

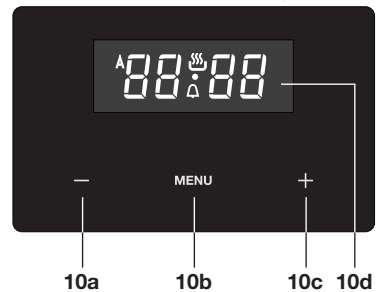


- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Kochzone links hinten | 7. Induktionskochfeld Anzeige |
| 2. Kochzone Mitte hinten | 8. Bedienleiste |
| 3. Kochzone rechts hinten | 9. Stellfüße |
| 4. Kochzone links vorne | 10. Ofen |
| 5. Kochzone Mitte vorne | 11. Platz zum aufheben |
| 6. Kochzone rechts vorne | |

Bedienleiste



1. Die Kontrollleuchten Ofen und Thermostat
2. Funktionsschalter Ofen
3. Temperaturschalter Ofen
4. Bedienschalter Kochzone links hinten
5. Bedienschalter Kochzone links vorne
6. Bedienschalter Kochzone Mitte hinten
7. Bedienschalter Kochzone Mitte vorne
8. Bedienschalter Kochzone rechts vorne
9. Bedienschalter Kochzone rechts hinten
10. Digitalen Uhr
- 10a. Taste „-“
- 10b. Taste „Menü“
- 10c. Taste „+“
- 10d. Display



Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie ihn mit einer warmen Lauge. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Schalten Sie den Ofen eine Stunde lang bei höchster Temperatur mit Ober- und Unterhitze ein. Bei der Herstellung verwendete Schutzfette werden dadurch entfernt.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen “neuen” Geruch feststellen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.
- Nach dem Abkühlen den Ofen mit warmem Wasser reinigen.

Tipps zum Backen und Braten

Energiebewusste Verwendung des Ofens

- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit annähernd derselben Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfeltorte und einen Auflauf) gleichzeitig auf demselben Rost oder mit einer Heißluftfunktion übereinander zu. Auf Fleisch kann gleichzeitig geschmort werden.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Ofen noch viel Hitze enthält.
- Dank der Ofenisolierung können Speisen mit längerer Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) auf der Restwärme des Ofens nachgaren. Schalten Sie den Ofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die Tür geschlossen.
- Vorwärmen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist, oder wenn dies im Rezept angegeben ist.
- Holen Sie vor der Zubereitung alles, was nicht benötigt wird, aus dem Ofen.
- Schalten Sie den Ofen aus, bevor Sie das gegarte Gericht herausholen.

Ofengeschirr

- Im Prinzip kann jedes hitzebeständige Geschirr verwendet werden.
- Spülen Sie gläsernes Geschirr nicht unmittelbar nach dem Gebrauch unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas zerspringen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Diese leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

Boden nicht abdecken

- Das Abdecken des Ofenbodens zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech kann zu Überhitzung und Beschädigung der Emaille führen.
- Sie können eine Verschmutzung des Ofenbodens durch Lecks aus einer Springform vermeiden, wenn Sie ein Schälchen aus Aluminiumfolie formen und es unter die Form auf den Rost stellen, oder indem Sie Backpapier unter die Form legen.

Zeiteinstellung

- Wählen Sie eine 5 Minuten kürzere Zubereitungszeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase kontrollieren, ob das Gericht oder Gebäck gar ist und die richtige Farbe hat. Wenn nicht, schließen Sie die Ofentür und kontrollieren Sie nach einer gewissen Zeit erneut. Das Öffnen und Schließen der Tür muss langsam vor sich gehen. Vorzugsweise nicht, bevor drei Viertel der Zubereitungszeit um sind.

Warmhalten

- Sie können den Ofen zum Warmhalten bereits zubereiteter Speisen verwenden. Wählen Sie hierfür die Heißluftfunktion und eine Temperatur von 75 °C. Decken Sie die Speisen, die Sie warmhalten möchten, zu, um ein Austrocknen zu verhindern.

Fleisch braten

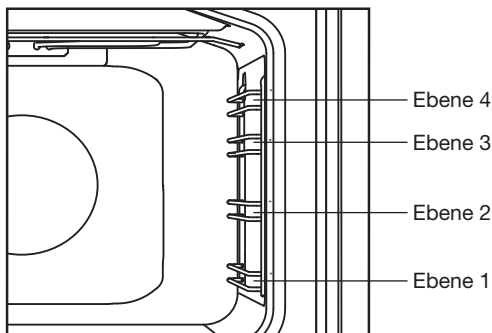
- Am besten geeignet ist Fleisch 'am Stück' ab 1 Kg. Das Fleisch erhält eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei fast kein Gewicht verloren geht.
- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde vorher mit Salz und Kräutern ein. Verwenden Sie zum Braten 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung) pro 500 g Fleisch).

