



PF8165WIT

PF8265WIT

PF8265RVS

PFW8265WIT

PFW8265RVS

Mode d'emploi

Cuisinière

Bedienungsanleitung

Herd

Pelgrim

FR Manuel

FR 3 – FR 27

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 27

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Information importante - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description du four	6
Accessoires	6
Description de la plaque de cuisson au gaz	7
Couvercle attrayant	8

Première utilisation

Première utilisation	9
Utilisation du four	9

Utilisation

Tableau des fonctions du four	11
Utilisation de la plaque de cuisson au gaz	12

Fonctionnement

Utilisation du four	13
Minuteur	13
Sélection de fonctions complémentaires	14
Utilisation de la plaque de cuisson	16

Nettoyage

Remarque	18
Généralités	18
Nettoyage du four	19
Enlever et nettoyer les gradins	19
Retirer la porte du four	20
Retirer la fenêtre du four	20
La fonction Aqua Clean	21
Remplacement de la lampe du four	21

Résolution des problèmes

Généralités	23
Plaque de cuisson au gaz	23
Four	24

Installation

Généralités	25
Raccordement de gaz	25
Raccordement électrique	26
Installation	26

Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	27
---	----

Introduction

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière. Ce produit est conçu pour offrir un confort d'utilisation optimal. Le four possède une large gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Veuillez lire ce manuel afin de bien savoir comment profiter au mieux de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

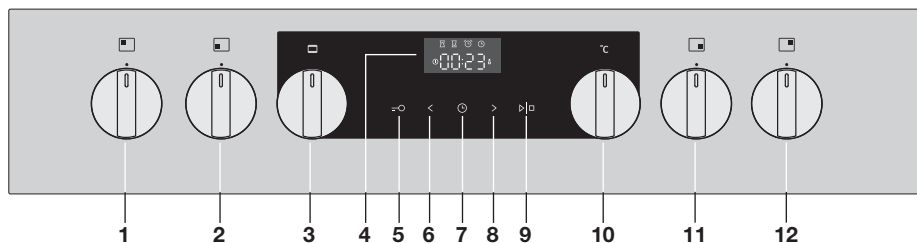


Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

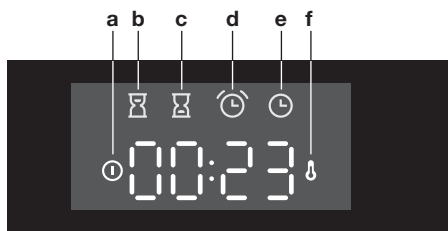
VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



1. Bouton de commande arrière gauche du brûleur
2. Bouton de commande avant gauche du brûleur
3. Bouton de fonction du four
4. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)

- a. fonctionnement du four
- b. symbole de la durée de cuisson
- c. symbole de l'heure de fin
- d. symbole de la minuterie
- e. symbole de l'horloge
- f. symbole du chauffage/de la température



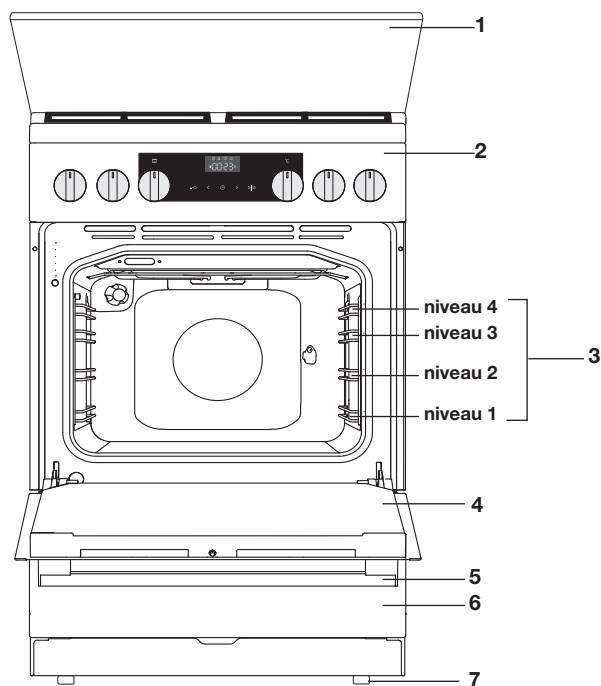
5. Sécurité enfants
6. Moins
7. Touche du minuteur
8. Plus
9. Démarrage/arrêt
10. Bouton de thermostat
11. Bouton de commande avant droit du brûleur
12. Bouton de commande arrière droit du brûleur



Pour une réactivité tactile optimale, touchez les boutons avec le plat du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez un bouton pendant l'utilisation du four, un bref signal retentit.

VOTRE CUISINIÈRE

Description du four



1. Couvercle décoratif
2. Panneau de commande
3. Niveaux de la grille
4. Porte du four
5. Poignée
6. tiroir de rangement/porte rabattable (selon le modèle)
7. Pieds de nivellement

Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5).
Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole.
Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.

VOTRE CUISINIÈRE

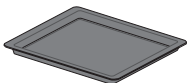
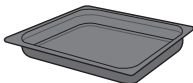
- Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
- Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures réglées ou à la fonction de four choisie.



Les accessoires ne sont pas tous adaptés/disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèchefrite en émail ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille du four ; principalement utilisée pour les grillades. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille du four. • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.
	Lèchefrite profonde en émail ; utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Peut également être employée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !



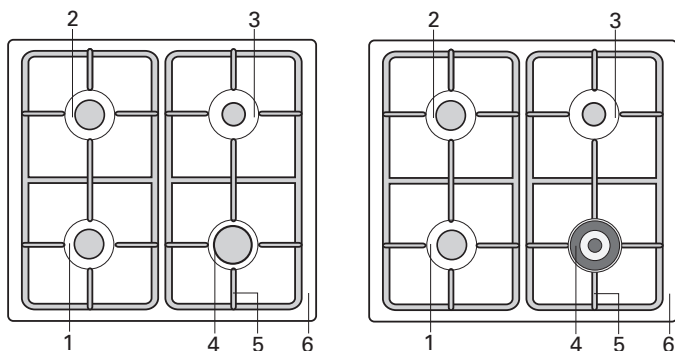
Consultez les directives de cuisson dans ce mode d'emploi pour sélectionner l'accessoire approprié à vos plats.

Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Certains fours sont équipés d'un « système de porte Soft-close » (dépend du modèle). Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

VOTRE CUISINIÈRE

Description de la plaque de cuisson au gaz



1. brûleur standard
2. brûleur standard
3. brûleur mijoteur
4. brûleur rapide ou brûleur pour wok (dépend du modèle)
5. supports de casserole
6. plateau ramasse-gouttes

Couvercle décoratif



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque les brûleurs sont allumés. Avant de lever le couvercle décoratif, assurez-vous toujours qu'il est sec.
- La chaleur pourrait casser le couvercle décoratif. Assurez-vous que tous les brûleurs / toutes les zones de cuisson sont éteints et refroidis avant de fermer le couvercle décoratif.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, de l'humidité pourrait entrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle décoratif comme surface de cuisson.

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation

Régler l'heure actuelle

Quand vous branchez l'appareil au secteur pour la première fois, l'affichage s'allume. Après trois secondes, le symbole de l'horloge s'allume et « 12:00 » clignotera sur l'affichage.

1. Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler l'heure actuelle.
Vous pouvez régler plus vite les valeurs de l'affichage en appuyant un peu plus longtemps sur les touches.
2. Validez le réglage en pressant sur « démarrage/ arrêt ».
3. Si vous ne pressez rien du tout, les paramètres seront enregistrés automatiquement après trois secondes.



Vous pouvez toujours régler l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la « touche du minuteur ». Le symbole de l'horloge s'allume et le voyant du minuteur clignotera sur l'affichage. Réglez alors l'heure actuelle en utilisant la touche « moins ou plus ». Validez les réglages en appuyant sur la « touche du minuteur ».

Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur sa position la plus élevée pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole) (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'ôter toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez le four à l'eau tiède.
- Ne préchauffez le four que si cela est demandé par la recette.

