



NF960RVS

NF960MAT

Notice d'utilisation
Cuisinière

Bedienungsanleitung
Herd

Pelgrim

FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 31
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 31

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Description	5
Bandeau de commande	6

Avant la première utilisation

Utilisation du four / Conseils pour la cuisson	7
Utilisation de la table de cuisson à gaz	9

Commande du four

Réglage de l'horloge	10
Commande du four	10
Fonctions du four	11
Commande du four avec l'horloge numérique	12
Programmation de la durée de cuisson	12
Programmation de l'heure de fin de la cuisson	13
Programmation d'une cuisson automatique	14
Arrêt du four avant la fin du programme du four	16
Minuterie de cuisson	16
Réglage du signal sonore	17
La fonction de nettoyage	17

Commande de la table de cuisson à gaz

Allumage et réglage	18
---------------------	----

La cuisson tout confort

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz / Brûleur pour wok	19
--	----

Entretien

Nettoyage du four	20
Retrait et nettoyage des gradins	22
Remplacer l'ampoule du four	23
Nettoyage de la table de cuisson à gaz	23

Pannes

Tableau des pannes	25
--------------------	----

Installation

Généralités	27
Raccordement au gaz / Branchement électrique	28
Mise en place	29
Dimensions / Spécifications techniques	30

Aspects environnementaux

Élimination de l'emballage et de l'appareil	31
---	----

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.

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.

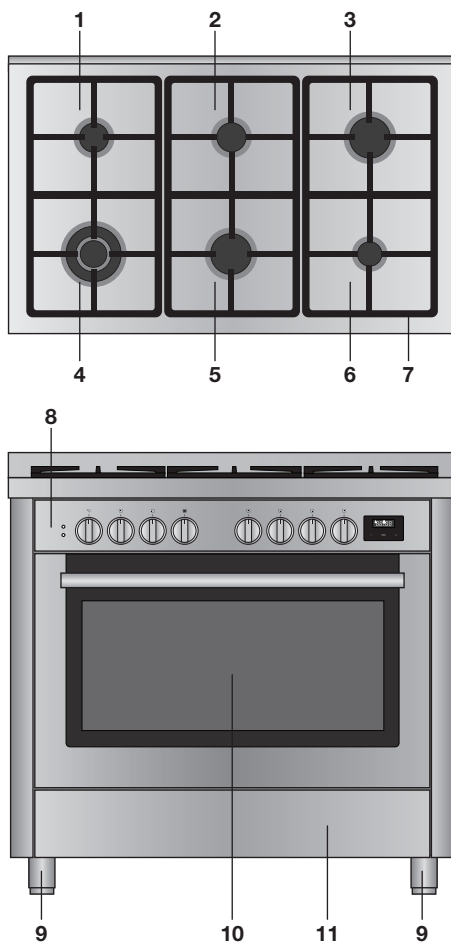


Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

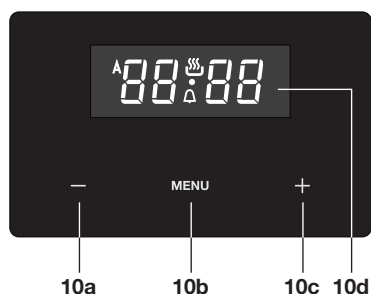
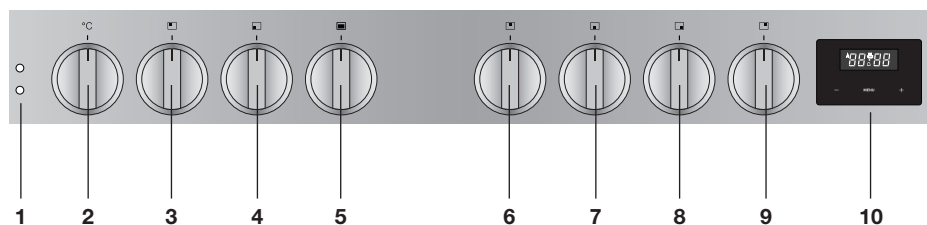
VOTRE CUISINIÈRE

