

GEBRUIKSAANWIJZING

Pelgrim

TBF 915
TBF 925
TBF 935





Fig. 1



Fig. 2

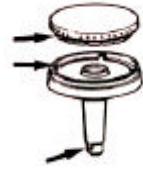


Fig. 3

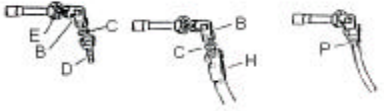


Fig. 4



Fig. 5

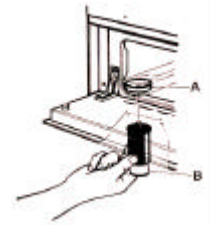


Fig. 6



Fig. 7

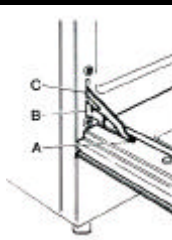


Fig. 8

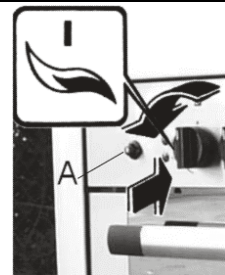


Fig. 9

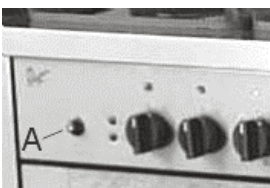


Fig. 10

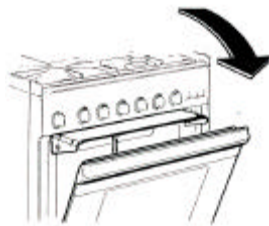


Fig. 11

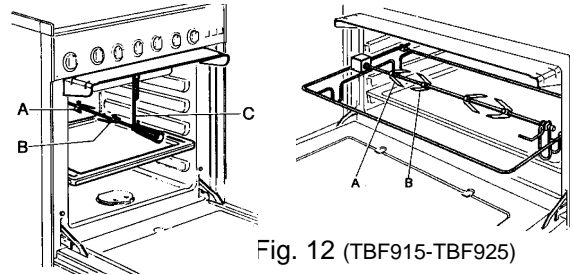


Fig. 12 (TBF915-TBF925)



Fig. 13

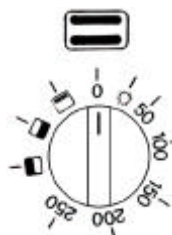


Fig. 14



Fig. 15

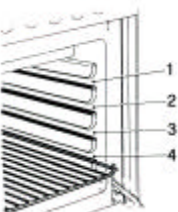


Fig. 16

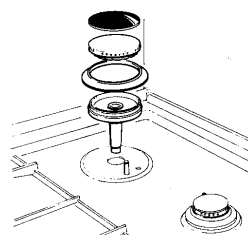


Fig. 17

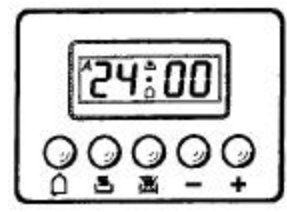


Fig. 18

Informatie betreffende de veiligheid

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**Pag. 5**

- Technische specificaties
- Installatie
- Onderhoud

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER**Pag. 6**

- Ontsteking en werking van de gasbranders en -oven
- Ontsteking en werking van de elektrische kookplaten en ovens
- Aanwijzingen voor het koken
- Schoonmaken

De in deze gebruiksaanwijzing opgenomen aanwijzingen bevatten belangrijke informatie met betrekking tot de veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat en moeten daarom aandachtig worden doorgelezen. Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, dat wil zeggen het koken van voedsel binnen de huishoudelijke kring. Ieder ander gebruik dient als oneigenlijk en dus onverantwoordelijk te worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade als gevolg van een oneigenlijk, verkeerd en onredelijk gebruik.