Économies d'énergie lors de l'utilisation du four

- Ouvrez la porte du four aussi peu souvent que possible.
- Préparez des plats nécessitant la même température de cuisson (par ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) sur la même grille, ou l'un sur l'autre en utilisant la fonction air chaud ventilé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Préparez plusieurs plats l'un après l'autre, par exemple un plat au four après un gâteau. Souvent, le temps de préparation du deuxième plat durera 10 minutes de moins, comme le four est encore chaud.
- Étant donné que le four est isolé, la chaleur résiduelle de celui-ci continuera à cuire les plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, à l'exception des plats dont la durée de cuisson est de moins de 30 minutes ou sauf indication de la recette.
- Enlevez tout ce qui se trouve dans le four et ce dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat cuisiné.

PREMIÈRE UTILISATION

Plats allant au four

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

Ne couvrez pas le fond du four

- Par exemple, couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium ou y placer un moule à pâtisserie peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Il est possible d'éviter des écoulements sur le fond du four en pliant une feuille d'aluminium en forme de contenant et en plaçant celui-ci sur la grille sous la préparation ou en étalant du papier sulfurisé sous celle-ci.

Maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour garder chaud les plats déjà préparés. Pour ce faire, sélectionnez le réglage air chaud et une température de 75°C. Couvrez les plats que vous souhaitez garder chauds, afin d'éviter qu'ils ne s'assèchent.

Rôtir la viande

- Il est préférable d'utiliser de gros morceaux de viande, de plus d'1 kg. La viande obtiendra une croûte de forme régulière, sera croustillante, pratiquement sans perte de poids.
- Quinze minutes avant, assaisonnez la viande de sel et d'épices. Pour 500 g de viande à rôtir, utilisez 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou un mélange des deux).

Durées de cuisson

- Pour les morceaux plats et fins, 5 minutes environ de cuisson en moins sont nécessaires par rapport à des morceaux épais ou roulés. Pour la cuisson de gros morceaux de viande, faites cuire 15 à 20 minutes de plus par 500 g supplémentaires.
Placez la viande dans une rôtissoire et aspergez-la de beurre chaud ou de graisse. Placez la viande dans une rôtissoire, le côté le plus gras vers le haut. Badigeonnez le côté non gras de la viande toutes les 15 minutes. Le côté avec plus de gras de la viande doit être badigeonné toutes les 30 minutes.
- Si la sauce est trop foncée, ajoutez une cuillère d'eau de temps en temps pendant le rôtissage.
- Couvrez la viande sans trop serrer d'une feuille de papier aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de servir.

Les glissières du four

- Sur les parois du four se trouvent des glissières permettant de placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour un niveau correct, consultez un guide de la pâtisserie ou lisez les instructions de l'emballage des aliments.

UTILISATION

Tableau des fonctions du four

Selon le modèle, votre appareil propose une large gamme de fonctions du four. Consultez le tableau pour sélectionner vos fonctions préférées. De même, consultez les instructions de préparation sur l'emballage du plat.

Fonctions du four (symboles sur le bouton de fonction du four)	
Symbole	Description
	Préchauffage rapide - Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée. - Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque le four a atteint la température souhaitée, cela signifie que le processus de réchauffement est terminé.
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole - Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs. - Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. - Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. - Un préchauffage est recommandé.
	Gril - Chauffage au moyen de la résistance de gril. - Ce mode peut être utilisé pour griller de plus petites quantités de sandwichs ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé. - Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 3. - Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	Grande surface de gril - Chauffage au moyen de l'élément supérieur et de l'élément du gril. - Ce mode peut être utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte du dessous ou devant être dorés. Utilisez juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage. - Placez la grille du four sur le niveau 4 et la lèchefrite sur le niveau 3. - Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	Gril + Ventilateur - Chauffage au moyen d'éléments supérieurs de chauffage. Le ventilateur distribue la chaleur. - Ce mode peut être utilisé pour griller la viande, le poisson et les légumes. - Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. - Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	Chauffage de la sole + de la voûte avec ventilateur - L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans tout le four. - Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. - Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. - Un préchauffage est recommandé.
	Air pulsé - Le ventilateur sur la paroi arrière distribue l'air chaud dans le four. - Vous pouvez cuire sur différents niveaux en même temps, ce qui permet d'économiser de l'énergie. - Le système de ventilateurs est excellent pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et des tartes aux pommes. - Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. - Un préchauffage est recommandé.

UTILISATION

	Air pulsé avec chaleur de sole • L'élément chauffant de la sole et le ventilateur d'air chaud se mettront en marche. • Vous pouvez l'utiliser pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée. • Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.
	Chaleur de sole avec ventilateur • Cette fonction est utilisée pour la cuisson de la pâte levée (mais levant lentement) et la préservation des fruits et des légumes. • Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.
	Réchauffement • Utilisez cette fonction pour votre vaisselle (assiettes, tasses) avant d'y mettre des aliments, pour garder les aliments chauds plus longtemps.
	Décongélation • Pour cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés. • Placez la lèchefrite ou la grille du four sur le niveau 3.
	Aqua clean • Seul le chauffage de sole émettra de la chaleur. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les restes alimentaires du four. Le programme dure 30 minutes.

Utilisation de la cuisinière au gaz

- Vérifiez régulièrement que les chapeaux de brûleur et les anneaux de brûleur sont correctement positionnés sur le brûleur. Un positionnement incorrect pourrait résulter en un mauvais allumage ou endommager les chapeaux. Au fil du temps, l'émail du point de soutien peut commencer à être brûlé, la chaleur du brûleur chauffant trop fort la grille support casserole. Ce phénomène est inévitable et n'est donc pas couvert par la garantie.
- Vérifiez toujours que les flammes restent sous la casserole. Si les flammes dépassent de la casserole, une grande quantité d'énergie sera perdue. De plus, les poignées peuvent chauffer excessivement.
- Si vous souhaitez faire revenir, sauter, chauffer une grande quantité d'aliments, il est préférable d'utiliser le brûleur semi-rapide, rapide ou le brûleur wok.
- Il est recommandé d'utiliser le brûleur mijoteur pour préparer des sauces, ou faire mijoter ou bouillir des aliments. À son niveau maximum, ce brûleur est assez grand pour cuire la nourriture. Utilisez les brûleurs normaux pour tous les autres plats.
- Cuisinez avec le couvercle sur la casserole. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 50 % d'énergie.
- Utilisez des casseroles à fond plat, propre et sec. Les casseroles à fond plat sont stables et un fond propre transfère la chaleur aux aliments plus efficacement.
- Le brûleur pour wok (dépend du modèle) permet de cuisiner à très haute température.

FONCTIONNEMENT

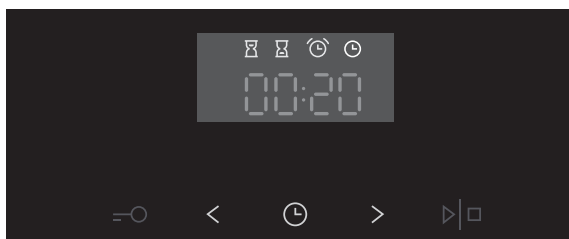
Fonctionnement du four

1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner une fonction.
Consultez le tableau au Chapitre « Tableau des fonctions du four » pour sélectionner la fonction préférée.
Consultez également les instructions de préparation sur l'emballage du produit.
2. Si vous le souhaitez, réglez une durée de cuisson en appuyant sur la « touche du minuteur » et utilisez la « touche plus ou moins » pour régler l'heure souhaitée.
Consultez le chapitre « Minuteur ».
3. Tournez le bouton de température pour régler la température du four (entre 50 et 270 °C).
Le témoin du thermostat du four s'allumera.



Le cas échéant, préchauffez tout d'abord le four avant d'y placer le plat.

Minuteur



Réglage du minuteur

- Appuyez deux fois sur la « touche du minuteur ».
Le symbole de l'horloge s'allume et le voyant du minuteur clignotera sur l'affichage.
- Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur la « touche du minuteur » pour confirmer.

Réglage de la « durée de cuisson »

Dans ce réglage, vous pouvez régler la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).

- Sélectionnez une fonction du four en utilisant le « bouton de fonction du four » et réglez la température.
- Appuyez sur la « touche du minuteur » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».
Le pictogramme de la « durée de cuisson » s'allume sur l'écran.
- Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler le temps de préparation.
- Appuyez sur la « touche du minuteur » pour sauvegarder le temps réglé.
- Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de cuisson.
Le temps de préparation écoulé apparaît sur l'écran d'affichage.

