



PFI8160WIT
PFI8265WIT
PFI8265RVS

Mode d'emploi
Cuisinière
Bedienungsanleitung
Herd

Pelgrim

FR Manuel

FR 3 – FR 33

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 33

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Information importante - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

| | |
|---|---|
| Introduction | 4 |
| Panneau de commande | 5 |
| Description du four | 6 |
| Gradins / Gradins télescopiques | 6 |
| Accessoires | 7 |
| Porte | 7 |
| Description de la plaque de cuisson à induction | 8 |

Première utilisation

| | |
|----------------------|---|
| Première utilisation | 9 |
| Utilisation du four | 9 |

Utilisation du four

| | |
|-------------------------------|----|
| Tableau des fonctions du four | 11 |
|-------------------------------|----|

Utilisation de la plaque de cuisson

| | |
|--------------------------------|----|
| Limiteur de durée de cuisson | 13 |
| Cuisson saine | 13 |
| Indications à l'écran | 14 |
| Bruits de l'induction | 14 |
| Casseroles | 15 |
| Réglage du niveau de puissance | 16 |
| Détection de récipient | 16 |

Fonctionnement du four

| | |
|--|----|
| Utilisation du four | 17 |
| Minuteur | 17 |
| Sélection de fonctions complémentaires | 18 |
| Utilisation de la plaque de cuisson | 16 |

Fonctionnement de la plaque de cuisson

| | |
|--|----|
| Mise en marche et réglage de la puissance | 20 |
| Sécurité enfants (pour la plaque de cuisson à induction) | 20 |
| Voyant de chaleur résiduelle | 21 |
| Minuterie/alarme de cuisson | 21 |

Nettoyage

| | |
|----------------------------------|----|
| Remarque | 23 |
| Généralités | 23 |
| Nettoyage du four | 24 |
| Enlever et nettoyer les gradins | 24 |
| Retirer la porte du four | 25 |
| Retirer la fenêtre du four | 25 |
| La fonction Aqua Clean | 26 |
| Remplacement de la lampe du four | 26 |

Résolution des problèmes

| | |
|-------------------------------|----|
| Généralités | 28 |
| Plaque de cuisson à induction | 28 |
| Four | 29 |

Installation

| | |
|-------------------------|----|
| Généralités | 31 |
| Raccordement électrique | 31 |
| Installation | 32 |

Votre four et l'environnement

| | |
|---|----|
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage | 33 |
|---|----|

Introduction

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

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

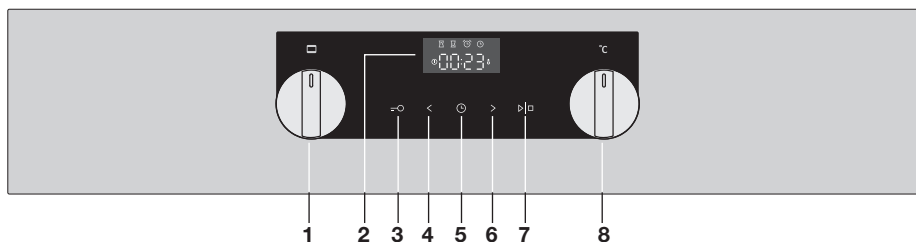
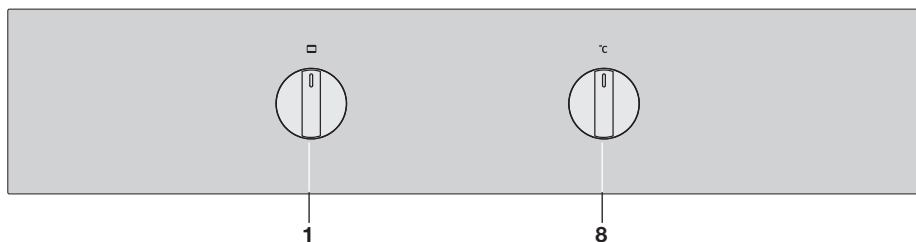


Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

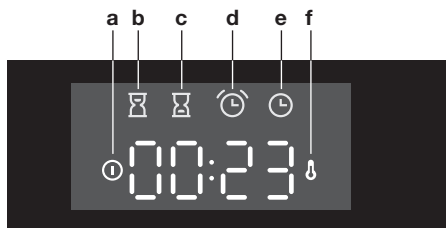
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



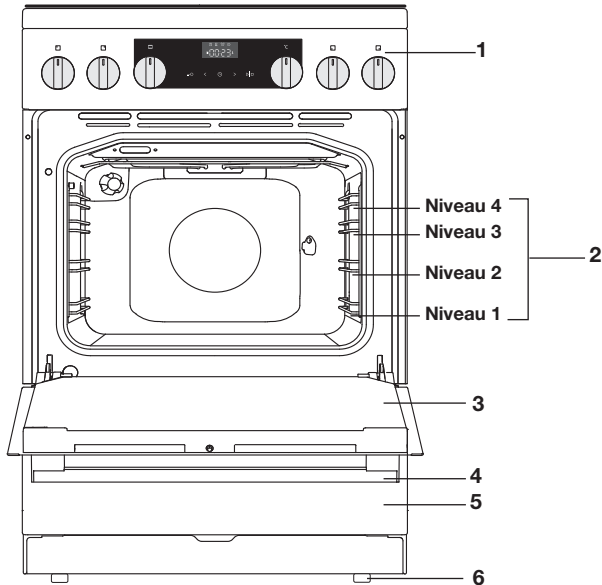
1. Bouton de fonction du four
2. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)
 - a. fonctionnement du four
 - b. symbole de la durée de cuisson
 - c. symbole de l'heure de fin
 - d. symbole de la minuterie
 - e. symbole de l'horloge
 - f. symbole du chauffage/de la température
3. Sécurité enfants (pour le four)
4. Moins
5. Touche du minuteur
6. Plus
7. Démarrage/arrêt
8. Bouton de thermostat



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

VOTRE CUISINIÈRE

Description du four



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

Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5).
Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction grill.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
- Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
- Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

VOTRE CUISINIÈRE

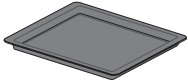

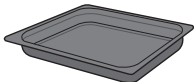
Accessoires

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



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

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)

| | |
|---|---|
|  | Lèche-frite en émail ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèche-frite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse. |
|  | Grille du four ; principalement utilisée pour les grillades. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille du four. <ul style="list-style-type: none">• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.• N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes ! |
|  | Lèche-frite profonde en émail ; utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Peut également être employée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèche-frite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèche-frite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! |



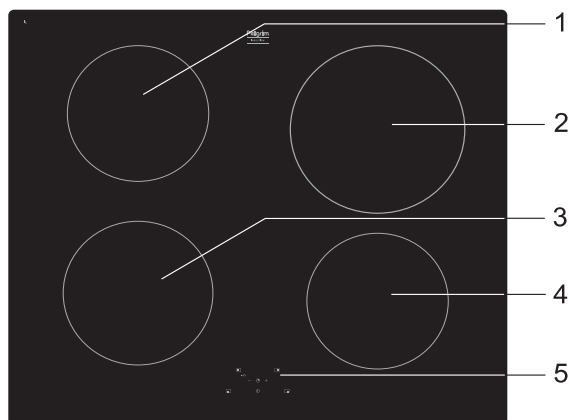
Consultez les directives de cuisson dans ce mode d'emploi pour sélectionner l'accessoire approprié à vos plats.