Bratzeiten

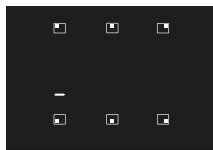
- Flache, dünne Stücke erfordern im Durchschnitt 5 Minuten weniger Bratzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Bei größeren Stücken Fleisch muss pro 500 Gramm mehr eine 15 bis 20 Minuten längere Bratzeit veranschlagt werden.
- Legen Sie das Fleisch in einen Bratschlitten und übergießen Sie es mit Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch einen Fettrand hat, legen Sie diesen beim Braten nach oben. Fleisch ohne Fettrand ca. 15 Minuten begießen. Fleisch mit Fettrand ca. 30 Minuten begießen.
- Wenn die Soße zu dunkel wird, tun Sie beim Braten ab und zu einige Löffel Wasser hinzu.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung etwa 10 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt liegen, bevor Sie es anschneiden.

Einschubebenen

Die Ofenwände sind mit Einschubebenen ausgestattet. Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der Einschubebene. Konsultieren Sie eine Kochtabelle oder die Anweisungen auf der Verpackung von Lebensmitteln um auf der richtigen Ebene zu platzieren.



Verwendung des Induktionskochfelds



- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und trocknen sorgfältig.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die anomale Verfärbungen des Glases verursachen könnten.
- Zum Zeitpunkt der ersten Einschaltung leuchten die Displays aller Kochzone gleichzeitig.
- Das Kochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn sich alle Drehknöpfe in der Stellung „0“ befinden.
- Beim Drehen des Knopfes erscheint auf dem zugehörigen Display das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol, das den Betriebsausfall des Strahlelements meldet. Das Element kann erst in Betrieb gehen, nachdem der Drehknopf wieder in die Position “0” gestellt und ein neuer gewünschter Leistungswert eingestellt wurde.

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung!

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
 - einem flachen Boden.
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem ‘Class Induction’-Gütezeichen.



Tipp!

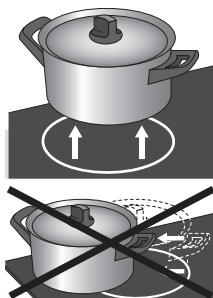
Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer / Aluminium
	Kunststoff



Achtung!

- Gehen Sie bei blechemailiiertem Kochgeschirr vorsichtig vor:
 - ▷ Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
 - ▷ durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann.
- Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.



Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

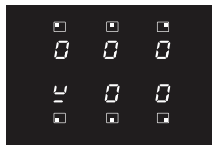
- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 9 cm. Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einem großen Feld verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.



Erkennen des Topfes

- Ein elektronischer Sensor erfasst das Vorhandensein oder das Fehlen des Topfes auf dem Strahlelement. Wenn der Topf ungeeignet zum Kochen durch magnetische Induktion ist oder wenn der Topf zu klein ist, erscheint das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol.
- Wenn während des Garvorgangs der Topf vom Strahlelement entfernt wird, ohne dass der zugehörige Drehknopf in die Position „0“ gestellt wurde, dann wird der zuvor eingestellte und auf dem zugehörigen Display angezeigte Wert automatisch durch das Symbol ersetzt.
- Wenn der Topf korrekt auf das Strahlelement zurückgestellt wird, geht das Symbol aus, und der Garvorgang wird normal wieder aufgenommen. Andernfalls geht das Symbol nach 10 Minuten gleichfalls aus.
- Wenn ein Drehknopf auf eine beliebige Stellung gedreht wird, bevor ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, wird auf dem Display zunächst die eingestellte Leistungsstufe und direkt danach das Symbol zur Kochgeschirrerkennung angezeigt. Das Kochfeld bleibt 10 Minuten lang im Stand-by-Modus. Der Garvorgang beginnt, wenn während dieser Zeit Kochgeschirr korrekt auf dem Kochfeld positioniert wird, andernfalls bleibt das Kochfeld abgeschaltet und das Symbol zur Kochgeschirrerkennung erlischt. Um das Kochfeld erneut einzuschalten, muss der entsprechende Drehknopf zunächst wieder auf „0“ gestellt werden, bevor die gewünschte Leistungsstufe gewählt wird.



Automatische Verteilung der Leistung

- Die maximale anwendbare Leistung wird zwischen den aktiven Kochzonen verteilt.
- Die zuerst eingestellte Leistungsstufe hat Vorrang vor den nächsten Einstellungen der anderen Kochfelder. Beim Aktivieren der letzten Kochfelder beginnen die Werte auf den Displays zu blinken und ein zweifacher Signalton ertönt. Es wird automatisch die höchste eingestellte Leistungsstufe angezeigt.
- Sollte der Heizwert eines beliebigen Kochzones manuell reduziert werden, wird die Leistungsdifferenz auf die übrigen Kochzonen verteilen.
- Die Leistung wird automatisch zwischen den linken, mittleren und rechten Kochfeldern aufgeteilt.

Induktionsgeräusche

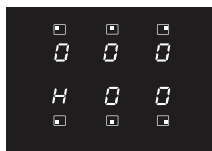
- Tickendes Geräusch
 - *Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.*
- Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich
 - *Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.*
- Der Ventilator gibt Geräusche von sich
 - *Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt.*
 - *Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.*



Kochzeitbegrenzung

- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	480 Minuten
2	360 Minuten
3	300 Minuten
4	300 Minuten
5	240 Minuten
6	90 Minuten
7	90 Minuten
8	90 Minuten
9	90 Minuten
boost (P)	10 Minuten



Anzeige der Restwärme

- Ein Kochfeld kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange das Kochfeld heiß ist, blinkt ein 'H' auf dem Display.