FONCTIONNEMENT

Réglage de « l'heure de fin »

Dans ce réglage, vous pouvez régler l'heure à laquelle le four devrait s'éteindre. Une durée de cuisson doit d'abord être réglée. Assurez-vous que l'horloge est précisément réglée à l'heure actuelle.

1. Appuyez deux fois sur la « touche du minuteur ».
Le pictogramme de « l'heure de fin » s'allume sur s'écran.
2. Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de cuisson.
4. Le four s'arrête à l'heure de fin réglée.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure de fin

1. Sélectionnez une fonction du four en utilisant le « bouton de fonction du four » et réglez la température.
2. Appuyez sur la « touche du minuteur » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».
Le pictogramme de la « durée de cuisson » s'allume sur s'écran.
3. Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la « touche du minuteur » pour sauvegarder le temps réglé.
5. Appuyez de nouveau deux fois sur la « touche de minuteur ».
Le pictogramme de « l'heure de fin » s'allume sur s'écran.
6. Appuyez sur la « touche plus ou moins » pour régler la durée de cuisson.
7. Appuyez sur la « Touche démarrage / arrêt » pour lancer le processus de cuisson.
Le four se met en route à l'heure réglée moins le temps de préparation.
Le temps de préparation écoulé apparaît alors sur l'écran d'affichage.

Fonction « Minuterie »

- La fonction « alarme du minuteur » peut s'utiliser indépendamment du four.
- La plus longue durée programmable est de 23 heures et 59 minutes.
- La dernière minute du temps écoulé s'affiche en secondes.



Toutes les fonctions minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur "0".
Si l'appareil a été inactif pendant quelques minutes, il passera en mode veille.
L'heure actuelle apparaît et la fonction minuterie sélectionnée s'allumera.

Sélection de fonctions complémentaires

Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes ; si c'est le cas, un signal sonore vous en informera.

FONCTIONNEMENT

Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

Vous pouvez activer la sécurité enfants en appuyant quelques secondes sur la « Touche sécurité enfants ».

- L'écran affiche alors « Loc » pendant 5 secondes. Cela indique que toutes les fonctions sont verrouillées.
- Appuyez à nouveau sur la touche pendant quelques secondes pour désactiver la sécurité enfants.



Si la sécurité enfants est activée sans que l'on utilise la fonction minuterie (seule l'heure est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après la programmation d'une fonction minuterie, le four fonctionnera ; toutefois, il ne sera pas possible de changer les réglages.

Si la sécurité enfants est activée, les fonctions four ou fonctions complémentaires ne peuvent pas être modifiées. Il est possible d'arrêter le processus de cuisson uniquement en tournant le « Bouton de fonction four » sur « 0 ».

La sécurité enfants reste active, même lorsque le four est éteint. La sécurité enfants doit être désactivée avant de pouvoir sélectionner un nouveau programme.

Lampe du four

La lampe du four s'allumera automatiquement si une fonction du four est sélectionnée et la touche « démarrage/arrêt » est pressée.

Signal sonore

Le volume du signal sonore peut se régler si aucune fonction minuterie n'est réglée (seule l'heure sera affichée).

- Pressez et maintenez enfoncée la « touche plus » pendant 5 secondes.
- « Plein » apparaît sur l'écran suivi par plusieurs traits entièrement éclairés.
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour sélectionner l'un des trois niveaux de volume (un, deux, ou trois traits) ou pas de son (Arrêt).
- Les paramètres seront enregistrés automatiquement après 3 secondes et l'heure sera affichée.

Diminution du contraste de l'écran

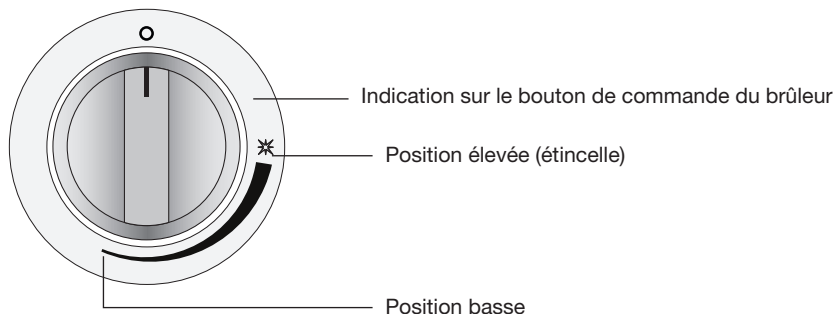
- Pressez et maintenez enfoncée la « touche plus » pendant 5 secondes.
- « Bri » apparaît sur l'écran suivi par plusieurs traits entièrement éclairés.
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour modifier le niveau d'allumage (un, deux, ou trois traits).
- Les paramètres seront enregistrés automatiquement après trois secondes.



À la suite d'une panne de courant, les paramètres de fonctions complémentaires ne resteront enregistrés que pendant quelques minutes. Ensuite, tous les paramètres, à l'exception du signal sonore et de la sécurité enfants, seront réinitialisés selon les réglages d'usine.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement de la plaque de cuisson



- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez vers la gauche, en position complète (en position étincelle).
Autour du brûleur apparaissent des étincelles qui s'enflamment.
- La flamme de gaz peut être légèrement réglée, d'éllevée à basse. Si, après plusieurs essais, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez pour vous assurer que le chapeau du brûleur est bien positionné.



Si les flammes sont accidentellement éteintes, tournez le bouton en position « off » (fermé), attendez 60 secondes et rallumez le brûleur, tel qu'indiqué.

Dispositif de contrôle de la flamme

- Le dispositif de contrôle de la flamme s'assure, pendant le processus de cuisson, que l'approvisionnement en gaz est fermé si la flamme s'éteint.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande, sur le réglage maximum, pendant environ 5 secondes.

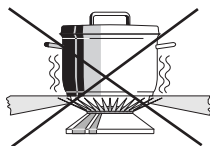
Le dispositif de contrôle de la flamme se mettra en marche.

Casseroles

Les tailles de casserole recommandées sont :

- Pour le brûleur rapide, au min. 22-26 cm ;
- Pour le brûleur semi-rapide, au min. 16-20 cm ;
- Pour le brûleur mijoteur, au min. 12-14 cm.

FONCTIONNEMENT



Mauvais :

Une grande quantité de chaleur est perdue sur les côtés de la casserole.



Bon :

La chaleur est uniformément distribuée sur la base de la casserole.



Laissez le couvercle de la casserole lorsque vous cuisinez et faites des économies d'énergie.

NETTOYAGE

Remarque !



Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de commencer les réparations. Débranchez de préférence l'appareil, désactivez les fusibles ou réglez le commutateur du compteur électrique sur zéro. Fermez le robinet de gaz de la ligne d'alimentation.



N'utilisez pas de jet à haute pression ni de machines à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Généralités

Face antérieure de l'unité

- Nettoyez la surface avec un produit de nettoyage liquide non abrasif et avec un chiffon doux. Appliquez le détergent sur le chiffon et nettoyez la saleté ; rincez ensuite avec de l'eau.
- N'appliquez pas le détergent directement sur la surface. N'utilisez pas de détergents décapants ou abrasifs, d'objets pointus, ou de la paille de fer, car ils pourraient rayer l'unité.

Panneaux avant en acier inoxydable

- Nettoyez la surface avec un détergent doux (solution savonneuse) et une éponge douce pour ne pas rayer la surface.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou de détergents à base de solvants. Si vous ne suivez pas ces instructions, le boîtier peut être endommagé.

Surfaces peintes et en plastique

- Nettoyez les boutons avec un chiffon doux et un détergent liquide approprié au nettoyage de surfaces lisses et peintes.
- Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement conçus pour ce type de surfaces. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

Parties en émail

- La partie intérieure du four, la lèchefrite et la grille sont entièrement émaillées. On peut les laver à l'eau savonneuse chaude.

Verre

- Nettoyez les parties en verre avec de l'eau savonneuse.

NETTOYAGE

Nettoyage du four

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Nettoyez l'intérieur du four.