Porte

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

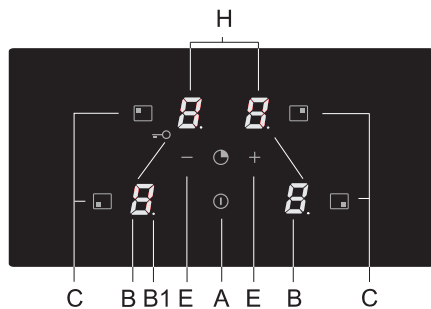
VOTRE CUISINIÈRE

Description de la plaque de cuisson à induction



1. Zone de cuisson arrière gauche (1,4 Kw Ø 160 mm)
2. Zone de cuisson arrière droite (2,3 Kw Ø 200 mm)
3. Zone de cuisson avant gauche (1,4 Kw nominal, 2 kW super boost, Ø 180 mm)
4. Zone de cuisson avant droite (1,4 Kw Ø 160 mm)
5. Panneau de commande

Panneau de commande



- A. Touche démarrage/arrêt
- B. Voyant de puissance/chaleur résiduelle
- B1. Point décimal - pour fonction de minuterie activée
- C. Bouton de sélection de la zone de cuisson
- E. Bouton de puissance
- H. Affichage du minuteur

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation

Régler l'heure actuelle

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

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



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

Utilisation du four

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

Économies d'énergie lors de l'utilisation du four

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

PREMIÈRE UTILISATION

Plats allant au four

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

Ne couvrez pas le fond du four

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

Rôtir la viande

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

Durées de cuisson








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

UTILISATION DU FOUR





Tableau des fonctions du four

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

Fonctions du four (les symboles sont sur le bouton de fonctions du four)

| Symbole | Description |
|---|--|
|  | Préchauffage rapide <ul style="list-style-type: none">• Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée.• Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque le four a atteint la température souhaitée, cela signifie que le processus de réchauffement est terminé. |
|  | Chaleur de voûte + Chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Un préchauffage est recommandé. |
|  | Gril <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de la résistance de gril.• Ce mode peut être utilisé pour griller de plus petites quantités de sandwichs ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé.• Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 3.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température. |
|  | Grande surface de gril <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément supérieur et de l'élément de gril.• Ce mode peut être utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte du dessous ou devant être dorés. Utilisez juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.• Placez la grille du four sur le niveau 4 et la lèchefrite sur le niveau 3.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température. |
|  | Gril + Ventilateur <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen d'éléments supérieurs de chauffage. Le ventilateur distribue la chaleur.• Ce mode peut être utilisé pour griller la viande, le poisson et les légumes.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température. |
|  | Air pulsé <ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur sur la paroi arrière distribue l'air chaud dans le four.• Vous pouvez cuire sur différents niveaux en même temps, ce qui permet d'économiser de l'énergie.• Le système de ventilateurs est excellent pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et des tartes aux pommes.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Un préchauffage est recommandé. |
|  | Air pulsé avec chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• L'élément chauffant de la sole et le ventilateur d'air chaud se mettent en marche.• Vous pouvez l'utiliser pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. |

UTILISATION DU FOUR

| | |
|---|--|
|  | <p>Chaleur de sole avec ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none">• Cette fonction est utilisée pour la cuisson de la pâte levée (mais levant lentement) et la préservation des fruits et des légumes.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2. |
|  | <p>Réchauffement</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilisez cette fonction pour votre vaisselle (assiettes, tasses) avant d'y mettre des aliments, pour garder les aliments chauds plus longtemps. |
|  | <p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés.• Placez la lèchefrite ou la grille du four sur le niveau 3. |
|  | <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none">• Seul le chauffage de sole émettra de la chaleur. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les restes alimentaires du four. Le programme dure 30 minutes. |

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Limiteur de durée de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil.

Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

| Réglage de la puissance | Laps de temps avant : |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1 | 8 heures |
| 1 et 2 | 6 heures |
| 3 et 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6, 7, 8 et 9 | 1,5 heures |
| Boost (P) | 1,5 heures (zones RL, RR et FR) |

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

- Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture.
- Chaque huile a un point de fumée auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile

| Huile | Point de fumée °C |
|----------------------------------|-------------------|
| Huile d'olive vierge extra | 160 °C |
| Beurre / Huile de coco | 177 °C |
| Huile de colza | 204 °C |
| Huile d'olive vierge | 216 °C |
| Huile de tournesol | 227 °C |
| Huile de maïs / Huile d'arachide | 232 °C |
| Huile d'olive | 242 °C |
| Huile de riz | 255 °C |

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Indications à l'écran

| Affichage | Statut |
|----------------|--|
| 1 9 | Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé |
| P | Fonction Boost activée. |
| U | Pas de plat (approprié) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient). |
| L | Fonction sécurité enfants sélectionnée. |
| E | Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage ». |
| H | Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson afin d'indiquer que celles-ci 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 est affiché. Danger ! Risque de brûlures ! |
| H ₁ | Consommation électrique de la plaque de cuisson; L'appareil convient à un raccordement triphasé (voir « Installation »). |
| L ₀ | Consommation électrique de la plaque de cuisson; L'appareil convient à un raccordement biphasé (voir « Installation »). |

Bruits de l'induction

Un cliquetis

- Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

Ventilateur bruyant

- 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 afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Casseroles

- Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Celles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

- N'utilisez que des casseroles appropriées 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 ».



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

| Approprié | Inapproprié |
|---|-------------------------|
| Les casseroles en acier inoxydable spécial | La faïence |
| Les casseroles portant la mention "Class Induction" | L'acier inoxydable |
| Les casseroles en émail résistant | La porcelaine |
| Les casseroles en fonte émaillée | Le cuivre / l'aluminium |
| | Le plastique |



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler

(se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ; le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre minimum de récipient

- Le diamètre d'une casserole doit être au minimum 110 cm (pour une zone de cuisson de Ø 160) et 145 cm (pour une zone de cuisson de Ø 200). Les meilleurs résultats s'obtiennent en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Cocottes minutes

- La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite, ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Réglage du niveau de puissance

- La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson a aussi un réglage « Boost » qui est indiqué sur l'affichage avec un « P » (voir « Boost »).

Fonction Super Boost (seulement la zone avant gauche)

- La fonction Super Boost permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (5 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction Boost écoulée.

Détection de récipient

- Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et le réglage de puissance défini clignoteront alternativement à l'écran et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir également le Chapitre « Casseroles »).

FONCTIONNEMENT DU FOUR

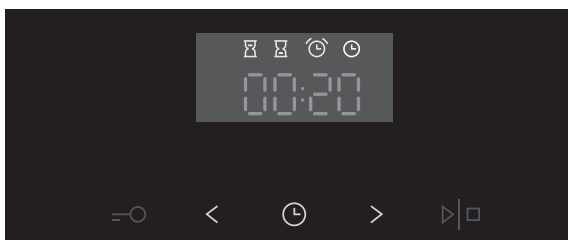
Fonctionnement du four

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



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

Minuteur



Réglage du minuteur

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

Réglage de la « durée de cuisson »

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

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

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Réglage de « l'heure de fin »

Dans ce réglage, vous pouvez régler l'heure à laquelle le four devrait s'éteindre. Assurez-vous que l'horloge est précisément réglée à l'heure actuelle.

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

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

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

Fonction « Minuterie »

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



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

Sélection de fonctions complémentaires

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

Sécurité enfants

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

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

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

FONCTIONNEMENT DU FOUR



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

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

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

Lampe du four

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

Signal sonore

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

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

Diminution du contraste de l'écran

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



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

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson a aussi un réglage « Boost » qui est indiqué sur l'affichage avec un « P » (voir « Boost »). La zone avant gauche a un « Power Boost » (SP).

- Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche « démarrage/arrêt ».

