



PFI7160_...

Bedienungsanleitung Herd

Manuel Cuisinière

DE Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 23

FR Manuel

FR 3 - FR 23

Verwendete Piktogramme - Pictogrammes utilisés



Wichtige Informationen - Informations importantes



Tipp - Conseil

INHALT

Ihr Herd

Einführung	4
Gerätebeschreibung	5
Bedienleiste	6

Verwendung

Verwendung des Ofens	7
Backofen-Funktionentabelle	9
Verwendung des Induktionskochfeldes	10
Anzeigen auf dem Display	12
Leistungsstufen	13

Betrieb

Bedienung des Ofens	14
Verwendung des Induktionskochfeldes	14

Pflege

Allgemeines	16
Ofenbeleuchtung austauschen	17
Entfernen der Ofentür	17

Fehlfunktionen

Störungstabelle	18
-----------------	----

Einbau

Allgemeines	20
Elektroanschluss	20
Aufstellung	21

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	22
---	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	23
-------------------------------------	----

Einführung

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

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen können. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



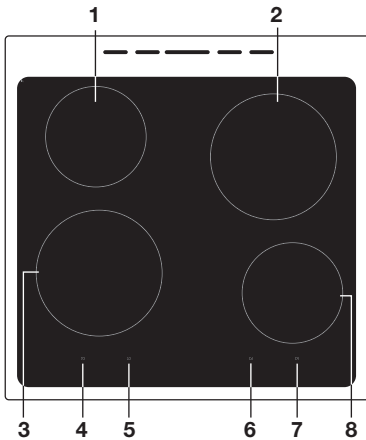
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



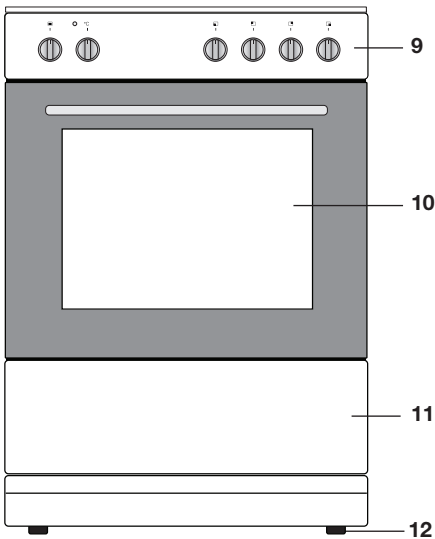
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

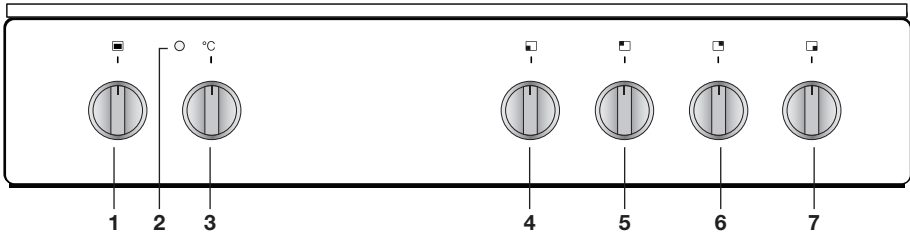
Gerätebeschreibung



1. Kochzone ø 16 cm / 1,0 kW
Boost 1,5 kW
2. Kochzone ø 21 cm / 1,6 kW
Boost 2,0 kW
3. Kochzone ø 21 cm / 1,6 kW
Boost 2,0 kW
4. Anzeige Kochzone links vorn
5. Anzeige Kochzone links hinten
6. Anzeige Kochzone rechts hinten
7. Anzeige Kochzone rechts vorn
8. Kochzone ø 16 cm / 1,0 kW
Boost 1,5 kW
9. Bedienleiste
10. Ofen
11. Verstaubereich
12. Verstellbare Füße



Bedienleiste



1. Backofenfunktionen (Drehknopf)
2. Thermostatlampe Backofen
3. Backofentemperatur (Drehknopf)
4. Drehknopf – Kochzone links vorn
5. Drehknopf – Kochzone links hinten
6. Drehknopf – Kochzone rechts hinten
7. Drehknopf – Kochzone rechts vorn

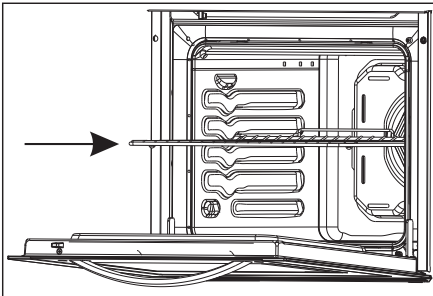
Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches Schutzfett, das während der Herstellung verwendet wurde.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Schalten Sie bei Bedarf die Abzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist.



Warnung!

Setzen Sie den Backofenrost in die Schiene. Schieben Sie ihn vollständig in den Ofen.