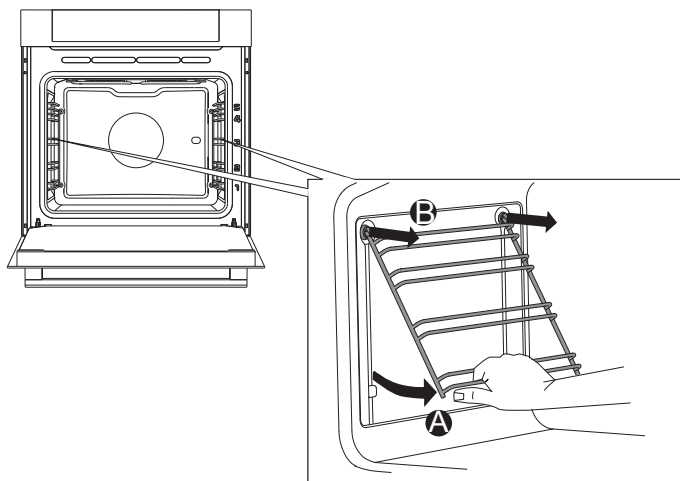
Important !

- ▷ Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les ouvertures de ventilation.
- ▷ N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- ▷ Vérifiez TOUJOURS que le joint de la porte est propre.
Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

Enlever et nettoyer les gradins.

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

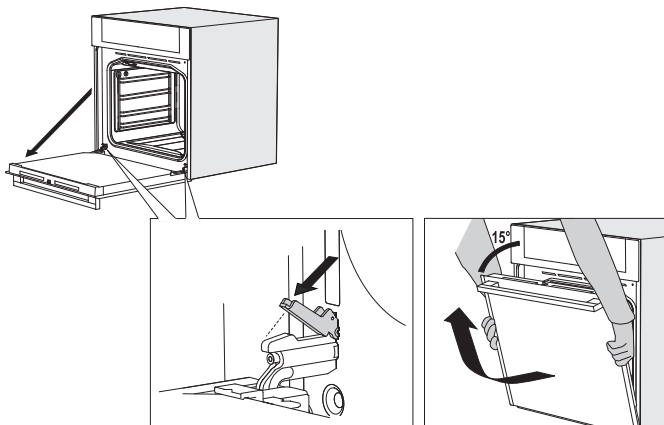
- Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four (B).



NETTOYAGE

Retirer la porte du four

1. Ouvrez d'abord entièrement la porte (aussi loin que possible).
2. Faites pivoter les arrêts de 90°.
3. Fermez à présent lentement la porte jusqu'à ce que les arrêts soient alignés avec les boîtiers des charnières. À l'angle de 15° (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte et tirez-la des boîtiers des charnières de l'appareil.



Pour remettre la porte en place, répétez ces étapes dans le sens inverse. Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien en place.



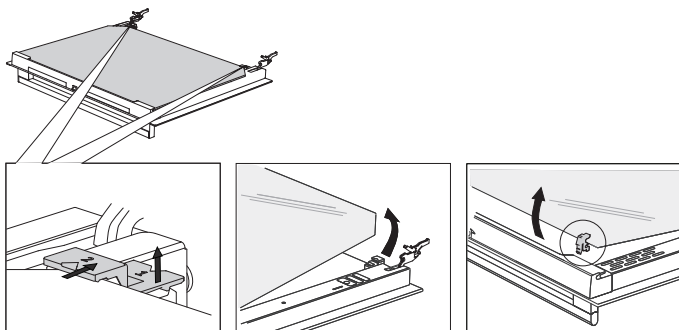
Assurez-vous que les loquets sont toujours bien dans les serrures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

Retirer la fenêtre du four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte pour cela. Retirez d'abord la porte du four (voir chapitre « Retirer la porte du four »).

1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (jusqu'à la marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (jusqu'à la marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Le troisième verre intérieur peut, en fonction du modèle, être enlevé en le soulevant délicatement avant de l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.

NETTOYAGE



Pour remplacer le panneau en verre, répétez ces étapes dans le sens inverse. Les marques (demi-cercle) dans la porte du four et le panneau de la vitre doivent se chevaucher.

La fonction Aqua Clean

Avec la fonction Aqua clean et un linge humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures sur les parois du four.

Utilisation de la fonction Aqua Clean

N'utilisez le programme de nettoyage que lorsque le four est froid. Si le four est chaud, il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse quand on utilise ce programme.

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez environ 0,6 litre d'eau au fond du four vide.
3. Tournez le « Bouton de fonction du four » sur « Aqua Clean ».
4. Réglez la température à 70°C et la durée à 30 minutes.
5. Au bout de 30 minutes, les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés. Il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

Remplacement de la lampe du four

L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie.



Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles.



La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce.

NETTOYAGE

Lampe murale arrière (selon le modèle)

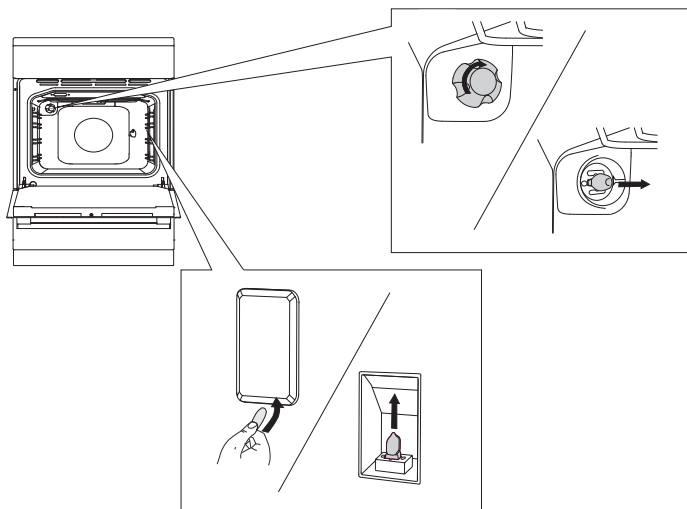
1. Tournez le couvercle vers la gauche pour l'enlever.

Enlevez la lampe. Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications.

Lampe murale de côté (selon le modèle)

1. Utilisez un tournevis à tête plate pour relâcher légèrement le couvercle de l'ampoule, et retirez-le.

Enlevez la lampe. Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications.



Note importante : la lampe peut être très chaude ! Utilisez une protection lorsque vous ôtez la lampe.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Tableau des défaillances

Un mauvais fonctionnement de votre cuisinière ne veut pas nécessairement dire que celle-ci est défectueuse. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même, en vérifiant les points indiqués dans le tableau ci-dessous.

Plaque de cuisson à gaz

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Une odeur de gaz est présente près de l'appareil.	Le raccordement au gaz de l'appareil présente une fuite.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur de gaz.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas introduite dans la prise. Fusible défectueux ou déconnecté dans l'armoire à fusibles.	Enfoncez bien la fiche dans la prise. Remplacez le fusible ou allumez le fusible dans la boîte à fusibles.
	La bougie d'allumage est sale/humide.	Nettoyez et séchez la bougie d'allumage.
	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des conducteurs de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Robinet d'arrivée de gaz principal fermé.	Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
	Problème au niveau des conduites de gaz principales.	Interrogez votre fournisseur de gaz.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé est approprié à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des conducteurs de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé est approprié à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
Le brûleur s'éteint après s'être allumé.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps et/ou assez profondément (pendant au moins 3 secondes).	Maintenez le bouton de commande complètement enfoncé pendant au moins 3 secondes entre des réglages élevés et bas. La première fois, cela peut prendre plus de temps en raison de l'alimentation en gaz.
	Le thermocouple est sale.	Nettoyez et séchez le thermocouple.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Four

- **Les aliments ne sont pas cuits**
 - ▷ Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur le bouton « démarrage ».
 - ▷ Refermez correctement la porte.
 - ▷ Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.
- **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**
 - ▷ Assurez-vous que la bonne durée de cuisson a été réglée.
 - ▷ Assurez-vous que la température a été réglée.
- **L'écran se réinitialisera à la suite d'une panne de courant**
 - ▷ Débranchez et rebranchez la prise.
 - ▷ Réglez à nouveau l'heure.
- **Il y a de la condensation à l'intérieur du four.**
 - ▷ C'est normal. Nettoyez le four après utilisation.
- **Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.**
 - ▷ C'est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelque temps après l'arrêt du four.
- **Un flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**
 - ▷ C'est normal.
- **La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**
 - ▷ C'est normal.
- **De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.**
 - ▷ C'est normal.
- **Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.**
 - ▷ C'est normal.
- **Entreposage et réparation de votre four**
 - ▷ Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
 - ▷ Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle Pelgrim.
- **Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :**
 - ▷ Le numéro du modèle et le numéro de série (figurent à l'intérieur de la porte du four)
 - ▷ Détails de la garantie
 - ▷ Une description claire du problème



Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

INSTALLATION

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil ! Le branchement au gaz et le branchement électrique doivent être conformes aux réglementations nationales et locales.



