



NF942RVSA

Handleiding  
Fornuis

Manual  
Cooker

NL Handleiding

NL 3 - NL 26

EN Manual

EN 3 - EN 26

#### **Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

# INHOUD

---

## *Uw fornuis*

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

## *Vóór het eerste gebruik*

Gebruik van de oven	7
Bak- en braadtips	7
Gebruik van de gaskookplaat	9

## *Bediening van de oven*

Bediening van de oven	10
Ovenfuncties	11
Bediening van de oven met schakelklok	11

## *Bediening gaskookplaat*

Ontsteken en instellen	12
------------------------	----

## *Comfortabel koken*

De kookplaat optimaal gebruiken	13
Wokbrander	13

## *Onderhoud*

Reinigen van de oven	14
Vervangen van het ovenlampje	16
Reinigen van de gaskookplaat	17

## *Storingen*

Storingstabel	20
---------------	----

## *Installatie*

Algemeen	22
Gasaansluiting	23
Elektrische aansluiting	23
Plaatsing	24
Technische gegevens	25

## *Milieuaspecten*

Verpakking en toestel afvoeren	26
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

U heeft gekozen voor een fornuis van Pelgrim. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. Tevens is de gaskookplaat voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.



### **Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!**

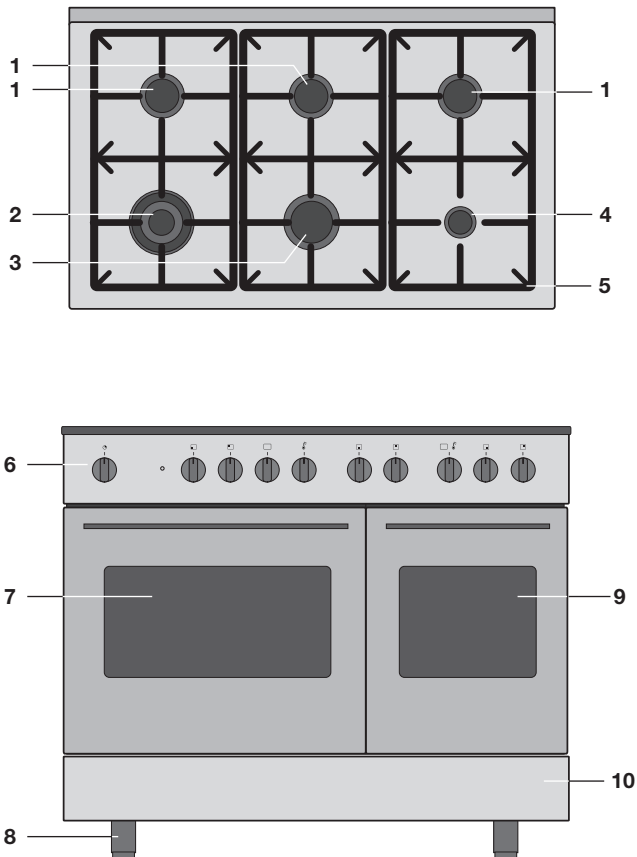
**Lees de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

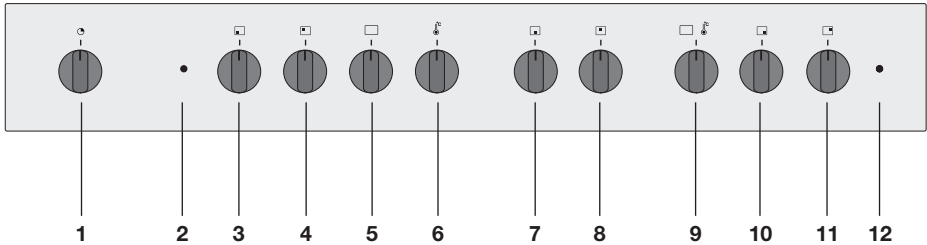
# UW FORNUIS

## Beschrijving



1. Normaalbrander linksachter/middenachter/rechtsachter
2. Wokbrander rechtsvoor
3. Sterkbrander middenvoor
4. Sudderbrander rechtsvoor
5. Pandrager
6. Bedieningspaneel
7. Linker oven (groot)
8. Stelvoeten
9. Rechter oven (klein)
10. Klep opbergruimte

