



PF8231WIT

Anleitung
Herd

Instructions for use
Cooker

Pelgrim

DE Anleitung

DE 3 - DE 41

EN Instructions for use

EN 3 - EN 41

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



Tipp - Tip

INHALT

Ihr Herd

Einführung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung Ofen	6
Beschreibung Kochplatte	7
Erste verwendung	8
Verwendung des Ofens	8
Verwendung des Induktionskochfelds	11

Verwendung

Verwendung des Induktionskochfelds	14
Kindersicherung	16
Kochstufe	17
Verwendung des Ofens	18
Ofeneinstellungen	19
Ofenmodi	21
Timer	25
Zusätzliche modi wählen	27

Reinigung

Achtung	29
Allgemein	29
Reinigen Induktionsfeld	29
Den ofen reinigen	30
Einschubschienen entfernen und reinigen	31
Demontieren der ofentür	32
Demontieren der ofenscheiben	33
Aqua-clean-modus	33
Ofenlampe auswechseln	34

Probleme lösen

Allgemeines	35
Kochplatte	35
Ofen	36

Installation

Allgemeines	38
Elektroanschluss	38
Aufstellung	39

Technische spezifikationen

40

Ihr ofen und die Umwelt

Entsorgung des geräts und der verpackung	41
--	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihre Pelgrim-Herd. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand der Gedanke der optimalen Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Daher bietet der Herd Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Einstellungen, wodurch Sie jederzeit die passende Zubereitungsweise wählen können.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie diesen Herd am besten verwenden können.

Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts für Sie nützlich sind.

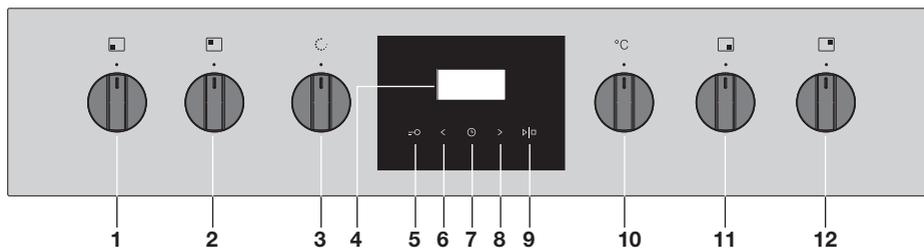


Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung sicher auf.

IHR HERD

Bedienleiste



1. Bedienknebel Kochzone links vorne
2. Bedienknebel Kochzone links hinten
3. Funktionsschalter Ofen
4. Display
5. Kindersicherung
6. Weniger
7. Timer
8. Mehr
9. Start/Stopp
10. Temperaturschalter Ofen
11. Bedienknebel Kochzone rechts vorne
12. Bedienknebel Kochzone rechts hinten

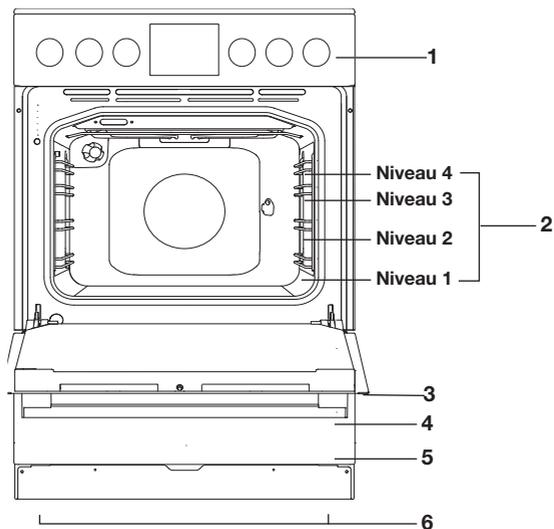


Anmerkung:

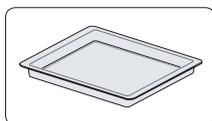
Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

IHR HERD

Beschreibung Ofen

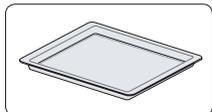


1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Griff
5. Aufbewahrungslade
6. Verstellbare FüÙe



Das folgende Zubehör wird bei Ihrem Ofen mitgeliefert:

- Tiefes Backblech.



- Backblech.



- Ofenrost.

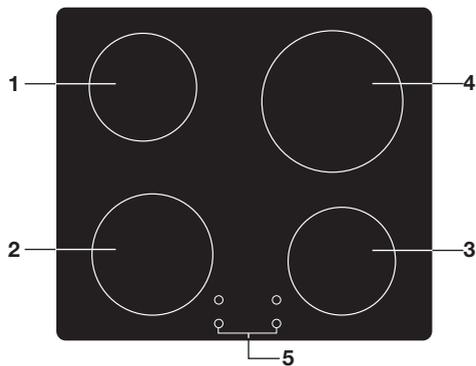


Anmerkung

Beziehen Sie sich auf die Kochanleitung in dieser Anleitung, um das passende Zubehör für Ihre Speisen zu bestimmen.

IHR HERD

Beschreibung Kochplatte



1. Kochzone hinten links (1,2/1,4 Kw Ø 165 mm)
2. Kochzone vorne links (1,4/2,0 kw Ø 185 mm)
3. Kochzone vorne rechts (1,2/1,4 Kw Ø 165 mm)
4. Kochzone hinter rechts (2,0/2,3 Kw Ø 205 mm)
5. Restwärmeanzeige je Zone

Erste Verwendung

Aktuelle Zeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.



Weniger/Mehr-Taste



Start-/Stopp-Taste



Timertaste

1. Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
Indem Sie länger auf die Tasten drücken, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Dann stellen Sie mit der „Weniger/Mehr-Taste“ die aktuelle Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf die „Timertaste“ drücken.

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.

Energiebewusste Verwendung des Ofens

- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit annähernd derselben Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfeltorte und einen Auflauf) gleichzeitig auf demselben Rost oder mit einer Heißluftfunktion übereinander zu. Auf Fleisch kann gleichzeitig geschmort werden.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen

Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Ofen noch viel Hitze enthält.

- Dank der Ofenisolierung können Speisen mit längerer Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) auf der Restwärme des Ofens nachgaren. Schalten Sie den Ofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die Tür geschlossen.
- Vorwärmen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei Gerichten, deren Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist, oder wenn dies im Rezept angegeben ist.
- Holen Sie vor der Zubereitung alles, was nicht benötigt wird, aus dem Ofen.
- Schalten Sie den Ofen aus, bevor Sie das gegarte Gericht herausholen.

Ofengeschirr

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

Boden nicht abdecken

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

Zeiteinstellung

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

Warmhalten

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

Fleisch braten

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

Bratzeiten

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

Verwendung des Induktionskochfelds

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung

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



Tip

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

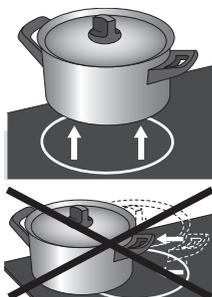
Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaile abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 11 cm (bei einem Kochfeld von Ø 160) und 14,5 cm (bei einem Kochfeld von Ø 200). Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

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

Sicherheit Kochmulde

- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Wenn eine Kochzone 10 Minuten kein Kochgeschirr detektiert, schaltet sie selbsttätig ab.