Attention ! Cet appareil doit être à tout moment mis à la terre.

Confiez uniquement les tâches d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie serait annulée.

Avant toute installation, tout entretien ou toute réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché du circuit électrique uniquement si :

- Le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint, le fusible du système électrique de l'habitation a été retiré, ou l'appareil a été débranché de la prise.

Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine Pelgrim. Seules les pièces garanties par Pelgrim sont conformes aux exigences de sécurité.

Afin d'éviter toute situation dangereuse résultant d'un câble de raccordement endommagé, celui-ci peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.

Branchement au gaz

- Nous recommandons que la cuisinière soit branchée au moyen de tuyaux fixes. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement prévu à cet usage est également autorisé.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.



Attention !

- ▷ Un tuyau de sécurité peut ne pas se plier et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine
- ▷ Dans tous les cas, le robinet de raccordement de l'appareil doit rester facilement accessible.
- ▷ Le type de gaz et le pays pour lesquels l'appareil a été conçu sont indiqués sur la carte d'identification de l'appareil.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez les raccords au moyen d'eau et de liquide vaisselle pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

INSTALLATION

Raccordement électrique

230–240 V~ - 50/60 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- 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.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

Installation

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

Mise à niveau

- La hauteur de la cuisinière peut être réglée grâce aux pieds réglables.
- Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.



Attention ! Après avoir installé l'appareil, vérifiez que les brûleurs fonctionnent bien.

La configuration des flammes doit être régulière et stable sur le réglage grande flamme et, au réglage minimum, les brûleurs ne doivent pas s'éteindre.

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matières suivantes ont été utilisées :

- Carton
- Enveloppe polyéthylène (PE)
- Polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

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



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

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

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung des Backofens	6
Zubehör	6
Beschreibung des Gaskochfeldes	7
Dekorative Abdeckung	8

Erste Verwendung

Erste Verwendung	9
Verwendung des Backofens	9

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	11
Verwendung des Gaskochfeldes	12

Bedienung

Bedienung des Backofens	13
Timer	13
Auswahl zusätzlicher Funktionen	14
Bedienung des Kochfeldes	16

Reinigung

Bitte beachten	18
Allgemeines	18
Reinigung des Backofens	19
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	19
Entfernen der Ofentür	20
Entfernen der Ofenscheibe	20
Aqua-Clean-Funktion	21
Austausch der Ofenlampe	21

Probleme lösen

Allgemeines	23
Gaskochfeld	23
Backofen	24

Installation

Allgemeines	25
Gasanschluss	25
Elektrische Anschlüsse	26
Installation	26

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät	27
-------------------------------------	----

Einleitung

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

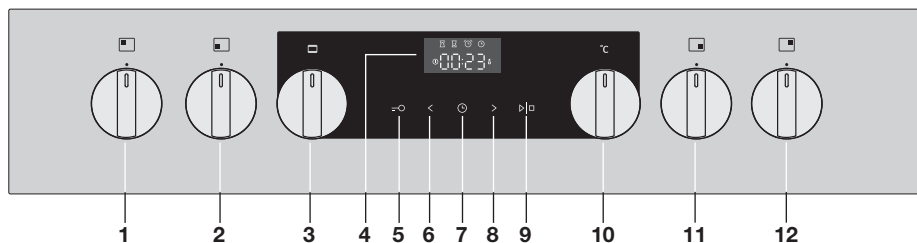
Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.



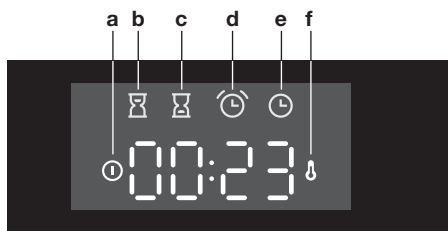
Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Bedienleiste

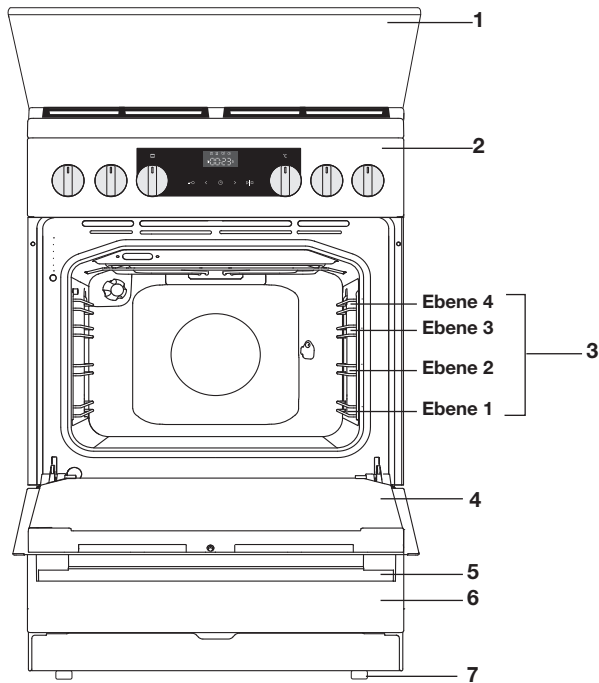


1. Brenner-Drehschalter hinten links
2. Brenner-Drehschalter vorne links
3. Backofenfunktionen-Drehschalter
4. Display (Garinformationen und Timer)
 - a. Ofenbedienung
 - b. Garzeit-Symbol
 - c. Endzeit-Symbol
 - d. Eieruhr-Symbol
 - e. Uhersymbol
 - f. Aufwärmen / Temperatursymbol
5. Kindersicherung
6. Weniger
7. Timer-Taste
8. Mehr
9. Start/Stopp
10. Temperaturregler
11. Brenner-Drehschalter vorne rechts
12. Brenner-Drehschalter hinten rechts



Um das beste Ergebnis zu erzielen, berühren Sie die Tasten möglichst mit Ihrer ganzen Fingerkuppe. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes Signal.

Beschreibung des Backofens



1. Dekorative Abdeckung
2. Bedienleiste
3. Ofenrostebenen
4. Ofentür
5. Griff
6. Stauraumschublade/Klapptür (modellabhängig)
7. Stellfüße

Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.

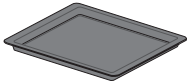
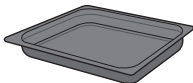
- Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
- Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.



Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherheitsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene. • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!

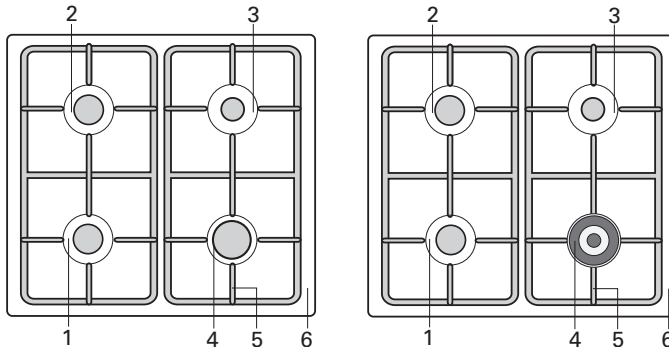


Konsultieren Sie die Kochrichtlinien in dieser Bedienungsanleitung, um das richtige Zubehör für Ihre Speisen auszuwählen.

Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Einige Öfen sind mit einem „sanft schließenden“ Türsystem ausgestattet (modellabhängig). Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.

Gaskochfeld-Beschreibung



1. Standardburner
2. Standardburner
3. Hilfsbrenner
4. Starkbrenner oder Wokbrenner (modellabhängig).
5. Topfrost
6. Fettauffangschale

Dekorative Abdeckung



- Heben Sie immer die dekorative Abdeckung ab, wenn Sie das Kochfeld verwenden. Bevor Sie die dekorative Abdeckung abheben, überprüfen Sie, ob sie trocken ist.
- Die dekorative Abdeckung kann aufgrund von Hitze zerbrechen. Überprüfen Sie, dass alle Brenner/Kochzonen ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie die dekorative Abdeckung schließen.
- Wenn sich auf der Abdeckung Feuchtigkeit befindet, müssen Sie sie vor dem Öffnen trocknen. Tun Sie dies nicht, kann Feuchtigkeit ins Gerät eindringen.
- Verwenden Sie die dekorative Abdeckung nicht als Kochoberfläche.

