

PF8201RVSA PF8211WITA PF8211RVSA

Anleitung **Herd**

Instructions for use Cooker



DE

Anleitung DE 3 - DE 34

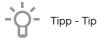
ΕN

Manual EN 3 - EN 34

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



INHALT

Ihr Herd		
	Einführung	4
	Bedienleiste	5
	Beschreibung Ofen	6
	Beschreibung Kochplatte	7
	Dekodeckel	7
	Erste verwendung	8
	Tipps zum Backen und Braten	8
Verwendung		
	Verwendung des Gaskochfelds	11
	Verwendung des Ofens	12
	Ofeneinstellungen	13
	Ofenmodi	15
	Timer	19
	Zusätzliche modi wählen	21
Reinigung		
	- Achtung	23
	Allgemein	23
	Den ofen reinigen	24
	Einschubschienen entfernen und reinigen	24
	Demontieren der ofentür	25
	Demontieren der ofenscheiben	26
	Aqua-clean-modus	26
	Ofenlampe auswechseln	27
Probleme lösen		
	Allgemeines	28
	Kochplatte	28
	Ofen	29
Installation		
	Allgemeines	31
	Gasanschluss	31
	Elektroanschluss	32
	Aufstellung	32
Technische spez	rifikationen -	33
Ihr ofen und die	umwelt	
	Entsorgung des geräts und der verpackung	34

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.

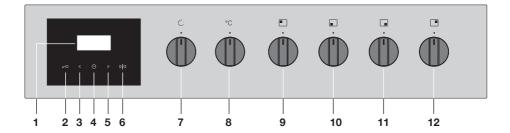


Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

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

Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

Bedienleiste



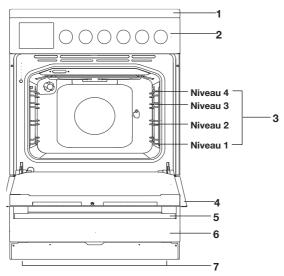
- 1. Display
- 2. Kindersicherung
- 3. Weniger
- 4. Timer
- 5. Mehr
- 6. Start/Stopp
- 7. Funktionsschalter Ofen
- 8. Temperaturschalter Ofen
- 9. Bedienschalter Brenner links hinten
- 10. Bedienschalter Brenner links vorne
- 11. Bedienschalter Brenner rechts vorne
- 12. Bedienschalter Brenner rechts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

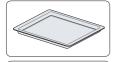
Beschreibung Ofen



- 1. Zierdeckel
- 2. Bedienleiste
- 3. Einschubebenen
- 4. Ofentür
- 5. Griff
- 6. Aufbewahrungslade
- 7. Verstellbare Füße



Das folgende Zubehör wird bei Ihrem Ofen mitgeliefert:



Tiefes Backblech.



Backblech.

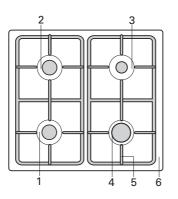


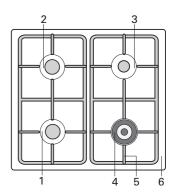


Anmerkung

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

Beschreibung Kochplatte





- 1. Normaler Brenner
- 2. Normaler Brenner
- 3. Sparbrenner
- 4. Starkbrenner oder Wokbrenner (je nach Modell)
- 5. Topfträger
- 6. Auffangblech

Dekodeckel



- Stellen Sie den Dekodeckel bei Gebrauch des Geräts immer hoch.
 Bevor Sie den Dekodeckel hochstellen, müssen Sie dafür sorgen, dass er trocken ist.
- Der gläserne Dekodeckel kann durch Erhitzen zerspringen. Sorgen Sie dafür, dass die Brenner/Kochfelder ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie den Dekodeckel schließen.
- Wenn sich Wasser auf dem Dekodeckel befindet, trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn öffnen. Tun Sie dies nicht, besteht die Gefahr, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Verwenden Sie den Dekodeckel nicht als Kochfläche.

