



PF8201RVSA

PF8211WITA

PF8211RVSA

Handleiding
Fornuis

Mode d'emploi
Cuisinière

Pelgrim

NL

Handleiding

NL 3 - NL 34

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten - Important à savoir



Tip - Conseil

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving oven	6
Beschrijving kookplaat	7
Sierdeksel	7
Eerste gebruik	8
Bak- en braadtips	8

Gebruik

Gaskookplaat gebruiken	11
Oven gebruiken	12
Oveninstellingen	13
Ovenfuncties	15
Timer	19
Aanvullende functies kiezen	21

Reinigen

Let op!	23
Algemeen	23
De oven reinigen	24
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.	24
Demonderen ovendeur	25
Demonderen ovenruit	26
Aqua clean-functie	26
Ovenlamp vervangen	27

Problemen oplossen

Algemeen	28
Gaskookplaat	28
Oven	29

Installatie

Algemeen	31
Gasaansluiting	31
Elektrische aansluiting	32
Plaatsing	32

Technische specificaties

33

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	34
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van dit Pelgrim fornuis. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. Het fornuis biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u dit fornuis het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

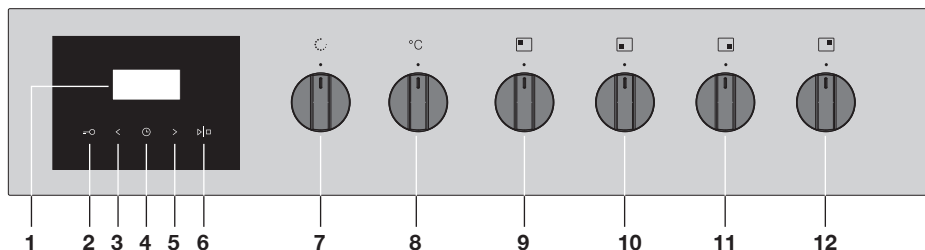


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



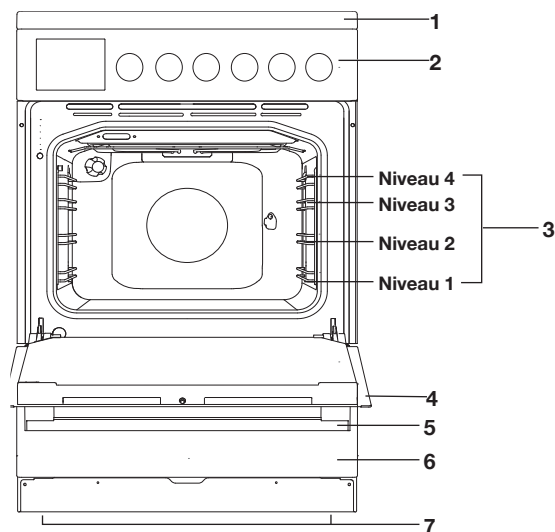
1. Display
2. Kinderslot
3. Minder
4. Timer-toets
5. Meer
6. Start/stop
7. Functieknop oven
8. Temperatuurknop oven
9. Bedieningsknop brander linksachter
10. Bedieningsknop brander linksvoor
11. Bedieningsknop brander rechtsvoor
12. Bedieningsknop brander rechtsachter



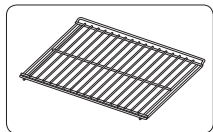
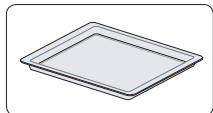
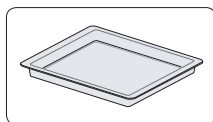
Opmerking:

Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Beschrijving oven



1. Sierdeksel
2. Bedieningspaneel
3. Insteekniveau's
4. Ovendeur
5. Handgreep
6. Opberglade
7. Verstelbare voetjes



De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:

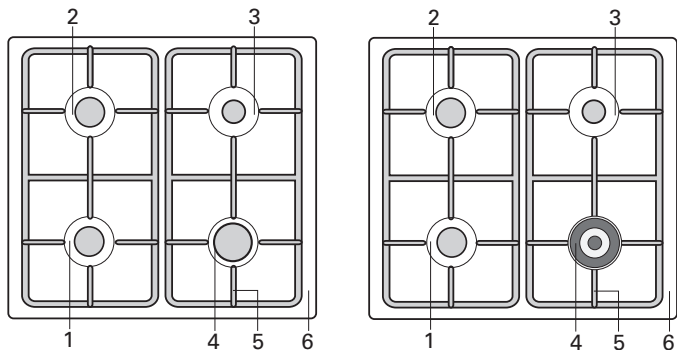
- Diepe bakplaat.
- Bakplaat.
- Ovenrooster.



Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

Beschrijving kookplaat



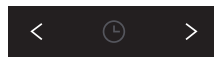
1. normaalbrander
2. normaalbrander
3. sudderbrander
4. sterkbrander of wokbrander (afhankelijk van model)
5. pandragers
6. vangschaal

Sierdeksel



- Zet de sierdeksel altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Alvorens het sierdeksel omhoog te zetten, moet u er voor zorgen dat deze droog is.
- De glazen sierdeksel kan door verhitting breken. Zorg ervoor dat de branders/kookzones uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de sierdeksel sluit.
- Als er water op de sierdeksel ligt, maak de deksel dan eerst droog, voordat u hem opent. Als u dit niet doet bestaat de kans dat er vocht het toestel binnendringt.
- Gebruik de sierdeksel niet als kookvlak.

Eerste gebruik



Minder- en
meer-toets



Start/stop-toets



Timer-toets

Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en “12:00” knipperen op de display.

1. Druk op de ‘minder- of meer-toets’ om de huidige tijd in te stellen.
Door de toetsen langer in te drukken, kunt u de waarden in de display sneller instellen.
2. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.
Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer op de ‘timer-toets’ te drukken. Vervolgens stelt u met de ‘minder- of meer-toets’ de huidige tijd in. Bevestig de instellingen door op ‘timer-toets’ te drukken.

Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een ‘nieuwigheidsluchtje’ ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de afzuigkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de oven deur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.

- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de oven deur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

De gaskookplaat

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkerlen liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.
- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Gaskookplaat gebruiken

Ontsteken en instellen

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend.

Aansteken met vonkontsteking

1. Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom naar vol-open stand.
2. De brander ontsteekt.
De bedieningsknop moet ongeveer 5 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de branderdop goed op de brander ligt;
- de brander/bougie schoon en droog is.

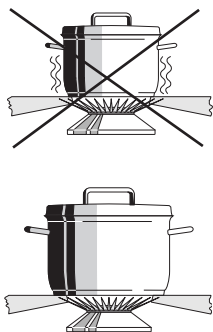
Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Optimaal gebruik

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Roer(bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u (indien van toepassing) het beste doen op de sterk-, supersterk- of wokbrander. Sauzen bereiden, sudderen en doorkoken kunt u het beste doen op de sudderbrander. Op de vol-openstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken. Gebruik voor alle andere gerechten de normaalbranders.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over naar het gerecht.

Wokbrander (afhankelijk van model)

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden.