Description



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Brûleur normal arrière gauche | 7. Support de casserole |
| 2. Brûleur normal arrière central | 8. Bandeau de commande |
| 3. Brûleur rapide arrière droit | 9. Les pieds réglables |
| 4. Brûleur pour wok avant gauche | 10. Le four |
| 5. Brûleur rapide avant central | 11. L'espace de rangement |
| 6. Brûleur mijoteur avant droit | |

Bandeau de commande



1. Les voyants du four et le thermostat du four
2. Le bouton de température
3. Le bouton de commande du brûleur normal arrière gauche
4. Le bouton de commande du brûleur wok avant gauche
5. Le bouton de fonction
6. Le bouton de commande du brûleur normal arrière central
7. Le bouton de commande du brûleur rapide avant central
8. Le bouton de commande du brûleur mijoteur avant droit
9. Le bouton de commande du brûleur rapide arrière droit
10. L'horloge numérique
- 10a. La touche -
- 10b. La touche « Menu »
- 10c. La touche +
- 10d. L'écran

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.
- Préchauffez le four uniquement si la recette ou le tableau du manuel le prescrit.

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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

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.

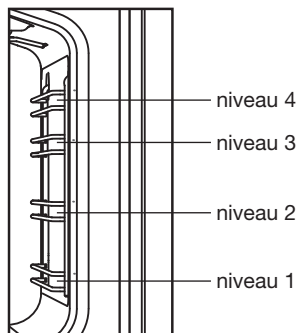
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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 de la table de cuisson à gaz

- Contrôlez régulièrement que les capuchons et bagues des brûleurs soient bien en place sur les couronnes ; une position incorrecte peut causer des problèmes d'allumage ou de combustion, ou endommager les capuchons.
- Le support de casserole est fortement échauffé par le brûleur et au bout d'un certain temps, ceci peut griller l'émail sur la pointe du support. Ceci est inévitable et n'est pas couvert par la garantie.

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.

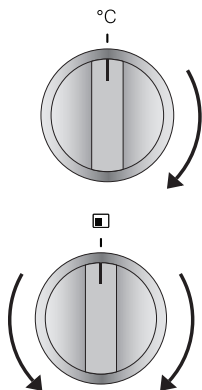
Le symbole « A » disparaît et un symbole de cuisson apparaît au-dessus du point.

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. Tournebroche Utilisez le maxi gril avec tournebroche pour rôtir de gros morceaux de viande. Grâce à la rotation, la cuisson de la viande est régulière.
	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.

« Durée » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec « 0.00 ».

4. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
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.





- 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.



- Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
- Mettez les boutons de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.
- 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



- 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.



- Maintenez la touche « Menu » enfoncée.
Une horloge clignotante apparaît sur l'affichage et l'heure indique 0.00.
- 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.



- Réglez l'heure de fin de cuisson voulue, au moyen de la touche +.
- 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. « Durée » apparaît également sur l'affichage, en alternance avec « 0.00 ».

COMMANDE DU FOUR



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 -.
3. 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.
4. Le décompte démarre automatiquement.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et l'horloge recommence à clignoter.
5. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
6. 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.

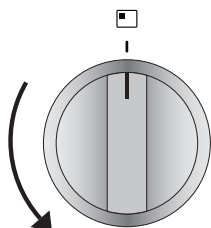


Attention !

- 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.

COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ

Allumage et réglage



- Position 0
- ✱ Position maximum
avec allumage à étincelle
- | Position minimum
- Indicateur spatial

Chaque bouton est accompagné du symbole indiquant la position du brûleur qu'il commande. Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

Allumage à étincelle

Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche jusqu'au maximum.

Le brûleur s'allume.

- Vous devez maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes à cause du dispositif de sécurité d'inflammation.

Dispositif de sécurité d'inflammation

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'inflammation. Celui-ci coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint durant la cuisson.

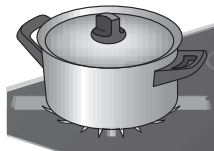
Lorsque le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :

- le capuchon du brûleur est bien en place ;
- le brûleur est propre et sec.

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz



Incorrect



Correct

Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Le fait que les flammes dépassent sur les flancs de la casserole signifie que vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer. N'utilisez pas de casseroles dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.



