



PF7150WIT
PF7160WIT
PF7160RVS

Handleiding
Fornuis

Manuel
Cuisinière

Bedienungsanleitung
Herd

Manual
Cooker

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 22
FR	Manuel	FR 3 - FR 22
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 22
EN	Manual	EN 3 - EN 22

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés -
Verwendete Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir -
Wichtige Informationen - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving van het apparaat	5
Bedieningspaneel	6
Sierdeksel	6

Eerste gebruik

Oven gebruiken	7
----------------	---

Gebruik

Ovenfuncties	9
Gasbrander gebruiken	10

Bediening

Oven bedienen	11
Gasbrander bedienen	11
Beschrijving van de functies	13

Onderhoud

Apparaat reinigen	13
Ovenlampje vervangen	13

Storingen

Storingstabel	14
---------------	----

Installatie

Algemeen	16
Gasaansluiting	16
Elektrische aansluiting	17
Installatie	17
Technische gegevens	19

Het milieu

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	22
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van dit fornuis. Dit product is ontworpen voor optimale gebruiksvriendelijkheid. Het fornuis heeft vele verschillende instellingen, waardoor u telkens de juiste kookwijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u het fornuis optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

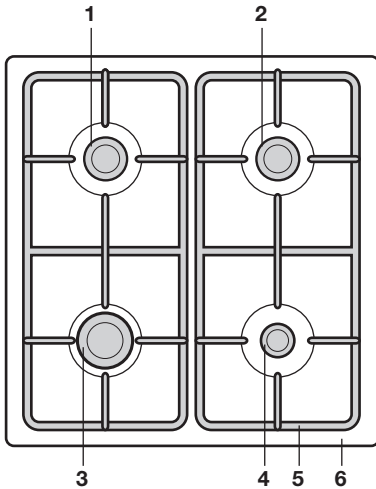


Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

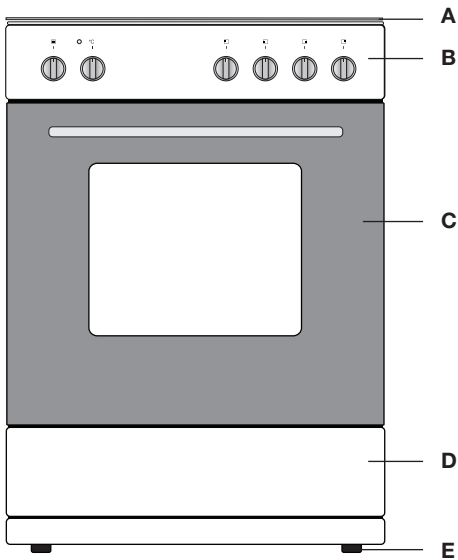
Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

UW FORNUIS

Beschrijving van het apparaat

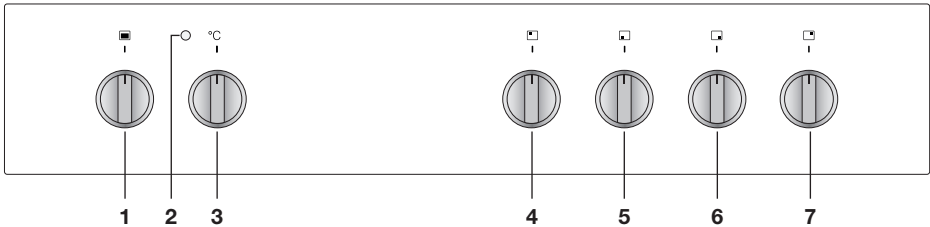


1. Normaalbrander linksachter
 2. Normaalbrander rechtsachter
 3. Sterkbrander
 4. Sudderbrander
 5. Pandrager
 6. Lekbak
- A. Sierdeksel
 - B. Bedieningspaneel
 - C. Oven
 - D. Opberglade
 - E. Stelvoetjes



UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Ovenfunctieknop
2. Controlelampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Knop normaal brander linksachter
5. Knop sterkbrander linksvoor
6. Knop sudderbrander rechtsvoor
7. Knop normaal brander rechtsachter

Sierdeksel



- Open de sierdeksel altijd voordat u een gasbrander gebruikt. Controleer of de sierdeksel droog is voordat u de kap open maakt.
- De sierdeksel kan door hitte beschadigd raken. Zorg ervoor dat alle branders uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de sierdeksel sluit.
- Wanneer er water op de sierdeksel staat, droog dan de deksel eerst af voordat u hem opent. Anders kan er vocht in het toestel komen.
- Gebruik de sierdeksel niet als kookoppervlak.

EERSTE GEBRUIK

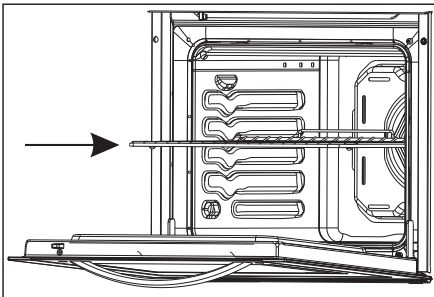
Oven gebruiken

- Verwijder alle losse accessoires uit de oven en reinig deze met warm zeepsop. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Zet de oven een uur lang op de hoogste stand met onder- en bovenwarmte (zie 'Oven bedienen'). Hierdoor wordt het tijdens de productie aangebrachte beschermende vet verwijderd.
- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Zet indien nodig de afzuigkap aan.
- Nadat de oven is afgekoeld, maakt u de oven met warm water schoon.
- Verwarm de oven alleen voor als dit volgens het recept of volgens de tabellen in deze handleiding nodig is.



Waarschuwing!

Plaats het ovenrek in de rail en schuif het zo ver mogelijk in de oven.



Energiebewust gebruik van de oven

- Open de oven deur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met dezelfde kooktemperatuur (bijvoorbeeld een appeltaart en een ovenschotel) tegelijk en op hetzelfde rek, of onder elkaar met gebruik van de hete-luchtfunctie. U kunt tegelijkertijd vlees laten stoven.
- Bereid verschillende gerechten achter elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak is de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter, doordat de oven al heet is.
- Doordat de oven geïsoleerd is, kan de restwarmte worden gebruikt voor het koken van gerechten die langer in de oven moeten blijven (vanaf 1 uur). Zet de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven, maar laat de oven deur dicht.
- Voorverwarmen is meestal niet nodig, behalve voor gerechten met een bereidingstijd korter dan 30 minuten of wanneer dit in het recept is aangegeven.
- Haal alles uit de oven dat u voor het gerecht niet nodig hebt.
- Zet de oven uit voordat u het bereide gerecht uit de oven haalt.

EERSTE GEBRUIK

Ovengerei

- In principe kunt u elk type ovengerei gebruiken dat hittebestendig is.
- Maak glazen ovengerei niet direct na gebruik schoon met koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken.
- Gebruik zwarte of donkere bakblikken. Die geleiden de warmte beter, zodat het voedsel gelijkmatiger wordt gebakken.

Dek de bodem van de oven niet af

- Wanneer u de bodem van de oven afdekt, bijvoorbeeld met aluminiumfolie of een bakplaat, kan de oven oververhit raken, met beschadiging van het email tot gevolg.
- U kunt voorkomen dat springvormen op de bodem van de oven lekken door van aluminiumfolie een container te maken en die op het rooster onder de vorm te plaatsten of door er bakpapier onder te leggen.

Voedsel warm houden

- U kunt de oven gebruiken om reeds bereide gerechten warm te houden. Daarvoor kiest u de instelling warme lucht en een temperatuur van 75°C. Dek het gerecht dat u warm wilt houden af, om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Grote stukken vlees, vanaf 1 kg, zijn hiervoor het meest geschikt. Het vlees krijgt een regelmatige, krokante korst en er treedt vrijwel geen gewichtsverlies op.
- Wrijf het vlees 15 minuten vooraf in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel van beide) per 500 g vlees.

Bereidingstijd

- Voor dunne, platte stukken vlees is de bereidingstijd ongeveer 5 minuten korter dan voor dikke stukken of opgerold vlees. Bij het braden van grotere stukken vlees is de bereidingstijd per extra 500 gram 15 tot 20 minuten langer.
Plaats het vlees ingesmeerd met boter of vet in de braadpan. Plaats het vlees met de vette kant naar boven in de pan. Smeer vlees zonder vette kant elke 15 minuten in. Vlees met een vette kant moet elke 30 minuten worden ingesmeerd.
- Als de jus te donker is, voegt u tijdens het braden af en toe een paar eetlepels water toe.
- Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het vlees voor het serveren 10 minuten rusten.

Geleiders








- Aan de wanden van de oven zitten geleiders waarmee het rooster of de bakplaat op verschillende niveaus kan worden geplaatst. Voor de juiste hoogte raadpleegt u een bakgids of de instructies op de verpakking van het voedsel.

GEBRUIK

Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende ovenfuncties, **die per model verschillen**.