## Bedieningspaneel



1. Schakelklok
2. Controlelampje linker oven
3. Bedieningsknop wokbrander linksvoor
4. Bedieningsknop normaalbrander linksachter
5. Functieknop linker oven (groot)
6. Thermostaatknop linker oven (groot)
7. Bedieningsknop sterkbrander middenvoor
8. Bedieningsknop normaalbrander middenachter
9. Functie- thermostaatknop rechter oven (klein)
10. Bedieningsknop sudderbrander rechtsvoor
11. Bedieningsknop normaalbrander rechtsachter
12. Controlelampje rechter oven

## Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte (zie pagina 14). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept is vermeld.

## Bak- en braadtips

### **Energiebewust ovengebruik**

- Open de oven deur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

### **Ovenservies**

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

## **Bodem niet afdekken**

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

## **Tijdstelling**

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

## **Warm houden**

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

## **Vlees braden**

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

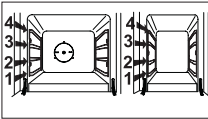
## **Braadtijden**

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.



## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.



### Ovengeleiders

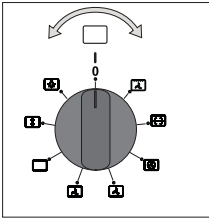
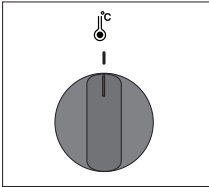
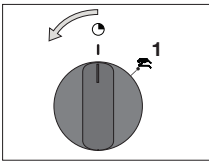
De ovenwanden zijn uitgerust met geleiders waar het ovenrooster of een bakplaat op verschillende niveau's kunnen worden ingeschoven. Raadpleeg een baktabel of de instructies op de verpakking van de levensmiddelen voor het plaatsen op het juiste niveau.

### Gebruik van de gaskookplaat

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

# BEDIENING VAN DE OVEN

## Bediening van de linker oven (groot)

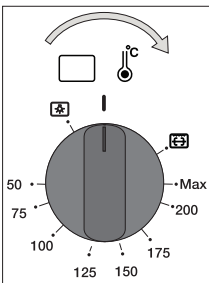


1. Zet de oven op 'handmatig'.
  - Draai de schakelklok linksom naar het 'handbediening' symbool (1).
2. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.  
*Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
  - Zie tabel 'ovenfuncties' voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
3. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.



**Let op; Wanneer de oven niet werkt is het mogelijk dat de schakelklok niet op handbediening staat.**

## Bediening van de rechter oven (klein)



1. Selecteer een temperatuur (verlichtings- of grillstand) met de functie-thermostaatknop.  
*Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
2. Zet de functie- thermostaatknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

# BEDIENING VAN DE OVEN

## Ovenfuncties

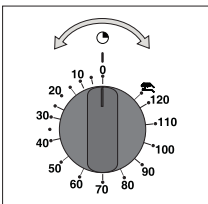
	<b>Ovenverlichting</b> De ovenverlichting gaat branden en blijft branden op alle andere ovenfuncties.
	<b>Ontdooien</b> De ventilator gaat draaien. De lucht circuleert in de oven zonder dat er verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen.
	<b>Boven- en onderwarmte (conventioneel)</b> De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. Bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.
	<b>Boven- en onderwarmte (conventioneel) + ventilator</b> De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. De warmte wordt gelijkmatig verspreid door de ventilator. Deze ovenfunctie is vooral geschikt voor het snel braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.
	<b>Onderwarmte met ventilator</b> Bij deze ovenfunctie zijn de ventilator en het onderelement tegelijkertijd ingeschakeld. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van dun gebak. Gebruik de 1e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.
	<b>Hetelucht</b> De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze ovenfunctie is vooral geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.
	<b>Grill</b> Het grill-element wordt gelijktijdig met het bovenste ovenelement ingeschakeld. Het grill-element straalt direct op het gerecht. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt het bovenelement ook ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleine stukken vlees zoals steaks, biefstukken, worstjes en karbonades.
	<b>Ventilator met grill</b> U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

## Bediening van de linker oven met schakelklok

De schakelklok kunt u de oven op een ingestelde tijd laten uitschakelen:

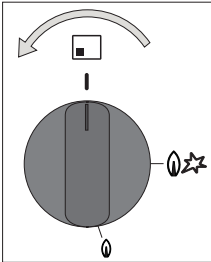
- Draai de schakelklok rechtsom naar de gewenste uitschakeltijd (0-120 minuten).