- Le brûleur pour wok et le brûleur surpuissant conviennent pour la poêle à frire, le wok, la friteuse et pour les très grandes quantités.
- Le brûleur mijoteur convient pour les sauces et pour la cuisson à petit feu. Allumé au maximum, ce brûleur suffit pour la cuisson normale.
- Mettez un couvercle sur vos casseroles. Vous économiserez ainsi jusqu'à 50 % d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond bien plat, propre et sec. Le fond plat d'une casserole assure sa stabilité et la propreté du fond permet un transfert optimal de la chaleur.

Brûleur pour wok

Le brûleur pour wok permet des préparations à très hautes températures. Attention aux points suivants :

- Les ingrédients doivent être préparés à l'avance, en lamelles, tranches ou dés.
- Dans votre wok ou votre poêle, vous devez utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide). Une petite quantité suffit. Le beurre et la margarine ne supportent pas les températures si élevées.
- Les ingrédients les plus longs à cuire passent à la poêle en premier, pour qu'en fin de cuisson tous les ingrédients soient cuits à point en même temps.

Attention

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.

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.

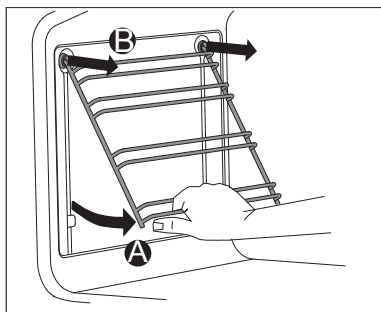
Revêtement émaillé spécial

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 four.
- Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), changez l'ampoule et revissez le couvercle en verre.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

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

- Le nettoyage régulier, immédiatement après l'usage, évite que les projections d'aliments ne s'incrustent sur la surface et se transforment en taches tenaces. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. N'utilisez pas trop d'eau, celle-ci qui risque de s'infiltrer dans les brûleurs ou les ouvertures de ventilation.
- Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement la plaque creuse de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Manipulez-les avec précaution. Les bougies s'abîment relativement facilement. La bougie d'allumage ne fonctionne correctement que si tout est bien sec. Si la bougie d'allumage est très sale, vous pouvez la nettoyer avec une brosse fine.
- Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson.
- Suivez les encoches d'assemblage pour remonter les brûleurs. Respectez les encoches de la bougie d'allumage et du thermocouple. Assurez-vous que les composants des brûleurs sont bien à plat.

Nettoyage des supports de casseroles

Ne nettoyez jamais les supports de casseroles au lave-vaisselle. L'émail des supports de casseroles supporte le lave-vaisselle, mais la fixation des pieds en caoutchouc n'y résiste pas. De plus, le lave-vaisselle peut décolorer légèrement les supports de casseroles. Si les supports de casseroles perdent leurs pieds en caoutchouc, ils peuvent abîmer le fond de la table de cuisson.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs et fond de la table de cuisson)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide. N'utilisez jamais de poudres à récurer, de tampons à récurer, d'ustensiles acérés ni de détergents agressifs.

Nettoyage des composants des brûleurs

Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs au lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants ! Nettoyez de préférence les composants des brûleurs (y compris celui des brûleurs surpuissants) avec un chiffon doux et un détergent doux. En cas de taches tenaces, enlevez les composants des brûleurs et laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais de poudres à récurer, de tampons à récurer, d'ustensiles acérés ni de détergents agressifs.

Tableau des pannes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site 'www.Pelgrim.nl'.

Pannes de la table de cuisson	Cause possible	Solution
Odeur de gaz aux environs de l'appareil.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la fiche dans la prise.
	Fusible défectueux/ disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie sale/mouillée	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/ mouillés.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur.
	Le réservoir de gaz est vide.	Renouvelez la bouteille ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
	Le bouton n'est pas suffisamment enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond en passant de la position maximum à la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut durer plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.

PANNES

Pannes de la table de cuisson	Cause possible	Solution
Le brûleur ne brûle pas régulièrement.	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/mouillés	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Le bouton n'est pas enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé pendant au moins 10 secondes.

Pannes du four	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	C'est possible que l'horloge numérique est programmée.	Annulez la programmation ; voyez « Arrêt du four avant la fin du programme ».
Le four ne chauffe pas.	La température n'est pas programmée.	Réglez la température voulue au moyen du bouton de température (voyez « Commande du four »).
Le four ne fonctionne pas/ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée (bien).	Fermez la porte du four.