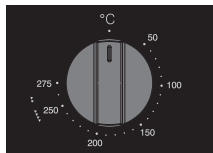
Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt;
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachide-olie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte;
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

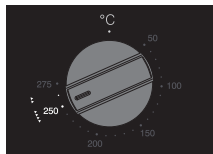
Oven gebruiken



Functieknop oven



Temperatuurknop



*Grill-instelling
(ook regulier 250 °C)*



De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.

Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.

2. Draai de 'Functieknop oven' naar de gewenste instelling.
3. Stel met de 'temperatuurknop' de gewenste temperatuur in (tussen 50-275 °C).
Als u een instelling kiest met 'kleine grill/grote grill', dan draait u de 'temperatuurknop' naar de grill-instelling.
4. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de 'timer-toets' te drukken en stel met de 'minder- of meer-toets' de gewenste tijd in.
5. Druk op de 'start/stop-toets'.

De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display brandt. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuursymbool in de display uit.

Opmerkingen

- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u ovenpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat het gerecht dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C
	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze functie is niet geschikt om een gerecht te bereiden! Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.	160
	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	200
	Kleine grill Het gerecht wordt verwarmd door het verwarmingselement van de grill boven.	240
	Grote grill Het gerecht wordt verwarmd door het verwarmingselement (de grill) dat zich bovenin de oven bevindt. Het bovenste verwarmingselement wordt tegelijkertijd geactiveerd om het effect van de elementen te vergroten.	240
	Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	170
	Hete lucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.	200
	Hete lucht Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	180
	Onderwarmte + ventilator Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid.	180

	Bordenwarmen Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.	60
	Ontdooien De lucht circuleert zonder dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Alleen de ventilator wordt geactiveerd. Dit wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten.	
	Aqua clean Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.	70

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.

De oven temperatuur aanpassen

- Draai de 'Functieknop oven' naar de gewenste ovenfunctie.
- Stel met de 'temperatuurknop' de gewenste temperatuur in.

Ovenfuncties

Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.

Deze functie is niet geschikt om een gerecht te bereiden!

- Draai de 'Functieknop oven' in de stand 'snel voorverwarmen'.
- Stel met de 'temperatuurknop' de gewenste temperatuur in.

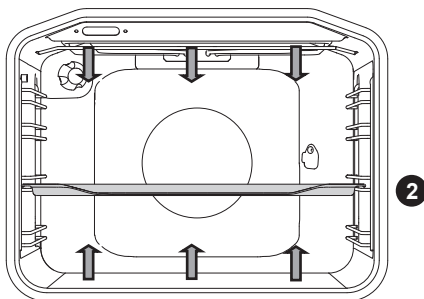
Opmerking:

Nadat u de oven hebt gestart met de 'start/top-toets', begint het voorverwarmen.

Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het temperatuursymbool in de display uit.

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.

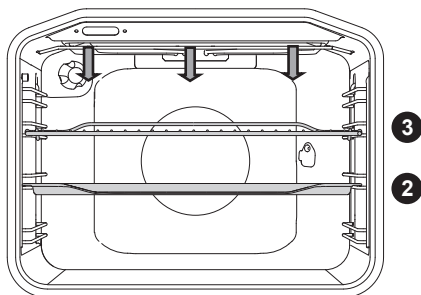


- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.

Kleine grill

Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement.

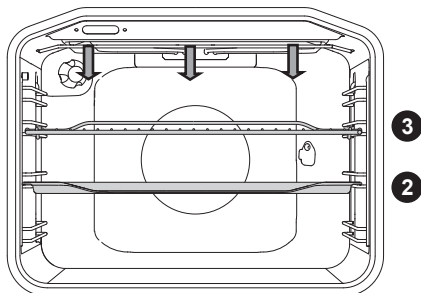


- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Grote grill

De warmte komt van het bovenste element en het grillelement.

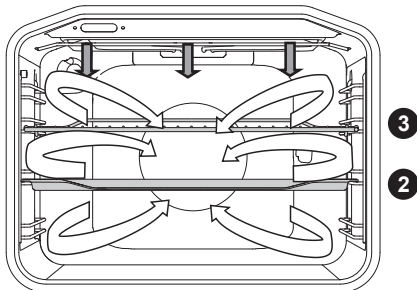
Bijzonder handig voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.



- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het derde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C.

Grill + ventilator

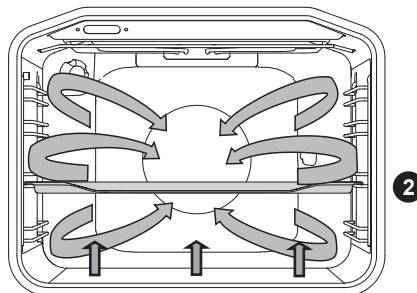
De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het gerecht niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 3 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Hete lucht + onderwarmte

Het gerecht wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.

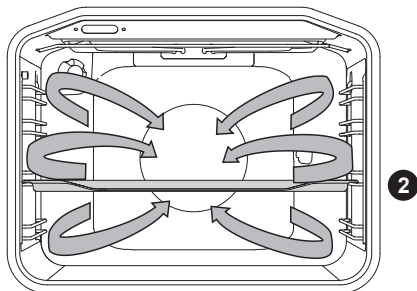


- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.

Hete lucht

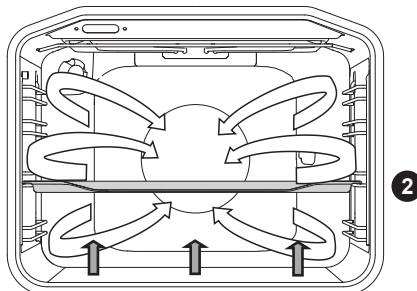
Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Onderwarmte + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement en wordt door de ventilator verspreid. Deze instelling wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.



- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 30 - 275 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 30 - 275 °C.

Bordenwarmer

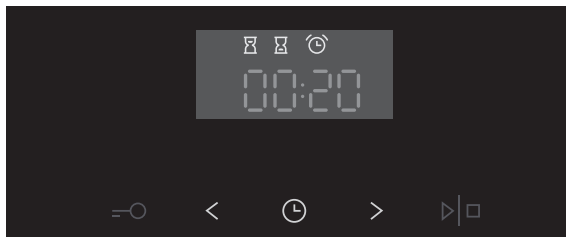
Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.

Ontdooien

Bij de ontdooifunctie zorgt de ventilator voor circulatie van de lucht. Er zijn geen verwarmingselementen ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).

- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevriezing aan elkaar vast zitten.

Timer



Klok instellen

- Druk 2 maal op de 'timer-toets'.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om de huidige tijd in te stellen.
- Bevestigen met de 'timer-toets'.



'Bereidingstijd' functie

- In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).



'Eindtijd' functie

- In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Er moet wel eerst een bereidingstijd worden ingesteld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Een bereidingstijd instellen

- Selecteer een ovenfunctie met de 'Functieknop oven' en stel de temperatuur in.
- Druk op de 'timer-toets' om de functie 'bereidingstijd' te selecteren.
Op de display licht het pictogram voor 'bereidingstijd' op.

- Druk op de 'minder- of meer-toets' om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de 'timer-toets' om de ingestelde tijd op te slaan.
- Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.
De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.