Temperaturschutz

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Bestandteile des Kochfeldes, um die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden.
- Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet. switched off automatically.

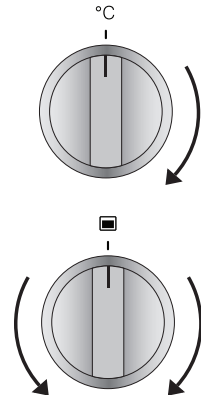
Einstellen der Uhr



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken die Symbole „A“ und „0 00“. Die richtige Tageszeit muss noch eingestellt werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, bis der Punkt zwischen den Stunden und Minuten zu blinken beginnt.
 - Das Symbol „A“ verschwindet und das Garsymbol erscheint oberhalb des Punkts.
2. Drücken Sie die Taste „-“ oder die Taste „+“, um die Zeit einzustellen.
3. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.
 - Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und der Punkt hört auf zu blinken.
 - Solange der Punkt blinkt, können Sie die Zeit einstellen.
 - Wenn die aktuelle Zeit im Display angezeigt wird, können Sie sie anpassen, indem Sie erneut gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“ gedrückt halten. Der Punkt beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „-“ oder die Taste „+“, um die Zeit anzupassen.

Bedienung des Ofens



1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Temperaturschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter aus.
 - Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats leuchten auf; der Ofen ist eingeschaltet.
 - Siehe die Tabelle mit Ofenfunktionen für weitere Informationen zu den verschiedenen Ofenfunktionen, die Sie auswählen können.
2. Stellen Sie den Temperaturschalter und den Funktionsschalter nach Ablauf der Garzeit auf „0“, um den Ofen auszuschalten.

Achtung! Wenn der Ofen nicht funktioniert, wurde möglicherweise die digitale Uhr programmiert; im Display wird dann ein „A“ angezeigt. Annullieren Sie die Programmierung; siehe „Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens“.

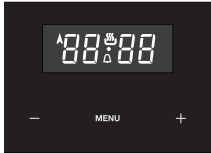
Wenn Sie die Tür des Ofens öffnen, während er in Betrieb ist, erlischt die Kontrollleuchte des Thermostats. Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, wird die Kontrollleuchte nach einiger Zeit wieder von selbst leuchten.

BEDIENUNG DES OFENS

Ofenfunktionen

	Reinigungsfunktion Diese Funktion kann zum Reinigen des Ofens verwendet werden. Durch die Kombination von Ober- und Unterhitze und dem Hinzufügen von 300 ml Wasser auf das Backblech, entsteht im Garraum Dampf. Siehe für weitere Informationen das Kapitel „Bedienung des Ofens“.
	Turbo-Heißluft Die Luft im Ofen wird durch das Heißluftelement erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand bläst heiße Luft in den Ofen. Dadurch werden die Gerichte erhitzt. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und dadurch Energie sparen. Durch die intensive Hitzeübertragung können Sie eine um 20-30 °C niedrigere Temperatur wählen, als bei konventionellen Rezepten angegeben ist.
	Grill + Lüfter + Unterhitze Die Hitze des Grillelements und des unteren Elements wird vom Lüfter gleichmäßig verteilt. Dies sorgt dafür, dass sogar schwierige Gerichte gleichmäßig gebacken werden. Ideal für Pizza, Gebäck und Plätzchen.
	Schnellaufheizung Mit dieser Funktion wird der Ofen schnell vorgeheizt, sodass sich die endgültige Backzeit verringert.
	Maxi-Grill Das Grillelement wird gleichzeitig mit dem oberen Ofenelement eingeschaltet. Die Hitze des Grillelements strahlt direkt auf das Gericht. Um den Erwärmungsprozess zu optimieren, wird auch das obere Element eingeschaltet. Diese Heizmethode ist ideal zum Zubereiten kleiner Fleischstücke wie Steaks, Beefsteaks, Würstchen und Koteletts.
	Ober- und Unterhitze (konventionell) + Lüfter Die Heizelemente oben und unten im Ofen erzeugen eine gleichmäßige Hitze. Der Lüfter verteilt die Hitze gleichmäßig. Diese Ofenfunktion ist geeignet für das schnelle Braten von Fleisch und das Backen von Gebäck auf mehreren Ebenen.
	ECO Das Gericht wird durch die Hitze des oberen und unteren Heizelements erwärmt. Diese Funktion eignet sich für eine bei niedriger Temperatur (und dementsprechend langsame) Zubereitung zum Beispiel von Fleisch.
	Oberhitze + Lüfter Das Gericht wird durch das obere Heizelement erhitzt. Die Hitze wird durch den Lüfter um das Gericht herumgeblasen. Diese Funktion eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht von Gerichten wie beispielsweise Brot, Kuchen und Desserts.
	Auftauen Der Lüfter dreht sich. Die Luft zirkuliert im Ofen, ohne dass dabei die Heizelemente eingeschaltet sind. Diese Methode wird für das langsame Auftauen von Lebensmitteln verwendet.