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.



Attention !

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.

Raccordement au gaz

- Nous recommandons de raccorder la table de cuisson à une conduite de gaz fixe. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement prévu à cet usage est également autorisé.
- Derrière un four, l'utilisation d'une conduite entièrement métallique est obligatoire.



Attention !

- Le flexible de sécurité ne doit pas faire de coude ni toucher aucun élément mobile du mobilier de cuisine.
- Dans tous les cas, le robinet auquel est raccordé l'appareil doit être placé dans un endroit bien accessible.
- La plaquette signalétique indique le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil est calibré.



Avant de mettre l'appareil en service, vous devez contrôler l'étanchéité des raccords à l'eau savonneuse !

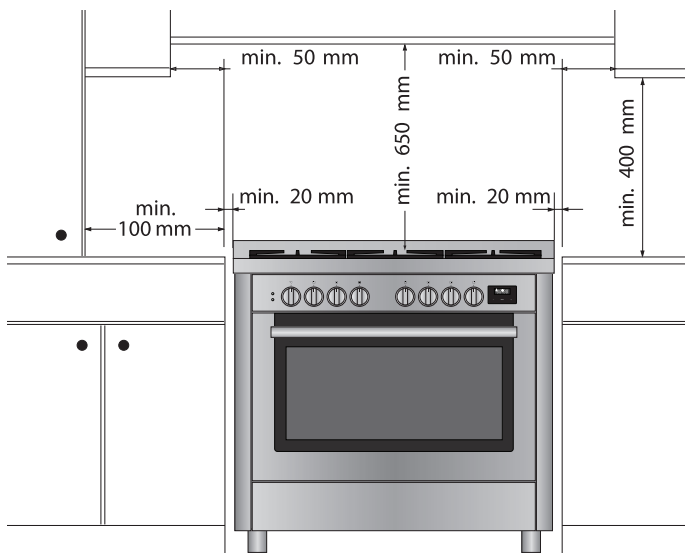
Branchement électrique

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.



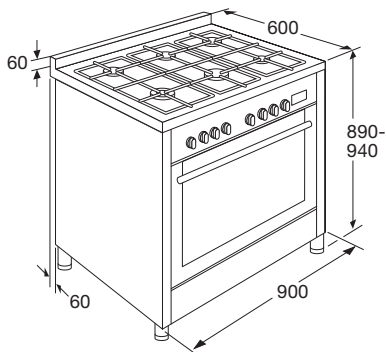
- Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.
- Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne puisse pas en tomber.



Attention !

Après l'installation de l'appareil, contrôlez que les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être régulière et stable à son maximum, et ne doit pas s'éteindre au minimum.

Dimensions



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.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Alimentation	230-240 V~ - 50/60 Hz
Puissance	3352 W
Dimensions (mm)	
Largeur	900
Hauteur	890-940
Profondeur	600 / 1000 avec la porte ouverte

Spécifications techniques de gaz

Brûleur	Gaz	Pression de fonctionnement mbar
Normal (1,75 kW)	G25/G25.3	25
Rapide (3 kW)	G25/G25.3	25
Mijoteur (1 kW)	G25/G25.3	25
Wok (3,8 kW)	G25/G25.3	25

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions en vigueur.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et réglementations européennes ainsi qu'aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verwendung des Ofens / Tipps zum Backen und Braten	7
Verwendung des Gaskochfelds	9

Bedienung des Ofens

Einstellen der Uhr	10
Bedienung des Ofens	10
Ofenfunktionen	11
Bedienung des Ofens mithilfe der digitalen Uhr	12
Die Backdauer programmieren	12
Ende der Backdauer programmieren	13
Programmierung des automatischen Backvorgangs	14
Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens	16
Eieruhr	16
Das akustische Signal einstellen	17
Reinigungsfunktion	17

Bedienung des Gaskochfelds

Zünden und Einstellen	18
-----------------------	----

Bequem Kochen

Die optimale Benutzung der Kochmulde / Wokbrenner	19
---	----

Wartung

Reinigen des Ofens	20
Einschubschienen entfernen und reinigen	22
Austausch der Backofenlampe	23
Reinigung des Gaskochfelds	23

Störungen

Störungstabelle	25
-----------------	----

Installation

Allgemein	27
Gasanschluss / Elektroanschluss	28
Aufstellung	29
Abmessungen / Technische Daten	30

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	31
--------------------------------	----

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.