Sicherheit Kochgeschirr

- Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet worden, der die Temperatur der Topfboden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.
- Sicherheit Metallgegenstände
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel von Kochtöpfen, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- das Kochfeld wird die Leistung etwas zurück schalten;
- Falls dieses ohne Erfolg bleibt, dann schaltet das Kochfeld aus und im Display wird **E2** angezeigt.

Sobald die Kochmulde genug abgekühlt ist, verschwindet die meldung **E2** und können Sie die Kochmulde erneut einschalten.

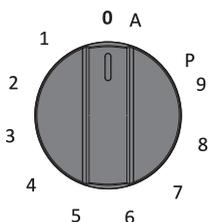
Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:

- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

VERWENDUNG

Bedienung des Induktionskochfelds



Einstellen

Das Induktionskochfeld ist mit Restwärmeanzeige, (Kinder)sicherung, Ankochautomat und automatischer Kochzeitbegrenzung ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

Einschalten

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Leistung einstellen.

Leistung einstellen

1. Die höhere oder niedrigere Leistung durch Drehen am Knopf regeln.
 - Die Kochzonen haben 9 Stufen + Boost (P).
 - Die Leistung für die große Kochzone(n) ist einstellbar von 70 bis 2000 Watt und die Leistung für die kleine Kochzone(n) ist einstellbar von 40 bis 1400 Watt.

Ausschalten

- Zum Abschalten des Kochfeldes den betreffenden Knopf wieder in die Ausgangsposition bringen.

Ankochautomat

Der Ankochautomat ist geeignet für schnelles Ankochen von Gerichten und danach Fortkochen auf eine niedrige Stufe. Der Ankochautomat schaltet automatisch auf die Fortkochstufe zurück.

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds gegen Uhrzeigersinn. Ein "A" erscheint im Display.
3. Innerhalb von 5 Sek. mit dem Knopf die gewünschte Kochstufe einstellen. Wenn Sie keine Kochstufe angeben, schaltet die Kochzone selbsttätig ab.

Sobald die Ankochstufe eingestellt worden ist, werden im Display abwechselnd ein "A" und die eingestellte Kochstufe angezeigt. Ist die Ankochzeit vorbei, blinkt das Display nicht mehr und erscheint die Garstufe permanent im Display.

- Um den Ankochautomat abzuschalten, den Knopf auf 0.

VERWENDUNG

Kochstufe	Ankochzeit (secunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	408
7	168
8	216

Stufe P

- Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe P (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen.
- Lesen Sie die Kochtabellen, damit Sie mit der Technik vertraut werden.



Restwärme-Anzeige

- Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiß bleiben nach intensiver Benutzung.
- Solange die Kochzone warm ist, zeigt das Display eine "H".

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion ihrer Kochmulde. Dieser Funktion schaltet ein falls Sie vergessen die Kochzone aus zu schalten.

VERWENDUNG

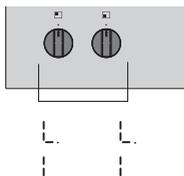
Die Kochplatte kann nach dem Abschalten direkt wieder eingeschaltet werden. Die Zeit hängt von der jeweiligen Kochstufe ab:

Stufe	Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Kindersicherung Kochplatte

Ihre Kochplatte hat eine Kindersicherung, mit der Sie die Kochfelder sperren können, wenn sie nicht benutzt werden:

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist (hinsichtlich Reinigung) oder um nicht gemeintes Einschalten (von Kinder) zu verhüten.



Einschalten

- Drehen Sie beide (linker) Knöpfe nach links (die anderen Knöpfe müssen auf Null stehen).
- Im Display erscheint ein "L" als Zeichen, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

Ausschalten

- Zum Entriegeln der Kindersicherung genauso vorgehen. Nachdem die Kindersicherung entriegelt ist, erscheint eine "0" im Display.

Kochstufe

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

Verwenden Sie Stufe 9 für:

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

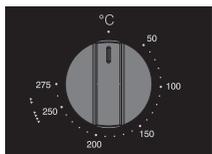
Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

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

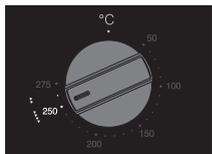
Verwendung des Ofens



Funktionsschalter



Temperaturschalter



Grilleinstellung
(auch regulär 250 °C)



Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Beziehen Sie sich auf die Tabelle und wählen Sie den richtigen Ofenmodus für die Speise.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
Für die meisten Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie die „Funktionsschalter“ in die gewünschte Position.
3. Stellen Sie mithilfe des „Temperaturschalters“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50 – 275 °C).
Wenn Sie eine Einstellung mit „Kleiner Grill/Großer Grill“ auswählen, stellen Sie dann den „Temperaturschalter“ auf die Grilleinstellung.
4. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Weniger/Mehr-Taste“ die gewünschte Zeit ein.
5. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display leuchtet auf. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, wird das Temperatursymbol auf dem Display erlischt.

Anmerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung geändert werden.
- Die Garzeiten entsprechen ungefähren Schätzungen und können in Abhängigkeit von einigen Bedingungen variieren.
- Für einige Speisen muss der Ofen erst vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses gegen hohe Temperaturen beständig sein.
- Während der Zubereitung von größeren Stücken Fleisch oder von Teiggerichten wie Pasteten, wird viel Dampf freigesetzt, was an der Ofentür zur Bildung von Kondenswasser führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts. Wischen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Tür und das Glas trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

VERWENDUNG

Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung der Speise.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Schnelles Vorheizen In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen! Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	160
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	200
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	240
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	240
	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	170
	Umluft + Unterhitze Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.	200
	Umluft Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.	180
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	180

VERWENDUNG

	Geschirrwärmer Mit diesem Modus können Sie Ihr Essgeschirr vor dem Servieren vorwärmen. Auf diese Weise kühlt das Essen langsamer aus.	60
	Auftauen Die Luft zirkuliert und die Heizelemente sind hierbei nicht aktiviert. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	70

Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.

Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie die „Funktionsschalter“ auf den gewünschten Ofenmodus.
- Stellen Sie mithilfe des „Temperaturschalters“ die gewünschte Temperatur ein. Ofenmodi

Schnelles Vorheizen

In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.

Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!

- Drehen Sie die „Funktionsschalter“ zum Modus „schnelles Vorheizen“.
- Stellen Sie mithilfe des „Temperaturschalters“ die gewünschte Temperatur ein.



Anmerkung:

Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.