ERSTE VERWENDUNG

Erste Verwendung

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden leuchtet das Uhrensymbol auf und auf dem Display blinkt „12:00“.

1. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der gewünschten Zeit.
Sie können die Werte am Display schneller einstellen, indem Sie die Tasten länger gedrückt halten.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
3. Falls Sie auf nichts drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.



Sie können die aktuelle Uhrzeit immer einstellen, indem Sie zwei Mal auf die „Timer-Taste“ drücken. Das Uhrensymbol leuchtet auf, und auf dem Display blinkt die Zeitanzeige. Stellen Sie dann die aktuelle Uhrzeit mit der „Weniger/Mehr-Taste“ ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der „Timer-Taste“.

Verwendung des Backofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und reinigen Sie ihn mit warmen Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmaterialien.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches, während der Fertigung verwendete Schmutzfett.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem Ofen“ feststellen. Kein Grund zur Besorgnis, dies ist normal. Schalten Sie gegebenenfalls die Dunstabzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn das Rezept dies erfordert.

Energiesparende Nutzung des Backofens

- Öffnen Sie den Backofen so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte, die dieselbe Gartemperatur erfordern (z. B. einen Apfelkuchen und einen Auflauf), auf demselben Ofengitter gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie mehrere Speisen hintereinander zu, beispielsweise einen Auflauf nach einem Kuchen. Dabei ist die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts häufig 10 Minuten kürzer, da der Backofen noch heiß ist.
- Da der Backofen isoliert ist, gart die Resthitze des Ofens Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) weiter. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit der Ausnahme von Gerichten mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls so im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie für das Gericht nicht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

ERSTE VERWENDUNG

Ofengeschirr

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

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

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

Speisen warmhalten

- Sie können den Ofen dazu verwenden, bereits zubereitete Speisen warm zu halten. Dazu wählen Sie die Umluftfunktion bei einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie Speisen, die Sie warmhalten möchten, ab, um zu verhindern, dass sie austrocknen.

Fleisch rösten

- Große Stücke Fleisch, ab einem 1 kg, eignen sich am besten. Das Fleisch bekommt eine regelmäßige Form und eine knusprige Kruste, bei so gut wie keinem Gewichtsverlust.
- Reiben Sie das Fleisch fünfzehn Minuten vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung aus beidem) pro 500 g Fleisch fürs Rösten.

Garzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Stücke Fleisch. Beim Garen größerer Stücke Fleisch, garen Sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder Fett. Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Bräter. Begießen Sie Fleisch ohne eine Fettschicht alle 15 Minuten. Fleisch mit einer Fettschicht sollte alle 30 Minuten begossen werden.
- Wenn der Bratensaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch locker mit Folie ab und lassen Sie es vor dem Servieren 10 Minuten ruhen.

Ofenschienen

- Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, sodass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Für die richtige Ebene sehen Sie in einem Backbuch nach oder befolgen die Anweisungen auf der Verpackung.

VERWENDUNG

Backofen-Funktionentabelle

Ihr Gerät verfügt, **je nach Modell**, über verschiedene Backofenfunktionen.

Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Backofenfunktionen (Symbole auf dem Backofenfunktionen-Drehschalter)	
Symbol	Beschreibung
	Schnelles Vorheizen • Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen. • Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist der Heizvorgang abgeschlossen.
	Oberhitze und Unterhitze • Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
	Grill • Heizen mithilfe des Grillelements. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	Großer Grill • Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	Grill + Lüfter • Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	Oberhitze und Unterhitze mit Lüfter • Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
	Umluft • Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. • Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie einspart. • Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Vorheizen des Backofens wird empfohlen.

VERWENDUNG

	Umluft und Unterhitze • Das untere Heizelement und Umluft sind in Betrieb. • Diese Einstellung wird für Pizza, Backwaren, Obstkuchen, Blätterteig und Mürbeteig verwendet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.
	Unterhitze und Lüfter • Diese Funktion wird zum Backen von langsam gehendem Sauerteiggebäck und zum Konservieren von Obst und Gemüse genutzt. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.
	Aufwärmen • Verwenden Sie diese Einstellung für das Aufwärmen Ihres Essgeschirrs (Teller und Schüsseln) vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm.
	Auftauen • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 3.
	Aqua Clean • Nur das untere Heizelement gibt Hitze ab. Verwenden Sie diese Funktion zum Entfernen von Speiseresten aus dem Ofen. Das Programm dauert 30 Minuten.

Verwendung des Gaskochfeldes

- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Brennerdeckel und Brennerringe richtig in die Brennerunterteile eingesetzt sind. Falsches Einsetzen kann zu schlechter Zündung oder schlechter Verbrennung führen bzw. die Deckel beschädigen. Im Laufe der Zeit kann die Emaille des Topfrosts einbrennen, da der Brenner den Rost sehr stark erhitzt. Das lässt sich nicht verhindern und ist deshalb auch nicht von der Garantie abgedeckt.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Zudem können die Griffe zu heiß werden.
- Beim Braten, Sautieren oder Erwärmen größerer Mengen oder beim Frittieren ist es besser, den normalen Brenner, Starkbrenner oder den Wok-Brenner zu verwenden.
- Der Hilfsbrenner eignet sich besonders für die Zubereitung von Saucen sowie zum Köcheln und Kochen. Auf der hohen Stufe ist dieser Brenner stark genug, um Speisen gar zu kochen. Verwenden Sie für alle anderen Gerichte die normalen Brenner.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann 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 Wärme besser ins Innere.
- Mit dem Wok-Brenner (modellabhängig) können Gerichte bei sehr hoher Temperatur zubereitet werden.

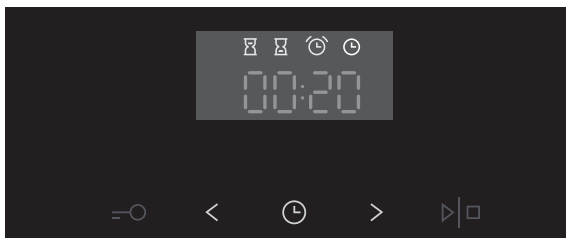
Bedienung des Backofens

1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehschalter, um eine Backofenfunktion auszuwählen. *Schauen Sie im Kapitel „Backofen-Funktionentabelle“ für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.*
2. Falls gewünscht, stellen Sie eine Garzeit ein, indem Sie die „Timer-Taste“ drücken und verwenden Sie die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der gewünschten Zeit. Siehe Kapitel „Timer“.
3. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter, um eine Backofentemperatur (zwischen 50 und 270 °C) einzustellen. *Die Backofenthermostat-Kontrollleuchte leuchtet auf.*



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

Timer



Einstellen des Timers

- Drücken Sie zwei Mal auf die „Timer-Taste“. *Das Uhrensymbol leuchtet auf, und auf dem Display blinkt die Zeitanzeige.*
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der gewünschten Zeit.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um dies zu bestätigen.

Einstellen der „Garzeit“

In dieser Einstellung können Sie festlegen, wie lange der Backofen betrieben (Garzeit) werden soll.

- Verwenden Sie den „Backofenfunktionen-Drehschalter“, um eine Backofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen. *Das Symbol für „Garzeit“ leuchtet auf dem Display auf.*
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der Zubereitungszeit.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Zeit zu speichern.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten. *Die verstrichene Zubereitungszeit wird angezeigt.*

Einstellen der „Endzeit“

In dieser Einstellung können Sie die Zeit festlegen, nach der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Zunächst muss eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr genau auf die aktuelle Zeit eingestellt ist.

1. Drücken Sie zwei Mal auf die „Timer-Taste“.
Das Symbol für „Endzeit“ leuchtet auf dem Display auf.
2. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der Endzeit.
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Ofen stoppt zur eingestellten Endzeit.