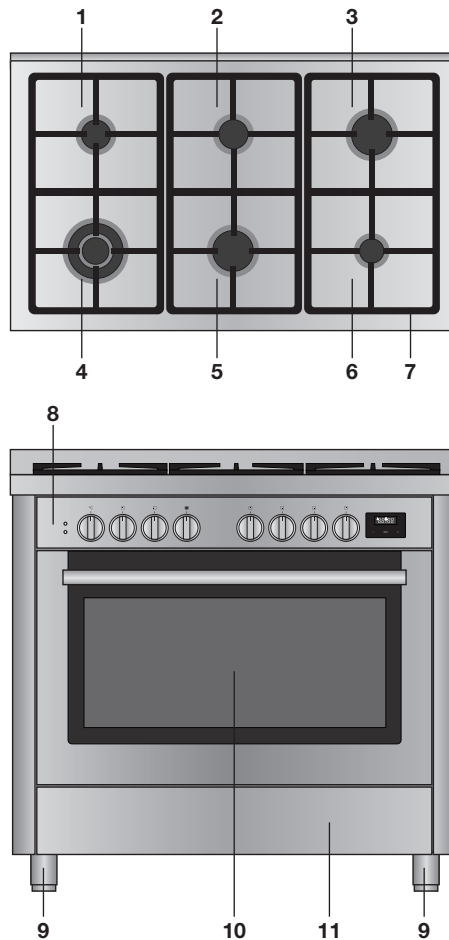
In dieser Anleitung wird beschrieben, wie Sie den Herd optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts behilflich sein können.



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

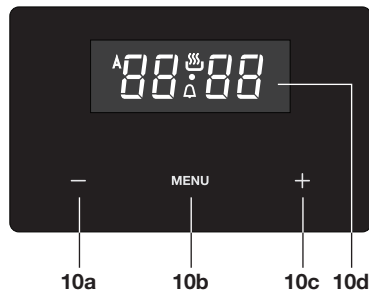
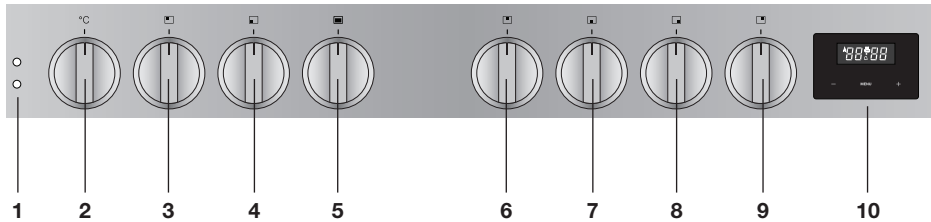
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Beschreibung



- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Normalbrenner links hinten | 7. Topfrost |
| 2. Normalbrenner Mitte hinten | 8. Bedienleiste |
| 3. Starkbrenner rechts hinten | 9. Stellfüße |
| 4. Wokbrenner links vorne | 10. Ofen |
| 5. Starkbrenner Mitte vorne | 11. Platz zum aufheben |
| 6. Schmorbrenner rechts vorne | |

Bedienleiste



1. Die Kontrollleuchten des Ofens und des Thermostats
2. Temperaturschalter Ofen
3. Bedienschalter Normalbrenner links hinten
4. Bedienschalter Wokbrenner links vorne
5. Funktionsschalter Ofen
6. Bedienschalter Normalbrenner Mitte hinten
7. Bedienschalter Starkbrenner Mitte vorne
8. Bedienschalter Schmorbrenner rechts vorne
9. Bedienschalter Starkbrenner 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.
- Wärmen Sie den Ofen nur dann vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist.

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).