Kies aan de hand van de tabel de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Ovenfuncties (symbolen op de ovenfunctieknop)	
	Ovenlampje
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none">• Met deze functie circuleert de lucht door middel van de ventilator.• Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 3.
	Hetelucht <p>De ventilator in de achterwand zorgt voor circulatie van de hete lucht in de oven. Hierdoor worden de gerechten verwarmd. U kunt meerdere niveaus van de oven tegelijk gebruiken. Zo bespaart u energie. De convectieventilator is ideaal voor het bakken van cake, koekjes en appeltaart.</p>
	Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.
	Bovenwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement.• Deze stand wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.
	Bovenwarmte + onderwarmte met ventilator <ul style="list-style-type: none">• De lucht in de oven wordt met de bovenste en onderste elementen verwarmd. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht door de oven.• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.

GEBRUIK

	<p>Hetelucht + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement.• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, smeùig gebak, vruchtentaarten, gistdeeg en zanddeeg.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met behulp van het grillelement.• Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood.• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	<p>Grote grill</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	<p>Grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De ventilator verspreidt de warmte.• Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.

Gaskookplaat gebruiken

- Controleer regelmatig of de doppen en ringen van de brander goed op de basis zitten. Bij onjuiste plaatsing werkt de ontbranding niet goed en door onregelmatige vlammen kan de dop beschadigd raken.
- Naar verloop van tijd kan het email van de steunpunten inbranden doordat de pandragers erg warm worden. Dit is onvermijdelijk en het valt niet onder de garantie.

BEDIENING

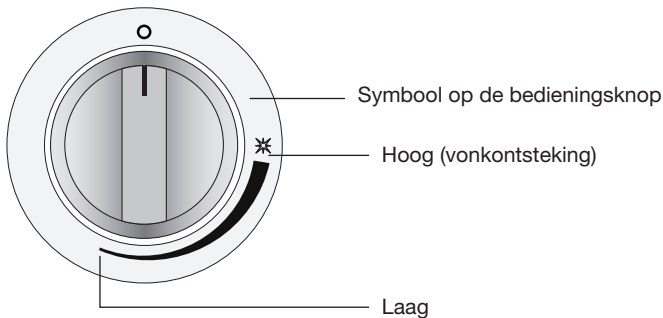
Oven bedienen

1. Kies met de ovenfunctieknop de gewenste ovenfunctie.
Kies aan de hand van de tabel in het hoofdstuk 'Ovenfuncties' de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.
2. Stel met de temperatuurknop de oventemperatuur in (tussen 50 en 270 °C).
Het ovenlampje gaat aan.



Verwarm de oven indien nodig voor, voordat u het gerecht in de oven plaatst.

Gaskookplaat bedienen



- Druk de bedieningsknop van de gewenste brander in en draai de knop linksom naar de hoogste stand (vonkontsteking).
Er ontstaan vonken rond de brander, die daardoor wordt ontstoken.
- U kunt de gasvlam traploos instellen van hoog naar laag. Wanneer de brander na herhaalde pogingen niet aangaat, controleert u of de dop van de brander goed op zijn plaats zit.



Wanneer de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de knop naar "uit" en wacht u 60 seconden voordat u de brander opnieuw aansteekt zoals beschreven.

Vlambeveiliging

- De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt afgesloten wanneer de vlam tijdens het koken uitgaat.
- Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden in de hoge stand ingedrukt.
De vlambeveiliging wordt ingeschakeld.

BEDIENING

Braadpannen

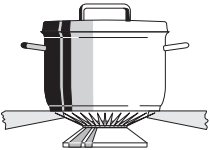
De aanbevolen afmetingen zijn:

- Voor de sterkbrander, min. 22-26 cm;
- Voor de normaalbrander, min. 16-20 cm;
- Voor de sudderbrander, min. 12-14 cm;



Fout:

Een groot deel van de warmte gaat langs de zijkanten van de pan verloren.



Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de onderkant van de pan verdeeld.



Laat tijdens het koken het deksel op de pan, om energie te besparen.
Schone pannen nemen de warmte efficiënter op.

Het apparaat reinigen



Maak het apparaat na gebruik schoon. Zo voorkomt u dat voedselresten zich aan het oppervlak hechten en hardnekkige vlekken vormen.

Het fornuis reinigen

- Maak het apparaat dagelijks schoon met water en een schoonmaakmiddel of allesreiniger.
- Verwijder hardnekkige vlekken op het email met een niet-schurend middel of met een zachte spons.
- Gebruik nooit schuurpoeder, agressieve schoonmaakmiddelen of een schuurspons.
- Verwijder hardnekkige aanslag met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Veeg altijd in de richting van de structuur van het staal, om glansplekken te voorkomen. Navegen met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.
- Dompel de hete dop van een brander niet in koud water. Door de sterke afkoeling zou de dop beschadigd kunnen raken. Dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Schade aan de vangschaal of aan de pandragers valt niet onder de garantie.

De oven reinigen



Ontkoppel het apparaat voordat u het gaat reinigen of voor reparatie. Trek, bij voorkeur, de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit.

- De binnenkant van de oven, de bodem van de oven, de bakplaat en braadslede zijn volledig geëmailleerd. Deze delen kunt u het best schoonmaken met warm zeepsop of een beetje vloeibaar schoonmaakmiddel. Goed naspoelen met schoon water.
- Maak de buitenkant van de oven schoon met warm zeepsop of vloeibare zeep. Daarna met schoon water naspoelen.
- Maak het glas van de oven schoon met zeepsop of een glasreiniger.

Het ovenlampje vervangen



Voordat u het lampje gaat vervangen, koppelt u het apparaat los van de stroomvoorziening door de stekker uit de contactdoos te halen of door de groep in de stoppenkast uit te schakelen.



De lamp in dit huishoudelijk apparaat is alleen geschikt voor de verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor het verlichten van kamers.

1. Verwijder het glazen afdekkapje door een schroevendraaier tussen de kap en de ovenwand te plaatsen.
2. Vervang de lamp. *Gebruik een lamp met dezelfde specificaties.*
3. Plaats het glazen afdekkapje weer terug.



Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Bescherm uw handen bij het verwijderen van de lamp.

STORINGEN

Storingstabel

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, wil dit niet automatisch zeggen dat er sprake is van een defect. Controleer daarom eerst de punten in de onderstaande tabel of ga naar de website 'www.pelgrim.nl' voor meer informatie.

Problemen met de gasbrander	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U ruikt gas in de buurt van het apparaat.	De aansluiting van het apparaat lekt.	Draai de hoofdgaskraan dicht. Neem contact op met de installateur.
Een brander ontsteekt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Defecte zekering/groep in de stoppenkast uitgeschakeld.	Vervang de zekering of schakel de groep in de stoppenkast in.
	Vonkontsteker is vuil of vochtig.	Maak de ontsteker schoon of droog.
	Onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels.
	Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig.	Maak de onderdelen van de brander schoon of droog. Controleer of de openingen niet dicht zitten.
	Hoofdgaskraan is dichtgedraaid.	Draai de hoofdgaskraan open.
	Storing in gasleiding.	Neem contact op met uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank opnieuw vullen.
	Verkeerd gastype gebruikt.	Controleer of het gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur indien onjuist.
	U hebt de bedieningsknop niet ver genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop ver genoeg ingedrukt tussen hoog en laag. Dit kan de eerste keer langer duren, vanwege de gastoevoer.

STORINGEN

Problemen met de gasbrander	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet gelijkmatig.	Onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels.
	Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig.	Maak de onderdelen van de brander schoon of droog. Controleer of de openingen niet dicht zitten.
	Verkeerd gastype gebruikt.	Controleer of het gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur indien onjuist.
De brander gaat na ontsteking uit.	U hebt de bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop ten minste 10 seconden ingedrukt.

Problemen met de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ovenlampje werkt niet.	Het ovenlampje is defect.	Vervang het ovenlampje.
De oven wordt niet warm.	Er is geen temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.



Wanneer bij service door onze monteur tijdens de garantieperiode blijkt dat het apparaat niet goed werkt als gevolg van onjuist gebruik, worden kosten in rekening gebracht!

Algemeen

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten door een bevoegde monteur! De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

- Het apparaat dient altijd geaard te zijn.
- De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.
- Het apparaat dient spanningsloos te worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:
 - ▷ de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld;
 - ▷ de zekering van de betreffende elektrische groep is verwijderd;
 - ▷ de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen met originele Pelgrim-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert Pelgrim dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Gasaansluiting

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland omvat dit de GAVO-richtlijn (NEN 1078). Deze richtlijn schrijft onder meer het gebruik voor van uitsluitend goedgekeurde materialen.



Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, zijn vermeld op het typeplaatje. Het apparaat is in de fabriek ingesteld voor G25/G25.3 (aardgas) met een druk van 25 mbar. **Apparaatcategorie I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

- Aanbevolen wordt om de gaskookplaat met een vaste pijp aan te sluiten. Aansluiting met een speciaal hiervoor gemaakte veiligheidsslang is ook toegestaan.
- De pijp achter de oven moet geheel van metaal zijn.