Bedienung des Ofens mithilfe der digitalen Uhr



Die digitale Uhr kann auf verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können die Zeitdauer des Backens/Bratens/Grillens bestimmen. Der Ofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie können auch einstellen, wann der Back-/Brat-/Grillvorgang enden soll. Der Ofen ist bis zur eingestellten Zeit in der vorab eingestellten Temperatur und Funktion in Betrieb. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal.
- Schließlich können Sie sowohl eine Zeitdauer als auch eine Endzeit (einen automatischen Backvorgang) eingeben. Der Ofen schaltet sich automatisch ein und aus. Wenn der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.
- Die digitale Uhr kann auch als Eieruhr verwendet werden. Die Eieruhr schaltet den Ofen nicht aus.

Die Backdauer programmieren



1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Temperaturschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter aus.
 - Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats leuchten auf; der Ofen ist eingeschaltet.
2. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.
 - Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf 0.00.
3. Drücken Sie unmittelbar danach nochmals auf die Taste „Menü“.
 - Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „dur“ auf dem Display, abwechselnd mit „0.00“ angezeigt.
4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Zubereitungszeit ein.
 - Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.
 - Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und „A“ hört auf zu blinken.

Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.



- Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.



5. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
6. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturschalter und den Funktionsschalter auf „0“, um den Ofen vollständig auszuschalten.
7. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.
 - Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die verbleibende Zeit auf dem Display anzeigen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort wieder auf die Taste „Menü“.
 - Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Zeit anzupassen.

Ende der Backdauer programmieren



1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Temperaturschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter aus.
 - Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats leuchten auf; der Ofen ist eingeschaltet.
2. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.
 - Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf 0.00.
3. Drücken Sie unmittelbar danach zweimal auf die Taste „Menü“.
 - Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „End“ auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zeit eingeblendet.
4. Stellen Sie mit der Taste „+“ die Endzeit ein.
5. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.
 - Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und „A“ hört auf zu blinken.
6. Sobald die Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
 - Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.
7. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
8. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturschalter und den Funktionsschalter auf „0“, um den Ofen vollständig auszuschalten.



9. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.
 - Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut zweimal auf die Taste „Menü“.
 - Wenn Sie die Endzeit anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhrensymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut zweimal auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Endzeit anzupassen.

Programmierung des automatischen Backvorgangs

Sie können den Ofen sich automatisch ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit einstellen. Der Ofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.



Beispiel

Aktuelle Uhrzeit: 17:30, eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde und 15 Minuten, eingestellte Endzeit des Backvorgangs: 19:45 Uhr. Der Ofen beginnt um 18:30 Uhr mit dem Backvorgang mit der voreingestellten Temperatur und Funktion und wird um 19:45 Uhr aufhören.



1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.
 - Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf 0.00.



2. Drücken Sie unmittelbar danach nochmals auf die Taste „Menü“.
 - Das Uhrensymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „dur“ auf dem Display, abwechselnd mit „0.00“ angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Zubereitungszeit ein.
4. Ist die richtige Zeit eingestellt, drücken Sie dann wieder auf die Taste „Menü“.



- „End“ wird auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zeit angezeigt.



5. Stellen Sie mit der Taste „+“ die Endzeit ein.
 - Das Garsymbol verschwindet.
6. Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.



- *Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und „A“ hört auf zu blinken.*



7. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Temperaturschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsschalter aus.
8. Wenn die Startzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch ein.
 - *Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats leuchten auf und das Garsymbol erscheint im Display.*



9. Sobald die Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
 - *Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats gehen aus, das Garsymbol verschwindet und „A“ beginnt wieder zu blinken.*

10. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

11. Stellen Sie jetzt zuerst den Temperaturschalter und den Funktionsschalter auf „0“, um den Ofen vollständig auszuschalten.

12. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das „A“ wieder aus dem Display zu entfernen.

- *Sie können zu jedem gewünschten Zeitpunkt die Zubereitungszeit oder Endzeit auf dem Display anzeigen, indem Sie die Taste „Menü“ gedrückt halten, bis das blinkende Uhersymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“.*
- *Wenn Sie die Zubereitungszeit anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, bis das blinkende Uhersymbol angezeigt wird. Drücken Sie dann sofort erneut ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“ und danach auf die Taste „+“ oder die Taste „-“, um die Zeit anzupassen.*

Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens

1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.
 - *Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhersymbol, und die Zeit steht auf 0.00.*
2. Drücken Sie unmittelbar danach ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“.
 - *Das Uhersymbol verschwindet und auf dem Display erscheint ein blinkendes „A“. Außerdem wird „Dur“ oder „End“ auf dem Display, abwechselnd mit der aktuellen Zubereitungs- oder Endzeit angezeigt.*
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“, um die eingestellte Zeit zu entfernen.

Eieruhr



Der Eieruhr sendet nur nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal aus. Die Eieruhr schaltet den Ofen nicht aus.

1. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt.
 - Auf dem Display erscheint ein blinkendes Uhrensymbol, und die Zeit steht auf 0.00.
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
 - Wenn die korrekte Zeit eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt ein akustisches Signal.
 - Im Display wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt, und die Uhr hört auf zu blinken.
3. Die Zeit wird nun automatisch heruntergezählt.
 - Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Uhrensymbol blinkt wieder.
4. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
5. Halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt, um das Uhrensymbol wieder aus dem Display zu entfernen.
 - Sie können zu jeder gewünschten Zeit die eingestellte Zeit auf dem Display anzeigen, indem Sie auf die Taste „Menü“ drücken.
 - Wenn Sie die Zeitdauer anpassen möchten, halten Sie die Taste „Menü“ gedrückt. Wenn das Uhrensymbol beginnt zu blinken, können Sie die Zeit im Display über die Tasten „+“ und „-“ anpassen.
 - Wenn Sie die Zeitdauer auf 0 stellen, halten Sie dann die Taste „Menü“ gedrückt. Wenn das Uhrensymbol beginnt zu blinken, drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“.