Energiesparende Nutzung des Backofens

- Öffnen Sie den Backofen so selten und so kurz wie möglich.
- Bereiten Sie Speisen mit gleicher Gartemperatur (z. B. Apfelkuchen und Auflauf) auf demselben Ofenrost gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie mehrere Speisen hintereinander zu, zum Beispiel ein Ofengericht nach einem Kuchen. Die Zubereitungszeit der zweiten Speise ist häufig um 10 Minuten verkürzt, weil der Backofen bereits heiß ist.
- Weil der Backofen isoliert ist, werden Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) von der Resthitze des Ofens weitergegart. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit Ausnahme von Speisen mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie für die Speise nicht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

Ofengeschirr

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

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

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

Braten von Fleisch

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

Garzeiten

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

Ofenschienen

- Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, so dass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Die richtige Ebene ist im Backbuch oder auf der Verpackung angegeben.

Verstaubereich

- Ihr Gerät verfügt über einen speziellen Bereich zum Verstauen von Zubehörteilen wie Behältern, Brettern, Rosten, kleinen Töpfen und Pfannen.



Achtung!

Die Innenoberfläche des Verstaubereichs kann während des Gebrauchs heiß werden.
Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoffe oder brennbare Materialien darin auf.

Backofen-Funktionentabelle

Ihr Gerät ist je nach Modell mit unterschiedlichen Backofenfunktionen ausgestattet. Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.

Backofenfunktionen (Symbole auf dem Backofenfunktionen-Drehknopf)	
	Garraumbeleuchtung
	Auftauen • Bei dieser Funktion wird die Luft mit dem Lüfter umgewälzt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel. • Schieben Sie Backblech oder Ofengestell auf Einschubebene 3 ein.
	Umluft • Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. • Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie spart. • Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen.
	Oberhitze + Unterhitze • Heizen mit oberem und unterem Heizelement. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Vorheizen wird empfohlen.
	Oberhitze und Unterhitze mit Lüfter • Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Vorheizen wird empfohlen.
	Umluft + Unterhitze • Heizen mit Umluft von der Rückseite des Ofens und dem unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Vorheizen wird empfohlen.
	Grill • Heizen mit dem Grillelement. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.

▼▼▼▼	Großer Grill • Heizen mit dem oberen Heizelement und dem Grillelement. • Dieser Modus ist besonders für Speisen und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor dem Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.
▼▼▼▼ ✕	Grill + Lüfter • Heizen mit den oberen Heizelementen. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.

Verwendung des Induktionskochfeldes



Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer und Flecken verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Heben Sie die Töpfe beim Bewegen immer hoch. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte!

Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
- Bodenstärke mindestens 2,25 mm
- flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen
- Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:
 - ▷ *das Email kann auf einer höheren Leistungsstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trocken kocht*
 - ▷ *bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen*
- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Heizplatte gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann beschädigt werden.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50 % Energie.

VERWENDUNG

- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So kann vermieden werden, dass verschüttete Speisen auf die glühendheiße Kochzone gelangen. Eingebrennte verschüttete Speisen lassen sich nur schwer entfernen.
- Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Nicht alle Töpfe sind zum Induktionskochen geeignet. Deshalb ist es wichtig zu wissen, ob ein Topf aus dem richtigen Material hergestellt ist. Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Topf geeignet ist. Der Topf ist geeignet, wenn der Boden des Topfs einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Massive emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Kunststoff/Aluminium

- Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen
 - ▷ *Der Topf-Minstdurchmesser beträgt 12 cm.*
 - ▷ *Die besten Ergebnisse werden mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone.*
 - ▷ *Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.*
- Schnellkochtöpfe
 - ▷ *Schnellkochtöpfe passen besonders gut zur Induktionstechnik.*
 - ▷ *Die schnelle Reaktion der Kochzone führt zu einer schnellen Druckerhöhung im Schnellkochtopf.*
 - ▷ *Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.*

Induktionsgeräusche

- Ticken
 - ▷ *Beim Kochen kann ein leises Ticken auftreten.*
- Topf macht Geräusche
 - ▷ *Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf.*
 - ▷ *Bei manchen Töpfen ist das normal, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.*
- Lüfter macht Geräusche
 - ▷ *Um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern, ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet. Bei intensiver Nutzung des Geräts wird der Lüfter eingeschaltet, und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.*

Kochzeitbegrenzung

- Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	10 Stunden
2–3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6–8	2 Stunden
9	1 Stunde

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
	Boost-Funktion aktiv
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrer-kennung).
	Boost-Funktion ausgeschaltet (nach 10 Minuten Laufzeit)
	Das Kochfeld überschreitet seine maximale Leistung. Die Leistung des Kochfelds wird automatisch reduziert.
	Restwärmanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

„Boost“ und Leistungsstufe 9 verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Druckaufbau im Schnellkochtopf

Leistungsstufe 8 verwenden für:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts backen
- Gekochte Kartoffeln braten
- Frittieren

Leistungsstufe 7 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten

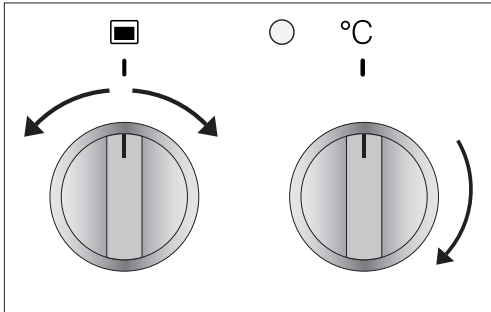
Leistungsstufe 6 verwenden für:

- Speisen gar kochen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Braten und Garen dünner Fleischstücke

Leistungsstufen 1 bis 5 verwenden für:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Käse schmelzen

Bedienung des Ofens

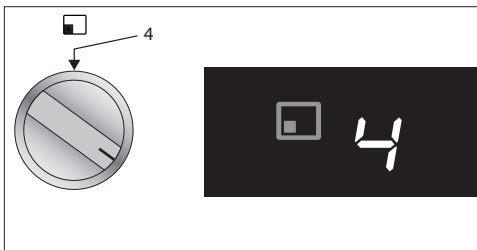


1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehknopf, um eine Backofenfunktion auszuwählen.
 - Zur Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion siehe Kapitel „Backofen-Funktionentabelle“.
 - Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehknopf, um eine Backofentemperatur (zwischen 50 °C und 270 °C) einzustellen.
 - Die Backofenthermostat-Kontrollleuchte leuchtet.