*Als de tijd verstreken is schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal.*



# BEDIENING GASKOOKPLAAT

## Ontsteken en instellen



I 0-stand

☀️ Vol-ontsteekstand

⦿ Kleinstand

■ Zone-aanduiding

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

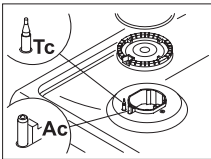
### Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. De brander ontsteekt.

- De bedieningsknop moet ongeveer 10 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

### Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging (Tc). Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.



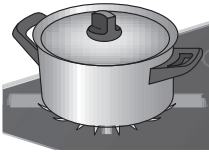
Ontsteekt de brander niet of blijft deze niet branden, controleer dan of:

- de branderdop en branderring goed op het branderhuis liggen;
- de brander/bougie (Aa) en thermokoppel (Tc) schoon en droog zijn.

## De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

## Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

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

### *Let op*

---

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

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

### *Reinigen van de oven*

---

#### **Voorzijde van toestel**

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

#### **Aluminium oppervlakken**

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

#### **Roestvrijstalen frontpanelen**

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

#### **Gelakte en kunststof oppervlakken**

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

## Geëmailleerde delen

De binnenkant van de oven deur, de gehele binnenoven en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

## Buitenkant

Reinig de buitenkant van het fornuis met een warm sopje of vloeibare zeep. Na behandelen met schoon water.

## Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

## Oven

- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
  - Gebruik de ovenfunctie: onder en bovenwarmte voor het reinigen van de oven. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50°C.
  - Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

## Verwijderen ovengeleiders

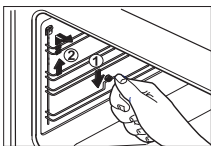
Om de geleiders beter te kunnen schoonmaken kunnen deze verwijderd worden.

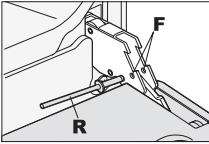
### Linker oven (groot)

1. Druk met een vinger op de laatste groef en haal de geleider uit de houder.
2. Til de geleider omhoog en verwijder deze.

### Rechter oven (klein)

1. Verwijder de schroeven aan de voorzijde van de geleiders.
2. Trek de geleiders naar voren uit de oven.

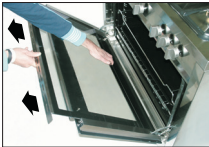




## Verwijderen ovendeur

Om de binnenoven beter te kunnen reinigen kan de overdeur verwijderd worden.

- Open de ovendeur en plaats een klinknagel (R) in het gat (F) van de scharnier.
- Sluit de ovendeur gedeeltelijk.
- Klap de deur naar boven om de aanslagpin en de scharniersector vrij te geven.
- Verwijder de ovendeur zodra deze vrijkomt uit het scharnier.
- Plaats de deur in omgekeerde volgorde. Let op de correcte positie van de scharnierdelen!



## Verwijderen binnenruut

Voor het reinigen van de ovenruut is de binnenruut te verwijderen.

- Verwijder de ovendeur.
- Schuif de binnenruut met frame naar boven uit de ovendeur.

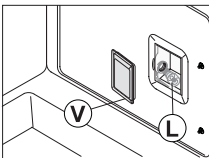


**Let op!** De ovenruut kan ook verwijderd worden wanneer de deur nog aan het fornuis bevestigd is. Let er dan wel op dat de deur niet plotseling dichtklapt door de scharnieren.