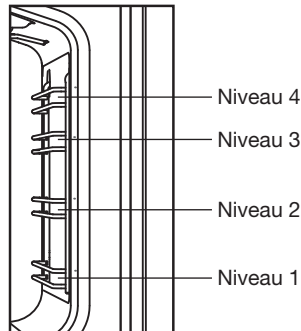
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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 Gaskochfelds

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerkappen und die Brennerringe genau auf den Brennerkelchen liegen; falsche Positionierung kann zu schlechter Zündung, ungünstiger Verbrennung oder Beschädigung der Kappen führen.
- Der Topfträger wird durch den Kochbrenner sehr stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit die Emaille an der Trägerspitze einbrennen kann. Dies ist nicht zu verhindern und fällt daher nicht unter die Garantie.

Einstellen der Uhr



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken die Symbole „A“ und „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.

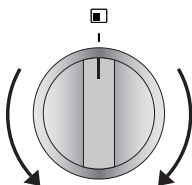
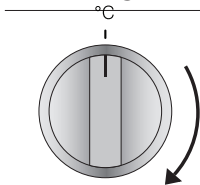
Das Symbol „A“ verschwindet und das Garsymbol erscheint oberhalb des Punkts.

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. Drehspieß Verwenden Sie den Maxi-Grill mit dem Drehspieß, um große Fleischstücke zu rösten. Durch das Drehen des Fleisches wird es gleichmäßig gar.
	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.
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 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.*
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 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 Uhrensymbol 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 Uhrensymbol 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 Uhrensymbol, und die Zeit steht auf 0.00.
2. Drücken Sie unmittelbar danach ein- oder zweimal auf die Taste „Menü“.
Das Uhrensymbol 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.
3. 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.
4. Die Zeit wird nun automatisch heruntergezählt.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Uhrensymbol blinkt wieder.
5. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
6. 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.

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:

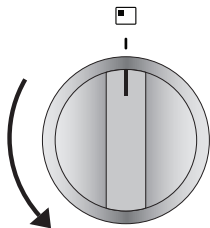
1. Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.
2. Geben Sie maximal 300 ml Wasser auf das Backblech.
3. Wählen Sie die „Reinigungsfunktion“ mithilfe des Funktionsschalters aus.
4. Stellen Sie eine Zeitdauer von 60 Minuten ein.
 - Die Speisereste auf der Emaille des Ofens werden weich, und Sie können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

Zünden und Einstellen



- 0 0-Stufe
- ✱ Vollstufe mit
- Funkzündung
- | Kleinstufe
- Zonensymbol

Ein Symbol bei der Bedienschalte zeigt an, welcher Brenner bedient wird. Jeder Brenner kann stufenlos zwischen der höchsten und niedrigsten Stufe eingestellt werden.

Zünden mit Funkzündung

Drücken Sie den Bedienschalter ein und drehen Sie ihn linksherum zur höchsten Einstellung.

Der Brenner zündet.

- Der Bedienschalter muss in Verbindung mit dem Flammschutz ungefähr 10 Sekunden eingedrückt gehalten werden.

Flammschutz

Das Gaskochfeld ist mit einem Flammschutz ausgerüstet. Dieser sorgt dafür, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme während des Kochvorgangs erlischt.

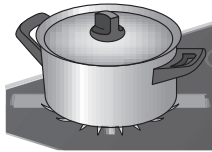
Wenn der Brenner nicht zündet, kontrollieren Sie, ob:

- die Brennerkappe gut auf dem Brenner liegt.
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.

Die optimale Benutzung der Kochmulde



Schlecht



Gut

Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Außerdem können dann die Handgriffe heiß werden. Verwenden Sie keine Töpfe mit Bodendurchmesser unter 12 cm. Diese stehen nicht stabil.



- (Rühr)backen, große Mengen garkochen und frittieren können Sie am besten auf dem Stark- oder Wokbrenner.
- Verwenden Sie den Sparbrenner zum Zubereiten von Saucen, Weiterkochen und Garkochen von Gerichten. Auf Vollstufe ist dieser Brenner groß genug zum Garkochen.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel auf dem Topf. Dadurch sparen Sie bis zu 50 % Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil, und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Hitze besser auf das Gericht.