Een bereidingstijd en eindtijd instellen

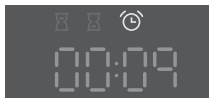
- Selecteer een ovenfunctie met de 'Functieknop oven' en stel de temperatuur in.
- Druk op de 'timer-toets' om de functie 'bereidingstijd' te selecteren.
Op de display licht het pictogram voor 'bereidingstijd' op
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de 'timer-toets' om de ingestelde tijd op te slaan.
- Druk opnieuw 2x op de 'timer-toets'.
Op de display licht het pictogram voor 'eindtijd' op.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om de eindtijd in te stellen.
- Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.
De oven start op de ingestelde eindtijd minus de bereidingstijd.
De verstreken bereidingstijd wordt dan weergegeven.



'Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00
- Bereidingstijd: 2 uur
- Einde van de bereiding: 18:00 uur
- U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur (zie 'Een bereidingstijd instellen'). Stel daarna een eindtijd (18:00 uur) in (zie 'Een eindtijd instellen').
- **Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.**
De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten.
Het temperatuursymbool licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.

'Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.



De functie 'keukenwekker'

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

De hoogst mogelijke instelling is 23 uur en 59 minuten.

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.



U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op "0".

Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

Aanvullende functies kiezen

Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

Kinderslot

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.

In de display verschijnt 5 seconden 'Loc'.

Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.

- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.



Kinderslot-toets

Opmerking:

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'Functieknop oven' naar "0" te draaien.

Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.

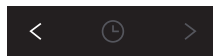
Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als een ovenfunctie wordt geselecteerd en er op 'start/stop' wordt gedrukt.

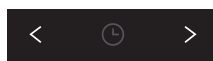
Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

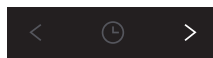
- Houd de 'minder-toets' 5 seconden ingedrukt.
Er verschijnt 'Vol' op de display, daarna een aantal streepjes die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie streepjes) of geen geluid (Off).
- De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.



Minder-toets



Minder- en
meer-toets



Meer-toets



Minder- en
meer-toets

Contrast van display verminderen

- Houd de 'meer-toets' 5 seconden ingedrukt.
Er verschijnt 'Bri' op de display, daarna een aantal streepjes die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'minder- of meer-toets' om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie streepjes).
Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.

Let op



Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.



Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Algemeen

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies op van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De gehele binnenoven alsook de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Glas

Reinig onderdelen van glas met een sopje van afwasmiddel.

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Was de binnenkant van de oven.



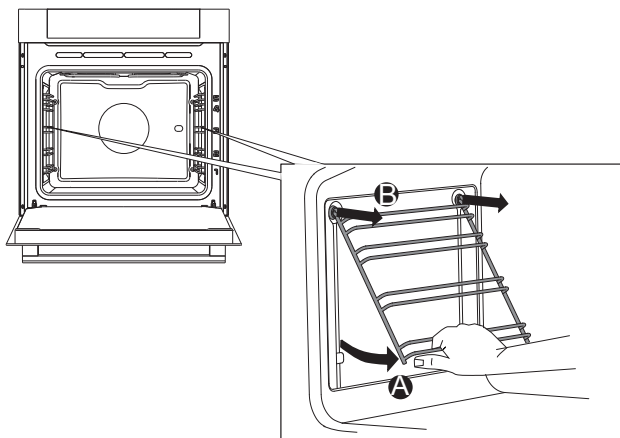
Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen.

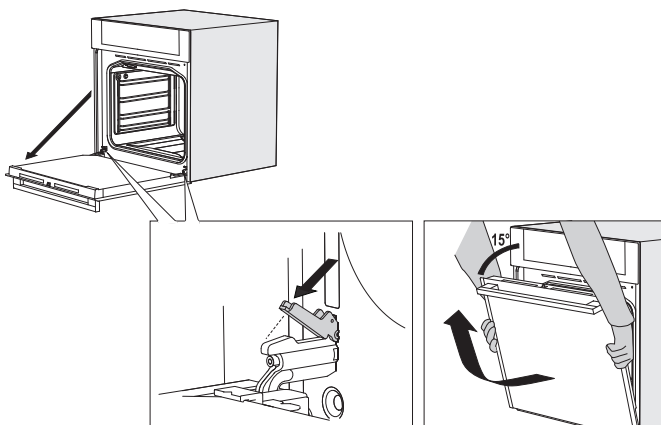
Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Pak de inschuifgeleiders aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand (B).



Demonteren ovendeur

1. Open eerst de deur volledig (zo ver als mogelijk is).
2. Roteer de blokkeerhendels 90° terug.
3. Sluit de deur langzaam totdat de blokkeerhendels op een lijn liggen met de scharnieruitsparingen. Til bij een hoek van 15° (ten opzichte van de positie van een gesloten deur) de deur enigszins op en trek hem los van beide scharnieruitsparingen op het apparaat.



Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

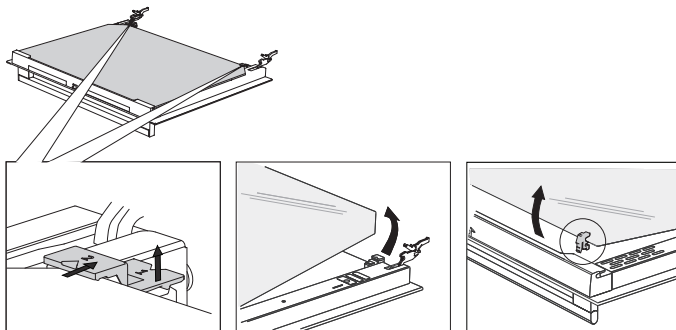


Zorg er altijd voor dat de sluitingen correct in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Demonteren ovenruit

Het glas van de oven deur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de oven deur (zie het hoofdstuk 'Demonteren oven deur')

1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (markering 1 op de beugel) en trek deze iets van het glas af (markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant en til dit voorzichtig omhoog om het uit de steun te verwijderen.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichtingen rond het glas.



Om de ovenruit te vervangen moet u de omgekeerde volgorde van de procedure aanhouden. De markeringen (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

Aqua clean-functie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijderd u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

De Aqua clean-functie gebruiken

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,15 liter water onder in de lege oven.
3. Draai de 'Functieknop oven' naar 'Aqua clean'.
4. Stel de temperatuur in op 70°C en de tijd op 30 minuten.
5. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Ovenlamp vervangen

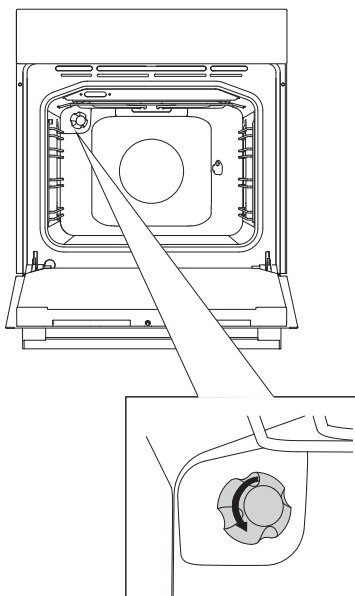
De lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.



Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

Lamp in de achterwand

1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Draai de lamp uit de fitting.



Let op; de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw fornuis betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrimservice.nl'.

Gaskookplaat

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gas-leverancier. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vochtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel.

Oven

Het gerecht wordt niet bereid

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld.

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooifunctie, klinken klikgeluiden

- Dit is normaal.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Pelgrim onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Pelgrim garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.



Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid!

Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	PF8201RVS/PF8211WIT/PF8211RVS
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	3100 W
Hetelucht vermogen	2100 W
Grillfunctie (groot)	2700 W
Grillfunctie (klein)	1600 W
Onderwarmte	1000 W
Bovenwarmte	1100 W
Koelmethode	Motor koelventilator (alleen RVS model)
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 600 x H 935/1470 x D 600 mm
Volume oven	67 L

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

TABLE DES MATIÈRES

Votre cuisinière

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description four	6
Description plaque de cuisson	7
Couvercle	7
Première utilisation	8
Conseils pour la cuisson	8

Utilisation

Utilisation de la table de cuisson à gaz	11
Utilisation optimalen	11
Réglages du four	13
Fonctions du four	15
Minuteur	19
Sélection de fonctions complémentaires	21

Nettoyage

Attention	23
Généralités	23
Nettoyage du four	24
Retrait et nettoyage des gradins	24
Démontage de la porte du four	25
Démontage de la vitre du four	26
Fonction Aqua clean	26
Remplacement de l'ampoule du four	27

Résolution des problèmes

Généralités	28
Plaque de cuisson	28
Four	29

Installation

Généralités	31
Raccordement au gaz	31
Branchement électrique	32
Mise en place	32

Spécifications techniques

33

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé	34
---	----

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce cuisinière Pelgrim. La souplesse de l'utilisation est le principe qui a guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Ce manuel décrit comment utiliser le four de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



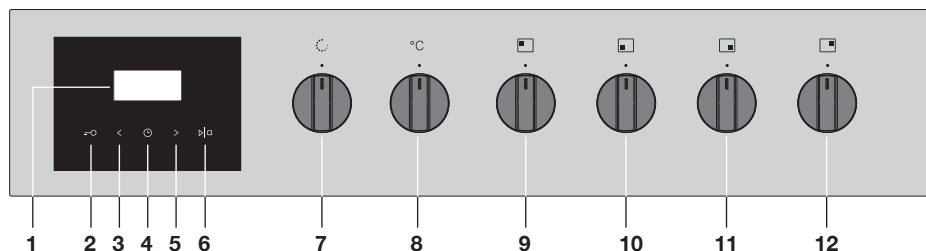
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les consignes d'installation sont fournies séparément.

VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



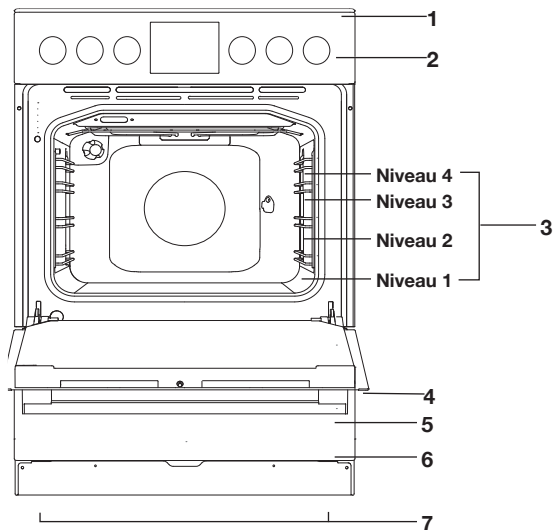
1. Écran d'affichage
2. Sécurité enfants
3. Moins
4. Minuteur
5. Plus
6. Démarrage/arrêt
7. Bouton de fonction du four
8. Bouton température du four
9. Bouton du brûleur arrière gauche
10. Bouton du brûleur avant gauche
11. Bouton du brûleur avant droit
12. Bouton du brûleur arrière droit



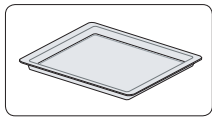
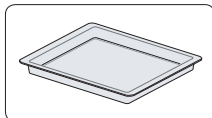
Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l'utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

Description four



1. Couvercle d'ornement
2. Panneau de commande
3. Niveaux d'insertion
4. Porte du four
5. Poignée
6. tiroir de rangement
7. Pieds réglables



Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

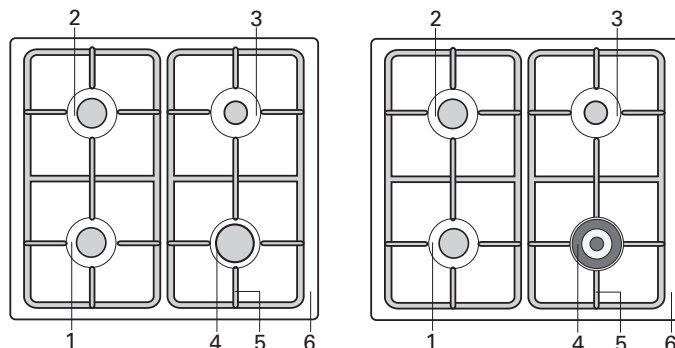
- Plaque de four profonde.
- Plaque de four.
- Grille de four.



Remarque

Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire correspondant à vos plats.

Description plaque de cuisson



1. Brûleur normal
2. Brûleur normal
3. Brûleur mijoteur
4. Brûleur puissant ou brûleur pour wok (selon le modèle)
5. Grille de cuisson
6. Plaque d'égouttement

Couvercle

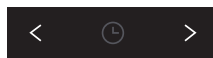


- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque la table de cuisson est en usage. Veillez à ce que le couvercle soit sec avant de le relever.
- Le couvercle est en verre et peut se briser en cas de surchauffe. Avant de fermer le couvercle, vérifiez que tous les brûleurs et les zones de cuisson soient éteints et refroidis.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, l'humidité risque de s'infiltrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail.

Première utilisation

Réglage de l'heure actuelle

L'écran d'affichage s'éclaire lorsque l'appareil est raccordé au réseau pour la première fois. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'écran.



Touche moins
et plus



Touche
démarrage/arrêt



Touche minuteur

7. Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour régler l'heure actuelle.
En maintenant les touches enfoncées plus longtemps, vous pouvez régler plus rapidement les valeurs dans l'écran d'affichage.
8. Validez les réglages en appuyant sur « démarrage/arrêt ».
Si vous n'appuyez sur aucune touche, les réglages seront enregistrés automatiquement après trois secondes.

Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la « touche minuteur ». Réglez ensuite l'heure actuelle avec la « touche moins ou plus ». Validez les réglages en appuyant sur la « touche minuteur ».

Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Allumez le four pendant 1 heure, à la température maximale, chaleur inférieure et supérieure. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication.
- La première fois que vous échaufferez fortement le four, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.
- Préchauffez le four uniquement si la recette ou le tableau du manuel le prescrit.

Conseils pour la cuisson

Le four et l'économie d'énergie

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Faites cuire en même temps plusieurs plats dont la température de préparation est à peu près la même (comme un gratin et une tarte), soit sur une seule grille, soit sur deux grilles étagées en enclenchant la circulation d'air chaud. Une viande peut également y mijoter.

- Faites cuire plusieurs préparations les unes à la suite des autres, par exemple un repas à cuire au four à la suite d'un cake. Souvent, la chaleur restante du four permet d'abrégé la durée de cuisson de la deuxième préparation d'une dizaine de minutes.
- Une fois le four éteint, l'isolation thermique du four retient la chaleur restante et permet d'achever la cuisson de plats à mitonner longuement (plus d'une heure). Éteignez alors le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson indiquée en laissant la porte fermée.
- Il est souvent superflu de préchauffer le four, sauf pour les préparations dont la durée de cuisson est inférieure à 30 minutes ou si la recette l'exige.
- Sortez du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la préparation en cours.
- Éteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.