Un signal sonore unique est émis et le chiffre « 0 » apparaît sur l'écran près de chaque zone de cuisson. Si vous ne faites rien d'autre, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.

- Appuyez sur la touche démarrage/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'éclairera brièvement.
- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en se servant des touches – and +.
Quand vous sélectionnez directement la touche –, la zone de cuisson s'allume au niveau de puissance 9.

La puissance réglée est visible dans l'affichage.



Si l'appareil a un raccordement biphasé, les 4 zones peuvent être réglées en même temps sur un niveau de puissance maximale 7. Si on souhaite augmenter le niveau, on devra d'abord diminuer le niveau de puissance d'une autre zone ou l'éteindre. L'appareil émet un signal sonore et le niveau de puissance réglé commencera à clignoter. Vous devriez alors baisser le niveau des zones !

Arrêt d'une seule zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9 ou « P ».

- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson à éteindre. Réglez la zone de cuisson sur le « 0 » avec la touche –.

La zone de cuisson s'arrête. Les plaques de cuisson s'arrêtent après 20 secondes, si toutes les plaques de cuisson sont réglées sur « 0 » et aucun autre processus n'est utilisé.

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Appuyez sur la touche démarrage/arrêt pour éteindre toutes les zones de cuisson.

Un signal sonore est émis. Tous les affichages sont éteints. La plaque de cuisson est arrêtée.

Sécurité enfants (pour la plaque à induction)

Sécurité enfants activée

- Appuyez sur la touche démarrage/arrêt.
- La plaque de cuisson est en mode veille. L'écran de la zone de cuisson affichera un « 0 ».
- Appuyez simultanément pendant au moins trois secondes sur la touche RL de la zone de cuisson et sur la touche – jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.

L'écran de la zone de cuisson affichera un « L » pendant quelques secondes. La sécurité enfant est activée.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Sécurité enfants désactivée

- Appuyez sur la touche démarrage/arrêt.
L'écran de la zone de cuisson affichera un « L » pendant quelques secondes.
- Appuyez simultanément pendant au moins trois secondes sur la touche RL de la zone de cuisson et sur la touche –
L'écran de la zone de cuisson affichera un « L ». La sécurité enfant est désactivée.



Activez le mode sécurité enfant avant de commencer à nettoyer la plaque. Cela évitera de mettre accidentellement la plaque en marche.

Voyant de chaleur résiduelle

- La zone de cuisson peut conserver de la chaleur pendant plusieurs minutes après son utilisation intensive. Un « H » clignote tant qu'elle reste chaude.

Minuterie/alarme de cuisson

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chacune des zones de cuisson. La plaque de cuisson est également équipée d'une alarme.
- Le minuteur de cuisson ainsi que l'alarme peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes. L'alarme fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas liée à une zone de cuisson.
- Si l'alarme a été réglée, elle continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée. L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

Réglage du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.
2. Pressez à la fois les touches – et +.

Le réglage de l'alarme est affiché dans les deux affichages du bas. Les deux affichages du bas ont été éteints. Le réglage du minuteur est visible pendant 10 secondes, après quoi le réglage de la puissance est affichée.

Sélectionnez la fonction souhaitée :

- **Minuteur de cuisson**
 - Le minuteur est lié à une zone de cuisson.
 - La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Sablier**
 - Une alarme retentit une fois le temps défini écoulé.
 - Le sablier fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas lié à une zone de cuisson.
 - Si le minuteur a été réglé, il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée.
 - Le minuteur ne peut être arrêté que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Mise en marche, activation et arrêt du minuteur de cuisson

1. Pressez en même temps les touches – et +.
 - Si vous avez mis en marche une zone de cuisson avant cette action, l'écran correspondant sera plus brillant. Le minuteur de cuisson que vous venez de régler s'applique à cette zone de cuisson. Le point décimal à côté du niveau de puissance signifie que la durée a été activée pour cette zone.
 - L'alarme peut aussi être activée sans qu'une zone de cuisson ne soit sélectionnée. Deux points décimaux clignotants signifient que l'alarme a commencé le décompte.
2. Réglez le temps de cuisson en utilisant la touche – ou +.

Quand vous appuyez sur « - », une durée de 30 minutes sera réglée. Si vous maintenez le bouton appuyé, l'heure se déroulera plus vite. La durée peut être réglée sur une valeur entre 01 et 99 minutes. Le minuteur de cuisson peut être réglé pour chacune des zones de cuisson.
3. Vérifiez le temps restant en sélectionnant la zone de cuisson concernée (C) tout en appuyant simultanément sur les touches - et + (E). Ajustez le temps de cuisson en utilisant la touche – ou + (E).
4. Quand le temps défini est écoulé, « 00 » clignotera sur l'écran, ainsi que le point décimal du minuteur. En outre, un signal sonore répétitif est émis. Arrêtez le minuteur et le signal d'alarme en appuyant une touche quelconque. Si vous ne faites rien, le signal s'arrêtera automatiquement au bout de trois minutes.



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

NETTOYAGE

Remarque !



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



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

Généralités

Face antérieure de l'unité

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

Panneaux avant en acier inoxydable

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

Surfaces peintes et en plastique

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

Parties en émail

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

Verre

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

NETTOYAGE

Nettoyage du four

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

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



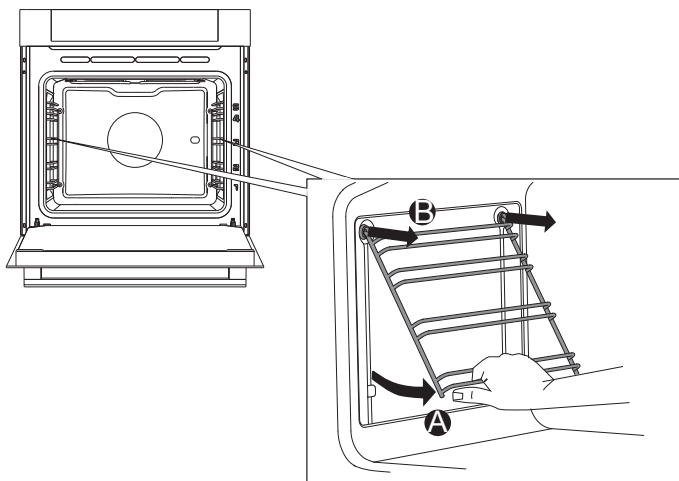
Important !

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

Enlever et nettoyer les gradins.

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

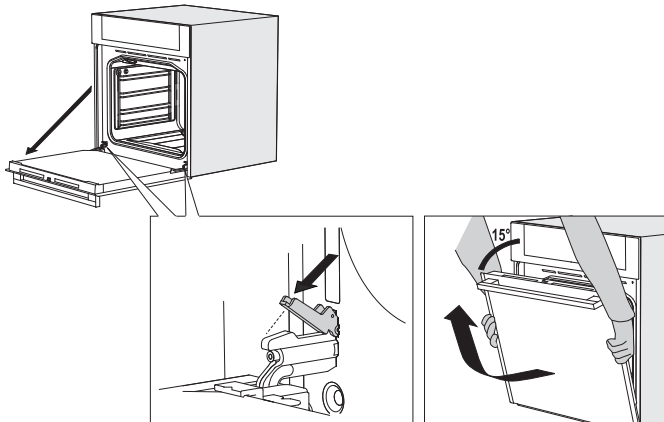
- Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four (B).