## Vervangen ovenverlichting

**De fitting van het ovenlampje staat onder spanning. Er bestaat gevaar van een elektrische schok. Schakel voor het vervangen van de ovenlamp het fornuis volledig uit door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de zekering in de meterkast uit te schakelen.**



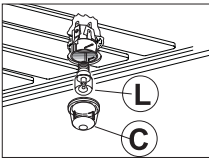
## Linker oven (groot)

- Verwijder de ovengeleiders.
- Verwijder het glazen kapje (V) van de fitting door een schroevendraaier te plaatsen tussen de bescherming en de ovenwand.
- Vervang de lamp (L)

*Plaats een nieuwe lamp met de volgende specificaties: 15W/230V ~ 50Hz - 300°C (E14).*

- Plaats het glazen kapje.





## Rechter oven (klein)

- Schroef het glazen kapje (C) tegen de wijzers van de klok in los en vervang het lampje (L) (15W/230V ~ 50Hz - 300°C E14).

## Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.
- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

## Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

## Accessoires

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

### **Speciale emailcoating**

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

### **Reinigen van de gaskookplaat**

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

### **Reinigen pandragers**

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

### **Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschaal)**

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

### **Reinigen verwijderbare branderdelen**

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '[www.Pelgrim.nl](http://www.Pelgrim.nl)'.

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.	

## STORINGEN

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 10 seconden ingedrukt.

Storing bij de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op handbediening (zie pagina 10).
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie pagina 10).



Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling!

## Algemeen

---



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

### **Lees eerst de separate veiligheidsinstructies!**

#### **Let op!**

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

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

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

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

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

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

## Gasaansluiting

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



### **Let op!**

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



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

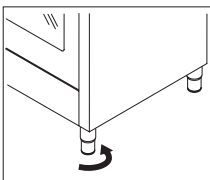
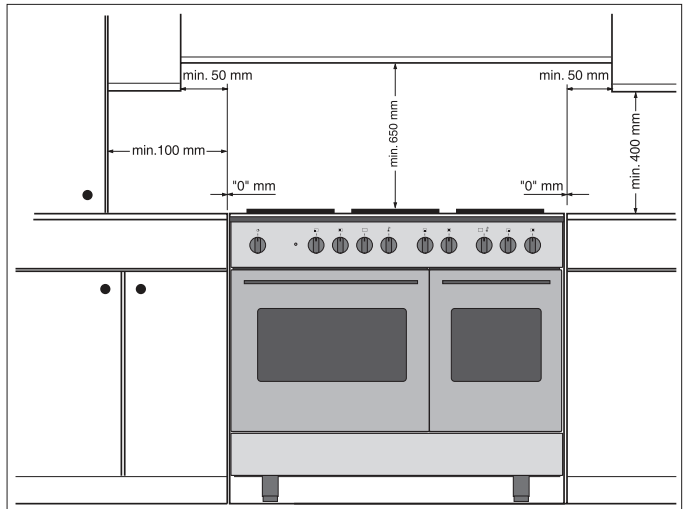
## Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

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

## Plaatsing

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



### Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

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



**Let op!**

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

## Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230V - 50Hz
Vermogen	3,45 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	902
Hoogte	875-935
Diepte	600
Volume	105 liter

## Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk mbar
Normaal (1,8 kW)	G25/G25.3	25
Sterk (3 kW)	G25/G25.3	25
Sudder (1 kW)	G25/G25.3	25
Wok (3,8 kW)	G25/G25.3	25

## Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



### **Conformiteitsverklaring**

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

---

# CONTENTS

---

## ***Your cooker***

---

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

## ***Before first use***

---

Using the oven	7
Cooking tips	7
Using the gas hob	9

## ***Operating the oven***

---

Using the oven	10
Oven functions	11
Operating the oven with timer	11

## ***Operating the gas hob***

---

Ignition and adjustment	12
-------------------------	----

## ***Comfortable cooking***

---

Optimal use of the hob	13
Wok burner	13

## ***Maintenance***

---

Cleaning the oven	14
Replacing the oven lamp	16
Cleaning the gas hob	17

## ***Faults***

---

Fault table	20
-------------	----

## ***Installation***

---

General	22
Gas connection	23
Electrical connection	23
Installation	24
Technical data	25

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	26
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

You have chosen a Pelgrim cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options always allow you to choose the perfect method of preparation.

The gas hob has been designed for people who love to cook. The many different burner capacities ensure that you can prepare every dish. The integrated spark ignition allows you to ignite and operate the burners with only one hand. The gas hob is also fitted with a flame safeguard that will shut off the gas supply if the flame goes out while cooking.