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

- 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.
- Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf "Start/Stopp" drücken.
 Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.



Timertaste

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.

Tipps zum Backen und Braten

Energiebewusste Verwendung des Ofens

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

- Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, zum Beispiel einen Auflauf nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann 10 Minuten kürzer sein, da der Ofen noch viel Hitze enthält.
- Dank der Ofenisolierung k\u00f6nnen Speisen mit l\u00e4ngerer Zubereitungszeit
 (ab 1 Stunde) auf der Restw\u00e4rme des Ofens nachgaren. Schalten Sie
 den Ofen 10 Minuten eher aus, als angegeben, lassen Sie jedoch die
 T\u00fcr 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 k\u00f6nnen eine Verschmutzung des Ofenbodens durch Lecks aus einer Springform vermeiden, wenn Sie ein Sch\u00e4lchen 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 aeht.
- 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.

Der Gaskochplatte

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

Verwendung des Gaskochfelds

Zünden und Einstellen

Ein Symbol beim Bedienknopf zeigt an, welcher Brenner bedient wird.

Anzünden mit Funkenanzünder

- Drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links zur vollständigen Öffnung.
- Der Brenner zündet.

Der Bedienknopf muss im Zusammenhang mit der Flammensicherung ungefähr fünf Sekunden lang gedrückt gehalten werden.

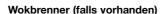
Wenn der Brenner nicht zündet, überprüfen Sie, ob:

- · der Brennerdeckel gut auf dem Brenner liegt;
- der Brenner/die Zündkerze sauber und trocken ist.

Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

Die optimale Benutzung der Kochmulde

- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben.
 Wenn die Flammen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren.
 Zudem können die Griffe zu heiß werden.
- Zum Sautieren, Braten, Durchkochen von großen Mengen und Frittieren (soweit zutreffend) empfiehlt es sich, den Stark-, Superstark- oder Wokbrenner zu verwenden.
 - Saucen bereiten, Schmoren und Garkochen können Sie am besten auf dem Sparbrenner. In der Großstellung reicht dieser Brenner zum Garkochen. Verwenden Sie für alle anderen Gerichte die Normalbrenner.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50% Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trocknem Boden.
 Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem
 Boden übertragen die Wärme besser auf das Gericht.



Mit dem Wokbrenner können Gerichte bei sehr hoher Temperatur bereitet werden.





Es ist dabei wichtig, dass Sie:

- die Zutaten zuvor in Streifen, Scheiben oder Stückchen schneiden;
- beim Sautieren ein Qualitätsöl verwenden, wie Oliven-, Mais-, Sonnenblumen- oder Speiseöl verwenden. Ein bisschen genügt schon. Butter und Margarine verbrennen durch die starke Hitze;
- die Gerichte mit der längsten Zubereitungszeit erst in den Topf geben, so dass bei Garzeitende alle Zutaten knackig/gar sind.

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.

- 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.
- 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.

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
<u> </u>	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
<u>\$</u>	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.	
0 <i>111</i>	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.

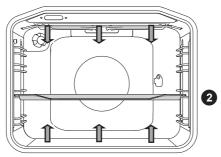
Anmerkung:

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.

Oberhitze + Unterhitze

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

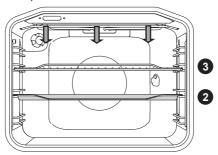


- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 275 °C*
- · Vorheizen wird empfohlen.

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

Kleiner Grill

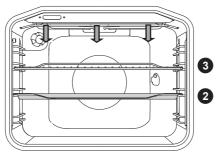
Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.



- 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.

Großer Grill

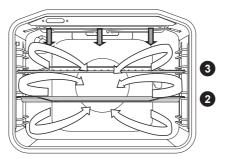
Die Hitze strömt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Dies ist besonders geeignet für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine schöne Kruste am Boden oder eine Bräunung benötigen. Verwenden Sie dies nicht vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.