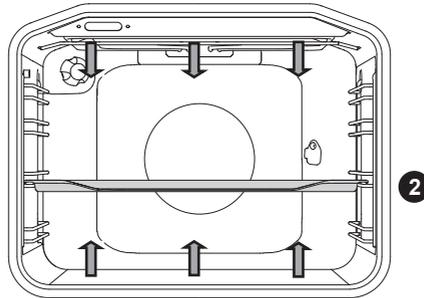
Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, wird das Temperatursymbol auf dem Display erlischt.

VERWENDUNG

Ofenmodi

Oberhitze + Unterhitze

Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum traditionellen Backen und Braten.

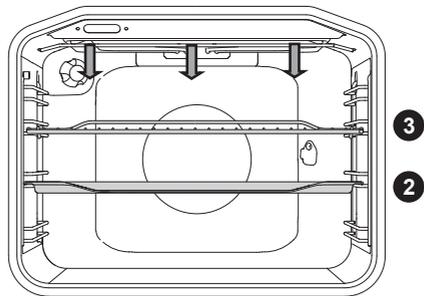


- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.

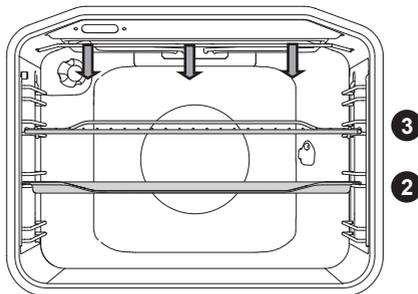


- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.

VERWENDUNG

Großer Grill

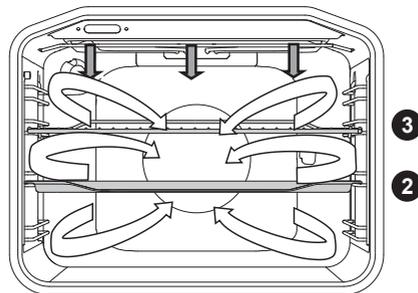
Die Hitze strömt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Dies ist besonders geeignet für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine schöne Kruste am Boden oder eine Bräunung benötigen. Verwenden Sie dies nicht vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.



- Schieben Sie vor dem Grillen den Ofenrost in die dritte Einschubebene und das Backblech auf die zweite Ebene.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C

Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Sie müssen die Lebensmittel nicht wenden und sie werden schön knusprig.

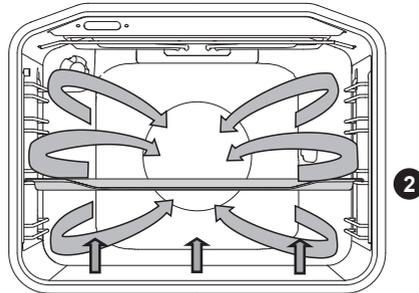


- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.

VERWENDUNG

Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.

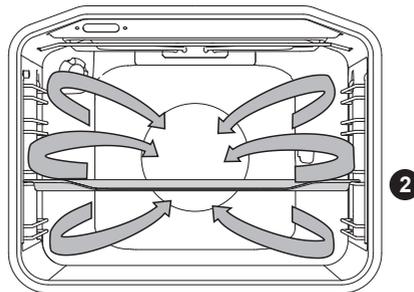


- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.

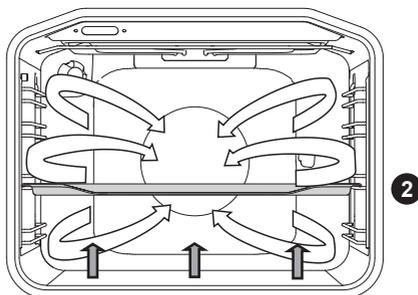


- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

VERWENDUNG

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefengebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.



- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

Geschirrwärmer

Mit diesem Modus können Sie Ihr Essgeschirr vor dem Servieren vorwärmen. Auf diese Weise kühlt das Essen langsamer aus.

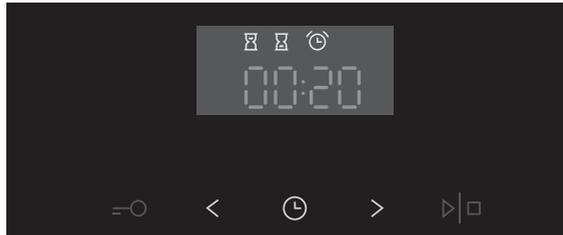
Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt der Lüfter für eine Zirkulation der Luft.

Es sind keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen von gefrorenen Speisen (Kuchen, Biskuit, Kekse, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Drehen Sie nach Ablauf der halben Auftauzeit die Speise um, rühren sie durch und/oder trennen Sie größere Stücke, die aneinander gefroren sind.

Timer



Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
- Drücken auf die „Timertaste“ zum bestätigung.



„Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).



Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Eine Garzeit einstellen

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ eine Ofenfunktion aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Garzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger“-Taste, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die eingestellte Zeit zu speichern.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garprozess zu starten.

Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.

Eine Gar- und Endzeit einstellen

- Wählen Sie mit dem „Ofenfunktionsknopf“ eine Ofenfunktion aus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die Funktion „Garzeit“ auszuwählen.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Garzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger“-Taste, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Timer-Taste“, um die eingestellte Zeit zu speichern.
- Drücken Sie erneut zweimal auf die „Timer-Taste“.
- Auf dem Display leuchtet das Symbol für „Endzeit“ auf.
- Drücken Sie auf die „Mehr- oder Weniger“-Taste, um die Endzeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garprozess zu starten.

Der Ofen wird beginnt zur eingestellten Endzeit minus der Garzeit. Die abgelaufene Garzeit wird angezeigt.



„Beispiel:

- Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
 - Garzeit: 2 Stunden
 - Ende der Zubereitung: 18:00 Uhr
-
- Stellen Sie zuerst die Garzeit ein, beispielsweise „2 Stunden“ (vgl. „Eine Garzeit einstellen“). Stellen Sie anschließend eine Endzeit (18:00 Uhr) ein (Vgl. „Eine Endzeit einstellen“).
 - **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Temperatursymbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.



„Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende der Zubereitung). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet.“



Der Modus „Küchenwecker“

- Der Modus „Küchenwecker“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

Die längst mögliche Einstellung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.



Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

Zusätzliche Modi wählen

Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.

Im Display erscheint 5 Sekunden „Loc“.

Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.

- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.



Kindersicherungs-
Taste

Anmerkung:

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie die „Funktionsschalter“ auf „0“ drehen. Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die Kindersicherung deaktiviert sein.

Ofenlampe

- Die Ofenlampe leuchtet automatisch auf, wenn ein Ofenmodus ausgewählt und auf „Start/Stopp“ gedrückt wird.

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).



Weniger-Taste



Weniger/Mehr-Taste

- Halten Sie die „Weniger-Taste“ 5 Sekunden gedrückt.
Auf dem Display wird „Vol“ eingeblendet, anschließend erscheinen einige Streifen, die vollständig beleuchtet sind.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um zwischen den drei Lautstärkeniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (Off).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Kontrast des Displays verringern



Mehr-Taste



Weniger/Mehr-Taste

- Halten Sie die „Mehr-Taste“ 5 Sekunden gedrückt.
Auf dem Display wird „Bri“ eingeblendet, anschließend erscheinen einige Streifen, die vollständig beleuchtet sind.
- Drücken Sie auf die „Weniger/Mehr-Taste“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.



Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

REINIGUNG

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.



Allgemein

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

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.

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 Knöpfe 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

Das gesamte Ofeninnere, wie auch das Backfeld sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit einer warmen Lauge reinigen.

Reinigen Induktionsfeld

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.

REINIGUNG

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.



Niemals verwenden

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Essensreste ansammeln, besonders auf den Oberflächen und an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Dichtungen.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch mit Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum.



Wichtig

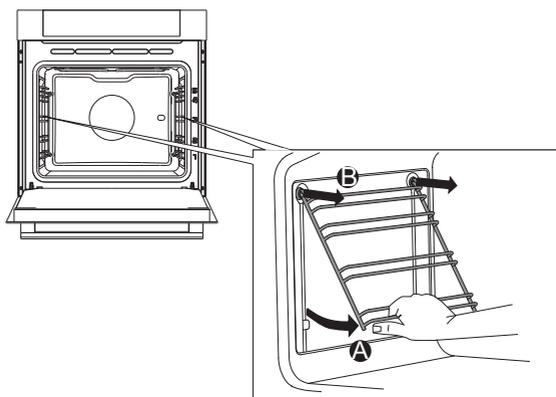
- Stellen Sie sicher, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. So vermeiden Sie das Ansammeln von Schmutz und Sie können die Tür gut schließen.

REINIGUNG

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

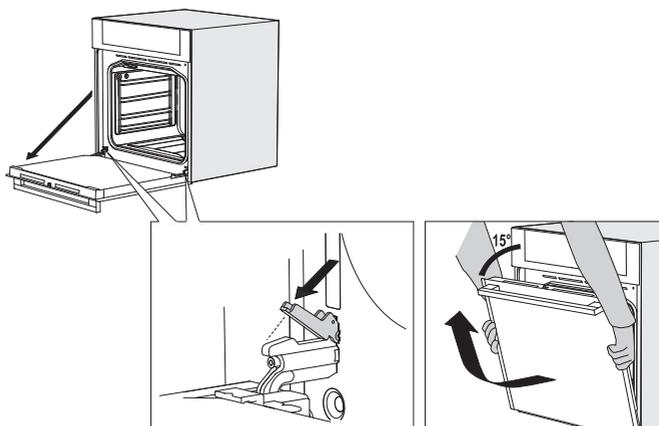
- Halten Sie die Einschubschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Ofenmitte hoch (A).
- Lösen Sie die Einschubschienen aus den Öffnungen in der Rückwand (B).



REINIGUNG

Demontieren der Ofentür

1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (soweit das möglich ist).
2. Drehen Sie die Verriegelungshebel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Verriegelungshebel sich mit den Scharnieröffnungen in einer Linie befinden. Heben Sie die Tür in einem Winkel von 15° (gemessen an der Position der geschlossenen Tür) leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieröffnungen des Geräts.



Um die Tür wieder einzuhängen, führen Sie diese Handgriffe in umgekehrter Reihenfolge durch. Wenn die Tür sich nicht gut öffnen oder schließen lässt, prüfen Sie, ob die Scharniere gut in den Öffnungen sitzen.

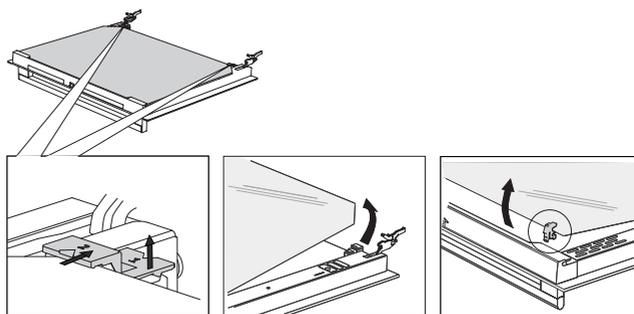


Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse korrekt in die Öffnungen einrasten. Lassen Sie die Scharnierhalterungen niemals nach außen springen, da die zentralen Federn sehr stark sind und zu Verletzungen führen können.

Demontieren der Ofenscheiben

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber dafür müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (vgl. Kapitel „Demontieren der Ofentür“).

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig (Markierung 1 auf der Halterung) an und ziehen diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und drücken Sie es vorsichtig hoch, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste dritte Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entfernt wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtungen rund um das Glas.



Um die Ofenscheibe zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und der Ofenscheibe müssen überlappen.

Aqua-Clean-Modus

Mithilfe des Aqua-Clean-Modus und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.



Aqua-Clean-Modus

Den Aqua-Clean-Modus verwenden

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen heiß ist, ist es noch schwieriger, Schmutz und Fett mithilfe des Programms zu entfernen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Funktionsschalter“ auf „Aqua-Clean“.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein.

5. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, sodass man sie einfach mit einem feuchten Tuch entfernen kann.

Ofenlampe auswechseln

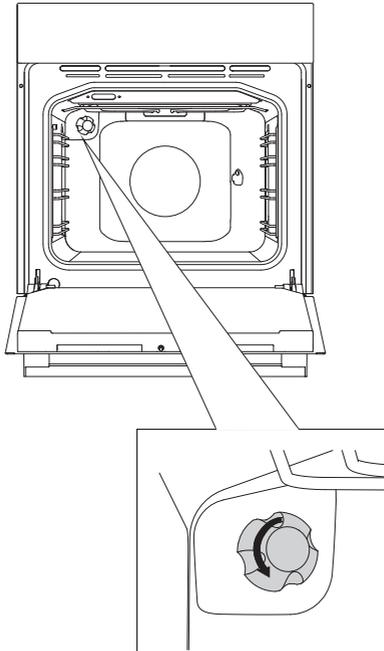
Die Lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantieanspruch.



Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten ausschalten.

Lampe in der Rückwand

1. Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
2. Drehen Sie die Lampe aus der Fassung.



Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich, wenn Sie die Lampe austauschen.

PROBLEME LÖSEN

Allgemein

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle.

Induktionskochfeld

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheinen Symbole (...) in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, zeigt das Display das Topferkennungssymbol.	Der Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.

PROBLEME LÖSEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode 	Die Kochplatte ist gesperrt.	Siehe Kindersicherung.
Fehlercode 	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie die Tasten nicht zu lang.
Weitere Fehlercodes.	Übrige.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

Ofen

Das Essen wird nicht zubereitet.

- Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und auf die „Start-Taste“ gedrückt worden ist.
- Schließen Sie die Türe sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Strombegrenzer eingeschaltet ist.

Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.

- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt ist.
- Überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist.

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Tageszeit neu ein.

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Wischen Sie den Ofen nach dem Gebrauch sauber.

Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

An der Tür und der Außenkante des Geräts ist ein Luftstrom fühlbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben an der Innenseite der Ofentür).
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems.