Einstellen von Garzeit und Endzeit

1. Verwenden Sie den „Backofenfunktionen-Drehschalter“, um eine Backofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die „Garzeit“-Funktion auszuwählen.
Das Symbol für „Garzeit“ leuchtet auf dem Display auf.
3. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der Garzeit.
4. Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Zeit zu speichern.
5. Drücken Sie erneut zwei Mal auf die „Timer-Taste“.
Das Symbol für „Endzeit“ leuchtet auf dem Display auf.
6. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“ zur Einstellung der Endzeit.
7. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
*Der Ofen startet zur eingestellten Zeit minus der Zubereitungszeit.
Die verstrichene Zubereitungszeit wird dann angezeigt.*

Funktion „Eieruhr“

- Die „Eieruhr“-Funktion kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden.
- Die längst mögliche Einstellung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Während der letzten Minute der Laufzeit erfolgt die Anzeige in Sekunden.



Sie können alle Timerfunktionen abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

War das Gerät einige Minuten nicht aktiv, wechselt es in den Stand-by-Modus.

Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und die ausgewählte Timerfunktion leuchtet auf.

Zusätzliche Funktionen auswählen

Einige Einstellungen sind nicht für alle Programme verfügbar. Ist dies der Fall, informiert Sie ein akustisches Signal darüber.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Backofens können Sie die Bedienleiste sperren, sodass der Ofen nicht versehentlich betätigt werden kann.

Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die „Kindersicherungs-Taste“ für einige Sekunden gedrückt halten.

- Das Display zeigt „Loc“ für 5 Sekunden an. Dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.
- Halten Sie die Taste erneut für einige Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu entsperren.



Sobald die Kindersicherung aktiviert ist und keine Timerfunktion eingestellt wurde (nur die Uhr wird angezeigt), ist der Ofen nicht mehr betriebsbereit. Wenn die Kindersicherung nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert wurde, wird der Ofen normal betrieben. Allerdings können dann die Einstellungen nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, können Ofenfunktionen oder zusätzliche Funktionen nicht mehr verändert werden. Der Garvorgang kann nur beendet werden, indem der „Backofenfunktionen-Dreheschalter“ auf „0“ gedreht wird.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Ofens aktiv. Bevor Sie ein neues Programm wählen können, muss zuerst die Kindersicherung ausgeschaltet werden.

Ofenlampe

Die Ofenlampe leuchtet automatisch auf, wenn eine Backofenfunktion ausgewählt und auf „Start/ Stopp“ gedrückt wird.

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingestellt werden, wenn keine Timerfunktion aktiviert wurde (nur die Uhrzeit wird angezeigt).

- Halten Sie die „Weniger-Taste“ 5 Sekunden lang gedrückt.
- „Vol“ wird auf dem Display angezeigt, gefolgt von einigen voll erleuchteten Balken.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um einen von drei Lautstärkepegeln (ein, zwei oder drei Balken) oder keinen Ton (Aus) zu wählen.
- Die Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Reduzieren des Displaykontrasts

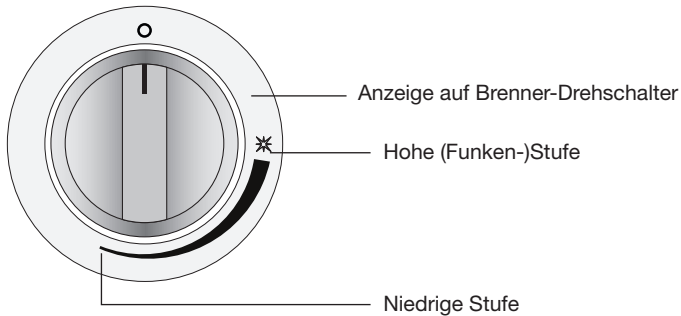
- Halten Sie die „Mehr-Taste“ 5 Sekunden lang gedrückt.
- „Bri“ wird auf dem Display angezeigt, gefolgt von einigen voll erleuchteten Balken.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um den Dimmwert (ein, zwei oder drei Balken) zu wählen.
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert.



Im Fall eines Stromausfalls bleiben die Einstellungen für die zusätzlichen Funktionen nur für einige Minuten gespeichert. Alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, werden danach wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

BEDIENUNG

Bedienung des Kochfeldes



- Drücken Sie den Drehschalter des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn nach links, bis zu höchster Stellung (in Funkenposition).
Funken erscheinen um den Brenner herum, der sich entzündet.
- Die Gasflamme kann stufenlos von hoch bis niedrig eingestellt werden. Falls sich der Brenner nach mehrmaligen Versuchen nicht entzünden lässt, überprüfen Sie, ob der Brennerdeckel richtig eingesetzt ist.



Falls die Flammen versehentlich ausgehen, drehen Sie den Schalter in die „Aus“-Position, warten Sie 60 Sekunden und entzünden Sie den Brenner erneut, wie beschrieben.

Züandsicherung

- Die Züandsicherung garantiert, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, sollte die Flamme während des Kochvorgangs erlöschen.
- Halten Sie den Drehknopf auf hoher Stufe ungefähr 5 Sekunden lang gedrückt.
Die Züandsicherung wird eingeschaltet.

Kochtöpfe

Die empfohlenen Kochtopfgrößen sind:

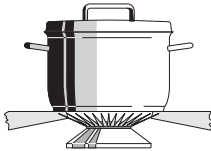
- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm;
- Für den normalen Brenner min. 16-20 cm;
- Für den Hilfsbrenner min. 12-14 cm;

BEDIENUNG



Falsch:

Ein Großteil der Hitze geht entlang der Seiten des Kochtopfes verloren.



Richtig:

Die Hitze wird gleichmäßig über den Topfboden verteilt.



Halten Sie beim Kochen den Deckel auf dem Kochtopf, um Energie zu sparen.

REINIGUNG

Bitte beachten!



Trennen Sie das Gerät vor den Reparaturarbeiten vom Stromnetz. Vorzugsweise ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Sicherung aus oder schalten Sie den Schalter im Stromkasten auf Null. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Versorgungsleitung ab.



Verwenden Sie keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts.

Allgemeines

Vorderseite des Geräts

- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht scheuernden Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen und einem weichen Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen den Schmutz ab; anschließend mit Wasser abspülen.
- Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände oder Stahlwolle, da dies zu Kratzern am Gerät führen kann.

Edelstahl-Frontplatten

- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder lösemittelhaltigen Reinigungsmittel. Falls Sie diese Anweisungen nicht befolgen, kann das Gehäuse beschädigt werden.

Lack- und Kunststoffoberflächen

- Reinigen Sie die Drehschalter mit einem weichen Tuch und flüssigem Reinigungsmittel für empfindliche lackierte Oberflächen.
- Außerdem können Sie speziell für derartige Oberflächen hergestellte Reinigungsmittel verwenden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anleitungen des Herstellers.

Emaillierte Teile

- Der gesamte Ofeninnerraum, das Backblech und die Grillplatte sind vollständig emailliert. Am besten können sie mit warmen Seifenwasser gereinigt werden.

Glas

- Reinigen Sie Teile aus Glas mit warmen Seifenwasser.

REINIGUNG

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essenrückständen zu vermeiden, besonders auf den inneren und äußeren Oberflächen, der Tür und der Dichtung.

- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie das Ofeninnere.



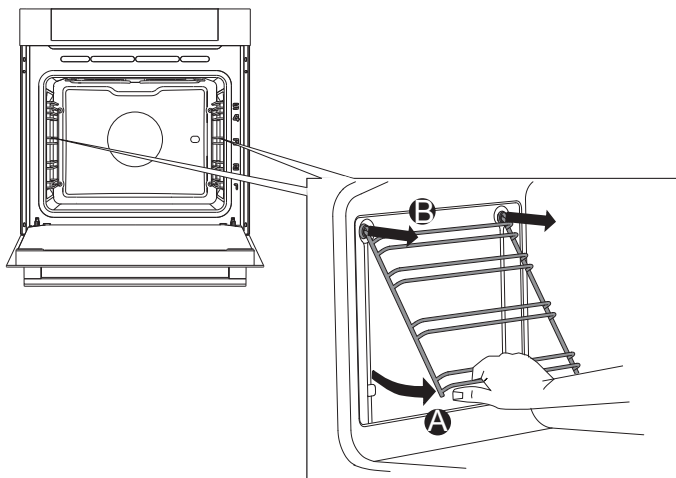
Wichtig!