Das akustische Signal einstellen

Wenn Sie keine Ofenfunktion eingestellt haben, können Sie mit der Taste „-“ das akustische Signal anpassen. Es gibt drei verschiedene Signale.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, bis der Punkt zwischen den Stunden und Minuten zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie auf die Taste „Menü“.
 - In der Anzeige wird „Ton“ mit einer 1, 2 oder 3 angezeigt.
3. Drücken Sie auf die Taste „-“.
 - Sie hören das akustische Signal, das zur Nummer gehört.
4. Drücken Sie ein zweites Mal auf die Taste „-“.
Sie hören ein anderes akustisches Signal.

BEDIENUNG DES OFENS



5. Drücken Sie ein drittes Mal auf die Taste „-“.
 - *Sie hören wieder ein anderes akustisches Signal.*
6. Treffen Sie eine Auswahl unter diesen drei Signalen, indem Sie (mehrmals) auf die Taste „-“ drücken.
7. Wenn das korrekte Signal eingestellt ist, warten Sie einen Moment. Nach einigen Sekunden ertönt das eingestellte akustische Signal.
 - *Das akustische Signal ist eingestellt und die aktuelle Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt.*

Reinigungsfunktion

Um den Ofen regelmäßig zu reinigen (nach jedem Gebrauch), wird die folgende „Reinigungsfunktion“ empfohlen:

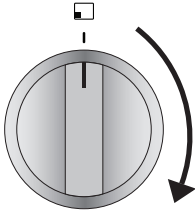
1. Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.
2. Geben Sie maximal 300 ml Wasser auf das Backblech.
3. Wählen Sie die „Reinigungsfunktion“ mithilfe des Funktionsschalters aus.
4. Stellen Sie eine Zeitdauer von 60 Minuten ein.
 - *Die Speisereste auf der Emaille des Ofens werden weich, und Sie können sie anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen.*



Achtung!

- Die maximale Wassermenge (300 ml) darf nicht überschritten werden!
- Während der Reinigungsfunktion ist es möglich, dass einige Tropfen Wasser auf den Boden gelangen. Das ist normal.

Einschalten der Kochzone



Stellen Sie vor der Aktivierung eines Kochzones einen passenden Topf auf der entsprechende Kochzone.

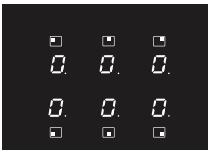
- Beim Drehen eines beliebigen Drehknopfs im Uhrzeigersinn wird ein akustisches Signal ausgegeben, und alle Displays schalten sich ein. Das dem betätigten Drehknopf entsprechende Display zeigt den gewählten Leistungswert an. Auf allen anderen Displays erscheint hingegen der Wert 0.
- Beim Drehen eines zweiten Knopfes wird keinerlei akustisches Signal ausgegeben, und auf dem Display erscheint der für diesen Drehknopf eingestellte Leistungswert.

Änderung der Leistungsstufen

- Zum Erhöhen der Leistung einer Kochzone der Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen. Zum Reduzieren der Leistung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Verfügbar sind die Leistungsstufen „0“ bis „9“. Außerdem gibt es eine Boost-Stufe.
 - Die ausgewählte Leistung wird auf dem Display angezeigt.
- Die Standardeinstellung des Drehknopfs entspricht „0“.



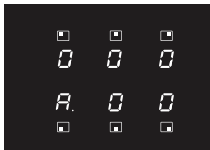
1. Stellen Sie den Knopf auf die gewünschte Leistung ein (siehe „Leistungsstufen“).
 - Die ausgewählte Leistung wird auf dem Display angezeigt.
2. Um die Boost-Stufe zu aktivieren, stellen Sie den Knopf auf „9“ ein. Drehen Sie ihn dann noch eine Stufe weiter.
 - Ein Tonsignal wird wiedergegeben. Auf dem Display wird „P“ angezeigt.
3. Stellen Sie danach den Knopf wieder auf „9“.



Manuelle Abschaltung

- Drehen Sie den Knopf in die Position „0“. Auf allen Displays erscheint ein blinkender Punkt wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt. Nach 15 Sekunden schalten alle Displays ab und geben ein Akustiksignal aus. Das Gerät schaltet auf „Standby“.

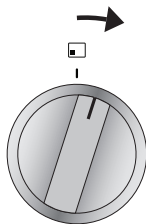
Schnellheizfunktion



Diese Funktion erlaubt das schnellere Erreichen der gewünschten Leistungsstufe, bleibt aber nur für eine sehr begrenzte Zeitdauer aktiv (Sehe Tabelle).

- Drehen Sie den Drehknopf beginnend bei „0“ gegen den Uhrzeigersinn, bis ein akustisches Signal ertönt.
 - Auf dem Display erscheint das Symbol „A“ (siehe Abbildung).
- Stellen Sie mit dem Drehknopf innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe ein.
 - Auf dem Display werden nun abwechselnd das Symbol „A“ und die neu eingestellte Leistungsstufe blinkend angezeigt.