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

Verwendung des Induktionskochfelds



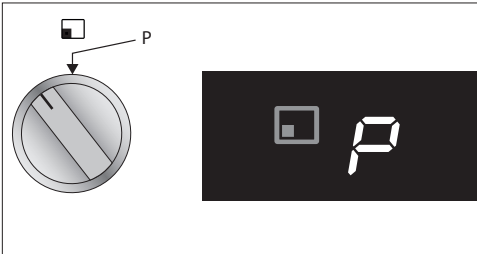
Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe „Gareinstellungen“).
 - Ein Tonsignal wird wiedergegeben.
 - Auf dem Display wird die Einstellung angezeigt, und die Kochzone wird heiß.
 - Die Kochzonen haben 9 verfügbare Leistungsstufen. Die Zonen verfügen auch über einen „Boost“-Modus.

3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „0“.
 - ▷ *Drei Tonsignale werden wiedergegeben.*
 - ▷ *Nach einigen Sekunden wechselt das Kochfeld in den Standbymodus.*

Einschalten der Boost-Funktion

Sie können die Boost-Funktion verwenden, um kurzzeitig mit höchster Leistung zu kochen (10 Minuten). Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.



1. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position **P**.
 - ▷ *Ein Tonsignal wird wiedergegeben.*
 - ▷ *Die Boost-Funktion ist aktiviert. Auf der Anzeige wird „P“ angezeigt.*
 - ▷ *Nach zehn Minuten wird die Boost-Funktion deaktiviert. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.*
2. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „0“.
 - ▷ *Drei Tonsignale werden wiedergegeben.*
 - ▷ *Nach einigen Sekunden wechselt das Kochfeld in den Standbymodus.*



Es können nicht alle 4 Zonen gleichzeitig auf Stufe 9 (oder Boost) betrieben werden. Maximal können die 4 Zonen gleichzeitig auf Stufe 4 betrieben werden. Wird eine höhere Leistungsstufe gewünscht, muss eine andere Zone leistungsreduziert oder ausgeschaltet werden. Ein Signalton wird wiedergegeben. Auf der Anzeige blinken „r“ und die eingestellte Leistungsstufe. Reduzieren Sie die Leistungseinstellungen der Zonen!

Allgemeines



Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparatur- oder Reinigungsarbeiten durchführen. Vorzugsweise ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Sicherung aus oder den Schalter im Stromkasten auf „0“.



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das verhindert, dass Nahrungsmittelrückstände in das Gerät einbrennen und so hartnäckige Flecken verursachen.

Reinigung des Herds

- Reinigen Sie das Gerät täglich mit Wasser und einem Reinigungsmittel bzw. Allzweckreiniger.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emaille mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreiniger für Edelstahl. Reinigen Sie immer entlang der Struktur des Stahls, um Glanzflecken vorzubeugen. Anschließend mit einem Polier- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln.
- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser. Sie könnten aufgrund der starken Abkühlung beschädigt werden. Diese Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Schäden am Topfrost werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Reinigung des Backofens

- Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Sie lassen sich am besten mit heißem Seifenwasser oder etwas flüssigem Reinigungsmittel reinigen. Mit sauberem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Seifenwasser oder Flüssigseife. Mit klarem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür mit Seifenwasser oder einem Glasreinigungsprodukt.

Reinigung des Induktionskochfelds

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen. Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff oder Zucker kann damit entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Ofenbeleuchtung austauschen



Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.

Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

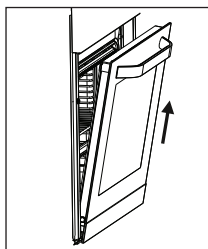
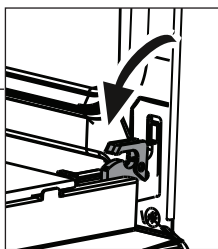
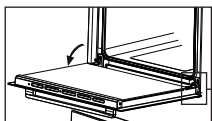
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
 - Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).
2. Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet. Die Lampe fällt unter die Verbrauchsmaterialien und ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

Entfernen der Ofentür

Zum Reinigen des Ofenraums ist es möglich, die Ofentür zu entfernen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die Sperrklinken (mit Hilfe eines Schraubendrehers) so weit wie möglich zurück.
3. Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die Sperrklinken passen).
4. Bei einem Winkel von ca. 15 ° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus den Scharnierhalterungen.

Montieren Sie die Tür.

1. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts. Drücken Sie die Tür nach vorne und unten, so dass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten.
 - Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Tür dann vollständig. Drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position.
3. Schließen Sie die Tür langsam. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig schließt.
 - Lässt sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website „www.pelgrim.nl“ für weitere Informationen.