- ▷ Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Entlüftungsöffnungen dringt.
- ▷ Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmaterialien oder chemische Lösungsmittel.
- ▷ Stellen Sie IMMER sicher, dass die Türdichtung sauber ist.
So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln und es ermöglicht Ihnen das problemlose Schließen der Tür.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

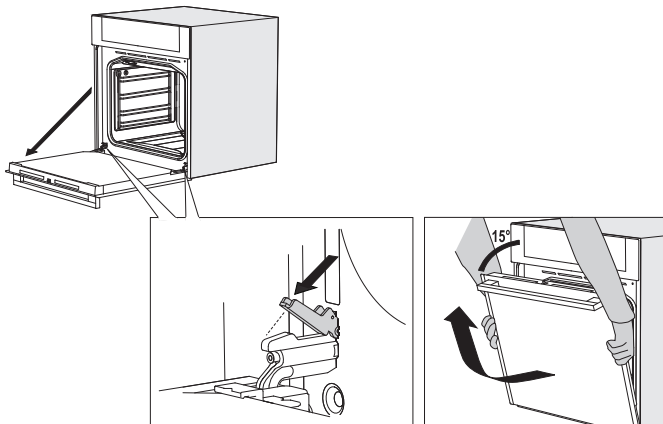
Verwenden Sie nur herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungsschienen zu reinigen.

- Fassen Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand (B).



Entfernen der Ofentür

1. Zunächst öffnen Sie die Tür vollständig (soweit es geht).
2. Drehen Sie die Stopper um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Stopper an den Scharnierlagern ausgerichtet sind.
Bei einem Winkel von 15° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierlagern des Geräts.



Um die Tür wieder einzusetzen, führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.



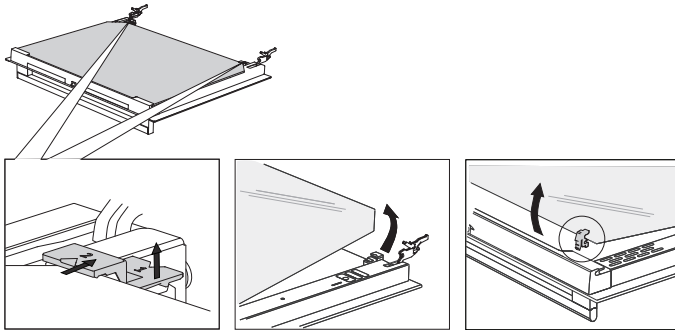
Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse richtig in ihre Öffnungen passen. Lassen Sie den Klippverschluss niemals herausspringen, da die zentralen Federn unter hoher Spannung stehen und Verletzungen verursachen können.

Entfernen der Ofenscheibe

Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden, Sie müssen es dazu jedoch aus der Tür entnehmen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Entfernen der Ofentür“).

1. Heben Sie die Halter an der linken und rechten Seite der Tür leicht nach oben an (Markierung 1 am Halter) und ziehen Sie sie leicht vom Glas weg (Markierung 2 am Halter).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterkante und heben Sie es vorsichtig an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
3. Das dritte innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.

REINIGUNG



Um die Glasscheibe wieder einzusetzen, halten Sie die umgekehrte Reihenfolge ein. Die Markierungen (ein Halbkreis) auf der Ofentür und dem Glas sollten sich überschneiden.

Aqua-Clean-Funktion

Mit der Aqua-Clean-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Verwendung der Aqua-Clean-Funktion

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen noch heiß ist, ist die Entfernung von Fett und Schmutz mit diesem Programm schwieriger.

1. Entfernen Sie alles Zubehör und die Führungsschienen aus dem Ofen.
2. Geben Sie ca. 0,6 l Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Stellen Sie den Backofenfunktionen-Drehschalter auf „Aqua Clean“.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 70°C und die Zeit auf 30 Minuten.
5. Essensrückstände auf den emaillebeschichteten Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

Austausch der Ofenlampe

Die Lampe ist Verbrauchsmaterial und fällt daher nicht unter die Garantie.



Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten!



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet.

REINIGUNG

Hintere Wandlampe (modellabhängig)

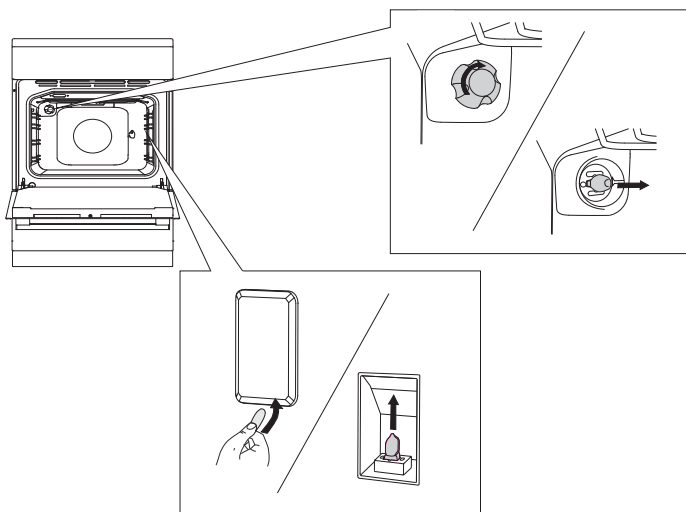
1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.

Entfernen Sie die Lampe. Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.

Seitliche Wandlampe (modellabhängig)

1. Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einem flachen Schraubendreher und entfernen Sie sie.

Entfernen Sie die Lampe. Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.



Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.

PROBLEME LÖSEN

Störungstabelle

Wenn Ihr Herd nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass er defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Tabelle zu beheben.

Gaskochfeld

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Gerätes riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Gerätestecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein.
	Zündkerze verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungsführungen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungsführungen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
Brenner geht nach dem Zünden aus.	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
	Der Bedienschalter wurde nicht lang/tief genug gedrückt (mindestens 3 Sekunden).	Halten Sie den Bedienschalter mindestens 3 Sekunden lang zwischen der hohen und der niedrigen Stufe gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.
	Thermoelement ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

Backofen

- **Das Essen wird nicht gar**
 - ▷ Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt wurde und Sie die „Start-Taste“ gedrückt haben.
 - ▷ Schließen Sie die Tür richtig.
 - ▷ Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ob ein Schutzschalter aktiviert wurde.
- **Das Essen ist zerkocht oder halb gar.**
 - ▷ Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
 - ▷ Überprüfen Sie, ob die Temperatur eingestellt wurde.
- **Das Display wird nach einem Stromausfall zurückgesetzt**
 - ▷ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn dann wieder an.
 - ▷ Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.
- **Im Ofeninneren hat sich Kondenswasser gebildet**
 - ▷ Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.
- **Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.**
 - ▷ Dies ist normal. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Ofens eine Zeit lang weiter laufen.
- **An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **Lagerung und Reparatur des Ofens**
 - ▷ Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
 - ▷ Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von Pelgrim.
- **Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:**
 - ▷ Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
 - ▷ Einzelheiten zur Garantie
 - ▷ Eine klare Problembeschreibung



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

INSTALLATION

Allgemeines

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



Warnung! Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

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

- Die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung ist ausgeschaltet, die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung wurde vollständig entfernt oder der Stecker wurde aus der Steckdose gezogen.

Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Um gefährliche Situationen zu vermeiden, die aus Schäden am Verbindungskabel resultieren, sollte dieses nur vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Gasanschluss

- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.



Warnung!

- ▷ Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- ▷ Der Gashahn für das Gerät muss immer an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- ▷ Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.



Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

230–240 V~ - 50/60Hz

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens, die heiß werden können, in Kontakt kommen
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.

Installation

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

Nivellierung

- Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden.
- Wenn Sie den Herd auf einer Plattform aufstellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er ausreichend gesichert ist.



Warnung! Nach der Installation des Geräts überprüfen Sie, ob die Brenner richtig funktionieren. Das Flammenbild sollte im höchsten Stand gleichmäßig und stabil sein, und die Brenner dürfen sich nicht von alleine auf eine niedrig Stufe stellen.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt ist aus nachhaltigen Materialien gefertigt. Es muss jedoch am Ende seiner Nutzung in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Die folgenden Materialien wurden verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb. Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie sich an die Kundendienstabteilung wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service
après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden
Sie auf der Garantiekarte.

Pelgrim



676753