Ustensiles allant au four

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, évitez de les rincer à l'eau froide tout de suite après leur usage. La différence soudaine de température peut briser le verre.
- Préférez les moules de cuisson de couleur noire ou foncée. Ils conduisent mieux la chaleur et la répartissent plus régulièrement.

Ne pas couvrir le fond du four

- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium ou d'une plaque de four ; le four peut surchauffer et vous risquez d'endommager l'émail.
- Pour prévenir les taches et recueillir les jus qui s'écoulent d'un moule, posez le moule sur la grille dans une barquette en feuille d'aluminium ou sur une feuille de papier de cuisson.

Réglage de la durée de cuisson

- Réglez une durée de cuisson inférieure de 5 minutes à la durée indiquée dans la recette. Vous pouvez ainsi contrôler, en fin de cuisson, si votre préparation est bien cuite, bien dorée, etc. Si ce n'est pas le cas, refermez le four et regardez de nouveau au bout d'un moment. Ouvrez et refermez la porte du four d'un mouvement lent. Évitez d'ouvrir la porte du four avant que les trois quarts de la durée de cuisson ne soient écoulés.

Tenir au chaud

- Le four est très utile pour tenir au chaud des plats déjà prêts. Sélectionnez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats à tenir au chaud pour qu'ils ne dessèchent pas.

Viandes

- La viande à rôtir au four sera de préférence une pièce de plus de 1 kg. Elle se couvrira d'une croûte régulière et croquante et ne perdra pratiquement pas de poids.
- Un quart d'heure avant de mettre le rôti au four, frottez-le de sel et d'herbes. Pour rôtir, il faut compter 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou d'un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durée de cuisson des rôtis

- Les pièces plates et minces demandent en moyenne 5 minutes de moins que les pièces épaisses ou roulées. Pour les gros rôtis, prolongez la durée de cuisson de 15 à 20 minutes par 500 grammes supplémentaires.
- Placez votre rôti dans la lèchefrite et versez le beurre et/ou la graisse fondue dessus. Si la pièce de viande a un côté gras, celui-ci sera tourné vers le haut durant la cuisson. Si la pièce de viande n'a pas de côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 15 minutes. Si la pièce de viande a un côté gras, arrosez-la de graisse toutes les 30 minutes.
- Si le jus tend à noircir, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes, couvert de feuille d'aluminium, avant de le trancher.

Cuisson à gaz

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

Utilisation de la table de cuisson à gaz

Allumer et régler

Un symbole à côté du bouton de commande indique quel foyer est commandé.

Allumage intégré

1. Enfoncez le bouton commande et tournez-le vers la gauche sur la position feu vif.
2. Le foyer s'allume.

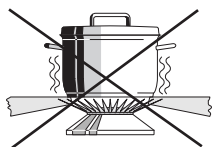
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes environ, en raison de la sécurité gaz.

Si le foyer ne s'allume pas, vérifiez que :

- le chapeau de brûleur est correctement placé sur le brûleur ;
- le brûleur/la bougie sont propres et secs.

Chaque foyer peut être réglé progressivement entre les positions feu vif et feu doux.

Utilisation optimale



- Veillez toujours à ce que les flammes se trouvent sous la casserole. Un grand gaspillage d'énergie se produit en laissant tourner les flammes autour de la casserole. De plus, les poignées risquent de devenir trop chaudes.

- Pour cuire rapidement (à la Chinoise) ou plus longtemps de grandes quantités et frire, utilisez (si présent) le brûleur puissant ou superpuissant ou Wok.

Préparer des sauces, faire mijoter et cuire plus longtemps sont des opérations que vous pouvez accomplir sur le brûleur à diffusion douce. En position maximale, ce brûleur est suffisamment grand pour une cuisson demandant plus de temps. Pour tous les autres mets, utilisez les brûleurs courants.

- Cuisinez en mettant un couvercle sur la casserole. Vous économiserez jusqu'à 50% d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond plat, propre et sec. Les casseroles avec un fond plat sont stables et les casseroles avec un fond propre transmettent mieux la chaleur vers les aliments.



Brûleur Wok (si présent)

Un brûleur Wok vous permet de préparer des mets à une température très élevée. Dans ce contexte, il est important :

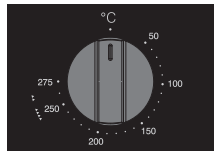
Dans ce contexte, il est important :

- couper à l'avance tous les ingrédients en morceaux ;
- d'utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide par exemple) en faisant revenir les ingrédients. Il n'en faut pas beaucoup. Sous l'effet de la forte chauffe, le beurre et la margarine brûlent ;
- de mettre d'abord dans le récipient les mets qui demandent le temps de préparation le plus long pour qu'à la fin de la cuisson, tous les ingrédients soient cuits (à point) en même temps.

Utilisation du four



Touche de fonction four



Bouton température



Réglage gril
(aussi 250 °C normale)



Le four dispose de dix fonctions four et d'une fonction nettoyage. Consultez le tableau pour choisir la fonction four appropriée au plat.

1. Enfourez le plat.

Pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four.

2. Tournez le « bouton de fonction four » vers le réglage désiré.

3. Réglez la température désirée avec le « bouton température » (entre 50-275 °C).

Si vous choisissez un réglage avec « petit gril/grand gril », tournez le « bouton température » vers le réglage gril.

4. Sélectionnez, si vous le désirez, une durée de cuisson en appuyant sur la « touche minuteur » et réglez la durée désirée avec la « touche moins ou plus ».

5. Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt ».

Le four enclenche la fonction four programmée et chauffe jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le symbole de température se allume sur l'écran. Si la température sélectionnée est atteinte, le symbole de température va dans l'affichage.

Remarques

- Il est possible de modifier la température pendant la durée de cuisson.
- Les durées de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent dépendre d'un certain nombre de conditions.
- Le four doit être préchauffé pour un certain nombre de plats.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, celui-ci doit supporter des températures élevées.

UTILISATION

- La cuisson de grands morceaux de viande ou de plats à base de pâte, comme du pâté en croûte, libère une quantité importante de vapeur et de la condensation peut se former sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'influence pas le fonctionnement de l'appareil. Une fois le processus de cuisson terminé, essuyez la porte et la vitre.
- Pour éviter la formation de condensation, ne laissez pas un plat chauffé refroidir dans le four fermé.

Réglages du four

Consultez le tableau pour choisir la fonction four appropriée. Consultez aussi les conseils de préparation figurant sur l'emballage du plat.