NETTOYAGE

Retirer la porte du four

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



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

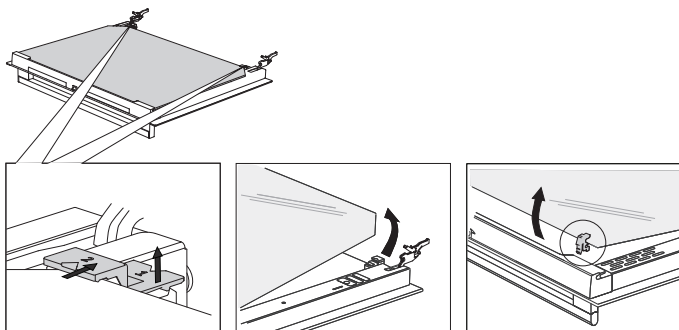


Assurez-vous que les loquets sont toujours bien dans les serrures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

Retirer la fenêtre du four

- La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte pour cela. Retirez d'abord la porte du four (voir chapitre « Retirer la porte du four »).
1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (jusqu'à la marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (jusqu'à la marque 2 sur le crochet).
 2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.
 3. Le troisième verre intérieur peut, en fonction du modèle, être enlevé en le soulevant délicatement avant de l'enlever. Retirez aussi le joint en caoutchouc entourant la vitre.

NETTOYAGE



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

La fonction Aqua Clean

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

Utilisation de la fonction Aqua Clean

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

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

Remplacement de la lampe du four

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



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



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

NETTOYAGE

Lampe murale arrière (selon le modèle)

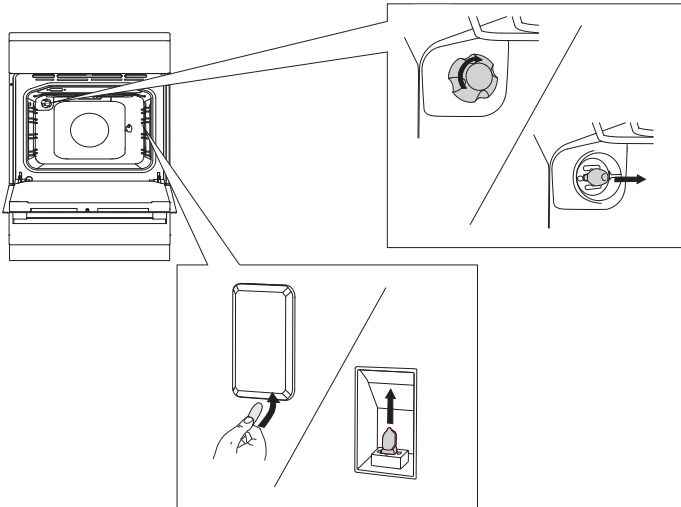
1. Tournez le couvercle vers la gauche pour l'enlever.

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

Lampe murale de côté (selon le modèle)

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

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



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Essayez de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points mentionnés ci-dessous, ou consultez pour plus d'informations le site « www.pelgrimservice.nl ».

Plaque de cuisson à induction

| Symptôme | 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. | Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine. |
| Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson. | Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants. | Fonctionnement normal. |
| Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson. | Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. | Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger. |
| L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson. Un symbole de détection de casserole « U » apparaît sur l'écran. | La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm. | Utilisez une casserole adaptée. |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore. | Le temps prédéfini s'est écoulé. | Arrêtez le signal en appuyant une touche quelconque. |
| 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 est mal branché. | Vérifiez les raccordements électriques. |
| Code d'erreur ER03. | Le panneau de commandes est sale ou mouillé. | Nettoyez le panneau de commande. |
| Code d'erreur E3. | Casserole inappropriée. | Utilisez une casserole de cuisson appropriée à l'induction. |

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Code d'erreur E2. | Surchauffe de la plaque de cuisson. | L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. |
| Code de panne E6. | La plaque de cuisson est mal branchée et/ou la tension est trop élevée. | Faites modifier les branchements. |
| Le fusible de l'appareil sautera si toutes les 4 zones de cuisson sont utilisées à un niveau de puissance élevé. | L'appareil est branché à un réseau biphasé et n'est pas adapté à « Lo » par le logiciel. | Réglez l'appareil sur « Lo » (limiteur de puissance). |
| La(es) zone(s) ne fonctionnent pas ou réchauffent insuffisamment. | L'appareil est branché à un réseau biphasé et n'est pas adapté à « Lo » par le logiciel. | Le limiteur de puissance de l'appareil limite la puissance maximale pouvant être utilisée simultanément. |
| Autres codes d'erreur. | Générateur défectueux. | Prenez contact avec le service après-vente. |

Four

- **Les aliments ne sont pas cuits**
 - ▷ Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur le bouton « démarrage ».
 - ▷ Refermez correctement la porte.
 - ▷ Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.
- **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**
 - ▷ Assurez-vous que la bonne durée de cuisson a été réglée.
 - ▷ Assurez-vous que la température a été réglée.
- **L'écran se réinitialisera à la suite d'une panne de courant**
 - ▷ Débranchez et rebranchez la prise.
 - ▷ Réglez à nouveau l'heure.
- **Il y a de la condensation à l'intérieur du four.**
 - ▷ C'est normal. Nettoyez le four après utilisation.
- **Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.**
 - ▷ C'est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelque temps après l'arrêt du four.
- **Un flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**
 - ▷ C'est normal.
- **La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**
 - ▷ C'est normal.
- **De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.**
 - ▷ C'est normal.
- **Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.**
 - ▷ C'est normal.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- **Entreposage et réparation de votre four**
 - ▷ Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
 - ▷ Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle Pelgrim.
- **Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :**
 - ▷ Le numéro du modèle et le numéro de série (figurent à l'intérieur de la porte du four)
 - ▷ Détails de la garantie
 - ▷ Une description claire du problème



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

INSTALLATION

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil ! Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



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

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

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

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

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

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

Raccordement électrique

230–240 V~ - 50/60 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.



Consultez les diagrammes de câblage sur l'arrière de l'appareil.

Effectuez les raccordements nécessaires sur bloc de raccordement.

INSTALLATION

Cet appareil peut être raccordé conformément à un

- raccordement triphasé (3 N~ 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).
- raccordement biphasé (2 N~ 230 V - 240 V / 50 Hz - 2 x 16 A)*.

*raccordement biphasé

Si l'installation électrique de votre maison n'est pas équipée d'une alimentation électrique triphasée (3 x 16 A), la consommation totale en énergie de l'appareil peut être limitée (limiteur de puissance) pour que la consommation électrique ne dépasse pas 2x16 Amp. Quand le limiteur de puissance est activé, les zones à induction ne peuvent pas être utilisées simultanément à pleine puissance. L'appareil émet un signal sonore et la puissance réglée commencera à clignoter sur l'écran quand la consommation électrique maximale est atteinte.

Réglage du limiteur de la puissance

1. Appuyez simultanément sur les 4 boutons de sélection de zone de cuisson dans les 2 minutes suivant le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique. Maintenez-les enfoncés pendant au moins 3 secondes.
« Hi » apparaitra sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » et sélectionnez « Lo » sur l'écran.
3. Appuyez de nouveau simultanément sur les 4 boutons de sélection de zone de cuisson et maintenez-les enfoncés pendant au moins 3 secondes.