The oven functions are grouped logically on the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches the oven off when the cooking time has elapsed. Efficient and hassle-free.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about operation, you will also find background information that may help you in using this product.



**Before using the appliance for the first time please read the separate safety instructions!**

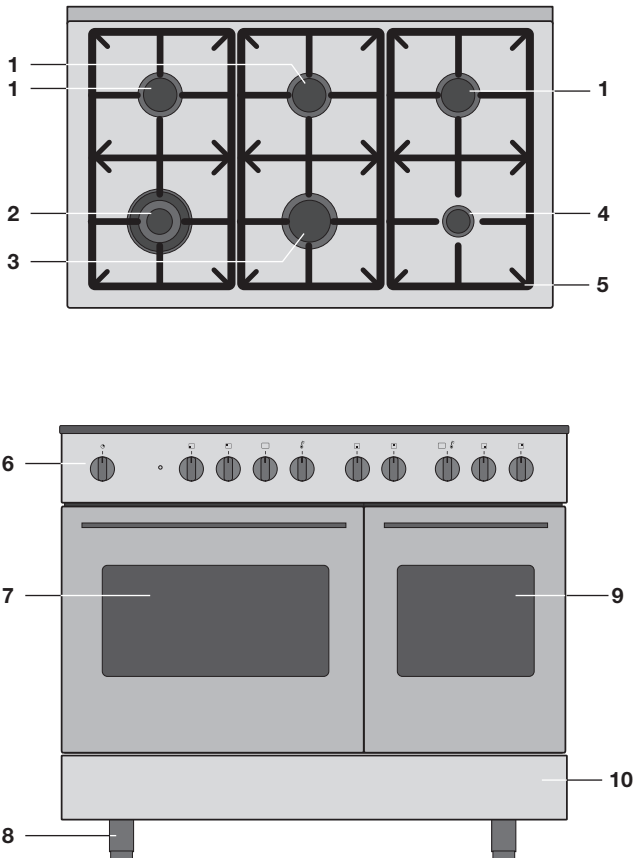
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store the instructions in a safe place for future reference.**

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Happy cooking!

# YOUR COOKER

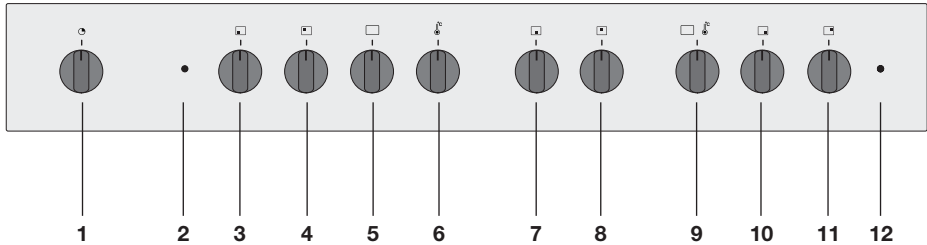
## Description



1. Standard burner rear left/rear middle/rear right
2. Front right wok burner
3. Front middle rapid burner
4. Front right simmer burner
5. Pan support
6. Control panel
7. Left oven (large)
8. Levellers
9. Right oven (small)
10. Storage space flap

# YOUR COOKER

## Control panel



1. Timer
2. Indicator light left oven
3. Front left wok burner control knob
4. Rear left standard burner control knob
5. Function knob left oven (large)
6. Thermostat button left oven (large)
7. Front middle rapid burner control knob
8. Rear middle standard burner control knob
9. Function/thermostat button right oven (small)
10. Front right simmer burner control knob
11. Rear right standard burner control knob
12. Indicator light right oven

---

# BEFORE FIRST USE

---

## Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning materials.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat (see page 14). This will remove any protective grease used during manufacture.
- When you heat the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with hot water.
- Only preheat the oven if the recipe requires this.

## Cooking tips

### **Energy-conscious use of the oven**

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature simultaneously (e.g., an apple pie and an oven dish) on the same grid, or above each other using hot air. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare more meals after each other, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.
- Pre-heating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.
- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

### **Ovenware**

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

### **Do not cover the oven floor**

- Covering the oven bottom with, for example, aluminium foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent spring forms from leaking onto the oven floor by folding a container out of aluminium foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

### **Time setting**

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

### **Keep food warm**

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

### **Roasting meat**

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

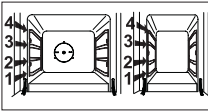
### **Cooking times**

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.