Fonction	Description	Temp. recommandée °C
	Préchauffage rapide Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée. Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments ! Lorsque le four est chauffé à la température désirée, le processus de chauffage est terminé.	160
	Chaleur par le haut + chaleur par le bas La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour cuire et rôtir.	200
	Petit grill Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant du grill supérieur.	240
	Grand grill Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant (le grill) situé dans le haut du four. L'élément chauffant supérieur est activé simultanément pour augmenter l'effet des éléments.	240
	Gril + ventilateur La chaleur générée par les éléments chauffants supérieurs est répartie par le ventilateur. Cette fonction s'utilise pour griller les viandes et les poissons.	170
	Air chaud + chaleur par le bas La combinaison de l'air chaud et de la chaleur par le bas permet d'obtenir un résultat croustillant et doré.	200

UTILISATION

	Air chaud Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage utilise un réchauffage homogène et est idéal pour la cuisson.	180
	Chaleur par le bas + ventilateur Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur.	180
	Chauffage des assiettes Cette fonction permet de chauffer les assiettes et les récipients, avant de servir les aliments. De cette façon, ceux-ci refroidissent moins vite.	60
	Décongélation L'air circule sans que les éléments chauffants ne soient activés. Seul le ventilateur est activé. Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés.	
	Aqua clean La vapeur brûlante humidifie l'intérieur du four, ce qui vous permet de le nettoyer facilement. Le programme Aqua clean ne dure que 30 minutes.	70

Chaque fonction four présente des réglages de base ou par défaut que vous pouvez modifier.

Modification de la température de cuisson

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la fonction four désirée.
- Réglez la température désirée avec le « bouton température ».

Fonctions du four

Préchauffage rapide

Cette fonction permet de chauffer rapidement le four à la température désirée.

Cette fonction ne convient pas pour cuire des aliments !

- Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « préchauffage rapide ».
- Réglez la température désirée avec le « bouton température ».

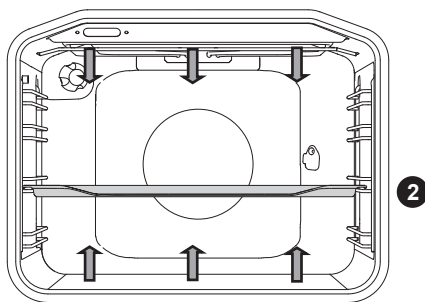
Remarque :

Une fois que vous avez démarré le four avec la « touche démarrage/arrêt », le préchauffage commence.

Si la température sélectionnée est atteinte, le symbole de température va dans l'affichage.

Chaleur par le haut + chaleur par le bas

La chaleur provient des éléments chauffants situés en haut et en bas dans l'appareil. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.

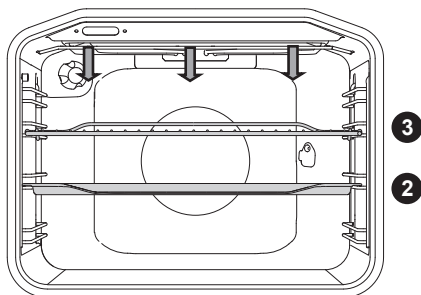


- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.

Petit gril

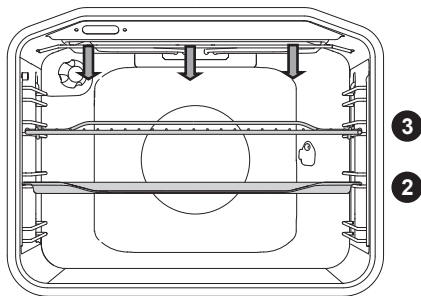
Les aliments sont chauffés par l'élément gril.



- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Grand gril

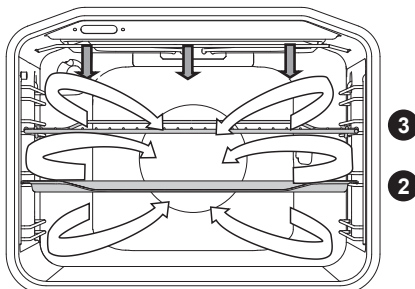
La chaleur provient de l'élément supérieur et de l'élément gril. Ce réglage est particulièrement utile pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson ou de rôtissage.



- Pour griller, insérez la grille de four au niveau 3 et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C.

Gril + ventilateur

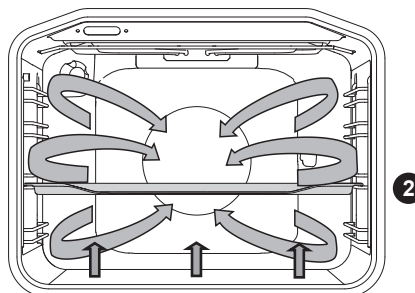
La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur est répartie par le ventilateur. Cette fonction s'utilise pour griller les viandes, les poissons, les volailles et les légumes. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments et leur texture est croustillante.



- Pour griller, la grille de four est généralement insérée au niveau 3, et la plaque de four au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C
- Surveillez sans cesse le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Air chaud + chaleur par le bas

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et de la chaleur par le bas. Ce réglage s'utilise pour un résultat croustillant et doré.

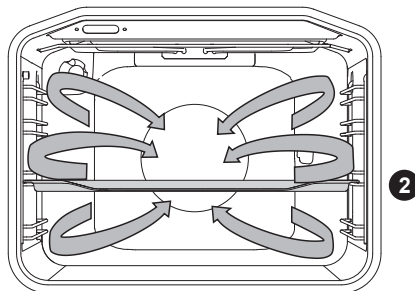


- La plaque de four ou la grille de four est généralement insérée au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.

Air chaud

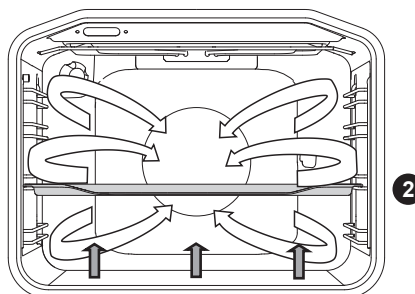
Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant à l'arrière du four. Ce réglage utilise un réchauffage homogène et est idéal pour la cuisson.



- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

Chaleur par le bas + ventilateur

Les aliments sont chauffés par l'élément chauffant inférieur et la chaleur est répartie par le ventilateur. Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.



- Insérez la plaque au niveau 2.
- Température : 30 - 275 °C*
- Préchauffage recommandé.

* Les plats en verre que vous utilisez, doivent supporter une température de cuisson comprise entre 30 et 275 °C.

Chauffe-assiette

Cette fonction permet de chauffer les assiettes et les récipients, avant de servir les aliments. De cette façon, ceux-ci refroidissent moins vite.

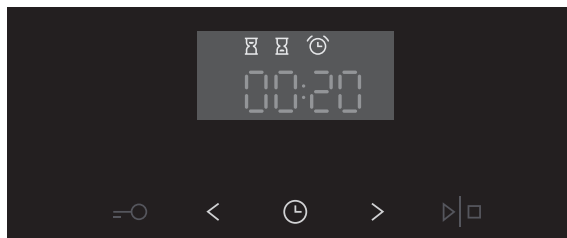
Décongélation

Dans ce mode, le ventilateur fait circuler l'air.

Les éléments chauffants ne sont pas activés. Utilisez cette fonction pour décongeler lentement des aliments surgelés (cakes, biscuits, pain, petits pains et fruits).

- Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

Minuteur



Réglage du minuteur

- Appuyez deux fois sur la « touche minuteur ».
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur la « touche minuteur ».



Réglage d'une « durée de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).



Réglage d'une « heure de fin de cuisson »

- Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre. Il faut d'abord régler une durée de cuisson. Veillez à ce que l'horloge soit réglée précisément sur l'heure actuelle.