Installation

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

Mise à niveau

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

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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



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

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

CE Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Herd

| | |
|---|---|
| Einleitung | 4 |
| Bedienleiste | 5 |
| Beschreibung des Backofens | 6 |
| Führungsschienen/Teleskopführungsschienen | 6 |
| Zubehör | 7 |
| Tür | 7 |
| Beschreibung des Induktionskochfelds | 8 |

Erste Verwendung

| | |
|--------------------------|---|
| Erste Verwendung | 9 |
| Verwendung des Backofens | 9 |

Verwendung des Backofens

| | |
|----------------------------|----|
| Backofen-Funktionentabelle | 11 |
|----------------------------|----|

Verwendung des Kochfeldes

| | |
|--------------------------|----|
| Kochzeitbegrenzung | 13 |
| Gesund kochen | 13 |
| Anzeigen auf dem Display | 14 |
| Induktionsgeräusche | 14 |
| Kochgeschirr | 15 |
| Leistungseinstellung | 16 |
| Topferkennung | 16 |

Bedienung des Backofens

| | |
|---------------------------------|----|
| Bedienung des Backofens | 17 |
| Timer | 17 |
| Auswahl zusätzlicher Funktionen | 18 |
| Bedienung des Kochfeldes | 16 |

Bedienung des Kochfeldes

| | |
|--|----|
| Einschalten und Einstellen der Leistung | 20 |
| Kindersicherung (für das Induktionskochfeld) | 20 |
| Restwärmeanzeige | 21 |
| Küchenwecker/-Alarm | 21 |

Reinigung

| | |
|---|----|
| Bitte beachten | 23 |
| Allgemeines | 23 |
| Reinigung des Backofens | 24 |
| Entfernen und Reinigen der Führungsschienen | 24 |
| Entfernen der Ofentür | 25 |
| Entfernen der Ofenscheibe | 25 |
| Aqua-Clean-Funktion | 26 |
| Austausch der Ofenlampe | 26 |

Probleme lösen

| | |
|--------------------|----|
| Allgemeines | 28 |
| Induktionskochfeld | 28 |
| Backofen | 29 |

Installation

| | |
|------------------------|----|
| Allgemeines | 31 |
| Elektrische Anschlüsse | 31 |
| Installation | 32 |

Ihr Ofen und die Umwelt

| | |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Verpackung und Gerät | 33 |
|-------------------------------------|----|

Einleitung

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

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

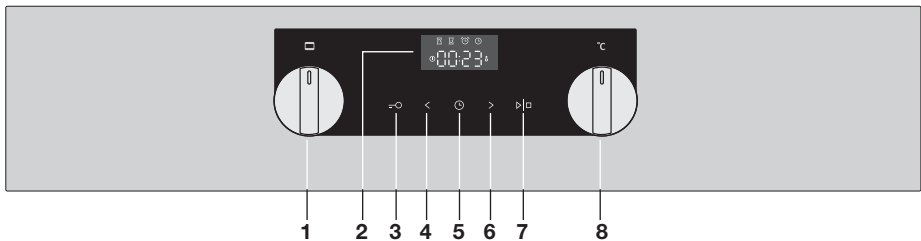
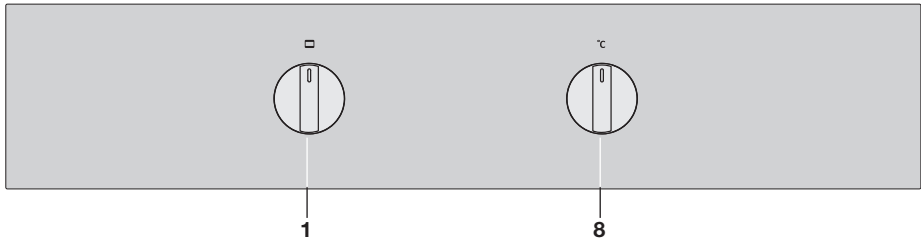


Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

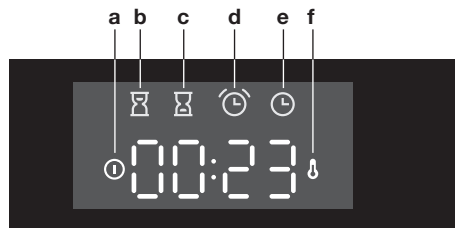
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

IHR HERD

Bedienleiste



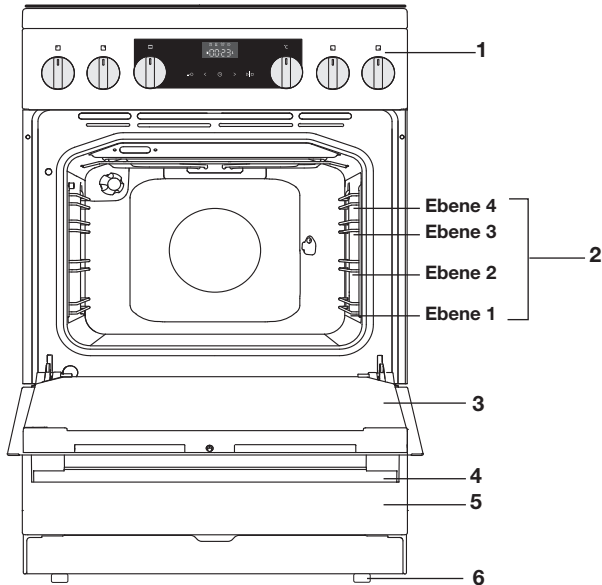
1. Backofenfunktionen-Drehschalter
2. Display (Garinformationen und Timer)
 - a. Ofenbedienung
 - b. Garzeit-Symbol
 - c. Endzeit-Symbol
 - d. Eieruhr-Symbol
 - e. Uhersymbol
 - f. Aufwärmen / Temperatursymbol
3. Kindersicherung (für den Backofen)
4. Weniger
5. Timer-Taste
6. Mehr
7. Start/Stopp
8. Temperaturregler



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

IHR HERD

Beschreibung des Backofens



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

Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
- Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
- Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

IHR HERD

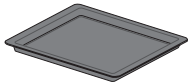

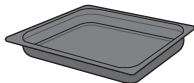
Zubehör

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



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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).

| | |
|--|---|
|  | <p>Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet. |
|  | <p>Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.• Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen! |
|  | <p>Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene.</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! |



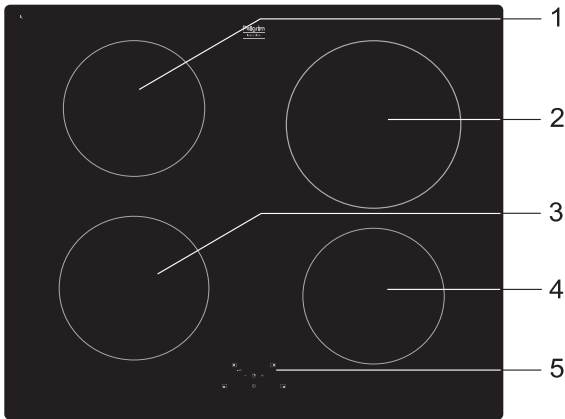
Konsultieren Sie die Kochrichtlinien in dieser Bedienungsanleitung, um das richtige Zubehör für Ihre Speisen auszuwählen.