Let op!

- ▶ De veiligheidsslang mag niet verbogen worden en mag niet in contact komen met bewegende delen van de keuken.
- ▶ De aansluitkraan van het apparaat moet altijd makkelijk toegankelijk zijn.
- ▶ Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, zijn vermeld op de identificatiekaart van het apparaat.



Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, controleert u de aansluitingen met gebruik van water en afwasmiddel op gaslekkage.

Elektrische aansluiting

230 V~ / 50/60Hz

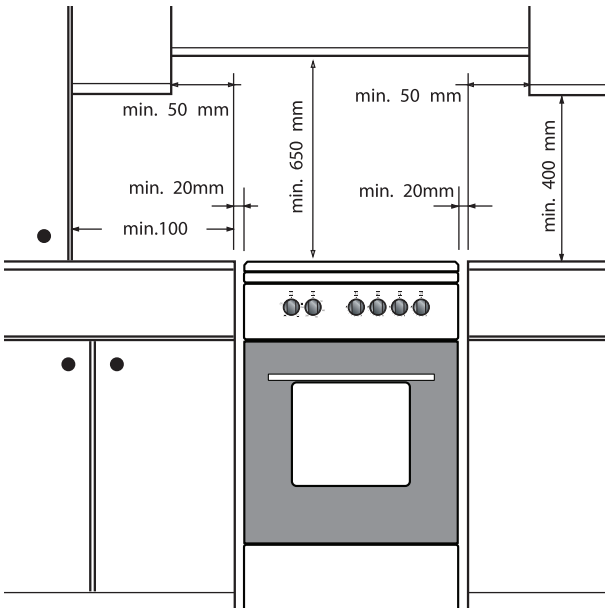
De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland omvat dit onder meer de standaard NEN 1010.

- De stekker moet altijd makkelijk toegankelijk zijn.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- Het apparaat dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.

Installatie

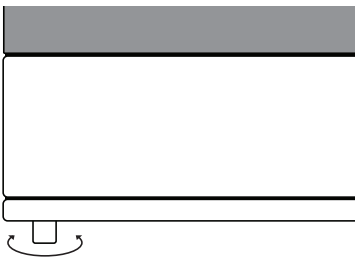
- Wanneer u het fornuis naast een hoge kast of een wand van brandbaar materiaal plaatst, moet de afstand tussen het fornuis en de wand ten minste 50 mm zijn.
- De afstand tussen de branders en een afzuigkap boven het fornuis moet ten minste 650 mm zijn.
- Wanneer het fornuis in een keukeneenheid wordt geplaatst, moet de minimumruimte in acht worden genomen.
- Wanneer het fornuis wordt ingebouwd tussen keukenkasten, moet de bekleding van de eenheden bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C.

INSTALLATIE



Vlakstelling

- De hoogte van het fornuis kan worden bijgesteld met de verstelbare voetjes.
- Wanneer het fornuis op een platform wordt geplaatst, moet u zorgen voor goede bevestiging.



Na installatie van het apparaat controleert u of de branders goed werken. Het vlammenpatroon moet bij de hoge stand regelmatig en stabiel zijn en de branders mogen bij de lage stand niet uitgaan.

INSTALLATIE

Technische gegevens

Op het gegevensplaatje op het apparaat staan de nominale belasting, de vereiste spanning en de frequentie. Het gegevensplaatje bevindt zich in de rechter benedenhoek achter de deur.

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

	PF7150	PF7160WIT	PF7160RVS
Aansluiting	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz
Uitgangsvermogen	2,6 kW	3,1 kW	3,1 kW
Externe afmetingen (mm)			
Breedte	600	600	600
Hoogte	899-924	899-924	899-924
Diepte	600	600	600
Volume	72 liter	65 liter	65 liter

PF7150 / PF7160

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/u II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
Sterkbrander				
Diam. injector (1/100 mm)	125	125	125	85
Nominale waarde (kW)	3	3	3	3
Verbruik in 1 uur	332,2 l/u	325,0 l/u	285,6 l/u	218,1 g/u
Normaalbrander				
Diam. injector (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominale waarde (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/u	189,6 l/u	166,7 l/u	127,2 g/u
Sudderbrander				
Diam. injector (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominale waarde (kW)	1	1	1	1
Verbruik in 1 uur	110,7 l/u	108,3 l/u	95,2 l/u	72,7 g/u

INSTALLATIE

Merk		Pelgrim	
Model		PF150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type oven		Elektrisch	Elektrisch
Massa	Kg	44	41(+/-2)
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		93,9	105,7
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		-	94,8
Energieklasse		A	A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,80	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	-	0,78
Aantal ovenruimten		1	1
Warmtebron		Elektrisch	Elektrisch
Volume	L	72	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1			

Tips voor energiebesparing voor de oven

- Bereid de gerechten indien mogelijk tegelijk.
- Houd de voorverwarmingstijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet de oven uit te zetten na afloop van een bereiding.
- Open de oven niet tijdens de bereidingsperiode.

Merk		Pelgrim	
Model		PF7150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type kookplaat		Gas	Gas
Aantal kookzones		4	4
Verwarmingstechnologie-1		Gas	Gas
Formaat-1	cm	Hulp	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.	N.v.t.
Verwarmingstechnologie-2		Gas	Gas
Formaat-2	cm	Normaal	Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0	59,0
Verwarmingstechnologie-3		Gas	Gas
Formaat-3	cm	Normaal	Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0	59,0
Verwarmingstechnologie-4		Gas	Gas
Formaat-4	cm	Snel	Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0	57,0
Energie-efficiëntie kookplaat	%	58,3	58,3
Deze oven voldoet aan EN 30-2-1			

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste maat.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u de stand.

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

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

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

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

U moet deze materialen op een verantwoorde manier afvoeren in overeenstemming met de wettelijke vereisten.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisbak met een kruis erdoorheen. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

Huishoudelijke apparatuur apart inzamelen voorkomt schade aan het milieu en aan de volksgezondheid. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit



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

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Présentation	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6
Couvercle attrayant	6

Première utilisation

Utilisation du four	7
---------------------	---

Utilisation

Tableau des fonctions du four	9
Utilisation de la plaque de cuisson au gaz	10

Fonctionnement

Utilisation du four	11
Utilisation optimale de la plaque de cuisson	11
Description des fonctions	13

Entretien

Nettoyage de l'appareil	13
Remplacement de la lampe du four	13

Dysfonctionnements

Tableau des problèmes	14
-----------------------	----

Installation

Généralités	16
Raccordement de gaz	16
Raccordement électrique	17
Installation	17
Données techniques	19

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	22
---	----

Présentation

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.

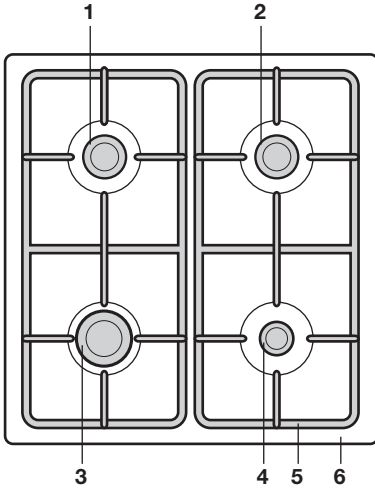


Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

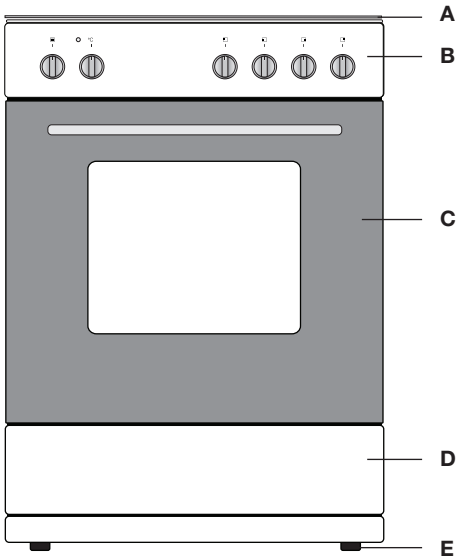
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

VOTRE CUISINIÈRE

Descriptions de l'appareil

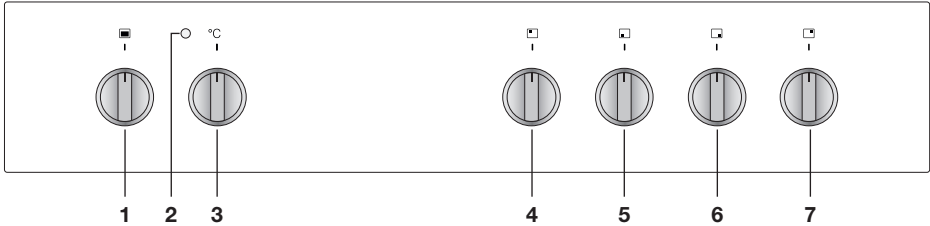


1. Brûleur standard arrière gauche
 2. Brûleur standard arrière droit
 3. Brûleur rapide
 4. Brûleur mijoteur
 5. Grille support casserole
 6. Bac d'égouttement
- A. Couvercle décoratif
 - B. Panneau de commande
 - C. Four
 - D. Compartiment de rangement
 - E. Pieds de nivellement



VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



1. Bouton de fonctions du four
2. Témoin lumineux du thermostat du four
3. Bouton de température du four
4. Bouton de commande du brûleur standard arrière gauche
5. Bouton de commande du brûleur rapide avant gauche
6. Bouton de commande du brûleur mijoteur avant droit
7. Bouton de commande du brûleur standard arrière droit

Couvercle décoratif



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque les brûleurs sont allumés. Avant de lever le couvercle décoratif, assurez-vous toujours qu'il est sec.
- La chaleur pourrait casser le couvercle décoratif. Assurez-vous que tous les brûleurs / toutes les zones de cuisson sont éteintes et refroidies avant de fermer le couvercle décoratif.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, de l'humidité pourrait entrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle décoratif comme surface de cuisson.