Régler la durée de cuisson

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide du bouton « fonction du four », et programmez la température.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».

- Sur l'écran d'affichage, l'icône de « durée de cuisson » s'allume.
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour enregistrer la durée programmée.
- Appuyez sur la touche « démarrage/pause » pour lancer le processus de cuisson.

La durée de cuisson écoulée est affichée.

Programmer la durée de cuisson et l'heure de fin

- Sélectionnez une fonction du four à l'aide du bouton « fonction du four », et programmez la température.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour sélectionner la fonction « durée de cuisson ».
- Sur l'écran d'affichage, l'icône de « durée de cuisson » s'allume
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer la durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche « minuterie » pour enregistrer la durée programmée.
- Appuyez à nouveau 2x sur la touche « minuterie ».
- Sur l'écran d'affichage, l'icône de l'« heure de fin » s'allume.
- Appuyez sur la touche « moins ou plus » afin de programmer l'heure de fin.
- Appuyez sur la touche « démarrage/pause » pour lancer le processus de cuisson.

Le four démarre à l'heure de fin programmée moins la durée de cuisson. La durée de cuisson écoulée est alors affichée.



Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
 - Durée de cuisson : 2 heures
 - Fin de la cuisson : 18:00 heures
-
- Réglez d'abord la durée de cuisson, sur par exemple 2 heures (voir « Régler la durée de cuisson »). Ensuite, programmez l'heure de fin (18:00 heures) (voir « Programmer l'heure de fin »).

- **Appuyez sur la « touche démarrage/arrêt » pour lancer la cuisson.**
Le minuteur attend qu'il soit l'heure pour lancer la cuisson.
À présent, le pictogramme s'illumine. Le four s'enclenche automatiquement (16:00 heures) et s'éteint à l'heure sélectionnée (18:00 heures).



Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore retentit. Vous pouvez le désactiver en appuyant sur la touche « démarrage/arrêt » ou « minuteur ». Le signal sonore cesse automatiquement après une minute.



La fonction « minuterie »

- La fonction « minuterie » peut être utilisée indépendamment du four.
Le réglage maximum est de 23 heures et 59 minutes.
La dernière minute de la durée programmée est indiquée en secondes.



Vous annulez toutes les fonctions de minuteur en réglant l'heure sur « 0 ». Lorsque l'appareil n'est pas actif pendant quelques minutes, il passe en mode veille. L'heure actuelle s'affiche et la fonction de minuteur sélectionnée s'illumine.

Sélection de fonctions complémentaires

Certains réglages ne sont pas disponibles pour tous les programmes. Si tel est le cas, un signal sonore vous le signale.

Sécurité enfants

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

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».
L'écran affiche « Loc » pendant 5 secondes.
Celui-ci indique que toutes les fonctions sont verrouillées.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la « touche sécurité enfants ».



Touche sécurité
enfants

Remarque :

Si la sécurité enfants est activée et qu'aucune fonction de minuteur n'a été programmée (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après qu'une fonction de minuteur a été programmée, le four fonctionnera normalement ; il ne sera toutefois pas possible de modifier les réglages.

Lorsque la sécurité enfants est activée, les fonctions four ou les fonctions complémentaires ne peuvent pas être modifiées. Il n'est possible de terminer le processus de cuisson qu'en tournant le « bouton de fonction four » sur « 0 ».

La sécurité enfants reste activée, même après l'extinction du four. La sécurité enfants doit être désactivée avant de pouvoir choisir un nouveau système.

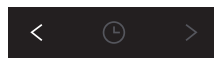
Ampoule du four

- L'ampoule du four s'allume automatiquement lorsqu'une fonction four est sélectionnée et que la touche « démarrage/arrêt » est enfoncée.

Signal sonore

Il est possible de régler la puissance du signal sonore lorsqu'aucune fonction de minuteur est activée (seule l'heure est affichée).

- Maintenez la « touche moins » enfoncée pendant 5 secondes.
« Vol » s'affiche sur l'écran, suivi de plusieurs traits qui sont complètement illuminés.
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour choisir un des trois niveaux de volume (un, deux ou trois traits illuminés) ou aucun son (Arrêt).
- Le réglage est enregistré automatiquement après 3 secondes et l'heure s'affiche.



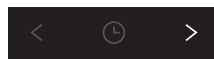
Touche moins



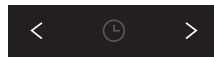
Touche moins
et plus

Réduction du contraste de l'écran d'affichage

- Maintenez la « touche plus » enfoncée pendant 5 secondes.
« Bri » s'affiche sur l'écran, suivi de plusieurs traits qui sont complètement illuminés.
- Appuyez sur la « touche moins ou plus » pour adapter le niveau de baisse de l'éclairage de l'écran d'affichage (un, deux ou trois traits).
Après 3 secondes, le réglage est enregistré automatiquement.



Touche plus



Touche moins
et plus



Après une panne de courant, les réglages des fonctions complémentaires ne restent enregistrés que quelques minutes. Ensuite, tous les réglages exceptés le signal sonore et la sécurité enfants sont réinitialisés aux paramètres d'usine.

Attention



Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à tout travail de nettoyage ou de réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz.



Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

Généralités

Devant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un chiffon doux et un détergent liquide non abrasif destiné aux surfaces polies. Mettez du détergent sur le chiffon, nettoyez, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas de détergent directement sur la surface. N'utilisez pas de produits agressifs ni abrasifs, d'ustensiles acérés, de paille de fer, car ceux-ci rayent la surface de l'appareil.

Panneaux avant en inox

Nettoyez la surface avec un détergent doux (vaisselle) et une éponge douce qui ne raye pas le matériau. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs. Si vous ne respectez pas ces règles, vous risquez d'endommager l'extérieur de votre appareil.

Surfaces vernies et plastiques

Nettoyez les boutons avec un chiffon doux et un détergent liquide destiné aux surfaces polies. Il existe également des nettoyeurs spéciaux pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

Composants émaillés

L'intérieur du four ainsi que les plaque de four sont des composants entièrement émaillés. Nettoyez-les de préférence à l'eau chaude savonneuse.

Verre

Nettoyez les éléments en verre à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent pour vitres.

Nettoyage du four

Nettoyez le four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez avec un chiffon propre mouillé et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.



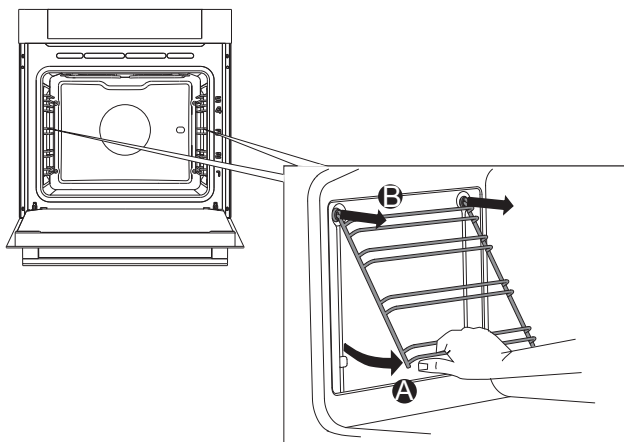
Important

- Prenez bien soin de ne PAS répandre d'eau dans les trous de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et empêchent la porte de fermer correctement.