Kochstufe	Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach (Sekunden):
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-



Funktion Warmhalten

- Diese Funktion erlaubt das Erwärmen eines für Induktionsherde geeigneten Behälters sodass im Innern des Behälters eine konstante Temperatur erhalten wird.
- Nützlich zum Erwärmen und Warmhalten zuvor gegarter Lebensmittel im Kochbehälter. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert.
- Die maximale konstante Wärmeabgabezeit beträgt 120 Minuten.
- Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf „U“.
 - Auf dem entsprechenden Display wird das auf der nebenstehenden Abbildung dargestellte Symbol angezeigt.

Kochfelder miteinander verbinden

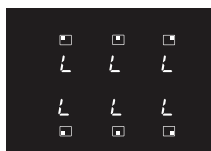
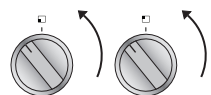
- Mit dieser Funktion werden zwei Kochfelder zu einem gemeinsamen großen Kochfeld verbunden. Es können jeweils die beiden linken, die beiden mittleren oder die beiden rechten Kochfelder miteinander verbunden werden. Die verbundenen Kochfelder können nur mit dem Drehknopf für die jeweils vorderere der beiden verbundenen Einzelkochfelder gesteuert werden.

1. Drehen Sie die Drehknöpfe der beiden linken, mittleren oder rechten Kochfelder im Uhrzeigersinn auf die Leistungsstufe „9“.
2. Fassen Sie nun beide Drehknöpfe gleichzeitig und drehen Sie sie von der Leistungsstufe „9“ auf die Boost-Stufe „P“, bis ein akustisches Signal ertönt.



- Auf dem entsprechenden Display wird das erfolgreiche Verbinden der Kochzonen mit den auf der nebenstehenden Abbildung dargestellten Symbolen angezeigt.
- 3. Drehen Sie den Knopf des jeweils vorderen Kochfelds auf die gewünschte Leistungsstufe.
 - Wenn das Kochgeschirr während des Garvorgangs vom Kochfeld genommen und nicht innerhalb von 10 Minuten zurück auf das Kochfeld gestellt wird, wird die Funktion automatisch deaktiviert.
 - Zur manuellen Deaktivierung der Funktion stellen Sie die Drehknöpfe in die Position „0“ zurück.

Kindersicherung



Es ist möglich, die Kochzonen zu sperren.

1. Drehen Sie die Knöpfe der linken vorderen und linken hinteren Kochzonen gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, und halten Sie sie mindestens 2 Sekunden in dieser Position, bis auf allen Anzeigen „L“ angezeigt wird.
 - Nach einigen Minuten gehen die Symbole aus. Durch Drehen eines beliebigen Knopfes werden die obengenannten Sperrsymbole jedoch erneut auf allen Displays vorgegeben, und die Kochzonen werden nicht aktiviert.
 - Die Deaktivierung ist zeitlich unbegrenzt. Eine längere Unterbrechung der elektrischen Stromversorgung kann die vorgenommene Deaktivierung annullieren.
2. Zur Wiederaktivierung der Kochzone drehen Sie erneut gleichzeitig die ersten beiden Knöpfe links im Gegenuhrzeigersinn.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie “Boost” und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.



Machen Sie das Gerät spannungslos, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Am besten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Schalter im Zählerkasten auf Null stellen. Drehen Sie den Gashahn in der Zufuhrleitung zu.

Verwenden Sie niemals einen Hochdruck-Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts.

Reinigen des Ofens

Vorderseite des Geräts

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht-scheuernden Mittel für glatte Oberflächen und einem weichen Tuch. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen Sie den Schmutz ab; spülen Sie mit Wasser nach. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Oberfläche auf. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände oder Stahlwolle, da hierdurch Kratzer auf dem Gerät entstehen.

Aluminiumoberflächen

Aluminiumoberflächen müssen mit nicht-scheuernden, flüssigen Reinigungsmitteln gereinigt werden, die für solche Materialien bestimmt sind. Bringen Sie das Reinigungsmittel auf einem feuchten Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche; spülen Sie dann die Oberfläche mit Wasser ab. Bringen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf der Aluminiumoberfläche auf. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Die Oberfläche darf nicht mit Ofensprays in Kontakt kommen.

Edelstahl-Frontplatten

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem schonenden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer auf dem Material hinterlässt. Verwenden Sie keine scheuernden oder auf Lösungsmitteln basierenden Reinigungsmittel. Wenn Sie sich nicht an diese Anweisungen halten, kann das Gehäuse beschädigt werden.

Lackierte und Kunststoffoberflächen

Reinigen Sie die Schalter/Tasten und den Türgriff mit einem weichen Tuch und einem flüssigen Reinigungsmittel, das für glatte, lackierte Oberflächen geeignet ist. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für diese Art von Oberflächen entwickelt wurden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen des Herstellers.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, das gesamte Ofeninnere, wie auch das Back- und Bratfeld sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit einer warmen Lauge reinigen.

Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit warmem Seifenwasser oder Flüssigseife. Spülen mit klarem Wasser.

Glas

Reinigen Sie Glasteile mit einer Lauge oder mit Glassex.