PREMIÈRE UTILISATION

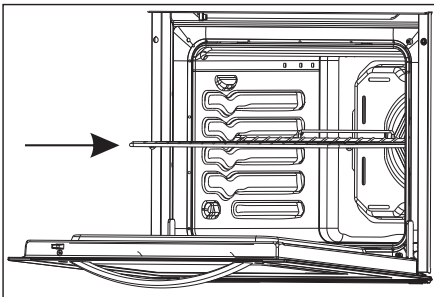
Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur 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 ou les tableaux dans ce manuel.



Attention !

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'au fond du four.



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, en même temps, ou l'un sur l'autre en utilisant la fonction air chaud ventilé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Préparez successivement un certain nombre de plats, par exemple un plat au four après un gâteau. Souvent, le temps de préparation du deuxième plat sera 10 minutes plus court, vu que 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 le temps de cuisson est de moins de 30 minutes ou sauf indication de la recette.
- Sortez tout ce qui se trouve dans le four et 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 plancher du four

- Par exemple, couvrir le plancher 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 plancher 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.

Maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour garder chaud les plats déjà préparés. Pour ce faire, sélectionnez le réglage air chaud et une température de 75°C. Couvrez les plats que vous souhaitez garder chauds, afin d'éviter qu'ils ne s'assèchent.

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).

Temps 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.

Les glissières du four








- Sur les parois du four se trouvent des glissières permettant de placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour un niveau correct, consultez un guide de la pâtisserie ou lisez les instructions de l'emballage des aliments.

UTILISATION





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 (symboles sur le bouton de fonctions du four)	
	Voyant de la cavité du four
	Décongélation <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.
	Air chaud <p>Le ventilateur sur la paroi arrière distribue l'air chaud dans le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats. 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.</p>
	Chaleur de voûte + Chaleur de sol <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.
	Chauffage de la sole <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant inférieur uniquement.• Ce mode peut être utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte du dessous ou devant être dorés.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Utilisez juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.
	Chauffage de la voûte <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant supérieur uniquement.• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.
	Chauffage de la sole + de la voûte avec ventilateur <ul style="list-style-type: none">• L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans tout le four.• 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.

UTILISATION

	<p>Air chaud + chauffage de la sole</p> <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen d'air chaud provenant du fond du four et de l'élément de chauffage inférieur.• Ce mode peut être utilisé pour cuire les pizzas, les pâtisseries tendres, les cakes, la pâte levée et la pâte brisée.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Un préchauffage est recommandé.
	<p>Rôtisserie</p> <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 sandwiches ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé.• Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	<p>Grande surface de gril</p> <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément supérieur et de l'élément du 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 plaque de cuisson sur le niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	<p>Gril + Ventilateur</p> <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 grille du four sur le niveau 4 et la lèchefrite sur le niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.

Utilisation de la cuisinière au gaz

- Vérifiez régulièrement que les chapeaux de brûleur et les anneaux de brûleur sont correctement positionnés sur le brûleur. Un positionnement incorrect pourrait résulter en un mauvais allumage ou endommager les chapeaux.
- Au fil du temps, l'émail du point de soutien peut commencer à être brûlé, la chaleur du brûleur chauffant trop fort la grille support casserole. Ce phénomène est inévitable et n'est donc pas couvert par la garantie.

FONCTIONNEMENT

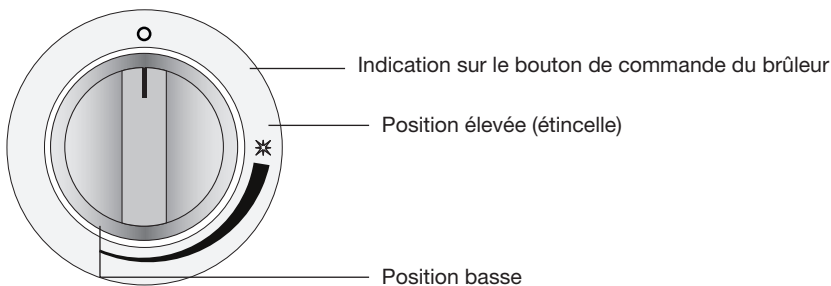
Fonctionnement du four

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. 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.

Fonctionnement de la plaque de cuisson



- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur préféré et tournez vers la gauche, en position complète (en position étincelle).
Autour du brûleur apparaissent des étincelles qui s'enflamment.
- La flamme de gaz peut être légèrement réglée, d'élevée à basse. Si, après plusieurs essais, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez pour vous assurer que le chapeau du brûleur est bien positionné.



Si les flammes sont accidentellement éteintes, tournez le bouton en position « off » (fermé), attendez 60 secondes et rallumez le brûleur, tel qu'indiqué.

Dispositif de contrôle de la flamme

- Le dispositif de contrôle de la flamme s'assure, pendant le processus de cuisson, que l'approvisionnement en gaz est fermé si la flamme s'éteint.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande, sur le réglage maximum, pendant environ 5 secondes.
Le dispositif de contrôle de la flamme se mettra en marche.

FONCTIONNEMENT

Casseroles

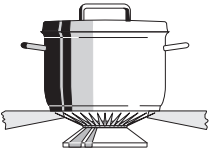
Les tailles de casserole recommandées sont :

- Pour le brûleur rapide, au min. 22-26 cm ;
- Pour le brûleur semi-rapide, au min. 16-20 cm ;
- Pour le brûleur mijoteur, au min. 12-14 cm.



Mauvais :

Une grande quantité de chaleur est perdue sur les côtés de la casserole.



Bon :

La chaleur est uniformément distribuée sur la base de la casserole.



Laissez le couvercle de la casserole lorsque vous cuisinez et faites des économies d'énergie.
Des casseroles propres absorbent mieux la chaleur.

Nettoyage de l'appareil



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

Nettoyage de la cuisinière

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

Nettoyage du four



Avant de commencer à le nettoyer ou le réparer, débranchez l'appareil. De préférence, en ôtant la fiche de la prise murale ou en éteignant le commutateur principal.

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

Remplacement de la lampe du four



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



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.

1. Retirez le couvercle en verre de l'installation en plaçant un tournevis entre le couvercle et la paroi du four.
2. Remplacement de la lampe du four *Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications.*
3. Remplacez le couvercle en verre.



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

DYSFONCTIONNEMENTS

Tableau des défaillances

Si vous n'êtes pas certain(e) que votre appareil fonctionne correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez tout d'abord toujours les points énumérés dans le tableau ci-dessous ou consultez notre site « www.pelgrim.nl » pour obtenir plus d'informations.

Problèmes avec la cuisinière	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz aux alentours de l'appareil	Le branchement de l'appareil a une fuite.	Éteignez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur
Un brûleur ne s'enflamme pas.	La fiche n'est pas dans la prise murale.	Insérez la prise dans la prise murale.
	Fusible défectueux/le fuseau dans l'armoire compteur est éteint.	Remplacez le fusible ou allumez le fusible dans la boîte à fusibles.
	La bougie d'allumage est sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie d'allumage.
	Les pièces détachées du brûleur ne sont pas correctement installées.	Assemblez les pièces détachées du brûleur en utilisant les arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales/humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les trous de sortie sont ouverts.
	La valve principale d'alimentation en gaz est fermée.	Ouvrez la valve principale d'alimentation en gaz.
	Défaillance des conduites principales de gaz.	Consultez votre fournisseur de gaz.
	La bouteille ou le réservoir de gaz est vide.	Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou faites remplir le réservoir.
	Le mauvais gaz est utilisé.	Vérifiez si le gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur.
Vous n'avez pas appuyé assez fort sur le bouton de commande.	Gardez le bouton de commande suffisamment appuyé entre plein et bas. La première fois, cela peut prendre plus de temps en raison de l'alimentation en gaz.	