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Dies ist bei einigen Kochtöpfen normal, besonders bei hohen Leistungsstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display blinkt weiterhin.	Der Kochtopf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt, nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Siehe Kapitel „Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr“
Fehlercode F im Wechsel mit 9.	Lüfterstörung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlercode F im Wechsel mit 6 oder J.	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays „H“ ausgeblendet wird). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Probleme mit dem Ofen	Mögliche Ursache	Lösung
Ofen funktioniert nicht.	Keine Ofenfunktion eingestellt.	Stellen Sie mit dem Drehknopf eine Ofenfunktion ein (siehe „Bedienung des Ofens“).
	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie mit dem Temperaturdrehknopf die Temperatur ein (siehe „Bedienung des Ofens“).
	Keine Stromversorgung.	Stromversorgung prüfen (Sicherung im Sicherungskasten, Stecker in der Steckdose).
Im Betrieb des Ofens entsteht Rauch.	Normal bei erster Verwendung.	Ofen regelmäßig reinigen. Fett- und Ölmenge im Backblech reduzieren.
Das Essen ist zerkocht oder halb gar.	Ofeneinstellungen fehlerhaft.	Geeignete Ofenfunktion auswählen. Geeignete Temperatur auswählen. Position des Backblechs kontrollieren.
Kondenswasser im Ofeninnenraum.	Das ist normal.	Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.



Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, Stecker aus der Steckdose ziehen und Kundendienst von Pelgrim kontaktieren.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- Modell- und die Seriennummer. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das vorn hinter der Ofentür angebracht ist.
- Angaben zur Garantie.
- Klare Beschreibung des Problems.



Wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

Allgemeines



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



Lesen Sie zuerst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

- Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachwerkstätten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden. Bei Nichtbeachtung verfallen alle Garantieansprüche.
- Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:
 - ▷ *der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist*
 - ▷ *die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde*
 - ▷ *der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.*
- Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder Elektrikern ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Elektroanschluss

230 V~ / 50/60Hz

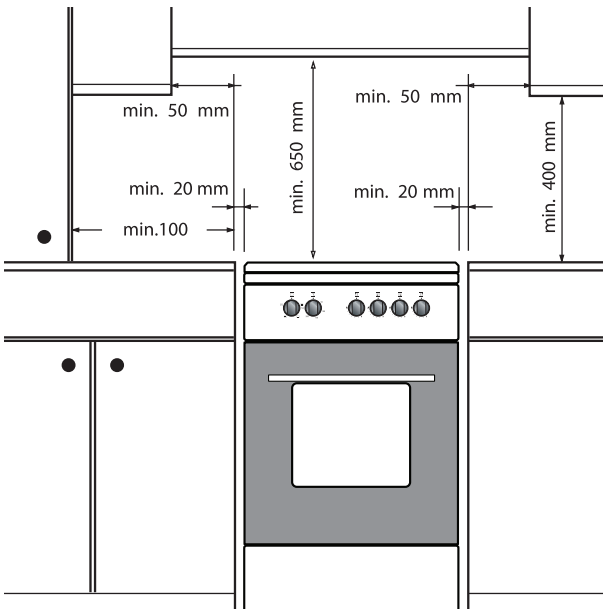


Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt kommen, die heiß werden können.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, weil dann kein sicherer Betrieb gewährleistet wäre.

Aufstellung

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



Horizontal ausrichten

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

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Marke:	Pelgrim
Modell	PFI7160_...
Herdtyp	Elektrisch
Masse	45
Energieeffizienzklasse – herkömmlich	105,7
Energieeffizienzklasse – Umluft	94,8
Energieklasse	A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	0,78
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Inhalt	65
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1	

Kochfeldtyp	Induktion	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	Ø 16,0	Ø 21,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	185,0	183,0
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	184,0	

Verordnung (EU) 2023/826:

- Beide Einstellknöpfe müssen sich in der Position „Aus“ befinden, damit das Produkt in den Off-Modus wechselt.
- Der Stromverbrauchswert des Produkts beträgt im ausgeschalteten Off-Modus <0,5 W.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6

Utilisation

Utilisation du four	7
Tableau des fonctions du four	9
Utilisation de la plaque de cuisson à induction	10
Indications dans l'affichage	12
Niveaux de cuisson	13

Fonctionnement

Fonctionnement du four	14
Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	14

Entretien

Généralités	16
Remplacer l'ampoule du four	17
Retirer la porte du four	17

Dysfonctionnements

Tableau de dépannage	18
----------------------	----

Installation

Généralités	20
Branchement électrique	20
Mise en place	21

Données techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	22
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	23
---	----

Introduction

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière. Ce produit a été conçu pour vous offrir un confort d'utilisation optimal. La cuisinière possède une large gamme de réglages grâce à laquelle vous pourrez chaque fois sélectionner la bonne méthode de cuisson.

Veuillez lire ce manuel attentivement afin de savoir comment tirer le meilleur parti de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles de faciliter l'utilisation de l'appareil.