Reinigung des Ofens

- Die Innenseite des Ofens kann auf übliche Weise gereinigt werden (mit Reinigungsmitteln, Ofenspray), jedoch nur, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und wenn die Flecken sehr hartnäckig sind.
- Die 'Reinigungsfunktion' wird empfohlen um den Ofen regelmäßig zu reinigen (nach jedem Gebrauch: siehe 'Bedienung des Ofens/Reinigungsfunktion'.

Bei hartnäckigen Flecken müssen Sie Folgendes beachten:

Der Ofen muss abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.

- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass der Schmutz sich in den Ofen einbrennt.
- Die einfachste Art, Fett zu entfernen, ist mit warmem Seifenwasser, während der Ofen noch warm ist.
- Verwenden Sie bei sehr hartnäckigem Schmutz die üblichen Ofenreinigungsmittel. Spülen Sie den Ofen danach gründlich mit klarem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Stahlwolle, Scheuerschwämme, Fleckentferner usw.
- Lackierte, verzinkte und Edelstahloberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals mit Ofensprays in Kontakt kommen, da sie dadurch beschädigt werden und sich verfärben. Dasselbe gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einem Timer mit einem Sensor ausgerüstet ist) und für die Heizelemente, die auf der Oberseite zugänglich sind.
- Wenn Sie Reinigungsmittel kaufen und verwenden, müssen Sie die Umwelt berücksichtigen und die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels befolgen.

- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Praktische Tipps

- Wenn Sie große Stücke Fleisch zubereiten, empfiehlt es sich, sie in Aluminiumfolie oder einen geeigneten Bratschlauch zu platzieren, damit das Fett nicht an die Ofenwände spritzen kann.
- Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, müssen Sie eine Auffangschale unter das Fleisch stellen.

Zubehör

Waschen Sie das Zubehör (Backbleche, Roste usw.) mit warmem Wasser und einem üblichen Spülmittel.

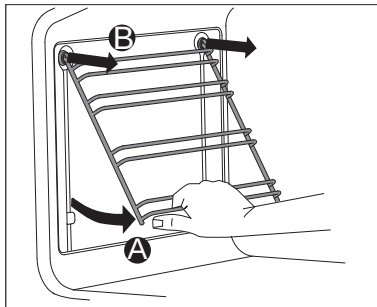
Spezielle Emaillebeschichtung

Der Ofen, die Innenseite der Tür und die Backbleche sind mit einer speziellen Emaille behandelt, die eine glatte und robuste Oberfläche bildet. Durch diese spezielle Beschichtung ist eine Reinigung bei Raumtemperatur bequemer.

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Einschubschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Ofenmitte hoch (A).
- Lösen Sie die Einschubschienen aus den Öffnungen in der Wand (B).



Austausch der Backofenlampe



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

- Die Lampe ist Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Sie benötigen eine Lampe mit folgenden Spezifikationen: Muffe E14, 230V / 25W / 300 °C.
- Drehen Sie die Glaskappe los (gegen den Uhrzeigersinn), wechseln Sie die Ofenlampe aus, und drehen Sie die Glaskappe wieder fest.

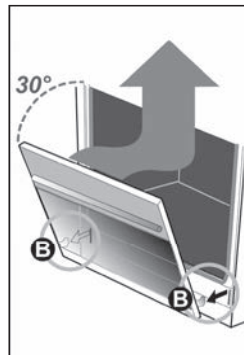
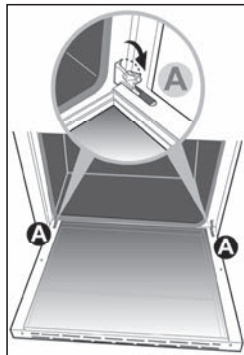
Abmontieren der Ofentür

Bei normalem Gebrauch muss die Ofentür nicht herausgenommen werden. Wenn Sie dies dennoch tun möchten, befolgen Sie untenstehenden Anweisungen.



Achtung! Die Ofentür ist sehr schwer und muss gut abgestützt werden.

1. Öffnen Sie die Tür und kippen Sie die Verriegelung A in beiden Scharnieren ganz nach außen.
2. Schließen Sie die Ofentür halb, sodass die Spannung von den Federn genommen wird (die Ofentür sollte einen Winkel von etwa 30° bilden).
3. Halten Sie die Tür an der Gegenseite gut fest, bewegen Sie sich mit der Schließbewegung der Tür mit und heben Sie die Tür gleichzeitig an.
4. Drehen Sie den untersten Teil der Tür mit den Scharnieren B zu sich hin. Die Tür ist jetzt abmontiert.
5. Reinigen Sie die Tür. Die Tür kann eventuell gekippt werden, um so mit einem weichen Geschirrtuch die Zwischenräume zwischen den Gläsern zu reinigen.





Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Türscharniere sind in ausgeklapptem Zustand.

6. Schieben Sie die Türscharniere in die Scharnieröffnungen.
7. Kippen Sie die Tür in horizontale Position und rasten Sie die Scharniere ein, indem Sie die Verriegelung A nach innen kippen.

Achtung: nach der Wiederanbringung der Ofentür müssen die Sicherungen der Scharniere jedesmal neu festgesetzt werden.