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec la cuisinière	Cause probable	Solution
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Les pièces du brûleur sont mal disposées.	Assemblez les pièces détachées du brûleur en utilisant les arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les trous de sortie sont ouverts.
	Le mauvais gaz est utilisé.	Vérifiez si le gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur.
Après s'être allumé, le brûleur s'éteint.	Vous n'appuyez pas suffisamment longtemps sur le bouton de commande.	Gardez le bouton de commande appuyé pendant au moins 10 secondes.

Problèmes avec le four	Cause probable	Solution
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
Le four ne chauffe pas.	Aucune température n'est réglée.	Régalez la température en utilisant le bouton de température.



Pendant la période de garantie, la visite du technicien de maintenance sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation inadéquate !

En général

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



Lisez tout d'abord les consignes de sécurité séparées !

Remarque !

- Cet appareil doit être à tout moment mis à la terre :
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels qui sont autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- 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 réseau électrique domestique a été complètement ôté ;
 - ▷ la fiche a été tirée de la prise murale.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces Pelgrim originales. Uniquement ces pièces sont garanties par Pelgrim comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.

Branchement au gaz

Branchement au gaz : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela inclut les réglementations (NEN 1078). Entre autres, ces réglementations enseignent qu'uniquement les matières approuvées doivent être utilisées.



Le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la plaque signalétique. L'appareil est réglé en usine pour G25/G25.3 (gaz naturel) avec une pression de 25 mbar. **Appareil de catégorie I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

- Nous recommandons que la cuisinière soit branchée au moyen de tuyaux fixes. Un branchement utilisant un tuyau de sécurité spécialement conçu est également permis.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.

Remarque !

- ▷ Un tuyau de sécurité peut ne pas se plier et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine
- ▷ Dans tous les cas, le robinet de raccordement de l'appareil doit rester facilement accessible.
- ▷ Le type de gaz et le pays pour lesquels l'appareil a été conçu sont indiqués sur la carte d'identification de l'appareil.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez les raccords au moyen d'eau et de liquide vaisselle pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Raccordement électrique

230 V~ / 50/60Hz

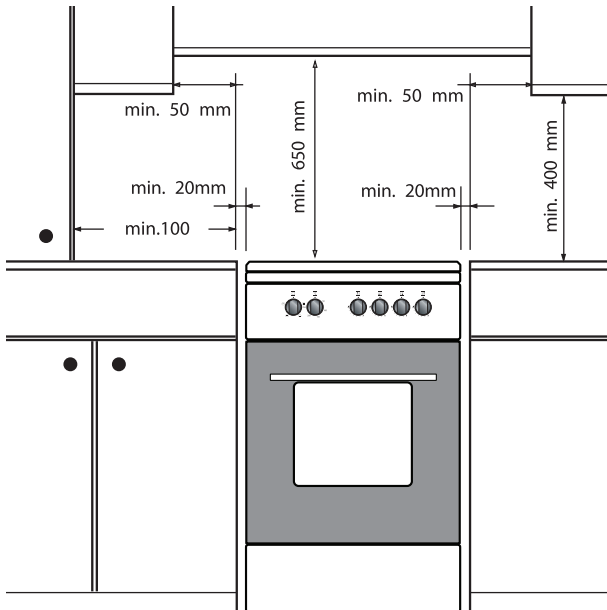
Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autre, la norme NEN 1010.

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

Installation

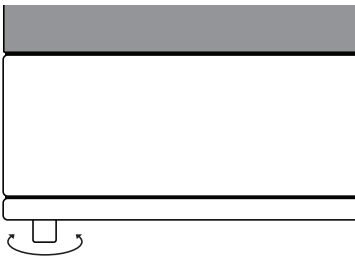
- Si vous placez la cuisinière près d'un haut placard ou d'une autre paroi fabriquée en matière inflammable, laissez au moins 50 mm d'écart entre la cuisinière et les parois.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la plaque de cuisson et tout couvercle de cuisinière placé au-dessus de 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.

INSTALLATION



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.



Après avoir installé l'appareil, vérifiez que les brûleurs fonctionnent bien. La configuration des flammes doit être régulière et stable sur le réglage grande flamme et, au réglage minimum, les brûleurs ne doivent pas s'éteindre.

INSTALLATION

Données techniques

La plaque signalétique sur l'appareil indique la charge minimale totale, la tension nécessaire et la fréquence. La plaque signalétique se trouve dans l'angle en bas à droite derrière la porte.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE.

	PF7150	PF7160WIT	PF7160RVS
Branchement	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz
Puissance de sortie	2,6 kW	3,1 kW	3,1 kW
Dimensions extérieures (mm)			
Largeur	600	600	600
Hauteur	899-924	899-924	899-924
Profondeur	600	600	600
Volume	72 litres	65 litres	65 litres

PF7150 / PF7160

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Classe : 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25,3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
BRULEUR RAPIDE				
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	125	125	125	85
Classification nominale (kw)	3	3	3	3
Consommation en 1h	332,2 l/h	325,0 l/h	285,6 l/h	218,1 g/h
BRULEUR STANDARD				
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	94	94	94	65
Classification nominale (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Consommation en 1h	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
BRULEUR MIJOTEUR				
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	72	72	72	50
Classification nominale (kw)	1	1	1	1
Consommation en 1h	110,7 l/h	108,3 l/h	95,2 l/h	72,7 g/h

INSTALLATION

		Pelgrim	
Modèle		PF7150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type de four		Électrique	Électrique
Masse	Kg	44	41(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		93,9	105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		-	94,8
Classe énergétique		A	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,80	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	-	0,78
Nombre de cavités		1	1
Source de chaleur		Électrique	Électrique
Volume	L	72	65
Ce four est conforme à EN 60350-1			

Conseils pour économiser de l'énergie pour le four

- Cuisinez si possible les plats ensemble.
- Limitez la durée de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson.

Incendie		Pelgrim	
Modèle		PF150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type de plaque de cuisson		Gaz	Gaz
Nombre de zones de cuisson		4	4
Technologie de chauffe-1		Gaz	Gaz
Taille-1	cm	Auxiliaire	Auxiliaire
Efficacité énergétique-1	%	NA	NA
Technologie de chauffe-2		Gaz	Gaz
Taille-2	cm	Semi rapide	Semi rapide
Efficacité énergétique-2	%	59,0	59,0
Technologie de chauffe-3		Gaz	Gaz
Taille-3	cm	Semi rapide	Semi rapide
Efficacité énergétique-3	%	59,0	59,0
Technologie de chauffe-4		Gaz	Gaz
Taille-4	cm	Rapide	Rapide
Efficacité énergétique-4	%	57,0	57,0
Efficacité énergétique de la plaque	%	58,3	58,3
Ce four est conforme à EN 30-2-1			

Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

- Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec couvercle.
- Utilisez moins de liquide ou de matières grasses.
- Quand le liquide commence à bouillir, diminuez le réglage.

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 du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène (Mousse PS rigide).

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 permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Bedienleiste	6
Dekorative Abdeckung	6

Erste Verwendung

Verwendung des Backofens	7
--------------------------	---

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	9
Verwendung des Gaskochfeldes	10

Bedienung

Bedienung des Backofens	11
Bedienung des Kochfeldes	11
Beschreibung der Funktionen	13

Pflege

Reinigung des Geräts	13
Austausch der Ofenlampe	13

Fehlfunktionen

Störungstabelle	14
-----------------	----

Installation

Allgemeines	16
Gasanschluss	16
Elektrische Anschlüsse	17
Installation	17
Technische Daten	19

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	22
-------------------------------------	----

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.

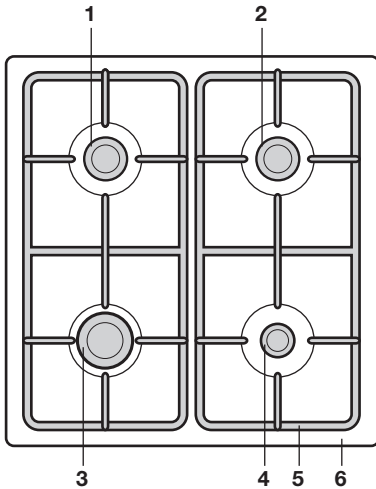


Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

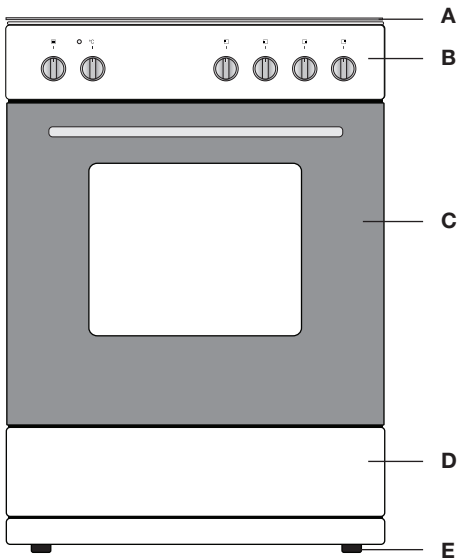
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