Het apparaat uitdoen als een defect is geconstateerd en/of het slecht functioneert. De gaskraan sluiten, de elektrische aansluiting onderbreken en niet proberen zelf te repareren. Voor de eventuele reparaties het erkende servicepunt raadplegen en originele vervangingsonderdelen gebruiken. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld als de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing niet zijn opgevolgd. De fabrikant behoudt zich het recht voor om de technische en functionele karakteristieken van de producten te wijzigen onder handhaving van de functionaliteit en veiligheid ervan.

INFORMATIE BETREFFENDE DE VEILIGHEID**NL**









De installatie dient altijd door gekwalificeerd personeel te worden uitgevoerd.

- a) **GLAS VAN DE OVENDEUR**
Tijdens het koken kinderen uit de buurt van het glas van de oven verwijderd houden. Het glas kan bij aanrakingen brandwonden veroorzaken.
- b) **GRILL**
Tijdens het gebruik van de grill moet de oven deur altijd geopend blijven en moet de bescherming van de bedieningsknoppen zijn geïnstalleerd (fig. 1)
- c) **GLAZEN DEKSEL**
De deksel van het fornuis moet tijdens het gebruik van de oven of de branders altijd zijn geopend. De deksel nooit sluiten als de branders of oven worden gebruikt of nog warm zijn; altijd wachten tot ze zijn afgekoeld (fig.2)
- d) **EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN**
De lege oven gedurende tenminste 30 minuten laten branden om mogelijke vetresten, dampen of kleine vuildeeltjes, afkomstig van het productieproces, te verwijderen.
- e) **HOOFDKRAAN VAN HET GAS**
Het wordt aanbevolen om altijd, zodra het koken is voltooid, de hoofdkraan van het gasnet te sluiten. Regelmatig de kwaliteit van de flexibele gasbuis voor de aansluiting op het gasnet controleren.
- f) **PLAATSING VAN DE VLAMVERDELER**
Op de vlamverdelers bevinden zich een aantal inkepingen ter referentie; erop letten de vlamverdelers op de juiste wijze te plaatsen om beschadigingen van de brander te voorkomen (fig. 3).
- g) **VLAMVERDELERDEKSELS**
Dienen ter decoratie. Het gebruik ervan op de brandende branders zal de werking van het apparaat niet beïnvloeden.
- h) **WARMHOUDRUIMTE**
Geen brandbare materialen in de ruimte onder de oven plaatsen.

VERWARMINGSELEMENTEN

NL

TYPE OVEN	Met the thermostaat BOVEN en ONDER ELEMENT W	BOVEN ELEMENT W	ONDER ELEMENT W	GRILL ELEMENT W
TBF 915 TBF 925	2450	950	1500	2000

TYPE OVEN	0								
TBF 935	uit	15 W	45 W	1815 W	2245 W	1415 W	2115 W	2145 W	1145 W

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

TECHNISCHE SPECIFICATIES
INSTALLATIE
ONDERHOUD

NL

BRANDER	GAS	DRUK (mbar)	DIAMETER SPUITSTUK 1/100 mm	GASVERBRUIK *	VERMOGEN KW		DIAMETER PAN (cm)
					NOMINAAL	VERMINDERD	
SUDDER- BRANDER	vloeibaar gas G30 G31	28-30 37	50	73 gr/h	1	0.3	12 6 met reductieroster
	natuurlijk gas aardgas G20/G25 G25	20/25 25	70 126	95 dm ³ /h 111			
	Stadgas G110 G120	8 8	126 120	227 dm ³ /h			
NORMAL- BRANDER	vloeibaar gas G30 G31	28-30 37	60	124 gr/h	1.7	0.32	12
	natuurlijk gas aardgas G20/G25 G25	20/25 25	95 100	162 dm ³ /h 168			
	Stadgas G110 G120	8 8	155 150	385 dm ³ /h			
SNEL- BRANDER	vloeibaar gas G30 G31	28-30 37	75	182 gr/h	2.5	0.73	14
	natuurlijk gas aardgas G20/G25 G25	20/25 25	110 115	238 dm ³ /h 277 dm ³ /h			
	Stadgas G110 G120	8 8	210 201	567			
ULTRASNELL- BRANDER	vloeibaar gas G30 G31	28-30 37	92	262 gr/h	3.6	1.3	16
	natuurlijk gas aardgas G20/G25 G25	20/25 25	135 141	343 dm ³ /h 399			
	Stadgas G110 G120	8 8	290 260	816 dm ³ /h			
DUBBELE KROON <small>**em vlamverderdelera G110-G120</small>	vloeibaar gas G30 G31	28-30 37	100	320 gr/h	4.4	1.5	18
	natuurlijk gas aardgas G20/G25 G25	20/25 25	150 160	419 dm ³ /h 487			
	Stadgas G110 G120	8 8	330 310	998 dm ³ /h			