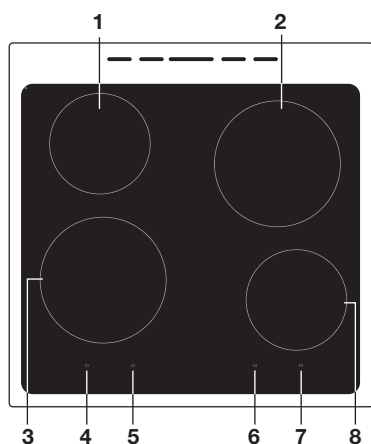
Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !



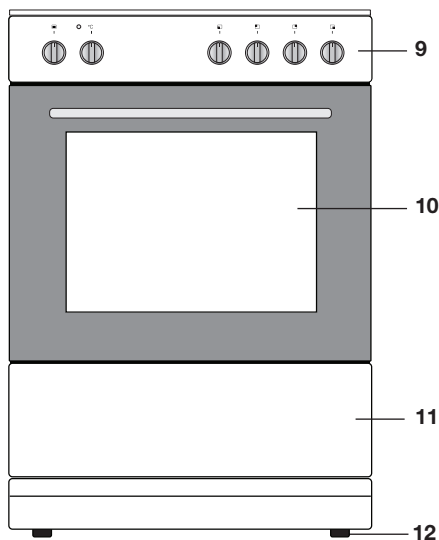
Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

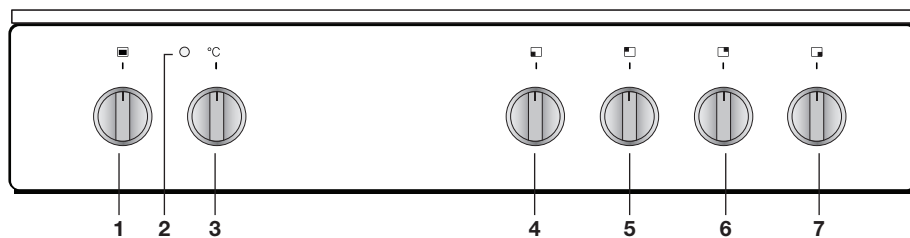
Description de l'appareil



1. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,0 kW
1,5 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson ø 21 cm / 1,6 kW
2,0 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson ø 21 cm / 1,6 kW
2,0 kW (fonction Boost)
4. Affichage de la zone de cuisson avant gauche
5. Affichage de la zone de cuisson arrière gauche
6. Affichage de la zone de cuisson arrière droite
7. Affichage de la zone de cuisson avant droite
8. Zone de cuisson ø 16 cm / 1,0 kW
1,5 kW (fonction Boost)
9. Panneau de commande
10. Four
11. Espace de rangement
12. Pied réglable



Panneau de commande



1. Bouton de fonction du four
2. Voyant de thermostat du four
3. Bouton de température du four
4. Bouton de commande - zone de cuisson avant gauche
5. Bouton de commande - zone de cuisson arrière gauche
6. Bouton de commande - zone de cuisson arrière droite
7. Bouton de commande - zone de cuisson avant droite

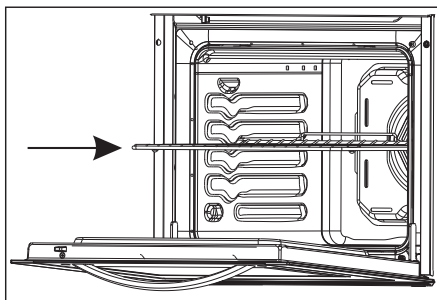
Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur la puissance maximale pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'éliminer toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Laissez refroidir le four, puis nettoyez-le à l'eau tiède.
- Préchauffez uniquement le four si cela est requis dans la recette ou les tableaux dans ce manuel.



Attention !

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'à la paroi arrière du four.



Utilisation écoénergétique du four

- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Faites cuire des plats nécessitant la même température de cuisson (p. ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) en même temps sur la même grille, ou l'un au-dessus de l'autre en utilisant la fonction air chaud pulsé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Enfournez plusieurs plats successivement, par exemple un plat au four après un gâteau. Le temps de cuisson du deuxième plat est souvent réduit de 10 minutes, car le four est encore chaud.
- Comme le four est isolé, sa chaleur résiduelle continue la cuisson des plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, sauf pour les plats dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes ou si cela figure dans la recette.
- Enlevez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat à la fin de la cuisson.

Plats allant au four

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

Ne couvrez pas le fond du four

- Par exemple, couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium ou y placer une lèchefrite peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Pour éviter que les moules à charnière coulent au fond du four, pliez du papier d'aluminium en forme de récipient et placez-le sur la grille en dessous de la préparation ou étalez du papier sulfurisé sous cette dernière.

Rôtir la viande

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

Temps de cuisson

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

Glissières

- Des glissières sont disposées sur les parois du four pour placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour savoir quel est le niveau correct, consultez un guide de pâtisserie ou lisez les instructions sur l'emballage des aliments.

Espace de rangement dans le four

- Votre appareil dispose d'un espace de rangement pouvant accueillir des accessoires tels que plaques, grilles, petites poêles et casseroles.



Attention !

La surface intérieure de l'espace de rangement peut devenir chaude durant l'utilisation du four. N'entreposez pas d'aliments ni de matières plastiques ou inflammables dans l'espace de rangement.