IHR HERD

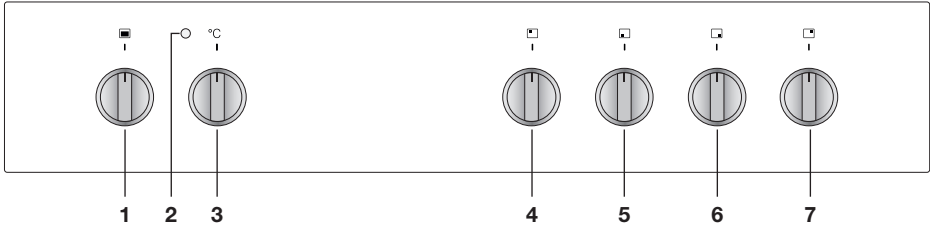
Beschreibung des Geräts



1. Standardbrenner hinten links
 2. Standardbrenner hinten rechts
 3. Starkbrenner
 4. Hilfsbrenner
 5. Topfrost
 6. Tropfschale
- A. Dekorative Abdeckung
 - B. Bedienleiste
 - C. Backofen
 - D. Stauschublade
 - E. Nivellierfüße



Bedienfeld



1. Backofenfunktionen-Drehschalter
2. Backofenthermostat-Kontrollleuchte
3. Backofentemperatur-Drehschalter
4. Standardbrenner-Drehschalter hinten links
5. Starkbrenner-Drehschalter vorne links
6. Hilfsbrenner-Drehschalter vorne rechts
7. Standardbrenner-Drehschalter hinten rechts

Dekorative Abdeckung



- Heben Sie immer die dekorative Abdeckung ab, wenn Sie das Kochfeld verwenden. Bevor Sie die dekorative Abdeckung abheben, überprüfen Sie, ob sie trocken ist.
- Die dekorative Abdeckung kann aufgrund von Hitze zerbrechen. Überprüfen Sie, dass alle Brenner/Kochzonen ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie die dekorative Abdeckung schließen.
- Wenn sich auf der Abdeckung Feuchtigkeit befindet, müssen Sie sie vor dem Öffnen trocknen. Tun Sie dies nicht, kann Feuchtigkeit ins Gerät eindringen.
- Verwenden Sie die dekorative Abdeckung nicht als Kochoberfläche.

ERSTE VERWENDUNG

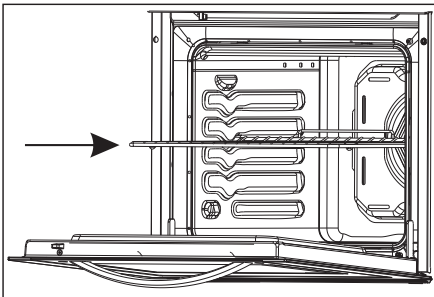
Verwendung des Backofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und reinigen Sie ihn mit warmen 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 oder die Tabelle in dieser Bedienungsanleitung dies erfordert.



Achtung!

Setzen Sie das Backofenrost in die Schiene und schieben Sie es vollständig in den Ofen hinein.



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 einige Speisen hintereinander zu, beispielsweise ein Ofengericht 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 einer 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 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.

Speisen warmhalten

- Sie können den Ofen dazu verwenden, bereits zubereitete Speisen warm zu halten. Dazu wählen Sie die Umluftfunktion bei einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie Speisen, die Sie warmhalten möchten, ab, um zu verhindern, dass sie austrocknen.

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. fünf Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Stücke Fleisch. Beim Garen größerer Stücke Fleisches, 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.

Ofenschienen

- Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, sodass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Für die richtige Ebene sehen Sie in einem Backbuch nach oder befolgen die Anweisungen auf der Verpackung.








VERWENDUNG

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 auf dem Backofenfunktionen-Drehschalter)	
	Garraumbeleuchtung
	Auftauen <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.
	Umluft <p>Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie einspart. Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen.</p>
	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.
	Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements.• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.
	Oberhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements.• Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.
	Oberhitze und Unterhitze mit Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen.• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen.

VERWENDUNG

	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe von Umluft von der Rückseite des Backofens und vom unteren Heizelement.• Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
	<p>Grill</p> <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 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	<p>Großer Grill</p> <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 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	<p>Grill + Lüfter</p> <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 Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.

Verwendung des Gaskochfeldes

- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Brennerdeckel und Brennerringe richtig in die Brennerunterteile eingesetzt sind. Falsches Einsetzen kann zu schlechter Zündung oder schlechter Verbrennung führen bzw. die Deckel beschädigen.
- Im Laufe der Zeit kann die Emaille des Topfrosts einbrennen, da der Brenner den Rost sehr stark erhitzt. Das lässt sich nicht verhindern und ist deshalb auch nicht von der Garantie abgedeckt.

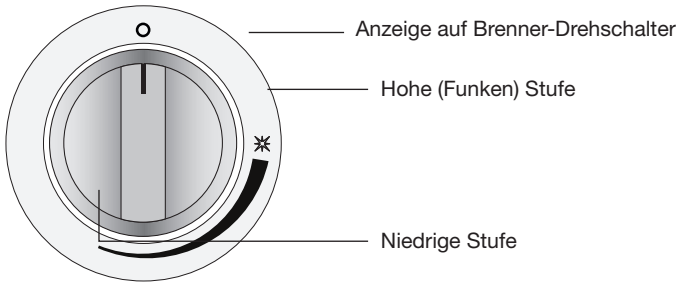
Bedienung des Backofens

1. Drehen Sie am Funktionsschalter, um eine Backofenfunktionen 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. Drehen Sie den Temperatur-Dreheschalter, 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.

Bedienung des Kochfeldes



- Drücken Sie den Drehschalter des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn nach links, bis zu höchsten Stellung (in Funkenposition).
Funken erscheinen um den Brenner herum, der sich entzündet.
- Die Gasflamme kann stufenlos von hoch bis niedrig eingestellt werden. Falls sich der Brenner nach mehrmaligem Versuchen nicht entzünden lässt, überprüfen Sie, ob der Brennerdeckel richtig eingesetzt ist.



Falls die Flammen versehentlich ausgehen, drehen Sie den Schalter in die „Aus“-Position, warten Sie 60 Sekunden und entzünden Sie den Brenner erneut, wie beschrieben.

Züandsicherung

- Die Züandsicherung garantiert, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, sollte die Flamme während des Kochvorgangs erlöschen.
- Halten Sie den Drehknopf auf hoher Stufe ungefähr fünf Sekunden lang gedrückt.
Die Züandsicherung wird eingeschaltet.

BEDIENUNG

Kochtöpfe

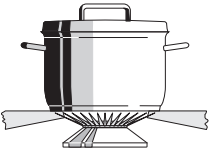
Die empfohlenen Kochtopfgrößen sind:

- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm;
- Für den normalen Brenner min. 16-20 cm;
- Für den Hilfsbrenner min. 12-14 cm;



Falsch:

Ein Großteil der Hitze geht entlang der Seiten des Kochtopfes verloren.



Richtig:

Die Hitze wird gleichmäßig über den Topfboden verteilt.



Halten Sie beim Kochen den Deckel auf dem Kochtopf, um Energie zu sparen.
Saubere Kochtöpfe absorbieren Hitze effizienter.

Reinigung des Geräts



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

Reinigung des Herds

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

Reinigen des Backofens



Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen oder eine Reinigung ausführen. Vorzugsweise indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Hauptsicherung Ihrer Wohnung abschalten.

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

Austausch der Ofenlampe



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.

1. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Fassung, indem Sie einen Schraubendreher zwischen die Abdeckung und die Ofenwand einführen.
2. Tauschen Sie die Lampe aus. *Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.*
3. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



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

FEHLFUNKTIONEN

Störungstabelle

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

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Gerätestecker nicht in der Steckdose.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung defekt/Sicherung im Elektroschrank ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein.
	Zündkerze verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
	Drehschalter nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Drehschalter zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Drehschalter nicht lange genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Drehschalter mindestens 10 Sekunden lang gedrückt.

Probleme mit dem Backofen	Mögliche Ursache	Lösung
Die Ofenlampe funktioniert nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturdrehschalter ein.



Der Besuch eines Servicetechnikers in der Garantiezeit wird berechnet, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung nicht funktioniert!

Allgemein

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



Lesen Sie erst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

- 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:
 - ▷ der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist;
 - ▷ die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde;
 - ▷ der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Defekte Teile dürfen nur durch Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Gasanschluss

Gasanschluss: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen. Für die Niederlande umfasst dies die GAVO-Vorschriften (NEN 1078). Unter anderem informieren diese Vorschriften darüber, dass nur zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.



Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Typenschild angegeben. Das Gerät wurde im Werk auf G25/G25.3 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar eingestellt. **Geräteklasse I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.

INSTALLATION

Hinweis!

- ▷ Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- ▷ Der Gashahn für das Gerät muss immer an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- ▷ Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.



Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Elektrischer Anschluss

230 V~ - 50/60 Hz

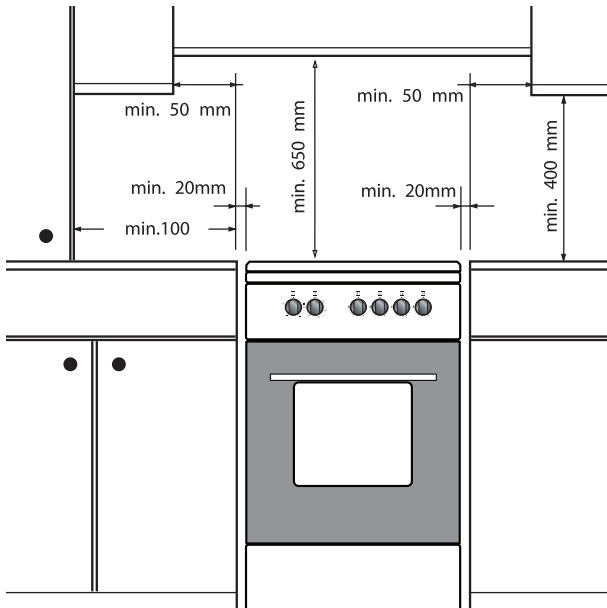
Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens, die heiß werden können, in Kontakt kommen
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über eine Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

Installation

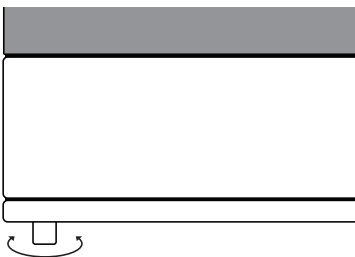
- Wenn Sie den Herd neben einem großen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufstellen, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Herd und den Wänden ein.
- Halten Sie ebenfalls einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer über dem Kochfeld angebrachten 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.

INSTALLATION



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.



Nach der Installation des Geräts überprüfen Sie, ob die Brenner richtig funktionieren. Das Flammenbild sollte im höchsten Stand gleichmäßig und stabil sein, und die Brenner dürfen sich nicht von alleine auf eine niedrig Stufe stellen.

INSTALLATION

Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild befindet sich in der rechten unteren Ecke hinter der Tür.

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

	PF7150	PF7160WIT	PF7160RVS
Anschluss	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz
Ausgangsleistung	2,6 kW	3,1 kW	3,1 kW
Außenmaße (mm)			
Breite	600	600	600
Höhe	899-924	899-924	899-924
Tiefe	600	600	600
Inhalt	72 Liter	65 Liter	65 Liter

PF7150 / PF7160

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
STARKBRENNER				
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	125	125	125	85
Nennleistung (kw)	3	3	3	3
Verbrauch in 1 Stunde	332,2 l/h	325,0 l/h	285,6 l/h	218,1 g/h
STANDARDBRENNER				
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	94	94	94	65
Nennleistung (kw)	1,75	1,75	1,75	1,75
Verbrauch in 1 Stunde	193,8 l/h	189,6 l/h	166,7 l/h	127,2 g/h
HILFSBRENNER				
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	72	72	72	50
Nennleistung (kw)	1	1	1	1
Verbrauch in 1 Stunde	110,7 l/h	108,3 l/h	95,2 l/h	72,7 g/h

Marke:		Pelgrim	
Modell		PF7150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Ofenart		Elektrisch	Elektrisch
Masse	Kg	44	41(+/-2)
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		93,9	105,7
Energieeffizienzklasse – Umluft		-	94,8
Energieklasse		A	A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,80	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	-	0,78
Anzahl Garräume		1	1
Wärmequelle		Elektrisch	Elektrisch
Inhalt	L	72	65
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1			

Energiespartipps für den Backofen

- Garen Sie Mahlzeiten, falls möglich, gleichzeitig.
- Halten Sie die Vorheizzeit kurz.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

INSTALLATION

Marke:		Pelgrim	
Modell		PF150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Kochfeldart		Gas	Gas
Anzahl der Kochzonen		4	4
Heiztechnologie-1		Gas	Gas
Größe-1	cm	Hilfsbrenner	Hilfsbrenner
Energieeffizienz-1	%	NZ	NZ
Heiztechnologie-2		Gas	Gas
Größe-2	cm	Standardbrenner	Standardbrenner
Energieeffizienz-2	%	59,0	59,0
Heiztechnologie-3		Gas	Gas
Größe-3	cm	Standardbrenner	Standardbrenner
Energieeffizienz-3	%	59,0	59,0
Heiztechnologie-4		Gas	Gas
Größe-4	cm	Starkbrenner	Starkbrenner
Energieeffizienz-4	%	57,0	57,0
Energieeffizienz Kochfeld	%	58,3	58,3
Dieser Ofen entspricht EN 30-2-1			

Energiespartipps für das Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Deckel.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer geeigneten Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Minimieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald die Flüssigkeit kocht.

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 kann dem Recycling zugeführt werden. Die folgenden Materialien wurden verwendet:

- Karton;
- 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 Geräts verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description of the appliance	5
Control panel	6
Decorative cover	6

First use

Using the oven	7
----------------	---

Use

Oven functions table	9
Using the gas hob	10

Operation

Operating the oven	11
Operating the hob	11
Description of the functions	13

Maintenance

Cleaning the appliance	13
Replacing the oven lamp	13

Malfunctions

Fault table	14
-------------	----

Installation

General	16
Gas connection	16
Electrical connection	17
Installation	17
Technical data	19

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	22
---	----

Introduction

Congratulations on the purchase of this cooker. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The cooker has a wide range of settings, so you can always select the correct cooking method.

Read this manual to learn how to get the most out of your cooker. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

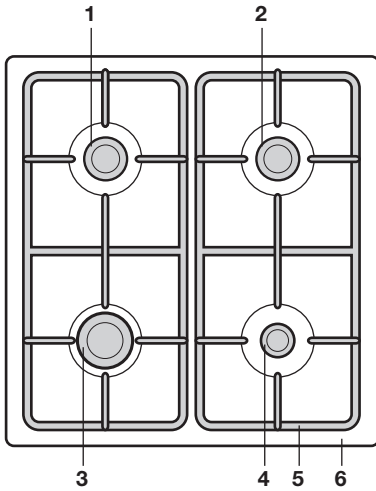


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

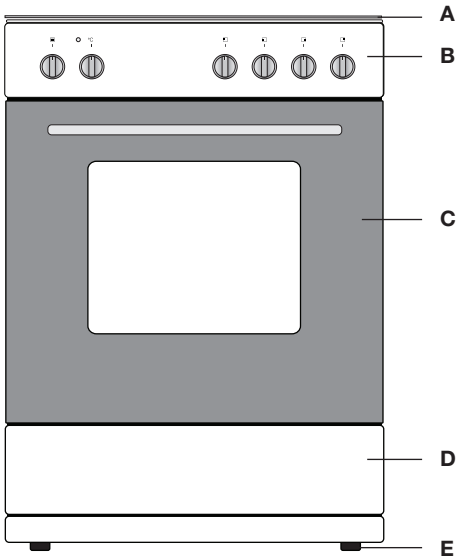
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

YOUR COOKER

Description of the appliance

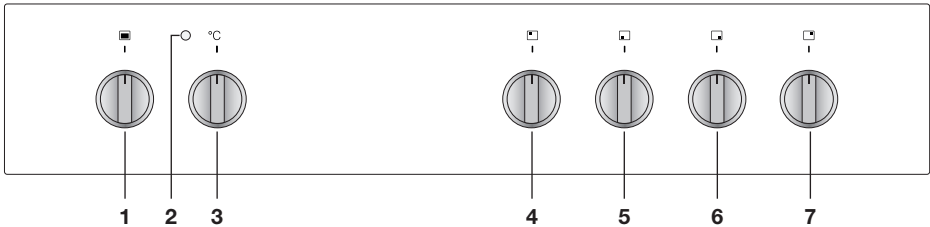


1. Left rear standard burner
 2. Right rear standard burner
 3. Rapid burner
 4. Simmer burner
 5. Pan support
 6. Drip tray
- A. Decorative cover
 - B. Control panel
 - C. Oven
 - D. Storage compartment
 - E. Leveling feet



YOUR COOKER

Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat control light
3. Oven temperature knob
4. Left rear standard burner control knob
5. Left front rapid burner control knob
6. Right front simmer burner control knob
7. Right rear standard burner control knob

Decorative cover



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

FIRST USE

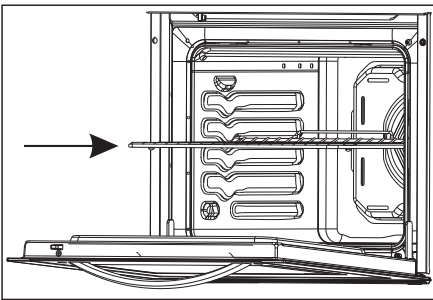
Using the oven

- 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 'Operating the oven'). This will remove any protective grease used during manufacture.
- When heating the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Do not worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with warm water.
- Only preheat the oven if it is required in the recipe or in the tables of this manual.