* Gas op 15°C met atmosferische druk 1013,25 mbar

** Wanneer met gastypen G110 en G120 gevoed word is het gebruik van de specifieke G110-G120 gemerkte vlamvedelers vereist

INSTALLATIE

NL

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende normen.

Alle handelingen met betrekking tot de installatie en de regeling mogen uitsluitend door bevoegd personeel worden uitgevoerd.

Ventilatie tijdens de werking van het apparaat te waarborgen. In het bijzonder de aanvoer van de voor een correcte verbranding noodzakelijke lucht mag niet minder dan 2 m³/uur.

Een stopcontact in een makkelijk toegankelijke positie, moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een multipolaire interruptieschakelaar worden geplaatst met een minimale opening van de contacten van 3 mm en in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen.

- De aansluiting van het apparaat op het stopcontact onderbreken.
- De bevestigingsschroeven aan de achterzijde van het fornuis.

BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

NL

ELEKTRISCHE ONTSTEKING:

De bijbehorende knop indrukken en linksom draaien en in de maximale stand zetten. Op de ontstekingsknop drukken (bij sommige modellen is de ontstekingsknop in de knoppen ingebouwd) (Fig.9).

**LET OP:**

Als de brander niet binnen 15 seconden gaat branden, tenminste 1 minuut wachten alvorens het opnieuw te proberen.

Als het ontsteken is gelukt de intensiteit van de vlam regelen en erop letten dat de knop in een stand wordt gezet tussen het maximum en minimum en nooit tussen het maximum en de nulstand.





MECHANISCHE TIMER:

De timer wordt met behulp van de bijbehorende knop geactiveerd door deze eerst volledig tot aan het eind van de slag rechtsom en vervolgens linksom tot op het gewenste aantal minuten terug te draaien. De tijd wordt uitgedrukt in minuten; een geluidssignaal zal erop wijzen dat het aantal minuten is verstreken (Fig. 13).

ELEKTRISCHE OVEN (TBF 915 – TBF 925)

NL

De elektrische oven wordt gestuurd door de keuzeschakelaar in combinatie met de oventhermostaat. Als de bijbehorende knop rechtsom wordt gedraaid vindt men achtereenvolgend de volgende functies:

-  ontsteken ovenverlichting;
- (0...250) numerieke indicatie van de in de oven bereikbare temperaturen; (bij deze door de thermostaat gecontroleerde functie wordt de oven door twee elementen verwarmd: één onderen één boven);
-  inschakeling van alleen het element boven;
-  inschakeling van alleen het element onder;
-  inschakeling van het grillelement (fig. 14).

Het afwisselend aan- en uitgaan van het controlelampje van de thermostaat verwijst naar het verloop van de thermostaatcyclus.

GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJ:

Het draaispij wordt in werking gesteld met behulp van de bijbehorende interruptieschakelaar (fig. 15).

Dankzij de verschillende door een keuzeschakelaar bestuurde en door een thermostaat geregelde weerstanden biedt deze oven verschillende kookoplossingen:

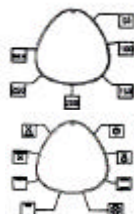
- CONVENTIONEEL (traditioneel)
- HETELUCHT
- INFRAROODGRILL

THERMOSTAAT

voor het kiezen gebruikstemperatuur.