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

Grill + Lüfter

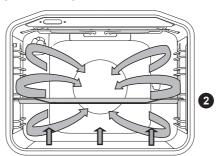
Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Sie müssen die Lebensmittel nicht wenden und sie werden schön knusprig.



- 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.

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.

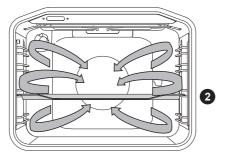


- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

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

Umluft

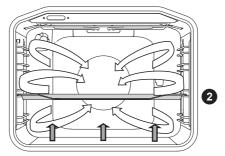
Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.



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

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefegebäck 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).

- 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 Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (Off).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.



- 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.





Weniger/Mehr-Taste



Mehr-Taste



Weniger/Mehr-Taste



Achtung



Allgemein

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

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

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 Knopfe 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.

Glas

Reinigen Sie Glasteile mit einer Lauge.

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 trocken 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 trocken Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum.



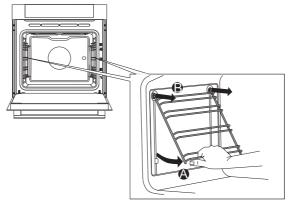
Wichtia

- 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.

Einschubschienen entfernen und reinigen

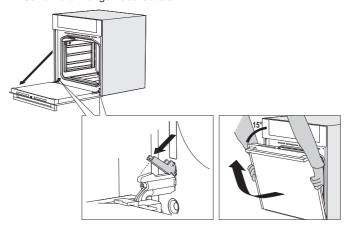
Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

- 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).



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.

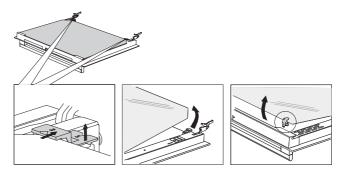


Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse korrekt in die Öffnungen einrasten. Lassen Sie die Scharnierhalterungen niemals nach außen springen, da die zentralen Federn sehr stark sind und zu Verletzungen führen können.

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").

- 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).
- Fassen Sie das Glas an der Unterseite und drücken Sie es vorsichtig hoch, um es aus der Stütze zu entfernen.
- 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 "Agua-Clean".
- 4. Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein.

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

Ofenlampe auswechseln

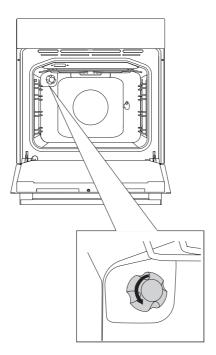
Die Lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantieanspruch.



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

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle.

Kochplatte

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.
	Zündkerze verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief genug (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten.	Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern.
	Thermoelement ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

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.

PROBLEME LÖSEN

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.

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.

Gasanschluss

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



Achtuna!

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



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

Elektroanschluss

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Ofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen m\u00f6chten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontakt\u00f6ffnung 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	PF8201RVS/PF8211WIT/PF8211RVS
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch Maximale Leistung Umluft modus Grillmodus (klein) Grillmodus (groß) Unterhitze Oberhitze	3100 W 2100 W 1600 W 2700 W 1000 W 1100 W
Kühlmethode	Motorbetriebener Kühllüfter (Edelstahlausführung)
Abmessungen Abmessungen Gerät:	B 600 x H 935/1470 x T 600 mm
Volumen Ofen	67

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 Materialen 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 Materialen, 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
	Gas hob description	7
	Decorative cover	7
	Initial use	8
	Cooking tips	8
Use		
	Use of the gas hob	11
	Using your oven	12
	Oven settings	13
	Oven functions	15
	Timer	19
	Selecting additional functions	21
Cleaning		
	Please note	23
	General	23
	Cleaning the oven	24
	Removing and cleaning the guide rails.	25
	Removing the oven door	26
	Removing the oven window	26
	Aqua clean function	26
	Replacing the oven lamp	27
Solving problems	s	
	General	28
	Gas hob	28
	Oven	29
Installation		
	General	31
	Gas connection	31
	Electrical connection	32
	Installation	32
Technical specific	cations	33
Your oven and th	ne environment	
	Disposal of the appliance and packaging	34

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.