Tür

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

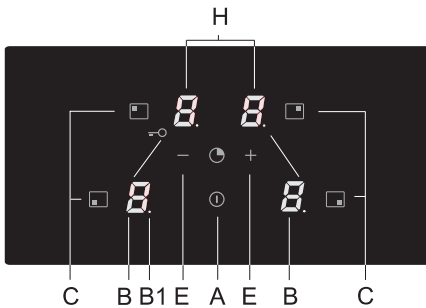
IHR HERD

Beschreibung des Induktionskochfelds



1. Kochzone hinten links (1,4 Kw Ø 160 mm)
2. Kochzone hinten rechts (2,3 Kw Ø 200 mm)
3. Kochzone vorne links (1,4 Kw Nominal, 2 kW Super Boost, Ø 180 mm)
4. Kochzone vorne rechts (1,4 Kw Ø 160 mm)
5. Bedienleiste

Bedienleiste



- A. Ein/Aus-Taste
- B. Betriebs-/Restwärmeanzeige
- B1. Dezimalpunkt - für aktivierte Timer-Funktion
- C. Kochzonen-Auswahltaste
- E. Einschalttaste
- H. Timer-Anzeige

ERSTE VERWENDUNG

Erste Verwendung

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

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

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



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

Verwendung des Backofens

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

Energiesparende Nutzung des Backofens

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

ERSTE VERWENDUNG

Ofengeschirr

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

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

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

Fleisch rösten

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

Garzeiten

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








VERWENDUNG DES BACKOFENS

Backofen-Funktionentabelle





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

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

Backofenfunktionen (Symbole befinden sich auf dem Backofenfunktionen-Dreheschalter)

| Symbol | Beschreibung |
|---|--|
|  | Schnelles Vorheizen <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.• Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist der Heizvorgang abgeschlossen. |
|  | Oberhitze und Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements.• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen. |
|  | Grill <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des Grillelements.• Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.• Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. |
|  | Großer Grill <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements.• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.• Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 3.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. |
|  | Grill + Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Der Lüfter verteilt die Hitze.• Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. |
|  | Umluft <ul style="list-style-type: none">• Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen.• Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie einspart.• Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen. |
|  | Umluft und Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Das untere Heizelement und Umluft sind in Betrieb.• Diese Einstellung wird für Pizza, Backwaren, Obstkuchen, Blätterteig und Mürbeteig verwendet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. |

VERWENDUNG DES BACKOFENS

| | |
|---|---|
|  | <p>Unterhitze und Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none">• Diese Funktion wird zum Backen von langsam gehendem Sauerteiggebäck und zum Konservieren von Obst und Gemüse genutzt.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. |
|  | <p>Aufwärmen</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie diese Einstellung für das Aufwärmen Ihres Essgeschirrs (Teller und Schüsseln) vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm. |
|  | <p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none">• Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 3. |
|  | <p>Aqua Clean</p> <ul style="list-style-type: none">• Nur das untere Heizelement gibt Hitze ab. Verwenden Sie diese Funktion zum Entfernen von Speiseresten aus dem Ofen. Das Programm dauert 30 Minuten. |

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Kochzeitbegrenzung



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

| Leistung einstellen | Vorher abgelaufene Stunden: |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | 8 Stunden |
| 1 und 2 | 6 Stunden |
| 3 und 4 | 5 Stunden |
| 5 | 4 Stunden |
| 6, 7, 8 und 9 | 1,5 Stunden |
| Boost (P) | 1,5 Stunden (Zonen HL, HR und VR) |

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

- Für ein gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen.
- Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

| Öl | Rauchpunkt °C |
|------------------------|---------------|
| Natives Olivenöl Extra | 160 °C |
| Butter/Kokosöl | 177 °C |
| Rapsöl | 204 °C |
| Natives Olivenöl | 216 °C |
| Sonnenblumenöl | 227 °C |
| Maisöl/Erdnussöl | 232 °C |
| Olivenöl | 242 °C |
| Reisöl | 255 °C |

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Anzeigen auf dem Display

| Auf dem Display | Status |
|-----------------|---|
| 1 9 | Kochstufe Kochzone; 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe |
| P | Boost-Funktion aktiv. |
| U | Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol). |
| L | Kindersicherungsfunktion ausgewählt. |
| E | Fehlercode; vgl. „Störungstabelle“. |
| H | Restwärmeanzeige; Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, die anzeigt, welche davon noch heiß sind. Auch wenn das Feld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „H“ so lange bestehen, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, wenn diese Anzeige aktiv ist. Gefahr! Verbrennungsgefahr. |
| H ₁ | Energieverbrauch Kochfeld; Gerät ist für einen Dreiphasenanschluss geeignet (Siehe „Installation“). |
| L ₀ | Energieverbrauch Kochfeld; Gerät ist für einen Zweiphasenanschluss geeignet (Siehe „Installation“). |

Induktionsgeräusche

Ticken

- Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an der linken und der rechten Zone. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Die Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für das Kochgeschirr und das Kochfeld ist dies unschädlich.

Die Lüftung gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen sind bestimmte Arten von Kochgeschirr erforderlich.



Töpfe und Pfannen, die bereits vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

| Geeignet | Ungeeignet |
|--|-------------------|
| Spezielle Edelstahlpfannen | Keramik |
| Class Induction | Edelstahl |
| Robuste Emailletöpfe | Porzellan |
| Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr | Kupfer/Aluminium |
| | Kunststoff |



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Auf einer höheren Kochstufe kann die Emaillierung vom Stahl abspringen, wenn der Topf oder die Pfanne zu trocken ist. Durch Überhitzung oder bei einer zu hohen Kochstufe kann sich der Boden des Kochgeschirrs verziehen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit nicht korrekt geformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Topfdurchmesser muss mindestens 110 mm (für eine Kochzone von Ø 160 mm) und 145 mm (für eine Kochzone von Ø 200 mm) betragen. 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.

VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Leistungseinstellung

- Die Leistung kann in 9 verschiedenen Stufen eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt zudem über eine „Boost“-Einstellung, erkennbar am Symbol „P“ im Display (siehe „Boost“).

Super Boost-Funktion (nur Zone vorne links)

- Sie können die „Super Boost“-Funktion dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Topferkennung

- Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt im Display das Topferkennungssymbol und die gewählte Kochstufe abwechselnd, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf die Kochzone gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Töpfe“).

BEDIENUNG DES BACKOFENS

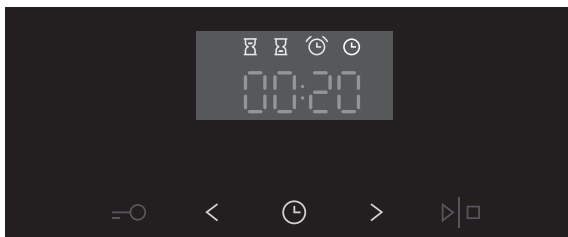
Bedienung des Backofens

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



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

Timer



Einstellen des Timers

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

Einstellen der „Garzeit“

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

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

BEDIENUNG DES BACKOFENS

Einstellen der „Endzeit“

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

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

Einstellen von Garzeit und Endzeit

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

Funktion „Eieruhr“

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



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

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

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

Zusätzliche Funktionen auswählen

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

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Backofens können Sie die Bedienleiste sperren, sodass der Ofen nicht versehentlich betätigt werden kann. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die „Kindersicherungs-Taste“ für einige Sekunden gedrückt halten.

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

BEDIENUNG DES BACKOFENS



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

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

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

Ofenlampe

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

Akustisches Signal

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

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

Reduzieren des Displaykontrasts

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



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

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Einschalten und Einstellen der Leistung

Die Leistung kann in 9 verschiedenen Stufen eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt zudem über eine „Boost“-Einstellung, erkennbar am Symbol „P“ im Display (siehe „Boost“). Die Zone vorne links verfügt über eine „Boost-Verstärkung“ (SP).

- Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Sie hören einen einzelnen Signalton, und im Display wird „0“ neben jeder Kochzone angezeigt. Wenn Sie keine weitere Aktion durchführen, wird die Kochzone automatisch nach 10 Sekunden ausgeschaltet.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste der betreffenden Kochzone.
Die „0“ neben der betreffenden Kochzone leuchtet auf.
- Mit den – und +-Tasten wählen Sie die bevorzugte Leistungsstufe aus. Wenn Sie direkt die –Taste betätigen, wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 eingeschaltet.
Die eingestellte Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt.



Ist das Gerät an 2 Phasen angeschlossen, können die 4 Zonen gleichzeitig auf eine Höchststufe von 7 eingestellt werden. Eine andere Zone muss reduziert oder ausgeschaltet werden, wenn eine höhere Leistungsstufe erwünscht ist.