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, um den Ofen zeitweise zu lagern, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

INSTALLATION

Allgemein

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



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.

Elektroanschluss

380 - 415 V 3 N~ - 50 Hz



Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Rückseite des Geräts. Stellen Sie die erforderlichen Anschlussverbindungen am Anschlussblock her!

Dieses Gerät darf nur angeschlossen werden in Übereinstimmung mit einem:

- 3 Phasenanschluss (3 N~ 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).

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

Aufstellung

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

Waagerecht stellen

Mit den Stellfüßen lässt sich die Höhe des Ofens verstellen.

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



Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation 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.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	PF8231WIT
Stromquelle	380-415V~ 3N / 50Hz (3x16A)
Energieverbrauch	
Maximale Leistung	10400 W
Kochplatte	7200 W
Umluft modus	2100 W
Grillmodus (klein)	1600 W
Grillmodus (groß)	2700 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	1100 W
Kühlmethode	Motorbetriebener Kühllüfter
Abmessungen	
Abmessungen Gerät:	B 600 x H 900 x T 600 mm
Volumen Ofen	67 l

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenumhüllung (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortungsbewusste Art und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass das Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende der Lebenszeit daher auch nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen es bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei einer Verkaufsstelle, die Ihnen dies anbietet, abgeben.

Das getrennte Sammeln der Haushaltsgeräte vermeidet eine schädliche Belastung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzt wurden, können wiederverwertet werden. Somit können eine große Menge Energie und viele Rohstoffe eingespart werden.



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Normen, auf die diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Control panel	5
Oven description	6
Hob description	7
Initial use	8
The oven	8
Induction hob	11

Use

Use of the induction hob	14
Childproof lock	16
Cooking settings	17
Using your oven	18
Oven settings	19
Oven functions	21
Timer	25
Selecting additional functions	27

Cleaning

Please note	29
General	29
Cleaning the induction hob	30
Cleaning the oven	30
Removing and cleaning the guide rails.	31
Removing the oven door	32
Removing the oven window	33
Aqua clean function	33
Replacing the oven lamp	34

Solving problems

General	35
Induction hob	35
Oven	36

Installation

General	38
Electrical connection	38
Installation	39

Technical specifications

40

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	41
---	----

YOUR COOKER

Introduction

Congratulations on the purchase of this Pelgrim cooker. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The cooker has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this cooker. In addition to information about operating the cooker, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

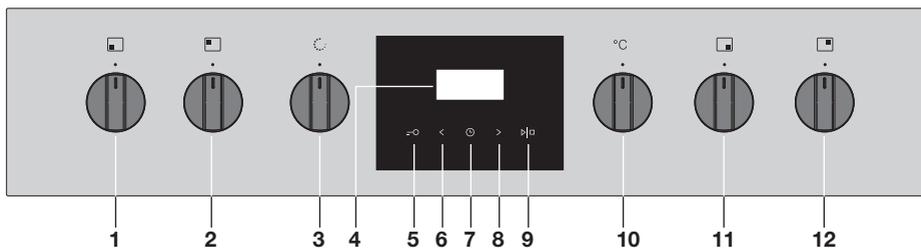


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

YOUR COOKER

Control panel



1. Front left cookingzone control knob
2. Rear left cookingzone control knob
3. Oven function knob
4. Display (cooking information and timer)
5. Child lock button
6. 'Less' button
7. Timer button
8. 'More' button
9. Start/Stop
10. Temperature dial knob
11. Front right cookingzone control knob
12. Rear right cookingzone control knob

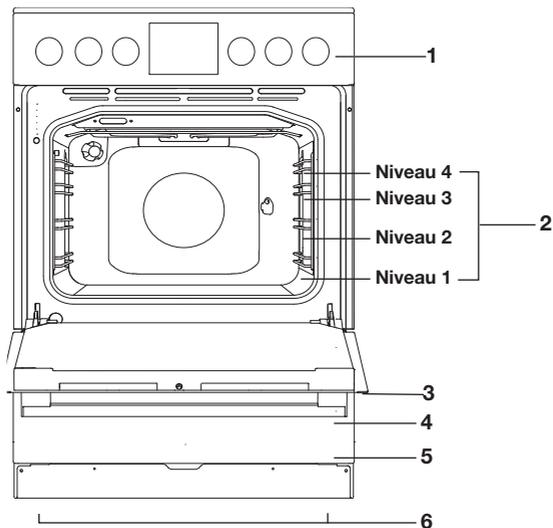


Note:

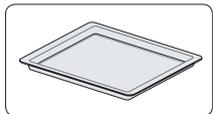
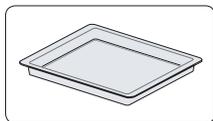
For the best touch response, touch the buttons with the main part of your fingertip. Every time you press a button during use, a short signal will sound.

YOUR COOKER

Oven description



1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle
5. Storage drawer
6. Adjustable feet



The following accessories are supplied with your oven:

- Deep baking tray.
- Baking tray.
- Oven rack.

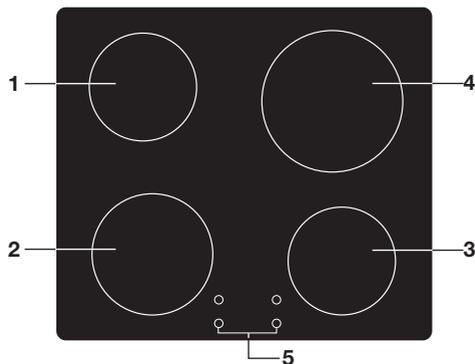


Note

Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

YOUR COOKER

Hob description



1. Cooking zone rear left (1,2/1,4 Kw Ø 165 mm)
2. Cooking zone front left (1,4/2,0 kw Ø 185 mm)
3. cooking zone front right (1,2/1,4 Kw Ø 165 mm)
4. Cooking zone rear right (2,0/2,3 Kw Ø 205 mm)
5. Residual heat indicator cooking zone

YOUR COOKER

Initial use



Less and more
button



Start/Stop button



Timer button

The oven

Set the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' will flash on the display.

6. Press the 'less or more button' to set the current time.

You can set the values in the display faster by holding down the buttons for longer.

7. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.

If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.

You can always set the current time by pressing the 'timer button' twice. Then set the current time using the 'less or more button'. Confirm the settings by pressing the 'timer button'.

Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning agents.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat. This will remove any protective grease used during manufacture.
- When you heat the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with hot water.
- Only preheat the oven if it is required in the recipe or in the tables of this manual.

Energy-conscious use of the oven

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature simultaneously (e.g., an apple pie and an oven dish) on the same grid, or above each other using hot air. You can also let meat stew at the same time.

YOUR COOKER

- Prepare more meals after each other, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.
- Pre-heating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.
- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

Ovenware

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.
- Do not cover the oven floor
- Covering the oven bottom with, for example, aluminium foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent spring forms from leaking onto the oven floor by folding a container out of aluminium foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

Time setting

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

Keeping food warm

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

Roasting meat

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

Cooking times

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let stand for 10 minutes before serving.