Tableau des fonctions du four

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une **gamme d'accessoires**. Consultez le tableau pour sélectionner la fonction souhaitée. Consultez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonctions du four (symboles sur le bouton de fonction du four)	
	Éclairage de la cavité du four
	Décongélation • Pour cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. • Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 3.
	Air chaud (chaleur tournante) • Le ventilateur sur la paroi arrière assure la distribution d'air chaud dans le four. • Cette chaleur permet de chauffer les plats. Vous pouvez enfourner des plats sur différents niveaux en même temps et ainsi économiser de l'énergie. • Le système de ventilation par convection est excellent pour la cuisson de gâteaux, biscuits et tartes aux pommes.
	Chaleur de voûte + chaleur de sole • Chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur. • Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Préchauffage recommandé.
	Chaleur de sole + de voûte avec ventilateur • L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans toute la cavité du four. • Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Préchauffage recommandé.
	Air chaud + chaleur de sole • Le plat est cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four et par l'élément chauffant inférieur. • Ce mode de cuisson est utilisé pour la pizza, les pâtisseries moelleuses, les gâteaux aux fruits, la pâte levée et la pâte brisée. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Préchauffage recommandé.

UTILISATION

▼▼	Gril • Chaleur générée par l'élément du gril. • Ce mode est utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwiches ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé. • Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement.
▼▼▼▼	Grand gril • Chaleur générée par l'élément supérieur et par l'élément du gril. • Ce mode est utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte distinctive en dessous ou pour les faire dorer. S'utilise juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage. • Placez la grille du four sur le niveau 4 et la lèchefrite sur le niveau 2. • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement.
▼▼▼▼ ✻	Gril + ventilateur • Chaleur générée par les éléments chauffants supérieurs. Le ventilateur distribue la chaleur. • Ce mode est utilisé pour griller la viande, le poisson et les légumes. • Placez la grille du four sur le niveau 4 et la lèchefrite sur le niveau 2. • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement.

Utilisation de la plaque de cuisson à induction



Les grains de sable ou autres substances peuvent provoquer des rayures et des taches qui seront indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les retirer de la plaque (ne les faites pas glisser). Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.

Casseroles pour la cuisson par induction

- Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class Induction ».
- Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :
 - ▷ *soumis à des températures élevées, l'émail risque de se détacher de l'acier si la casserole est trop sèche ;*
 - ▷ *les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.*

UTILISATION

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, sont exclus de la garantie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la plaque de cuisson soit équipée d'une protection et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole sera extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée.
- Cuisinez avec le couvercle sur la casserole. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 50 % d'énergie.
- N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les restes d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer.
- Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, sont exclus de la garantie.



Les casseroles ne conviennent pas toutes à la cuisson par induction. Il est donc important de savoir si le matériau de la casserole est approprié. Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si votre casserole convient à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Convient	Ne convient pas
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles solides en émail	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/plastique/aluminium

- Diamètre minimum de la casserole
 - ▷ *Le diamètre d'une casserole doit être supérieur à 12 cm.*
 - ▷ *Les meilleurs résultats s'obtiennent en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson.*
 - ▷ *Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.*
- Autocuiseurs
 - ▷ *La cuisson par induction est tout à fait appropriée pour les préparations en autocuiseur.*
 - ▷ *La zone de cuisson à réaction rapide fait promptement monter la pression de l'autocuiseur.*
 - ▷ *Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.*

Bruits de l'induction

- Cliquetis
 - ▷ *Un léger cliquetis peut être audible pendant la cuisson.*
- Les casseroles émettent des sons

- ▷ Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole.
- ▷ Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
- Le ventilateur émet un bourdonnement
 - ▷ Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.

Limiteur de temps de cuisson

- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1	10 heures
2 - 3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6-8	2 heures
9	1 heure

Indications dans l'affichage

Affichage	État
	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
	Fonction Boost activée
	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
	Fonction Boost désactivée (après 10 minutes d'utilisation)
	La plaque a dépassé la puissance maximale. La zone de cuisson passe automatiquement sur une position de réglage plus basse.
	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Niveaux de cuisson

Comme les réglages dépendent de la composition du récipient et de son contenu et de la quantité, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » et le réglage 9 pour :

- porter rapidement des aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- mettre une cocotte minute sous pression.

Utilisez le réglage 8 pour :

- saisir de la viande,
- faire cuire du poisson,
- faire cuire une omelette,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments.

Utilisez le réglage 7 pour :

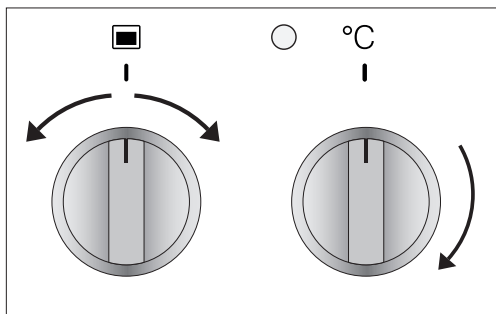
- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon,
- faire sauter des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané.

Utilisez le réglage 6 pour :

- cuire des aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande.

Utilisez les réglages 1 à 5 pour :

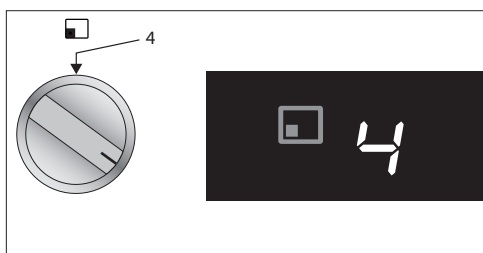
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- faire fondre du fromage.