## BEFORE FIRST USE

- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let stand for 10 minutes before serving.



### Oven runners

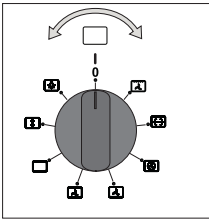
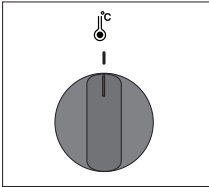
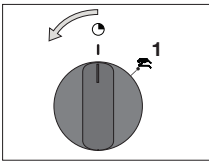
The oven walls are fitted with runners so that the oven grid or baking sheet can be placed at different levels. For the correct level, consult a baking guide or food packaging instructions.

### Using the gas hob

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

# OPERATING THE OVEN

## Operating the left oven (large)



1. Set the oven to 'manual operation'.
  - Turn the timer left to the 'manual operation' symbol (1).
2. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

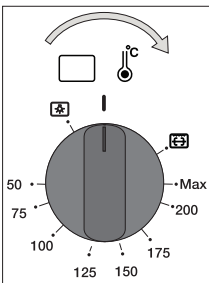
*The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.*

  - See the 'oven functions' table for more information on the various oven functions that are available.
3. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch the oven off.



**Please note: If the oven doesn't work, it is possible that the timer is not set to manual operation.**

## Operating the right oven (small)











1. Select a temperature (lighting or grill setting) with the function/thermostat button.

*The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.*
2. After the cooking time has elapsed, turn the function knob to '0' to switch the oven off.

# OPERATING THE OVEN

## Oven functions

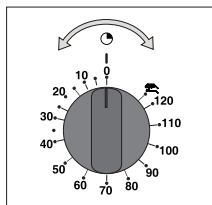
	<b>Oven light</b> The oven light switches on and remains on for all other oven functions.
	<b>Defrosting</b> The fan will start running. The air circulates in the oven without activating the heating element. This method is used for slowly defrosting food.
	<b>Top and bottom heat (conventional)</b> The heating elements at the top and bottom of the oven give off simultaneous heat. There is only one setting for baking pastries or roasting meat.
	<b>Top and bottom heat (conventional) + fan</b> The heating elements at the top and bottom of the oven radiate even heat. The fan distributes this heat evenly. This function is especially suitable for fast-roasting meat and baking cakes on multiple levels.
	<b>Bottom heat with fan</b> This oven function activates the fan and the bottom heating element simultaneously. This method is particularly useful for baking thin cakes. Use the bottom ledge and bakeware which is not too high to allow the air to circulate across the top of the dish.
	<b>Hot air circulation</b> The fan at the rear of the oven ensures a continuous circulation of hot air around the meat or pastry. This function is especially suitable for roasting meat and baking cakes on multiple levels.
	<b>Grill</b> The grill element and the oven element are activated simultaneously. The grill element radiates heat directly onto the dish. To optimise the heat effect, the top element is also activated. This method of heating is ideal for preparing small pieces of meat such as steaks, sausages and chops.
	<b>Fan with grill</b> You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan.

## Operating the left oven with timer

You can switch off the oven at a set time using the timer:

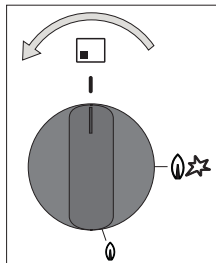
- Turn the timer clockwise to the desired switch-off time (0-120 minutes).

*An audible signal will sound and the oven will be switched off once the time has elapsed.*



# OPERATING THE GAS HOB

## Ignition and adjustment



I 0 position

Full ignition setting

Low setting

Burner zone

A symbol next to the control knob indicates which burner is being operated. Each burner is fully adjustable between high and low settings.

### Spark ignition

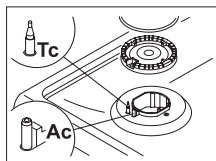
Push in the control knob and turn it to the left.