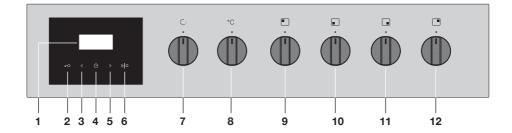
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

YOUR COOKER

Control panel



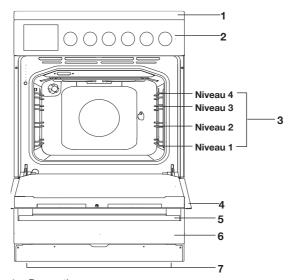
- 1. Display (cooking information and timer)
- 2. Child lock
- 3. Less
- 4. Timer button
- 5. More
- 6. Start/Stop
- 7. Oven function knob
- 8. Temperature dial knob
- 9. Rear left burner control knob
- 10. Front left burner control knob
- 11. Front right burner control knob
- 12. Rear right burner control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

Oven description



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



The following accessories are supplied with your oven:



Deep baking tray.



Baking tray.

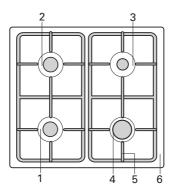


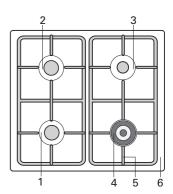


Note

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

Gas hob description





- 1. standard burner
- 2. standard burner
- 3. simmer burner
- 4. rapid burner or wok burner (depending on model)
- 5. pan supports
- 6. drip tray

Decorative cover



- Always raise the decorative cover when using the hob. Before lifting the decorative cover, you should make sure it is dry.
- The decorative cover can break through heating. Ensure that all burners / cooking zones are switched off and cooled down before closing the decorative cover.
- If there is water on the decorative cover, dry it before opening. If you fail to do so, moisture may enter the unit.
- Do not use the decorative cover as a cooking surface.

Initial use



Less and more button



Start/Stop button



Timer button

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.

- 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.
- 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 'newoven 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.

Cooking tips

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.
- 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 allows 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 keeping 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.

The gas hob

- Regularly check that the burner caps and burner rings are correctly
 positioned on the burner bases. Incorrect positioning can result in
 poor ignition, poor combustion, or damage to the caps.
- Over time, the support point can become burnt in because the pan support is very strongly heated by the burner. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.

Use of the gas hob

Igniting and adjusting

A symbol near the control knob indicates which burner is being controlled.

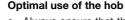
Lighting burners with spark ignition

- Push and turn the control knob counter clockwise until it reaches the full setting. The burner ignites.
- The control knob must be held down for about 5 seconds due to the flame failure device.

When the burner does not ignite, check whether:

- the burner cap is placed on top of the burner correctly;
- · the burner/spark plug is clean and dry.

Each burner can be adjusted continuously between the full and low positions.



- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.
- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deepfrying it is better to use the strong, super-strong or wok burner.
 Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through. For all other dishes use the normal burners.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

Wok burner (depending on model)

With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature.





For this purpose it is important:

- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking;
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil
 when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine
 on the other hand will burn because of the high heat;
- to place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

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.

- 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.
- 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.
- 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.

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
<u> </u>	Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat and fish.	170
<u>\$</u>	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.	
om/	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'.

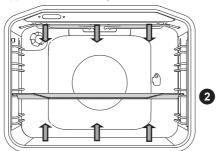
Note:

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.

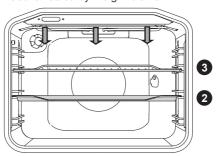


- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 275 °C*
- · Preheating is recommended.

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

Small Grill

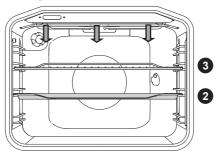
Food is heated by the grill element.