1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner une fonction.
 - Consultez le tableau au Chapitre « Tableau des fonctions du four » pour sélectionner la fonction souhaitée.
 - Consultez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température du four (entre 50 et 270 °C).
 - Le témoin du thermostat du four s'allume.



Au besoin, préchauffez le four avant d'y placer le plat.



1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position désirée (voir « Réglages de cuisson »).
 - Un signal sonore retentit.
 - L'écran affiche le réglage que vous avez sélectionné et la zone de cuisson se met à chauffer.
 - Chaque zone de cuisson offre 9 positions de réglage de la chaleur. Les zones disposent également d'un mode « Boost ».

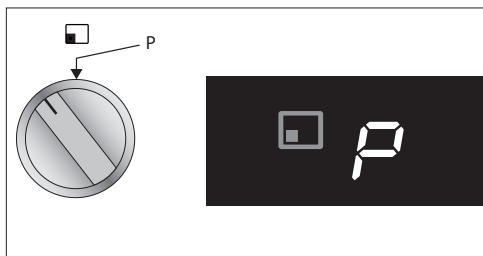
FONCTIONNEMENT

3. Positionnez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

- ▶ *Trois signaux sonores sont émis.*
- ▶ *Après quelques secondes, la plaque passe en mode Veille.*

Activer la fonction Boost

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes). La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.



1. Tournez le bouton de commande jusqu'à la position **P**.

- ▶ *Un signal sonore retentit.*
- ▶ *La fonction « Boost » est maintenant active et « P » apparaît sur l'écran.*
- ▶ *Après 10 minutes, la fonction Boost s'arrête et « 0 » apparaît à l'écran.*

2. Positionnez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

- ▶ *Trois signaux sonores sont émis.*
- ▶ *Après quelques secondes, la plaque passe en mode Veille.*



Les 4 zones ne peuvent pas toutes être réglées à la puissance 9 (ou Boost) en même temps. Les 4 zones ne peuvent être utilisées simultanément qu'à la puissance 4 maximum. Si vous souhaitez augmenter la puissance, vous devrez d'abord réduire la puissance d'une autre zone ou éteindre la zone complètement. L'appareil émettra un bip et le symbole « r » ainsi que la puissance sélectionnée commenceront à clignoter sur l'écran. Vous devrez alors régler les zones sur une puissance plus basse !

Généralités



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant toute tâche de réparation ou de nettoyage. Il est recommandé de débrancher l'appareil, de désactiver les fusibles ou de basculer le commutateur du compteur électrique sur zéro.



Nettoyez l'appareil après utilisation. Cela permettra d'éviter que des résidus de nourriture soient brûlés sur l'appareil, causant des taches tenaces.

Nettoyage de la cuisinière

- Chaque jour, nettoyez l'appareil avec de l'eau et un détergent ou un nettoyant tout usage.
- Le meilleur moyen d'éliminer les taches résistantes sur l'émail consiste à utiliser une crème non abrasive ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de tampons à récurer verts.
- Ôtez les taches résistantes avec un nettoyant spécial pour l'acier inox. Nettoyez toujours dans la direction de la structure de l'acier inox, afin d'éviter des taches brillantes. Nettoyez ensuite avec un produit de polissage ou un produit d'entretien pour acier inox.
- Ne faites pas tomber les chapeaux de brûleur dans l'eau froide. Leur refroidissement soudain pourrait les endommager. Cet endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Des dommages de l'écran ou de la grille support casseroles ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage du four

- L'intérieur de la porte du four, la base du four, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de nettoyer ceux-ci avec de l'eau savonneuse ou un peu de détergent liquide ; rincez bien à l'eau propre.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau claire.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec de l'eau savonneuse ou avec un produit lave-vitre.

Nettoyage de la plaque de cuisson à induction

- Bien que les aliments tombés sur la plaque de cuisson ne puissent pas brûler et s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer celle-ci immédiatement après son utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser un détergent doux non abrasif et un chiffon humide.
- Séchez la surface avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien non abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.
- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Procédez de même pour retirer le plastique ou le sucre fondu.
- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Remplacer l'ampoule du four



Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles. Laissez l'appareil refroidir. Portez une protection pour les mains lorsque vous ôtez la lampe.

L'appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

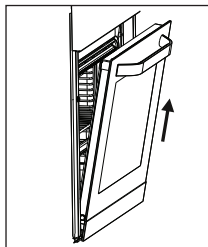
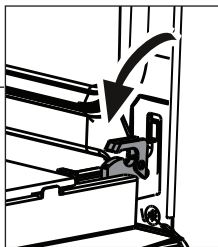
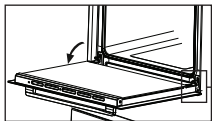
1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
 - ▷ *Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).*
2. Revissez le couvercle en verre solidement.



La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce. La lampe est un article consommable et n'est donc pas couverte par la garantie.

Retirer la porte du four

Il est possible de retirer la porte du four pour nettoyer l'intérieur du four.