*The burner will ignite.*

- ▶ The control knob should be pushed in for about 10 seconds because of the flame safeguard.

### Flame safeguard

Your gas hob has a flame failure device. This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.



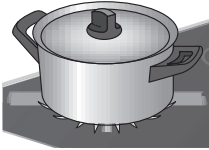
If the burner fails to ignite or doesn't stay on, check that:

- the burner cap and burner ring are seated correctly in the burner housing;
- the burner/spark plug (Aa) and thermocouple (Tc) are clean and dry.

## Optimal use of the hob



*Wrong*



*Right*

Always ensure that the flames stay under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles will also become too hot. Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans will not be stable.



- When frying, stir-frying, cooking through large quantities or deep-frying, it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

## Wok burner

With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

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

## ***Warning!***

---

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

**Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaners to clean the appliance.**

## ***Cleaning the oven***

---

### **Front of the unit**

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

### **Aluminium surfaces**

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning products designed for such materials. Apply the cleaning product to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning product directly onto the aluminium surface. Do not use abrasive detergents or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

### **Stainless steel front panels**

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

### **Painted and plastic surfaces**

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

## Enamelled parts

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

## Exterior

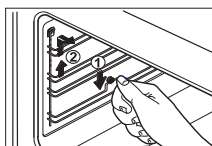
Clean the oven exterior with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

## Glass

Clean the glass panel with soapy water or Glassex.

## Oven

- The oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
  - Set the oven to 'top and bottom heat' mode to clean the oven. Set the temperature knob at 50°C.
  - Pour 0.6 litres of water into a baking tin and place it on the bottom ledge. After half an hour the food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.



## Removing the oven runners

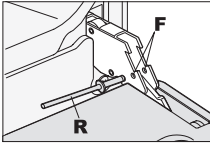
The oven runners can be removed for easy cleaning.

### Left oven (large)

1. Depress the last groove with your finger and remove the runner from the holder.
2. Tilt the runner upwards and remove it.

### Right oven (small)

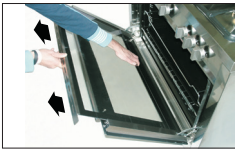
1. Remove the screws on the front of the runners.
2. Pull the runners forwards out of the oven.



## Removing the oven door

To clean the inside of the oven it is better to remove the oven door.

- Open the oven door and place a rivet (R) in the hole (F) of the hinge.
- Partially close the oven door.
- Lift the door upwards to release the stop pin and the hinge sector.
- Remove the oven door as soon as it is released from the hinge.
- To replace the door follow the instructions in reverse order. Pay attention to the correct position of the hinge parts!



## Removing the glass panel

The inner panel can be removed for easy cleaning of the glass panel.

- Remove the oven door.
- Slide the glass panel and frame upwards out of the oven door.



**Note!** The glass panel can also be removed when the door is fitted to the oven. In this event, do ensure that the hinge springs don't cause the door to slam unexpectedly.

## Replacing oven lamp

**The oven lamp fitting is live. There is a danger of electric shock!**

**Before replacing the oven lamp, switch the appliance off by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box.**

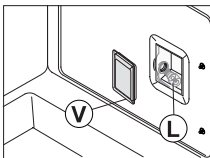


## Left oven (large)

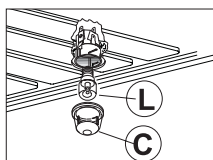
- Remove the runners.
- Remove the glass cover (V) of the fitting by placing a screwdriver between the cover and the oven wall.
- Replace the lamp (L).

*Fit a new lamp with the following specifications: 15W/230V ~ 50Hz - 300°C (E14).*

- Replace the glass cover.







### Right oven (small)

- Unscrew the glass cover (C) anti-clockwise and replace the oven lamp (L) (15W/230V ~ 50Hz - 300°C E14).

### In the event of stubborn stains, the following should be observed:

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to rinse the oven thoroughly afterwards with clean water, to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanised surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them.

The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.

- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.

### Practical tips

- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in aluminium foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

### Accessories

Wash any accessories (baking trays, grids, etc.) with warm water and standard washing-up liquid.