FUNCTIEKEUZEKNOP

voor het kiezen van de bakwijze
FUNCTIES VAN DE KEUZEKNOP

**OVENVERLICHTING**

De verlichting van de oven en het algemene controlelampje zullen aangaan en blijven branden tijdens de volledige werkingsduur van de oven.

**ONTDOOIEN**

Bij deze functie zal de ventilator in werking treden maar zal er geen warmte worden verspreid. Op deze wijze wordt het ontdooien van het voedsel vergemakkelijkt en de gewoonlijk noodzakelijke tijd met ongeveer 1/3 vermindert.

**CONVENTIONELE-OVEN**

(traditionele kookwijze)

De warmte komt van boven en van beneden.

De oven moet worden voorverwarmd alvorens het voedsel er kan worden ingestopt.

De statische werking optimaliseert het koken van:

- gebak (droog en dun)
- pizza's
- brood

Karakteristieken van de statische kookwijze:

- de warmte afkomstig van boven en beneden;
- het koken kan op één niveau worden uitgevoerd;
- een geringe onttrekking van het vocht.



HETELUCHT

De ronde weerstand en de ventilator treden in werking en de warmte wordt op gelijkmatige wijze over alle gebruikte niveaus verspreid.

Het is mogelijk om verschillende soorten voedsel op verschillende niveaus te verwarmen waarbij uiteraard met de verschillende kooktijden rekening moet worden gehouden.

De oven moet worden voorverwarmd alvorens de gerechten erin te stoppen.

De werking met ventilator zal het bakken optimaliseren van:

- gebak (zacht-van grote diktes);
- grote hoeveelheden voedsel;
- het gelijktijdig verwarmen van meerdere gerechten.

Karakteristieken van hetelucht:

- de warmte is afkomstig uit alle richtingen;
- het bakken is mogelijk op meerdere niveaus;
- een hoge onttrekking van het vocht;
- de mogelijkheid om met of zonder verwarming te ontdooien.



CENTRALE GRILL

Deze kookwijze wordt gebruikt voor kleine hoeveelheden voedsel (laag energieverbruik).



DUBBELE GRILL

wordt gebruikt voor het grillen van voedsel met een groot oppervlak.



DUBBELE GRILL MET VENTILATOR

De werking van de ventilator in combinatie met de krachtige werking van de twee grillelementen is bijzonder geschikt voor het koken van voedsel van grote omvang.



ONDERELEMEN MET VENTILATOR

De van onderen afkomstige warmte wordt gelijkmatig in de oven verspreid en maakt het langzame en delicate koken mogelijk.



LET OP! ALLE KOOKWIJZEN, MET UITZONDERING VAN DIE MET DE GRILL, MOETEN MET EEN GESLOTEN OVENDEUR WORDEN UITGEVOERD.



LET OP KOOKWIJZEN MET GRILL OF DUBBELE GRILL MET VENTILATOR MOETEN MET DE THERMOSTAAT OP 250° C WORDEN UITGEVOERD.

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GAS- EN ELEKTRISCHE OVENS

- Alvorens met het bakken te beginnen, controleren of er zich in de oven uitsluitend en alleen de onbetwist noodzakelijk accessoires bevinden.
- Alvorens het voedsel in de oven te plaatsen, de voorverwarmtijd van circa 15 mm. in acht nemen en de thermostaatknop op de voor het koken geschikte temperatuur zetten.
- Om van optimale resultaten verzekerd te zijn, het openen van de oven tot het absoluut noodzakelijke minimum beperken.
- Als met de grill het rooster wordt gebruikt, moet de ovenschaal voor het opvangen van het druipvet altijd één niveau lager worden geplaatst (fig. 16).