1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Tirez les cliquets vers l'arrière (à l'aide d'un tournevis) aussi loin que possible.
3. Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets).
4. À un angle de 15° environ (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte vers le haut et retirez-la des deux boîtiers des charnières.

Remonter la porte

1. Insérez la porte à un angle de 15° dans les charnières sur le devant de l'appareil et poussez la porte vers l'avant et vers le bas pour que les charnières glissent dans les crans.
 - ▷ *Assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place.*
2. Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et replacez les cliquets dans leur position d'origine.
3. Fermez lentement la porte et vérifiez si elle se ferme correctement.
 - ▷ *Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place dans les supports de charnière.*

Tableau de dépannage

En cas d'incertitude quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points du tableau ci-dessous ou consultez notre site Internet www.pelgrim.nl pour de plus amples informations.

Problème avec la plaque	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	C'est normal pour certaines casseroles, particulièrement à température élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée ne convient pas pour la cuisine à l'induction.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Le symbole  apparaît sur l'écran après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Voir chapitre « Casseroles de cuisson par induction ».
Code d'erreur F alternant avec 9.	Défaut du ventilateur.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F alternant avec 6 ou J.	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la plaque de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec le four	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Aucune fonction du four n'est sélectionnée.	Sélectionnez la fonction du four à l'aide du bouton de fonction du four (voir « Fonctionnement du four »).
	La température n'a pas été réglée.	Réglez la température à l'aide du bouton de température (voir « Fonctionnement du four »).
	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si l'alimentation électrique fonctionne correctement (le fusible dans l'armoire électrique / la fiche dans la prise).
L'appareil produit de la fumée durant l'utilisation.	Ce phénomène est normal lors de la première utilisation.	Nettoyez le four régulièrement. Réduisez la quantité de manière grasse ou d'huile dans la lèchefrite.
Les aliments sont trop cuits ou pas suffisamment.	Mauvais réglages du four.	Vérifiez si la fonction de four sélectionnée est correcte. Vérifiez si la température réglée est correcte. Vérifiez la position de la lèchefrite.
De la condensation se forme à l'intérieur du four.	Ce phénomène est normal.	Essuyez la condensation après la cuisson.



Les réparations doivent être uniquement effectuées par un technicien qualifié. Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil de la prise et contactez le service à la clientèle Pelgrim.

Assurez-vous d'avoir les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- Le numéro du modèle et le numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de la cuisinière située devant derrière la porte.
- Les détails de la garantie.
- Une description claire du problème



Si vous devez entreposer le four temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

Généralités



Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement au gaz et le branchement électrique doivent être conformes aux réglementations nationales et locales.



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation !

Remarque !

- Cet appareil doit toujours être mis à la terre.
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- Avant toute installation, intervention de maintenance ou réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché de l'alimentation électrique uniquement si :
 - ▷ *le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint ;*
 - ▷ *le fusible du réseau électrique domestique a été complètement ôté ;*
 - ▷ *la fiche a été retirée de la prise murale.*
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces Pelgrim originales. Uniquement ces pièces sont garanties par Pelgrim comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes avec des qualifications équivalentes, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Branchement électrique

230 V~ / 50/60 Hz



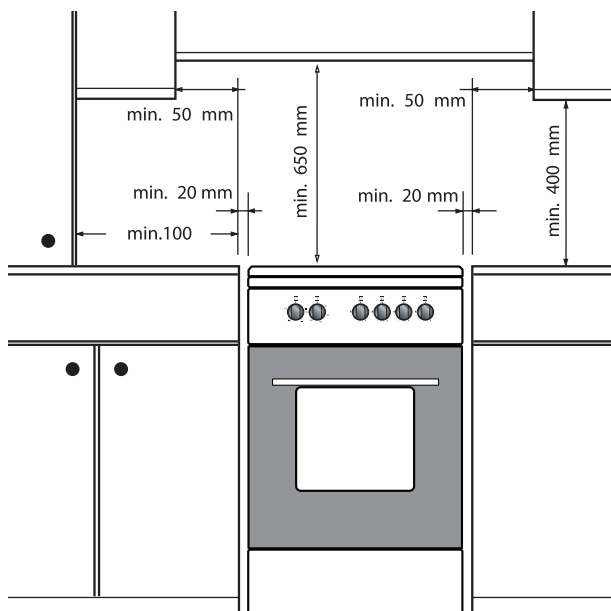
Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autres, la norme NEN 1010.

- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

INSTALLATION

Mise en place

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



Mise à niveau

- Vous pouvez régler la hauteur de la cuisinière grâce aux pieds réglables.
- Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.

DONNÉES TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Incendie	Pelgrim
Modèle	PFI7160_...
Type de cuisinière	Électrique
Masse	45
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel	105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé	94,8
Classe énergétique	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	65
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1	

Type de plaque de cuisson	Induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson	4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	Ø 16,0	Ø 21,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	185,0	183,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	184,0	

Règlement (UE) 2023/826 :

- Les deux boutons de commande doivent être en position « Off » (d'arrêt) pour que le produit passe en mode « Off ».
- La consommation d'énergie du produit en mode « Off » est <0.5 W.

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

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matériaux suivants ont été utilisés :

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

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par votre municipalité ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité



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



Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

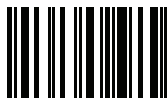
Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de
garantie.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

Pelgrim



787856