- 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

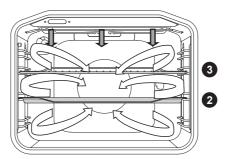
The heat comes from the top element and the grill element. This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.



- 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

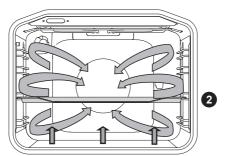
The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this function for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It gives food a crispy texture without it needing to be turned over.



- 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.

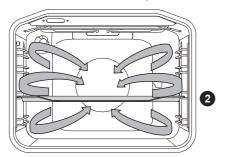


- The baking tray or the grill rack is usually placed at level 2.
- Temperature setting: 30 275 °C*
- · Preheating is recommended.

 $^{^{\}star}$ Any glass dishes you use must be able to with stand temperatures of 30 - 275 $^{\circ}\mathrm{C}.$

Hot air

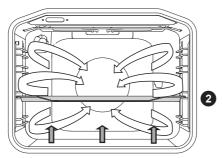
Food is heated by hot air from a fan and the heating element at the back of the oven. This setting uses even heating and is ideal for baking.



- 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: 12:00Cooking time: 2 hoursEnd 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.



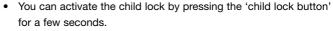
You can cancel all timer functions by setting the time to '0'. If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby. The current time appears and the selected timer function will light up.

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

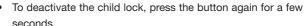
With the oven's childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.



The display will read "Loc' for 5 seconds.

This indicates that all functions are locked.

To deactivate the child lock, press the button are





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.



Child lock button

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).

- 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.



Less button



Less and more button



More button



Less and more button



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.

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. Turn off the gas tap on the supply line.



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 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.



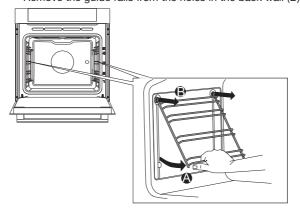
Important

- 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.

Removing and cleaning the guide rails.

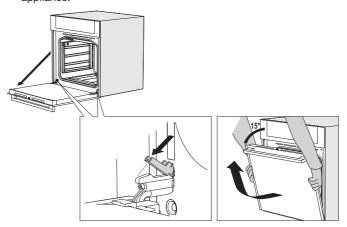
Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- 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).



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.

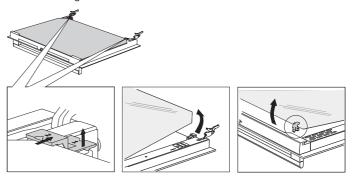


Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

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).
- Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
- 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.
- Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
- 3. Turn the 'Oven function knob' to 'Agua Clean'.
- 4. Set the temperature at 70 °C and the time at 30 minutes.
- Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

Replacing the oven lamp

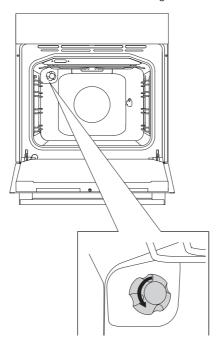
The lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 $^{\circ}$ C) is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.



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

Fault table

If your cooker does not work properly it does not always mean that it is defect. Try to solve the problem yourself first by checking the points in the table below.

Gas hob

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse box.	Put the plug into the socket. Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been pressed long and/ or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple is dirty.	Clean/dry thermocouple.

SOLVING PROBLEMS

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.

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.

SOLVING PROBLEMS

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.

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.

Gas connection

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.



Warning!

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- The connection tap for the appliance must always be positioned such that it is easily accessible.
- The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the appliance identification card.



Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

Electrical connection

230-240 V~ - 50/60Hz

- 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	PF8201RVS/PF8211WIT/PF8211RVS
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption Maximum power Hot air function Grill function (large) Grill function (small) Bottom heat Top heat	3100 W 2100 W 1600 W 2700 W 1000 W 1100 W
Cooling method	Motor cooling fan (stainless steel version)
Dimensions Appliance dimensions:	B 600 x H 935/1470 x D 600 mm
Volume	67 L

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 c



70005880001