Warning!

Place the oven rack in the rail and slide it all the way to the back of the oven.



Energy-conscious use of the oven

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature (e.g. an apple pie and an oven dish) on the same grid at the same time, or above each other using the hot air function. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare a number of dishes consecutively, 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.
- Preheating 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 do not need for the dish out of the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

FIRST USE

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.

Keeping 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.
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 spoonful's of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it 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.

Oven functions table

Your appliance is accompanied by a range of oven functions, **depending on the model**. Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Oven functions (symbols on the oven function knob)	
	<p>Oven cavity light</p>
	<p>Defrost</p> <ul style="list-style-type: none"> • With this function, the air circulates by means of the fan. • Use this function to defrost frozen dishes. • Place the baking tray or oven rack on level 3.
	<p>Hot Air</p> <p>The fan in the back wall distributes the hot air in the oven. This heats the dishes. You can bake on multiple levels simultaneously, which will save energy. The convection fan system is excellent for baking cakes, cookies and apple pies.</p>
	<p>Top Heat + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.
	<p>Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Use just before the end of the baking or roasting time.
	<p>Top Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack on level 2.
	<p>Top Heat + Bottom Heat with fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The air in the oven is heated by the top and bottom elements. The fan in the back wall blows hot air around the oven. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.

	<p>Hot Air + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. • Place the the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	<p>Grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the top heating elements. The fan distributes the heat. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.

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 burner heats the pan support very strongly. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.

OPERATION

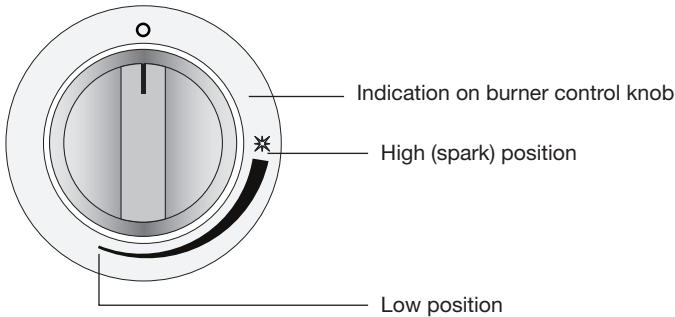
Operating the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function.
Consult the table in chapter 'Oven functions table' to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.
2. Turn the temperature knob to set an oven temperature (between 50 and 270 °C).
The oven thermostat control light will light up.



If necessary, first preheat the oven before placing the recipe in the oven.

Operating the hob



- Press the control knob of the preferred burner in and turn it to the left, to the full-on position (at spark position).
Sparks appear around the burner, which then ignites.
- The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.



In case the flames are accidentally put out, turn the knob to the “off” position, wait for 60 seconds and re-ignite the burner again as described.

Flame failure device

- The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.
- Hold the control knob pressed in at the high position for approximately 5 seconds.
The flame failure device will switch on.

OPERATION

Saucepans

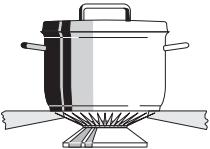
The recommended pan sizes are:

- For the rapid burner, min.22-26 cm;
- For the semi-rapid burner, min.16-20 cm;
- For the simmer burner, min. 12-14 cm.



Wrong:

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



Right:

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.



Keep the lid on the saucepan while cooking and save energy.
Clean saucepans absorb heat more efficiently.

MAINTENANCE

Cleaning the appliance



Clean the appliance after use. This will prevent food debris from becoming burnt onto the appliance and causing stubborn stains.

Cleaning the cooker

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all-purpose cleaner.
- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.
- Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Remove stubborn stains with a special cleaner for stainless steel. Always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots. Clean afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel.
- Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling, they might be damaged. This damage is not covered by the guarantee.
- Damage to the screen or pan support is not covered by the guarantee.

Cleaning the oven



Disconnect the appliance before starting with cleaning or repairation. Preferably, by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

- The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.
- Clean the glass in the oven door with soapy water or with a glass-cleaning product.

Replacing the oven lamp



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



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

1. Remove the glass cover of the fitting by placing a screwdriver between the cover and the oven wall.
2. Replace the lamp. *Fit a new lamp with the same specifications.*
3. Replace the glass cover.



Please note: the lamp can be very hot! Use protection when removing the lamp.

MALFUNCTIONS

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' for more information.

Problems with the hob	Possible cause	Solution
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.	Insert 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 you 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.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed 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.

MALFUNCTIONS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
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 light does not work.	The oven light is defect.	Replace the oven light.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.



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

INSTALLATION

General

A registered installer should only connect this appliance. 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;
 - ▷ the fuse of the domestic electrical system has been completely removed;
 - ▷ 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

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the GAVO regulations (NEN 1078). Amongst other things these regulations instruct that only approved materials are to be used.



The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25/G25.3 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. **Appliance category I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

- 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.

INSTALLATION

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 V~ / 50/60Hz

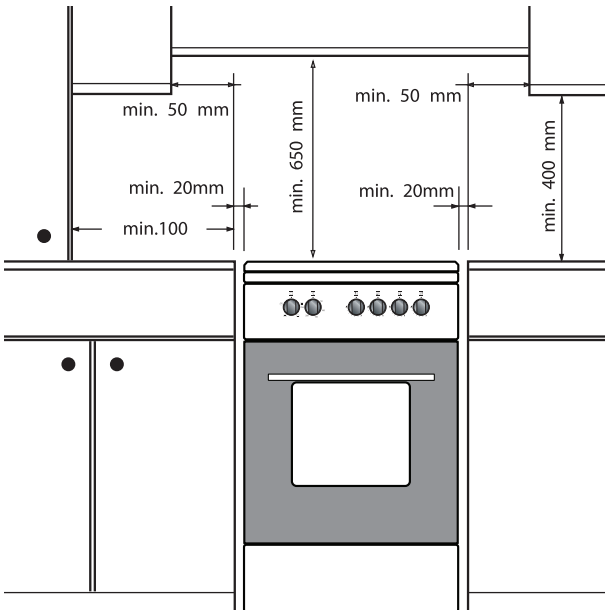
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

- 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 multiplug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.

Installation

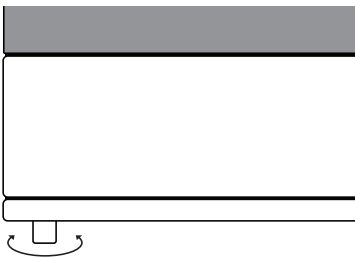
- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, 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.

INSTALLATION



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.



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.

INSTALLATION

Technical data

The data plate on the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency. The data plate is located at the right lower corner behind the door.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

	PF7150	PF7160WIT	PF7160RVS
Connection	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz	230V - 50/60Hz
Power output	2.6 kW	3.1 kW	3.1 kW
External dimensions (mm)			
Width	600	600	600
Height	899-924	899-924	899-924
Depth	600	600	600
Volume	72 litres	65 litres	65 litres

PF7150 / PF7160

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
RAPID BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	125	125	125	85
Nominal Rating (kw)	3	3	3	3
Consumption in 1h	332.2 l/h	325.0 l/h	285.6 l/h	218.1 g/h
STANDARD BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	166.7 l/h	127.2 g/h
SIMMER BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1	1
Consumption in 1h	110.7 l/h	108.3 l/h	95.2 l/h	72.7 g/h

INSTALLATION

Brand		Pelgrim	
Model		PF7150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type of Oven		Electric	Electric
Mass	Kg	44	41(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		93.9	105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		-	94.8
Energy Class		A	A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.80	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	-	0.78
Number of cavities		1	1
Heat Source		Electric	Electric
Volume	L	72	65
This oven complies with EN 60350-1			

Energy Saving Tips for the oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

INSTALLATION

Brand		Pelgrim	
Model		PF150WIT	PF7160WIT PF7160RVS
Type of hob		Gas	Gas
Number of Cooking Zones		4	4
Heating Technology-1		Gas	Gas
Size-1	cm	Auxiliary	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA	NA
Heating Technology-2		Gas	Gas
Size-2	cm	Semi rapid	Semi rapid
Energy Efficiency-2	%	59.0	59.0
Heating Technology-3		Gas	Gas
Size-3	cm	Semi rapid	Semi rapid
Energy Efficiency-3	%	59.0	59.0
Heating Technology-4		Gas	Gas
Size-4	cm	Rapid	Rapid
Energy Efficiency-4	%	57.0	57.0
Energy Efficiency hob	%	58.3	58.3
This oven complies with EN 30-2-1			

Energy Saving Tips for the hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging can be recycled. The following materials have been used:

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

Declaration of Conformity



We hereby declare that our products 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.

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

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

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Vous trouverez les adresse et numéro de téléphone de l'entreprise de maintenance sur
la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der
Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

Pelgrim



672095