Induction hob

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

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



Tip

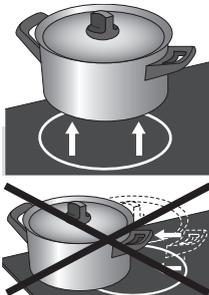
You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

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

Attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.



Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Attention

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 11 cm (cooking zone Ø160) or at least 14,5 cm (cooking zone Ø200). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Safety hob

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.
- The cooking zone turns off when no pan is detected during a period of 10 minutes.

Safety pans

- Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.

Safety metal parts

- A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.

Overheating protection

The appliance may become overheated if:

- the pan does not conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection in the installation part of this manual).

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the appliance will reduce the power a little;
- in case this will not help the appliance will switch off and **E2** will appear in the displays.

If the appliance has cooled down sufficiently, **E2** will disappear and you can switch the appliance on again.

Prevent the overheating protection becoming activated by:

- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.

If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

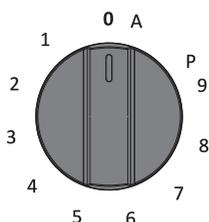
Use of the induction hob

Setting

The induction hob is fitted with a residual heat indicator, automatic cooking-time limiter, Easy Cook function and a childproof lock. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

Switching on

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob clockwise to set it to the desired power.



Power setting

1. Turn the knob accordingly to adjust the power.
2. The cooking zones have 9 levels + Boost (P).
 - The power for the large zone(s) can be set between 70 and 2000 Watts, for the small zone(s) between 40 and 1400 Watts.

Switching off

- Turn the zone off by turning the knob concerned back to the starting position.

Easy Cook function

The Easy Cook function is suitable for bringing food to the boil rapidly and then continue cooking at a lower setting. The hob will automatically switch to the lower setting to finish cooking.

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob anticlockwise. "A" appears in the display.
3. Set the desired heat-through setting within 5 seconds using the rotary knob. If you do not set a heat-through setting, the zone will be turned off.

Once the heat-through setting has been set, the display will alternately flash "A" and the set heat-through setting. After the cooking time has elapsed, the flashing stops and the heat-through setting will be continuously shown in the display.

Turn the cooking machine off by turning the knob back to setting 0.

Setting	Cooking time in seconds
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	408
7	168
8	216

Setting P (Boost)

- Only switch the hob on at setting P if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.
- Consult the cooking tables in the section “Comfortable cooking” to help you learn the techniques.



Residual heat indicator

- After intensive use of a cooking zone, the cooking zone can stay hot for some minutes.
- As long as the cooking zone is hot, the display will show H.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time. The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.

USE

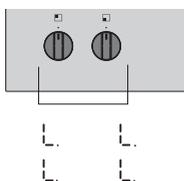
The hob can easily be turned back on after it has been turned off. The time depends on the set cooking setting:

Setting	Minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Childproof lock hob

Your hob is fitted with a childproof lock, which you can use to lock the hob when you are not using it:

- When the hob is switched off (for cleaning the appliance) or to prevent unintended switching on (by children);



Switching on

- Turn both (middlemost) knobs to the left (while the other knobs remain in the zero position).
- An “L” appears in the display to show that the childproof lock has been enabled.

Switching off

- The childproof lock can be disabled in the same way. A “0” appears in the display after the childproof lock has been disabled.

Cooking settings

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

Use setting 9 to:

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

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 to:

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

Use setting 6 and 5 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of breaded meat.

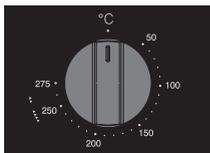
Use settings 1-4 to:

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

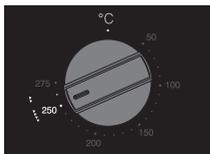
Using your oven



Oven function knob



Temperature dial



Grill setting
(also usually 250 °C)



The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

1. Place the dish in the oven.
For most dishes you should first preheat the oven.
2. Turn the 'Oven function knob' to the desired setting.
3. Set the oven to the desired temperature using the 'temperature dial' (between 50-275 °C).
If you select a setting with 'small grill/large grill', you should turn the 'temperature dial' to the grill setting.
4. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer button' and use the 'less or more button' to set the desired time.
5. Press the 'start/stop' button.

The set oven function will be started and the oven will be heated to the selected temperature. The temperature symbol lights up in the display. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will dim.

Notes

- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

USE

Oven settings

Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

Function	Description	Recommended temp. °C
	Quick preheat Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature. This function is not suitable for cooking food! The preheat process is complete once the oven has been preheated to the desired temperature.	160
	Top heat + bottom heat Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for baking and roasting.	200
	Small grill Food is heated by the top grill heating element.	240
	Large grill Food is heated by the heating element (the grill) at the top of the oven. The top heating element is activated simultaneously to increase the effect of the elements.	240
	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.	170
	Hot air + bottom heat The combination of hot air and bottom heat provides a crispy and browned result.	200
	Hot air Food is heated by hot air supplied from the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.	180
	Bottom heat + fan The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan.	180
	Plate warmer Use this function to warm plates and bowls before serving food. This ensures that the food stays hotter for longer.	60

USE

	Defrosting The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.	
	Aqua Clean The hot steam dampens the interior of the oven, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes just 30 minutes.	70

Each oven function has a number of basic or standard settings that you can adjust.

Adjusting the cooking temperature

- Turn the 'Oven function knob' to the desired oven function.
- Set the oven to the desired temperature using the 'temperature dial knob'.

Oven functions

Quick preheat

Use this function to heat the oven quickly to the desired temperature.

This function is not suitable for cooking food!

- Turn the 'Oven function knob' to the 'quick preheat' position.
- Set the oven to the desired temperature using the 'temperature dial knob'.

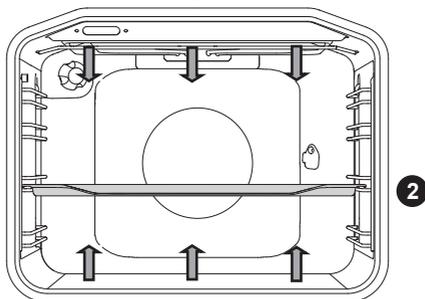
Note:

Preheat will begin after you have started the oven using the 'start/stop' button.

When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will dim.

Top heat + bottom heat

Heat is generated by the heating elements at the top and bottom of the appliance. This setting is suitable for traditional baking and roasting.

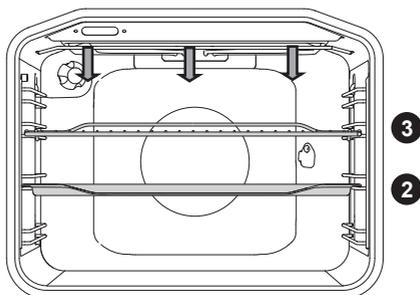


- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

Small Grill

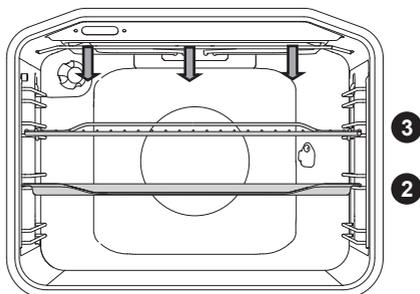
Food is heated by the grill element.



- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.

Large grill

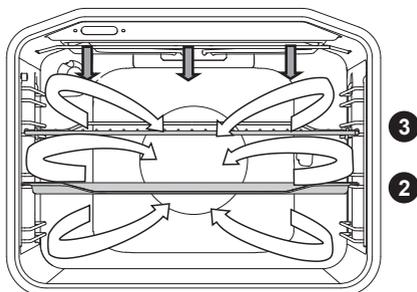
The heat comes from the top element and the grill element. This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.



- For grilling place the oven rack on the third guide rail level and the baking tray on the second guide rail level.
- Temperature setting: 30 - 275 °C.

Grill + fan

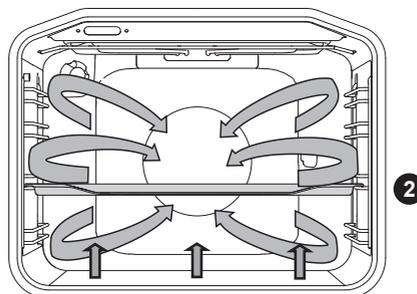
The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It gives food a crispy texture without it needing to be turned over.



- For grilling, the grill rack is usually placed at level 3 and the baking tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C
- Keep an eye on the cooking process. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheat the oven for 5 minutes.

Hot air + bottom heat

Food is heated using a combination of hot air and bottom heat. This setting is used for a crispy and browned result.

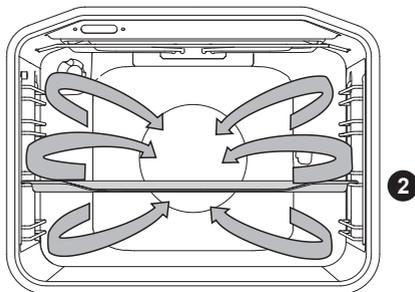


- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

Hot air

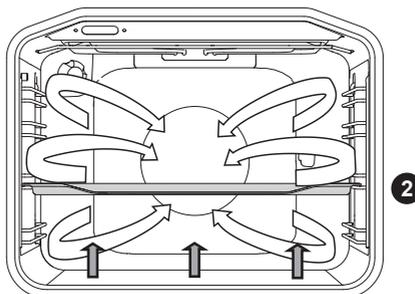
Food is heated by hot air from a fan and the heating element at the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.



- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

Bottom heat + fan

The bottom element heats the dish and the heat is distributed by the fan. This setting is used for baking yeasted pastry and preserving fruit and vegetables.



- Place the tray at level 2.
- Temperature setting: 30 - 275 °C*
- Preheating is recommended.

* Any glass dishes you use must be able to withstand temperatures of 30 - 275 °C.

Plate warmer

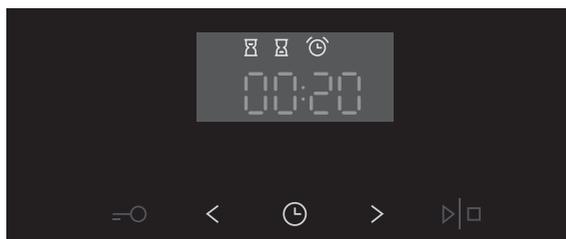
Use this function to warm plates and bowls before serving food. This ensures that the food stays hotter for longer.

Defrosting

In the defrost function the fan circulates the air. No heat elements are switched on. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).

- Turn the food over after half the defrosting time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

Timer



Setting the timer

- Press the 'timer button' twice.
- Press the 'less or more button' to set the current time.
- Press the 'timer button' to confirm.



Setting the 'cooking time'

- In this setting you can set how long the oven needs to operate (cooking time).



Setting the 'end time'

- In this setting you can set the time the oven should switch off. A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.

Setting a preparation time

- Select an oven function using the 'oven function knob' and set the temperature.
- Press the 'timer button' to select the 'preparation time' function. *The pictogram for the 'preparation time' lights up on the display.*

- Press the 'less or more button' to set the preparation time.
- Press the 'timer button' to save the set time.
- Press the 'start/stop button' to start the cooking process.
The elapsed preparation time will be displayed.

Setting a preparation time and end time

- Select an oven function using the 'oven function knob' and set the temperature.
- Press the 'timer button' to select the preparation time' function.
- The pictogram for the 'preparation time' lights up on the display.
- Press the 'less or more button' to set the preparation time.
- Press the 'timer button' to save the set time.
- Press the 'timer button' again twice.
- The pictogram for the 'end time' lights up on the display.
- Press the 'less or more button' to set the end time.
- Press the 'start/stop button' to start the cooking process.
*The oven starts at the set time minus the preparation time.
The elapsed preparation time will then be displayed.*



Example:

- Current time: 12:00
 - Cooking time: 2 hours
 - End of cooking: 18:00 hours
-
- First set the preparation time, for example 2 hours (see 'Setting a preparation time'). Then set the end time (6 p.m.) (see 'Setting an end time').
 - **Press the 'start/stop button' to start the cooking process.**
The timer will delay the cooking process until the appropriate time. The pictogram will now light up. The oven will switch on automatically (16:00 hours) and switch off at the selected time (18:00 hours).

The oven will switch off automatically once the set time has elapsed (end of cooking). A signal will sound that you can switch off by pressing the 'start/stop' or 'timer' button. The sound signal will stop automatically after one minute.



'Timer alarm' function

- The 'timer alarm' function can be used independently of the oven.
*The highest possible setting is 23 hours and 59 minutes.
The last minute of the run time is displayed in seconds.*



You can cancel all timer functions by setting the time to '0'.
If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

Selecting additional functions

Certain settings are not available for all programs; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

Child lock

With the oven's childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.



Child lock button

- You can activate the child lock by pressing the 'child lock button' for a few seconds.
*The display will read "Loc" for 5 seconds.
This indicates that all functions are locked.*
- To deactivate the child lock, press the button again for a few seconds.

Note:

Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.

When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed. The cooking process can only be ended by turning the 'Oven function knob' to '0'.

The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

Oven lamp

- The oven lamp will light automatically if an oven function is selected and 'start/stop' is pressed.

Sound signal

The volume of the sound signal can be set if no timer function has been activated (only the time is displayed).



Less button



Less and more
button



More button



Less and more
button

- Press and hold the 'less button' for 5 seconds.
'Full' appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the 'less or more button' to select one of three volume levels (one, two or three bars) or no sound (Off).
- The setting will be saved automatically after 3 seconds and the time will be displayed.