Wokbrenner

Mit dem Wokbrenner können Sie Gerichte bei sehr hoher Temperatur zubereiten. Hierbei ist es wichtig, dass Sie:

- die Zutaten vor dem Zugeben in Streifen oder Stücke schneiden.
- beim Rührbacken Öl von guter Qualität verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Erdnussöl verwenden. Ein klein wenig ist bereits genug. Butter und Margarine verbrennen durch die große Hitze.
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit zuerst in die Pfanne legen, sodass am Ende der Zubereitungszeit alle Zutaten zugleich (al dente) gar sind.

Achtung

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.

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.



Achtung: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scharfe metallene Schaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Diese können Kratzer in der Oberfläche verursachen, durch die das Glas zerspringen kann.

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.

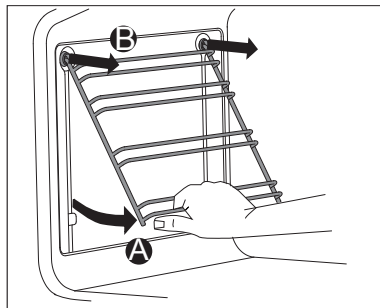
Spezielle Emaillebeschichtung

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 E 14, 230 V / 25 W Ofen.
- Drehen Sie die Glaskappe los (gegen den Uhrzeigersinn), wechseln Sie die Ofenlampe aus, und drehen Sie die Glaskappe wieder fest.

Reinigung des Gaskochfelds

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

- Regelmäßige Pflege sofort nach Gebrauch verhindert, dass übergekochte Lebensmittel lange Zeit einwirken können und hartnäckige, mühsam zu entfernende Flecken verursacht. Verwenden Sie hierzu ein schonendes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nicht zu viel Flüssigkeit, da diese in die Brenner- oder Lüftungsöffnungen eindringen kann.
- Reinigen Sie zuerst die Bedienschalter, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale während der Reinigung erneut schmutzig wird.
- Reinigen Sie die Zündkerzen vorzugsweise mit einem Tuch. Seien Sie hierbei besonders vorsichtig. Die Zündkerze kann sonst beschädigt werden. Die Zündkerze funktioniert nur in trockener Umgebung gut. Bei schwerer Verschmutzung können Sie die Zündkerze mit einer feinen Bürste reinigen.
- Platzieren Sie die Topfträger nach rechts unten, ohne sie über die Auffangschale zu schieben.
- Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Gleitzapfen ineinander. Achten Sie hierbei auf die Aussparungen für die Zündkerze und das Thermoelement. Sorgen Sie dafür, dass die Brennerteile flach liegen.

Reinigung der Topfträger

Reinigen Sie die Topfträger nicht im Spülwasser. Die Emaille auf den Topfträgern ist für eine Reinigung im Spülwasser geeignet, die Verbindung mit den Gummifüßen jedoch nicht. Außerdem kann bei einer Reinigung in

Spülwasser eine leichte Verfärbung der Topfträger auftreten. Bei Verlust der Gummifüße beschädigt der Topfträger die Auffangschale.

Hartnäckige Flecken auf Emaille (Topfträger, Brennerkappen und Auffangschale)

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel entfernen. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Reinigung abmontierbarer Brennerteile

Brennerteile dürfen nicht in Spülwasser gereinigt werden. Die Teile können durch das Spülwasser angegriffen werden! Die abmontierbaren Brennerteile (auch die des Wok) werden am besten mit einem schonenden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch gereinigt. Bei hartnäckigen Flecken können Sie die Brennerteile entfernen und sie in einer Lauge einweichen. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website 'www.Pelgrim.nl'.

Störung am Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Es riecht nach Gas in der Umgebung des Geräts	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Hauptgashahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Neue Sicherung montieren oder Sicherung wieder einschalten.
	Zündkerze verschmutzt/ feucht.	Zündkerze reinigen/trocknen.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Die Brennerteile mit den Zentrierzapfen ineinandersetzen.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Brennerteile reinigen/ trocknen. Darauf achten, dass die Abflusslöcher offen sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie Ihren Gaslieferanten.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gassorte verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Bedienschalter nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienschalter tief genug zwischen Voll- und Kleinstand gedrückt. Bei Erstverwendung kann dies länger dauern wegen Gaszufuhr.