ELEKTRISCHE OVEN

NL

TYPE KEUKEN

ENKELE OVEN

E TBF915-925 H TBF935

			TEMPERATUUR	TIJD
	Te gebruiken niveau			
GEBAK				
Zandtaartdeeg	3	2 (2/4)	180/200	30/40
Taart van geklopt deeg	2		190/210	30/40
Zandtaart met jam	2		190/210	30/40
Krentencake	3	2 (2/4)	180/200	30/40
VIS				
Filet of plakken	2	2 (1/3)	160/180	20/30
Geroosterd	2	2 (1/3)	180/200	25/35
In aluminiumfolie	2	2 (1/3)	190/210	25/35
VLEES				
Kalfsvlees	3	2 (2/4)	180/200	60/70
Varkesvlees	3	2 (2/4)	180/200	60/70

Kip	3	2 (2/4)	190/210	80/90
Kalkoen	3	2 (2/4)	190/210	80/90
Rundvlees	3	3 (2/4)	200/220	70/80
Lamsvlees	3	2 (2/4)	200/220	80/90
BROOD en PIZZA				
Pizza	3	2 (2/4)	190/210	20/30
Focaccia-brood	3	2 (2/4)	180/200	20/30
Brood	3	3 (2/4)	210/230	30/40
SOUFFLÉS				
Groentensoufflé's	2	2 (1/3)	170/190	30/40
Lasagne's	2	2 (1/3)	180/200	30/40

NOTA BENE:

De aangegeven waarden dienen uitsluitend ter indicatie.

Varieer baktijden op basis van ervaring, eetgewoonten en persoonlijke voorkeur.

De vermelde tijdsduren en temperaturen zijn op gemiddelde hoeveelheden voedsel afgestemd: 0,8/1,5 kg.

Kookwijzen met gebruik van ventilatorfuncties behoeven gemiddeld lagere temperaturen en kortere tijdsduren.

Bij het meervoudig koken op verschillende niveaus (uitsluitend voor multifunctieovens) moeten de gerechten altijd in het midden van het rooster worden geplaatst.



ELEKTRISCHE OVEN



HETELUCHTOVEN

SCHOONMAKEN

NL



Let op! voor alle werkzaamheden met betrekking tot het schoonmaken of het onderhoud moet het apparaat altijd van het elektriciteitsnet worden ontkoppeld.

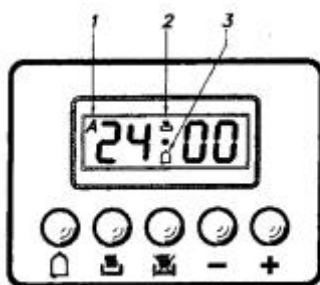
Het regelmatig schoonmaken van de branders en de ovenruimte is noodzakelijk om vetophopingen te voorkomen die in de loop van de tijd tot de vorming van dampen, onprettige luchtjes en het slechte functioneren zullen leiden.

Bij schoonmaakwerkzaamheden die het verwijderen of demonteren van delen van het apparaat noodzakelijk maken ervoor opletten dat alle genoemde delen weer op de juiste wijze worden teruggeplaatst.

Geen staalwol, schuurmiddelen in poedervorm of schuursponzen gebruiken.

Geen producten die zuren of chloor bevatten gebruiken. Als er geen specifieke commerciële producten beschikbaar zijn kan lauw water met zeep worden gebruikt. Alle gewassen onderdelen zullen voor het gebruik zorgvuldig moeten worden afgespoeld en afgedroogd (fig. 17).