Reduce display contrast

- Press and hold the 'more button' for 5 seconds.
'Bri' appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the 'less or more button' to adjust the dimming level (one, two or three bars).
The setting will be saved automatically after three seconds.



Following a power failure the additional function settings will only be saved for a few minutes. All settings, except the sound signal and child lock, will then revert to factory settings.

CLEANING

Please note



Disconnect the appliance from the power supply before beginning repairs. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero.



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

General

Front of the unit

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

Stainless steel front panels

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

Painted and plastic surfaces

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

Enamelled parts

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

Glass

Clean glass parts with soapy water.

CLEANING

Cleaning the induction hob

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use

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



Cleaning the oven

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on interior and exterior surfaces, the door and seal.

- Clean exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Clean the interior of the oven

Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

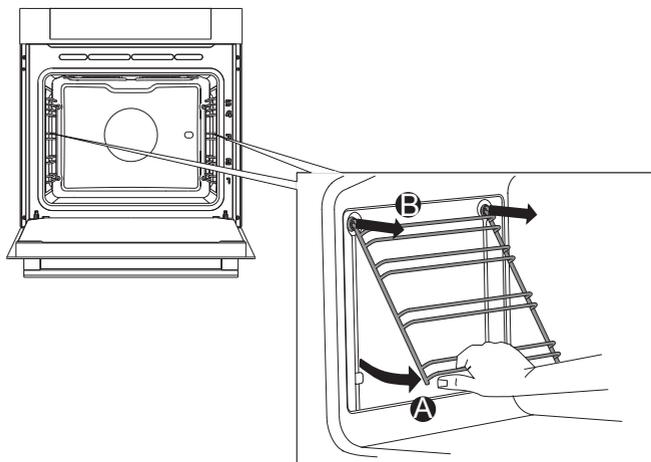


CLEANING

Removing and cleaning the guide rails.

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

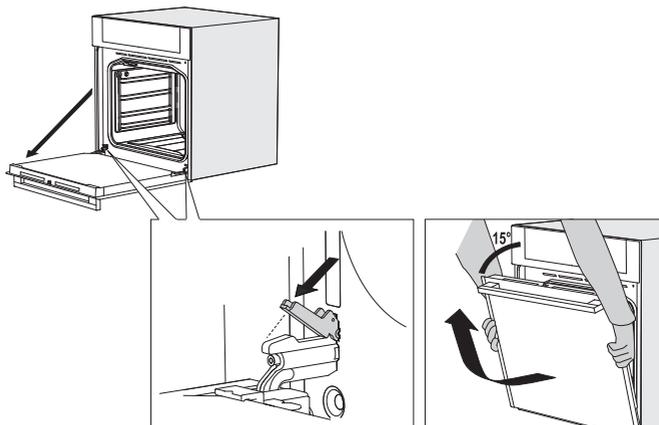
- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).



CLEANING

Removing the oven door

1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Rotate the stoppers back by 90°.
3. Slowly close the door until the stoppers are aligned with the hinge beds. At the angle of 15° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.



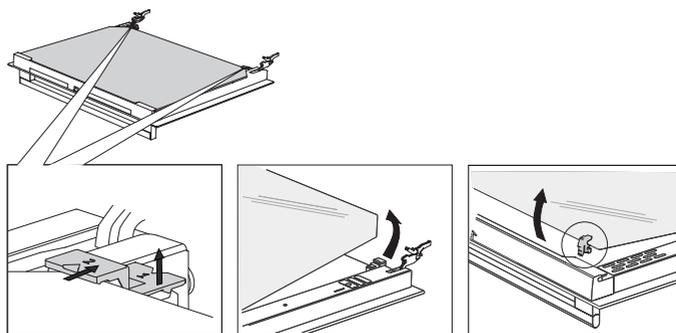
Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

CLEANING

Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

Aqua Clean function

With the Aqua Clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.



Aqua Clean function

Using the Aqua Clean function

Only use the cleaning programme if the oven is cold. If the oven is hot, it is more difficult to remove dirt and grease using this programme.

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the 'Oven function knob' to 'Aqua Clean'.
4. Set the temperature at 70 °C and the time at 30 minutes.
5. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

CLEANING

Replacing the oven lamp

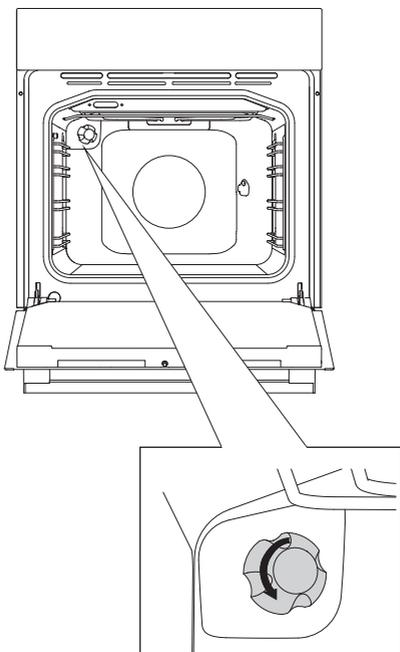
The lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.



Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!

Rear wall lamp

1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Turn the bulb out of the fitting.



Please note: the lamp can be very hot! Use protection to remove the bulb.

SOLVING PROBLEMS

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

Induction hob

Symptom	Possible cause	Solution
Symbols (..) appear in the displays when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows the pan detection symbol.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by touching any button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

SOLVING PROBLEMS

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code U400.	The voltage is too high and/or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code  .	The childproof lock is switched on.	See 'Child lock'.
Fault code  .	You held a button too long.	Do not hold the button too long.
Other fault codes.	Others.	Contact the service department.

Oven

The food is not cooked

- Check whether the timer has been set and you have pressed the 'start button'.
- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

Food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the temperature has been set.

The display will be reset following power failure

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

There is condensation on the interior of the oven

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

The fan keeps working after the oven is switched off

- This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

SOLVING PROBLEMS

Light reflects on the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting

- This is normal.

Storing and repairing the oven

Repairs may only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact Pelgrim customer services.

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem

Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

INSTALLATION

General

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



Warning!

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance, or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

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

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

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

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Electrical connection

380 - 415 V 3 N~ - 50 Hz



**Consult the wiring diagrams on the back of the appliance.
Make the required connections on the connecting block.**

This appliance should only be connected in accordance with a

- 3 phases connection (3 N~ 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).

INSTALLATION

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

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

Levelling

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

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



Warning!

After installation of the device, check whether the burners work properly. The flame pattern should be regular and stable on the high setting, and the burners must not go out on low.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	PF8231WIT
Power source	380-415V~ 3N / 50Hz (3x16A)
Energy consumption	
Maximum power	10400 W
Hob	7200 W
Hot air function	2100 W
Grill function (small)	1600 W
Grill function (large)	2700 W
Bottom heat	1000 W
Top heat	1100 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	B 600 x H 900 x D 600 mm
Volume	67 L

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

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

- cardboard
- polyethylene wrapping (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.

Pelgrim



569891