Das Gerät piept, und die eingestellte Leistungsstufe beginnt im Display zu blinken. Sie sollten die Kochzonen dann auf eine niedrige Stufe stellen!

Kochzone ausschalten

Eine Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 oder „P“ angezeigt.

- Drücken Sie auf die Auswahl Taste der Kochzone, die ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit der –Taste auf „0“.
Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden aus, wenn alle Kochzonen auf „0“ gestellt sind und keine andere Funktion in Betrieb ist.

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochzonen auszuschalten.
Es wird ein Signalton ausgegeben. Alle Anzeigen sind ausgeschaltet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Kindersicherung (für das Induktionskochfeld)

Kindersicherung aktiviert

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
- Das Kochfeld ist im Bereitschaftsmodus. Die Kochzonen-Displays zeigen eine „0“ an.
- Drücken Sie gleichzeitig für mindestens drei Sekunden auf die Taste für die HL-Kochzone und die –Taste, bis Sie einen Signalton hören.
Das Kochzonen-Display zeigt einige Sekunden „L“ an. Die Kindersicherung ist aktiviert.

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Kindersicherung inaktiv

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
Das Kochzonen-Display zeigt einige Sekunden „L“ an.
- Drücken Sie gleichzeitig für mindestens drei Sekunden auf die Taste für die HL-Kochzone und die –Taste.
Das Kochzonen-Display zeigt „L“ an. Die Kindersicherung ist deaktiviert.



Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen. So verhindern Sie, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

Restwärme-Anzeige

- Die Kochzone kann nach intensiver Verwendung noch einige Minuten heiß bleiben. Diese Anzeige „H“ leuchtet am Display, solange die Kochzone noch warm ist.

Küchenwecker/-Alarm

- Jede einzelne Kochzone verfügt über ihren eigenen Küchenwecker. Das Kochfeld verfügt zudem über einen Alarm.
- Der Küchenwecker und der Alarm können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Alarm funktioniert wie der Küchenwecker, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt.
- Wenn der Alarm eingestellt wurde, läuft er nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter. Der Alarm kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Einstellen des Küchenweckers

1. Wählen Sie die Kochzone aus und stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig die – und +-Taste.
Die Timer-Einstellung wird in den beiden oberen Displays angezeigt. Die beiden unteren Displays wurden abgeschaltet. Die Timer-Einstellung ist 10 Sekunden lang sichtbar, danach wird die Leistungseinstellung angezeigt.

Auswählen der gewünschten Funktion:

- **Garzeituhr**
 - Der Timer ist mit einer Kochzone verbunden.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Eieruhr**
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
 - Die Eieruhr funktioniert wie der Küchenwecker, ist aber nicht mit einer Kochzone gekoppelt.
 - Wenn der Timer eingestellt wurde, läuft sie nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.
 - Der Timer kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Küchenwecker einschalten, aktivieren und ausschalten

1. Drücken Sie gleichzeitig die – und +-Taste.
 - Sie haben bereits zuvor eine Kochzone eingeschaltet, das dazugehörige Display wird heller. Der Küchenwecker, den Sie jetzt eingestellt haben, gehört zu dieser Kochzone. Der Dezimalpunkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Zeit für diese Kochzone aktiviert wurde.
 - Der Alarm wurde ebenfalls aktiviert, ohne dass deine Kochzone ausgewählt wurde. Zwei blinkende Dezimalpunkte zeigen an, dass der Alarm rückwärts abläuft.
2. Stellen Sie die Garzeit mit der – oder +-Taste ein.

Wenn Sie auf die „-“-Taste drücken, wird die Garzeit auf 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit schneller ab. Die Zeit kann auf einen Wert zwischen 01 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Küchenwecker kann für jede einzelne Kochzone eingestellt werden.
3. Überprüfen Sie die verbliebene Zeit, indem Sie die betroffene Kochzone (C) auswählen, während Sie gleichzeitig auf die – und +-Taste (E) drücken. Passen Sie die Garzeit mit der – oder +-Taste (E) an.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit, blinken sowohl „00“ als auch der Dezimalpunkt des Timers am Display. Zudem wird ein kurzer Signalton ausgegeben. Schalten Sie den Timer und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, wird der Signalton automatisch nach drei Sekunden ausgeschaltet.



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

REINIGUNG

Bitte beachten!



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



Verwenden Sie keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts.

Allgemeines

Vorderseite des Geräts

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

Edelstahl-Frontplatten

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

Lack- und Kunststoffoberflächen

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

Emaillierte Teile

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

Glas

- Reinigen Sie Teile aus Glas mit warmen Seifenwasser.

REINIGUNG

Reinigung des Backofens

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

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



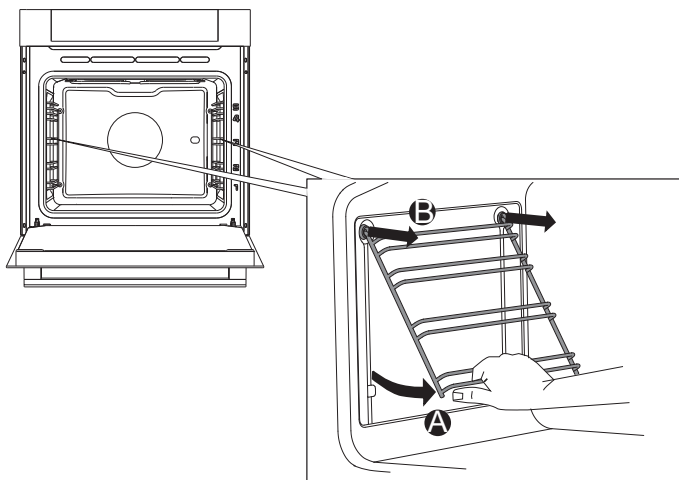
Wichtig!

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

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

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

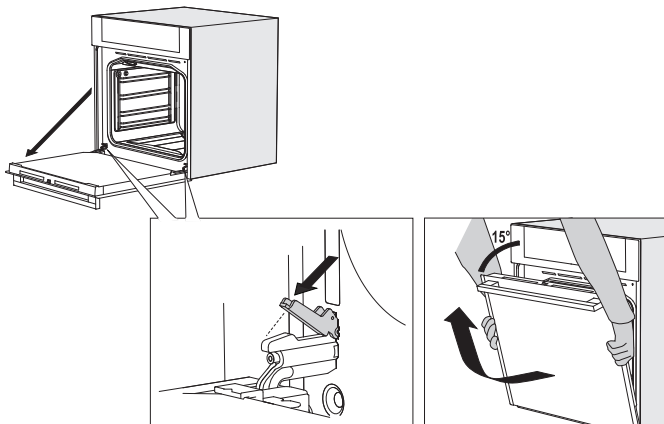
- Fassen Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand (B).



REINIGUNG

Entfernen der Ofentür

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



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

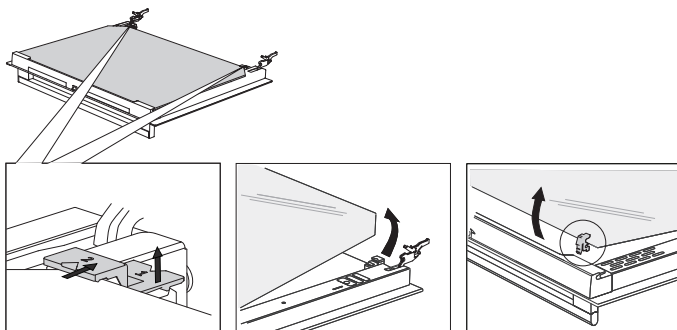


Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse richtig in ihre Öffnungen passen. Lassen Sie den Klippverschluss niemals herausspringen, da die zentralen Federn unter hoher Spannung stehen und Verletzungen verursachen können.