### **Special enamel coating**

The oven, the inside of the door and the baking trays have been treated with special enamel, which has a smooth and strong surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.

### **Cleaning the gas hob**

Your gas hob has been manufactured from high-grade, easy-to-clean materials.

- Regular cleaning immediately after use prevents food spills from becoming ingrained and causing stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning detergent to remove stains. Do not use too much moisture, as there is a risk that it will penetrate into the burner or vent holes.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray. This avoids the drip tray becoming dirty again during cleaning.
- The ignition plugs should preferably be cleaned with a cloth. Do this carefully. Otherwise the spark plug can become defective. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you can clean it with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide notches. Pay attention to the notches for the ignition plug and thermocouple. Make sure the burner parts are lying flat.

### **Cleaning the pan supports**

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning in the dishwasher, but the connection with the rubber feet is not. The pan supports might also show some discolouration if washed in the dishwasher. If the rubber feet are lost, the pan support is likely to damage the drip tray.

### **Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps and drip tray)**

Stubborn stains can best be removed with a liquid cleaning agent.

Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

### **Cleaning removable burner components**

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts! The removable burner components (including those of the wok) are best cleaned with a mild cleaning agent and a soft cloth. For stubborn stains, soak the burner components in hot soapy water. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

## FAULTS

### *Fault table*

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website '[www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl)' for more information.

<b>Problems with the hob</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas tap. Contact your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Plug the plug into the wall socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult your gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Control knob not pressed in far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low. This can take longer the first time because of the gas supply.

## FAULTS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
The burner does not burn evenly.	Burner parts not seated correctly.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner goes out after igniting.	Control knob not pressed in long enough.	Keep the control knob pressed in for at least 10 seconds.

Problems with the oven	Possible cause	Solution
The oven does not switch on.	The oven is not set to manual operation.	Set the oven to 'manual operation' (see page 10).
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see page 10).



A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use!

## General

---



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

## Read the separate safety instructions first!

### **Note!**

This appliance must be earthed at all times.

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

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

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

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

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

## Gas connection

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



### **Note!**

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



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

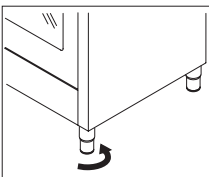
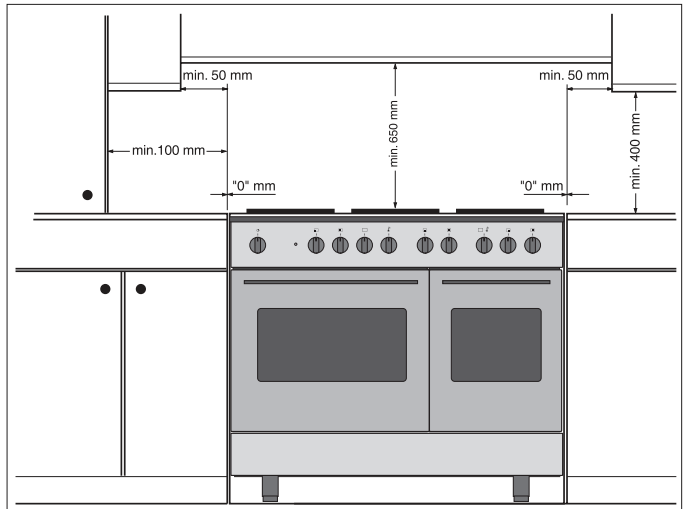
## Electrical connection

230–240 V~ - 50/60Hz

- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.

## Installation

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



### Levelling

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

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



# INSTALLATION



## Note!

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

## Technical data

---

The data plate on the underside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Connection	230V - 50Hz
Power output	3.45 kW
External dimensions (mm)	
Width	902
Height	875-935
Depth	600
Volume	105 litres

## Gas information

Burner	Gas	Operating pressure mbar
Normal 1.8kW	G25/G25.3	25
High (3kW)	G25/G25.3	25
Simmer (1kW)	G25/G25.3	25
Wok (3.8kW)	G25/G25.3	25

### Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible way and in compliance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



#### **Declaration of Conformity**

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.





Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,  
het complete typenummer bij de hand.  
When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the  
guarantee card.

**Pelgrim**



603884