WERKING VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKIEZER IN MINIUITVOERING



- Timer
- Baktijd met automatische werking
- Einde van de baktijd
- Achteruit in de nummering van alle programma's
- Vooruit in de nummering van alle programma's
- Automatische programmakiezer
- Duur en handbediende stand
- Controle van de minuten

INSTELLINGEN

Nadat u op een functietoets gedrukt heeft kunt u met de toetsen +/- de gewenste tijd instellen. U kunt dit sneller regelen door de gewenste toets ingedrukt te houden. Door de functietoets even in te drukken en weer los te laten wordt de gekozen functie op het display weergegeven en blijft de functie 5 seconden op het display staan; tijdens deze tijd kunt u de instelling (met één hand) verrichten. Vijf seconden nadat u de functietoets losgelaten heeft of nadat u de instelling verricht heeft gaat het display weer op de tijd (klok) staan. Het ingestelde programma start meteen. Het kiezen van het programma wordt vergezeld van een geluidssignaal.

INSTELLING VAN DE TIJD (KLOK)

Kies de klokfunctie door de toetsen Duur en Einde van de baktijd gelijktijdig in te drukken, stel de klok met de toetsen +/- in. Alle programma's die ingesteld zijn worden gewist en het relais is uit.

HANDBEDIENDE WERKING

Druk de toetsen plus en min gelijktijdig in (het symbool auto wordt gewist), waarna het symbool van een pan oplicht. Alle programma's die ingesteld zijn worden gewist.

HALFAUTOMATISCHE WERKING EN DUUR VAN DE BAKTIJD

Druk de toets Duur van de baktijd in en stel de duur met de toetsen +/- in. Daarna wordt het symbool van een pan weergegeven. De relaisuitgang wordt ingeschakeld. Als de klok op het tijdstip van het einde van de baktijd staat zijn het relais en het symbool van de pan uit. Het geluidssignaal wordt afgegeven en het symbool A knippert.

HALFAUTOMATISCHE WERKING EN TIJDSTIP VAN HET EINDE VAN DE BAKTIJD

Druk de toets Tijdstip van het einde van de baktijd in en stel het gewenste tijdstip met de toetsen +/- in. Het symbool **A** en het symbool van de pan lichten op. De relaisuitgang wordt ingeschakeld. Als de klok op het tijdstip van het einde van de baktijd staat zijn het relais en het symbool van de pan uit. Het geluidssignaal wordt afgegeven en het symbool **A** knippert.

VOLAUTOMATISCHE WERKING

Druk de toets Duur van de baktijd in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in. Het symbool **A** wordt weergegeven. Het relais gaat aan en het symbool van de pan wordt weergegeven. Kies de functie Tijdstip van het einde van de baktijd, waarna het minimum tijdstip dat ingesteld kan worden weergegeven wordt. Stel met de toetsen +/- het gewenste tijdstip in. Het relais en het symbool van de pan zijn uit. Het symbool van de pan wordt opnieuw weergegeven als het tijdstip van de klok op de berekende aantijd staat. Nadat het automatische programma ingesteld is knippert het symbool **A**. Het geluidssignaal wordt afgegeven en het symbool van de pan en het relais zijn uit.

CONTROLE VAN DE MINUTEN

Druk de toets Controle van de minuten in en stel de gewenste tijd met de toetsen +/- in. Terwijl de ingestelde tijd loopt is het symbool van de bel aan. Als de ingestelde tijd voorbij is gaat het geluidssignaal af.

GELUIDSSIGNAAL

Het geluidssignaal blijft 7 minuten ingeschakeld vanaf het moment waarop de controlecyclus van de minuten of het bakprogramma beëindigd is. Door op een willekeurige functietoets te drukken houdt het signaal op.

START VAN HET PROGRAMMA EN CONTROLE

Een ingesteld programma wordt uitgevoerd als ook de gewenste tijd ingesteld is. De overige timers kunnen op elk gewenst moment gecontroleerd worden door de betreffende functie te kiezen.

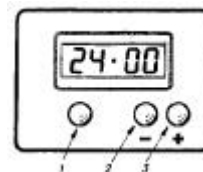
INSTELFOUW

De instelling is niet juist als het tijdstip van het klok tussen het tijdstip van het begin van de baktijd en het tijdstip van het einde van de baktijd staat. De fout wordt aangegeven met een geluidssignaal en het knipperen van het symbool Auto. De onjuiste instelling kan gecorrigeerd worden door het tijdstip van het begin van de baktijd of het tijdstip van het einde van de baktijd opnieuw in te stellen.