Entfernen der Ofenscheibe

- Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden, Sie müssen es dazu jedoch aus der Tür entnehmen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Entfernen der Ofentür“).
1. Heben Sie die Halter an der linken und rechten Seite der Tür leicht nach oben an (Markierung 1 am Halter) und ziehen Sie sie leicht vom Glas weg (Markierung 2 am Halter).
 2. Fassen Sie das Glas an der Unterkante und heben Sie es vorsichtig an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
 3. Das dritte innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.

REINIGUNG



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

Aqua-Clean-Funktion

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

Verwendung der Aqua-Clean-Funktion

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

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

Austausch der Ofenlampe

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



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



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

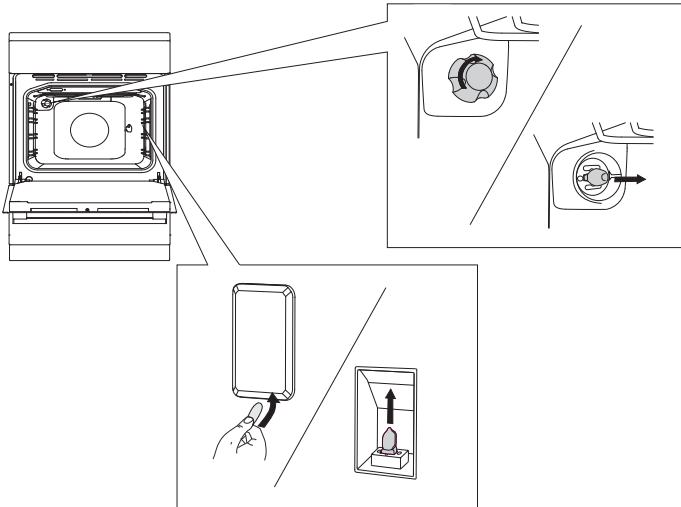
REINIGUNG

Hintere Wandlampe (modellabhängig)

1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.
Entfernen Sie die Lampe. Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.

Seitliche Wandlampe (modellabhängig)

1. Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einem flachen Schraubendreher und entfernen Sie sie.
Entfernen Sie die Lampe. Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.



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

PROBLEME LÖSEN

Allgemeines

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Netzschalter (bei festem Anschluss) auf Null stellen oder die Sicherung(en) im Elektroschrank herauschrauben. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf unserer Website: www.pelgrimservice.nl

Induktionskochfeld

| Symptom | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. | Das Kochfeld wird gekühlt. | Normalbetrieb |
| Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab. | Das neue Gerät wird aufgewärmt. | Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche. |
| Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld. | Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten. | Normalbetrieb |
| Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich. | Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. | Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich. |
| Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor. Auf dem Display wird ein Topferkennungssymbol (U) angezeigt. | Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm. | Verwenden Sie einen geeigneten Topf. |
| Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein akustisches Signal. | Die eingestellte Zeit ist abgelaufen. | Schalten Sie den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. |
| Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer. | Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses. | Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker). |
| Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch. | Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen. | Elektrische Anschlüsse überprüfen. |

PROBLEME LÖSEN

| Symptom | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Fehlercode ER03. | Die Bedienleiste ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf. | Reinigen Sie die Bedienleiste. |
| Fehlercode E3. | Ungeeigneter Topf verwendet. | Verwenden Sie einen zum Kochen mit Induktion geeigneten Topf. |
| Fehlercode E2. | Gerät überhitzt. | Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. |
| Fehlercode E6. | Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch. | Lassen Sie Ihren Anschluss ändern. |
| Die Sicherung des Geräts brennt durch, wenn alle 4 Kochzonen auf einer hohen Leistungsstufe verwendet werden. | Das Gerät ist mit einem Zweiphasennetzwerk verbunden und nicht per Software auf „Lo“ angepasst. | Stellen Sie das Gerät auf „Lo“ (Leistungsbegrenzer). |
| Kochzone(n) funktioniert/ funktionieren nicht oder heizt/ heizen sich nicht ausreichend auf. | Das Gerät ist mit einem Zweiphasennetzwerk verbunden und nicht mithilfe von Software auf „Lo“ eingestellt. | Der in das Gerät eingebaute Leistungsbegrenzer beschränkt die maximale Leistung, die gleichzeitig verwendet werden kann. |
| Weitere Fehlercodes. | Generator defekt. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |

Backofen

- **Das Essen wird nicht gar**
 - ▷ Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt wurde und Sie die „Start-Taste“ gedrückt haben.
 - ▷ Schließen Sie die Tür richtig.
 - ▷ Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ob ein Schutzschalter aktiviert wurde.
- **Das Essen ist zerkocht oder halb gar.**
 - ▷ Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
 - ▷ Überprüfen Sie, ob die Temperatur eingestellt wurde.
- **Das Display wird nach einem Stromausfall zurückgesetzt**
 - ▷ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn dann wieder an.
 - ▷ Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.
- **Im Ofeninneren hat sich Kondenswasser gebildet**
 - ▷ Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.
- **Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.**
 - ▷ Dies ist normal. Der Lüfter kann nach dem Ausschalten des Ofens eine Zeit lang weiter laufen.
- **An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.**
 - ▷ Dies ist normal.

PROBLEME LÖSEN

- **Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.**
 - ▷ Dies ist normal.
- **Lagerung und Reparatur des Ofens**
 - ▷ Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
 - ▷ Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von Pelgrim.
- **Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:**
 - ▷ Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
 - ▷ Einzelheiten zur Garantie
 - ▷ Eine klare Problembeschreibung



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

INSTALLATION

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden! Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.



Warnung! Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

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

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

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

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

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

Elektrischer Anschluss

230–240 V~ - 50/60Hz

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



Konsultieren Sie die Schaltpläne an der Rückseite des Gerätes.

Stellen Sie die erforderlichen Verbindungen am Anschlussblock her.

INSTALLATION

Dieses Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

- 3-Phasen-Netzanschluss (3 N~ 380 V - 415 V / 50 Hz - 3 x 16 A).
- 2-Phasen-Netzanschluss (2 N~ 230 V - 240 V / 50 Hz - 2 x 16 A)*.

*2-Phasen-Netzanschluss

Wenn Ihre Hausinstallation nicht mit einer 3-Phasen Spannungsversorgung (3 x 16 A) ausgestattet ist, kann der Gesamtleistungsverbrauch des Geräts beschränkt werden (Leistungsbegrenzer), sodass der Leistungsverbrauch 2x16 Amp nicht übersteigt. Wenn der Leistungsbegrenzer aktiviert ist, können nicht alle Kochzonen auf höchster Stufe betrieben werden. Das Gerät gibt einen Signalton aus, und am Display blinkt die eingestellte Leistungsstufe, wenn der maximale Leistungsverbrauch erreicht ist.

Den Leistungsbegrenzer einstellen

1. Drücken Sie, 2 Minuten nach dem das Gerät an die elektrische Stromversorgung angeschlossen wurde, gleichzeitig auf die Auswahlstasten aller 4 Kochzonen. Halten Sie diese mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
„Hi“ erscheint auf dem Display.
2. Drücken Sie auf die „-“ oder „+“-Taste und wählen Sie „Lo“ im Display aus.
3. Drücken Sie erneut auf die Auswahlstasten aller 4 Kochzonen und halten Sie diese mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

Installation

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

Nivellierung

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

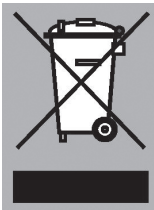
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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

CE Konformitätserklärung

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



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

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

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

Pelgrim



676771