Reinigung des Induktionskochfelds

Das Induktionskochfeld ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die Sie leicht reinigen können.



Tipp!

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

Niemals verwenden

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.



Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website **www.pelgrim.nl**

Induktionskochfeld		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch hängt mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente zusammen. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein Ticken auftreten.	Das ist normal.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter (<u>U</u>) angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie einen Taste um das Tonsignal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

STÖRUNGEN

Induktionskochfeld		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Softwarefehler.	Setzen Sie das Gerät auf Hersteller zurück, indem Sie es kurz vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomat auf Aus.
Fehlercode F	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ofen		
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht eingeschaltet.	Der Ofen ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt.	Schalten Sie auf die manuelle Bedienung um (siehe „Bedienung des Ofens“).
Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose wird der Ofen nicht eingeschaltet.	Es wurde noch keine Uhrzeit eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Bedienung des Ofens“). Der Ofen ist betriebsbereit.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturdrehschalter ein (siehe „Bedienung des Ofens“).

Allgemein

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Gasanschluss und Stromanschluss müssen den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.



Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Achtung!

- Die Anleitung für die Installation, in Bezug auf die Stabilität des Ofens, wird separat mitgeliefert.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten ausschließlich durch Fachleute ausführen, die vom Hersteller autorisiert sind, andernfalls verfällt die Garantie.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Defekte Teile dürfen nur durch Original-Pelgrim-Teile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen kann Pelgrim garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.

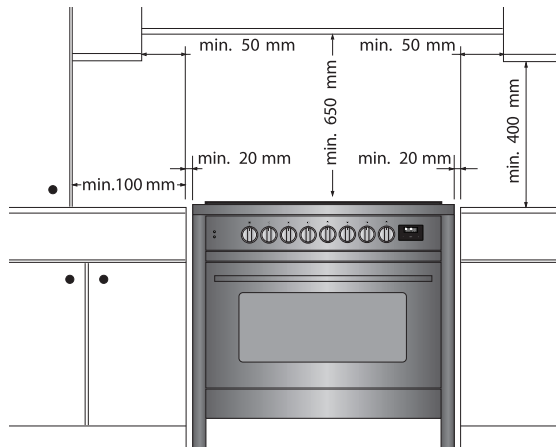
Elektroanschluss

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Ofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einer Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.

Aufstellung

- Wenn der Ofen neben einem hohen Schrank oder einer sonstigen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Ofen und diesen Wänden einzuhalten.
- Halten Sie auch einen Abstand von mindestens 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer eventuell darüber angebrachten Abzugshaube ein.
- Wenn der Ofen in einem Küchenmöbel platziert wird, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Ofen fest zwischen zwei Küchenschränken eingebaut wird, muss die Verkleidung der Möbel gegen Temperaturen von mindestens 90 °C beständig sein.



Waagerecht stellen

Mit den Stellfüßen lässt sich die Höhe des Ofens verstellen.

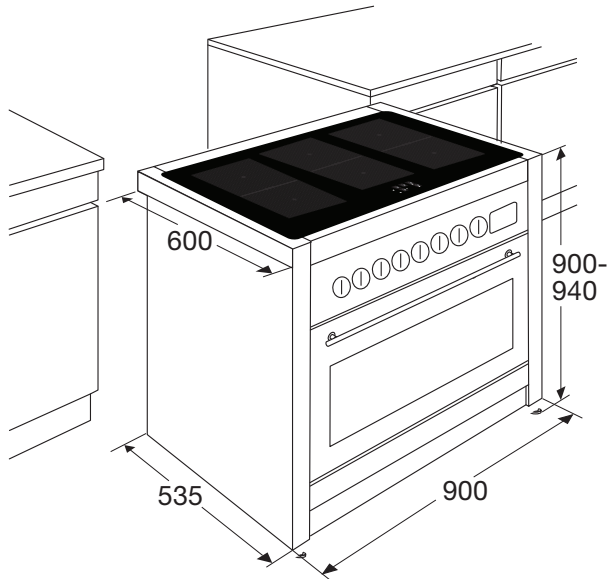
Wenn Sie den Ofen auf eine Erhöhung stellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er nicht abrutschen kann.



Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Abmessungen



Technische Daten

Auf dem Typenschild (Innenseite der Klappe des Herdes) stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Anschluss	230-240 V~ - 50/60 Hz
Leistung	10.8 kW
Abmessungen (mm)	
Width	900
Height	890-940
Depth	600 / 1000 mit geöffnete Tür

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modell		IF960RVS / IF960MAT
Herdtyp		Elektrisch
Masse	Kg	68
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		95,5
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	1,11
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		87
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

Energiespartipps für den Backofen

- Garen Sie Mahlzeiten, falls möglich, gleichzeitig.
- Halten Sie die Vorheizzeit kurz.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

TECHNISCHE DATEN

Modell	IF960RVS / IF960MAT		
Kochfeldtyp	Induktion		
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	159,5/186,4	186,4/188	188/159,5
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	177,96		

Energiespartipps für das Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Deckel.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer geeigneten Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Minimieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald die Flüssigkeit kocht.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind auf verantwortliche und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.



Lorsque vous contactez le service clients,
munissez-vous des références complètes de l'appareil.
Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Vous trouverez les coordonnées du service clients sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.



809369

Pelgrim