STÖRUNGEN

Störung am Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Die Brennerteile mit den Zentrierzapfen ineinandersetzen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Brennerteile reinigen/trocknen. Darauf achten, dass die Abflusslöcher offen sind.
	Falsche Gassorte verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Bedienschalter nicht lange genug eingedrückt.	Halten Sie den Bedienschalter mindestens 10 Sekunden eingedrückt.

Störung am Ofen	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet nicht ein.	Möglicherweise ist die digitale Uhr programmiert; im Display wird dann ein „A“ angezeigt.	Annullieren Sie die Programmierung; siehe „Zwischenzeitliches Ausschalten des Ofens“.
Der Ofen wird nicht warm.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie mit der Temperaturschalter die Temperatur ein (siehe „Bedienung des Ofens“).
Der Ofen schaltet nicht ein/wird nicht warm.	Die Ofentür ist nicht gut geschlossen.	Schliessen Sie die Ofentür.

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.



Achtung!

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.

Gasanschluss

- Wir raten dazu, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Anschluss über eine speziell dafür bestimmte Sicherheitsschlange ist ebenfalls erlaubt.
- Hinter einem Ofen muss eine vollständig metallene Schlange verwendet werden.



Achtung!

- Eine Sicherheitsschlange darf nicht geknickt werden und nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Kontakt kommen.
- In allen Fällen muss bei dem Gerät ein Anschlusshahn an einer bequem zugänglichen Stelle platziert werden.
- Die Gassorte und das Land, für das das Gerät ausgelegt ist, stehen auf dem Typenschild.



Bevor Sie das gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichte kontrollieren!

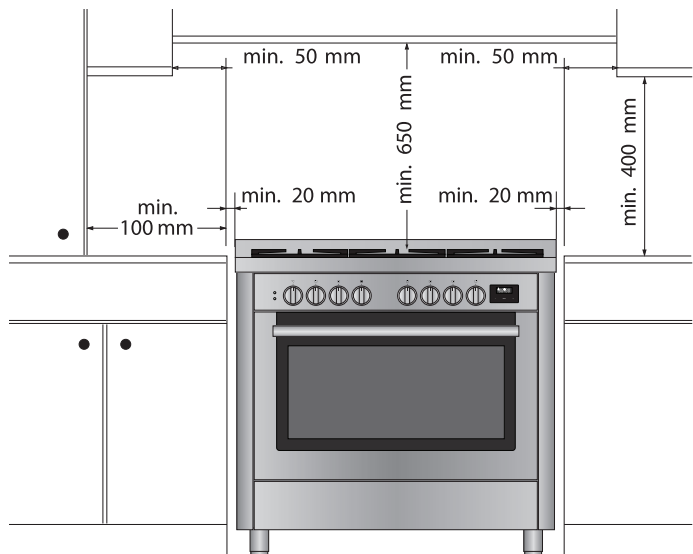
Elektroanschluss

230-240 V~ - 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.



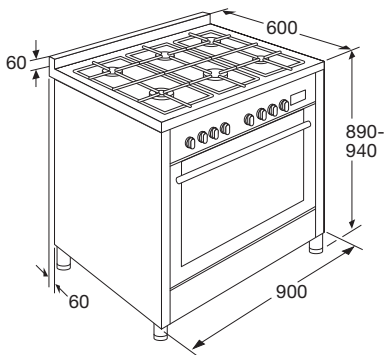
- Mit den Stellfüßen lässt sich die Höhe des Ofens verstellen.
- Wenn Sie den Ofen auf eine Erhöhung stellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er nicht abrutschen kann.



Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren. Das Flammenbild muss auf der Vollstufe regelmäßig und stabil sein, und auf der kleinsten Stufe dürfen die Brenner nicht ausgehen.

Abmessungen



Technische Daten

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

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Anschluss	230-240 V~ - 50/60 Hz
Leistung	3352 W
Abmessungen (mm)	
Width	900
Height	890-940
Depth	600/1000 mit geöffnete Tür

Gastechnische Daten

Brenner	Gas	Betriebsdruck mbar
Normal (1,75 kW)	G25/G25.3	25
Stark (3 kW)	G25/G25.3	25
Spar (1 kW)	G25/G25.3	25
Wok (3,8 kW)	G25/G25.3	25

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 Müllimers 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.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Vous trouverez les coordonnées du service clients sur la carte de garantie.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.



574812

Pelgrim