ANNULEREN VAN EEN PROGRAMMA

Een programma kan geannuleerd worden door de handbediende werking te kiezen. Een ingesteld programma wordt aan het einde ervan automatisch geannuleerd.

- toets 1: voor het instellen van de JUISTE TIJD
toets 2: voor het veranderen van de toon van het geluidssignaal van de werking (-)
toets 3: voor het updaten van de juiste tijd
voor het instellen van de timer
voor het uitschakelen van het geluidssignaal
werking (-)



UPDATEN VAN DE JUISTE TIJD

Druk **TOETS 1** in en laat deze los. Druk **TOETS 3** in voor de oplopende nummering (+); druk eventueel **TOETS 2** in voor de aflopende nummering (-). Nadat u de juiste tijd ingesteld heeft moet u 10 seconden wachten zodat de handeling in het geheugen opgeslagen wordt.

PROGRAMMERING VAN DE TIMER

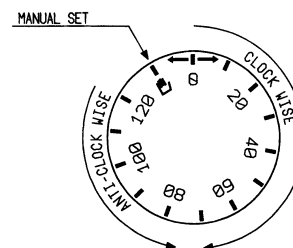
Druk **TOETS 3** in voor de oplopende nummering (+); druk eventueel **TOETS 2** in voor de aflopende nummering (-). De tijd kan ingesteld worden van een minimum van 10 seconden tot een maximum van 99 minuten. Na ongeveer 5 seconden zal de aftelling beginnen en weergegeven worden na afloop waarvan het geluidssignaal afgaat.

ONDERBREKING VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Druk **TOETS 3** in.

TIMER EINDE VAN DE BAKTIJD

[MANUAL SET]
HANDMATIGE INSTELLING
[CLOCK WISE]
MET DE KLOK MEE
[ANTI-CLOCK WISE]
TEGEN DE KLOK IN



BEDIENINGSAANWIJZINGEN

HANDMATIGE FUNCTIES: TIMER WORDT NIET INGESCHAKELD
DRAAI DE TIMER TEGEN DE KLOK IN VANUIT DE "0" STAND OP HET SYMBOOL MET DE HAND.
U KUNT DE OVEN VOORVERWARMEN EN ALLE ANDERE FUNCTIES UITVOEREN DOOR DE FUNCTIEKIEZER EN DE THERMOSTAATKNOP IN TE STELLEN.

INSTELLING VAN HET EINDE VAN DE BAKTIJD: INSCHAKELING VAN DE TIMER

A) DRAAI DE TIMER MET DE KLOK MEE HELEMAAL OP 120 MINUTEN (OM HET MECHANISME OP TE WINDEN).

B) DRAAI DE TIMER DAARNA TEGEN DE KLOK IN OP DE GEWENSTE TIJD.

VOORBEELD: ALS U IETS 60 MINUTEN LANG OP 200°C MOET BAKKEN MET GEFORCEERDE VENTILATORWERKING (OF EEN ANDERE GEWENSTE FUNCTIE)

- A) TIMER**
1) WIND DE TIMER HELEMAAL OP DOOR HEM MET DE KLOK MEE TE DRAAIEN
2) DRAAI DE TIMER TEGEN DE KLOK IN OP 60.
B) ZET DE THERMOSTAATKNOP OP 200°C.
C) DRAAI DE FUNCTIEKIEZER OP DE STAND GEFORCEERDE VENTILATORWERKING (OF EEN ANDERE GEWENSTE FUNCTIE).

DE OVEN ZAL GEDURENDE 60 MINUTEN LANG WERKEN.
AAN HET EINDE VAN DEZE TIJD ZAL ER EEN KORT GELUIDSSIGNAAL AFGEGEVEN WORDEN EN ZAL DE OVEN OPHOUDEN MET WERKEN.