Retrait et nettoyage des gradins

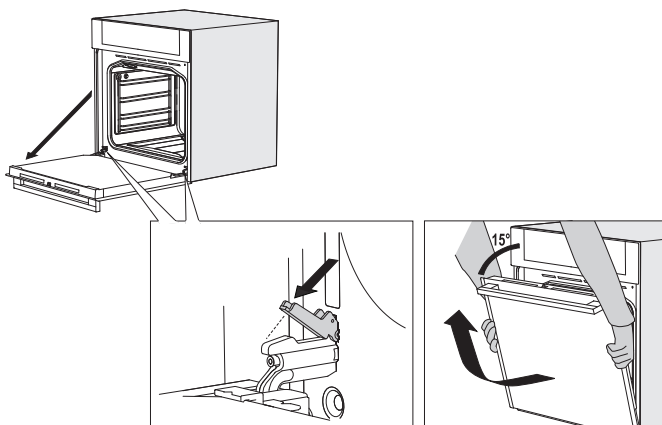
Utilisez des produits classiques pour nettoyer les gradins.

- Agrippez les gradins par le dessous et faites-les basculer vers le centre du four (A).
- Retirez les gradins des trous situés sur la paroi arrière (B).



Démontage de la porte du four

1. Ouvrez d'abord complètement la porte (autant que possible).
2. Faites pivoter les leviers de blocage de 90° en arrière.
3. Fermez la porte lentement jusqu'à ce que les leviers de blocage soient alignés sur les encoches des charnières. Soulevez légèrement la porte sous un angle de 15° (par rapport à une position fermée) puis retirez-la des deux encoches des charnières situées sur l'appareil.



Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas bien, vérifiez si les charnières ont bien été insérées dans leurs encoches.

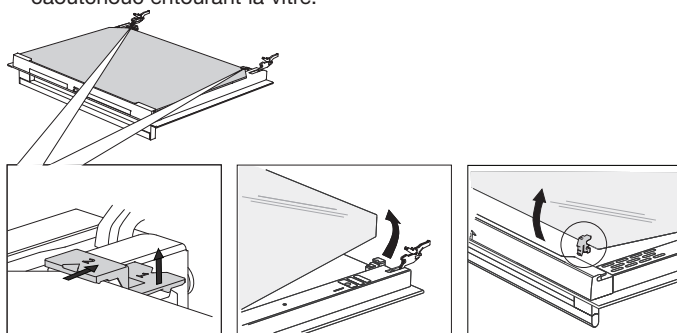


Veillez à ce que les fermetures s'insèrent toujours correctement dans leurs ouvertures. Ne laissez jamais le support de charnière jaillir vers l'extérieur, les ressorts centraux sont très puissants et risquent de provoquer des blessures.

Démontage de la vitre du four

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

1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
3. Il est possible de retirer la troisième vitre (selon le modèle) en la soulevant légèrement pour l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.



Pour remplacer la vitre du four, procédez dans l'ordre inverse. Les marques (demi-cercles) sur la porte et la vitre du four doivent coïncider.

Fonction Aqua clean

La fonction Aqua clean vous permet d'éliminer simplement les graisses et les saletés des parois du four à l'aide d'un chiffon humide.



Fonction Aqua clean

Utilisation de la fonction Aqua clean

Utilisez uniquement le programme de nettoyage quand le four est froid. Si le four est chaud, il est encore plus difficile d'éliminer les graisses et les saletés avec le programme.

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez environ 0,15 litre d'eau dans la partie inférieure du four vide.
3. Tournez le « bouton de fonction four » vers la position « Aqua clean ».
4. Réglez la température sur 70°C et la durée sur 30 minutes.

5. Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four seront suffisamment ramollis pour être enlevés avec un chiffon humide.

Remplacement de l'ampoule du four

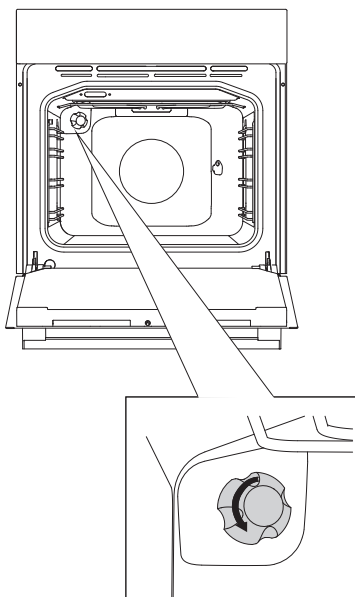
L'ampoule (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie.



Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

Ampoule sur la paroi arrière

1. Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.



Attention ; l'ampoule peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre Cuisinière, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant.

Plaque de cuisson

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la prise sur le secteur.
	Fusible défectueux/débranché dans le tableau électrique.	Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple est encrassé.	Nettoyez/séchez le thermocouple.

Four

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et appuyé sur la « touche démarrage ».
- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous que vous n'avez pas fait sauter un fusible ou enclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits

- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Vérifiez que vous avez utilisé la température appropriée.

Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'écran d'affichage.

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

De la condensation se forme à l'intérieur du four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur de refroidissement continue parfois de fonctionner pendant quelques temps.

Un flux d'air est perceptible autour de la porte et de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des trous de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation du four

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (indiqué à l'intérieur de la porte du four)
- La garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Généralités

Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur qualifié. Les raccordements au gaz et à l'électricité doivent être conformes aux prescriptions nationales et locales en la matière.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre !

Confiez l'installation, l'entretien et les réparations uniquement à des professionnels agréés par le fabricant, sous peine d'annulation de la garantie.

Lors de tout travail d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est hors tension seulement si :

- le disjoncteur principal de l'installation domestique est déclenché,
- le fusible principal de l'installation domestique est entièrement déposé, ou
- la fiche est retirée de la prise d'alimentation réseau.

Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces Pelgrim d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles Pelgrim peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.

Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Raccordement au gaz

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



Attention !

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



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

Branchement électrique

230-240 V~ - 50/60 Hz

- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours rester accessibles.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties de l'appareil susceptibles de s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d'alimentation électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.

Mise en place

- Si la cuisinière est adjacente à un placard haut ou une autre paroi en matériau combustible, une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre les deux.
- La distance minimale entre la table de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, la distance minimale doit être respectée.
- Si la cuisinière est encastrée entre deux placards de cuisine, le revêtement de ces meubles doit résister à des températures d'au moins 90 °C.

Mise à niveau

Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.

Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne puisse pas en tomber.



Attention !

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	PF8201RVS/PF8211WIT/PF8211RVS
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	3100 W
Air chaud	2100 W
Fonction gril (petit)	1600 W
Fonction gril (grand)	2700 W
Chaleur par le bas	1000 W
Chaleur par le haut	1100 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement (modèle en inox)
Dimensions	
Extérieur :	L 600 x H 935/1470 x P 600 mm
Volume four	67 L

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Ce produit a été fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, l'appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Il convient de le déposer dans un centre de tri de déchets communal spécial ou à un point de vente où l'on s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons aux présentes que nos produits répondent aux directives, normes et prescriptions européennes concernées, de même qu'à toutes les conditions des normes auxquelles il est fait référence.



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.



04 (05-15)

70005880000