



PF8165WIT

PF8265WIT

PF8265RVS

PFW8265WIT

PFW8265RVS

Gebruiksaanwijzing

Fornuis

Instructions for use

Cooker

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 27

EN Manual

EN 3 - EN 27

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijke informatie - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Oven beschrijving	6
Toebehoren	6
Gaskookplaat beschrijving	7
Sierdeksel	8

Eerste gebruik

Om te beginnen	9
Oven gebruiken	9

Gebruik

Ovenfuncties	11
Gaskookplaat gebruiken	12

Bediening

Oven bedienen	13
Timer	13
Extra functies kiezen	14
Kookplaat bedienen	16

Reiniging

Let op	18
Algemeen	18
Oven reinigen	19
Geleiderails demonteren en reinigen	19
Ovendeur demonteren	20
Ovenvenster demonteren	20
Aqua Clean-functie	21
Ovenlampje vervangen	21

Problemen oplossen

Algemeen	23
Gaskookplaat	23
Oven	24

Installatie

Algemeen	25
Gasaansluiting	25
Elektrische aansluiting	26
Installatie	26

Oven en milieu

Apparaat en verpakking afvoeren	27
---------------------------------	----

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 bereidingswijze 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 als u het apparaat gebruikt.

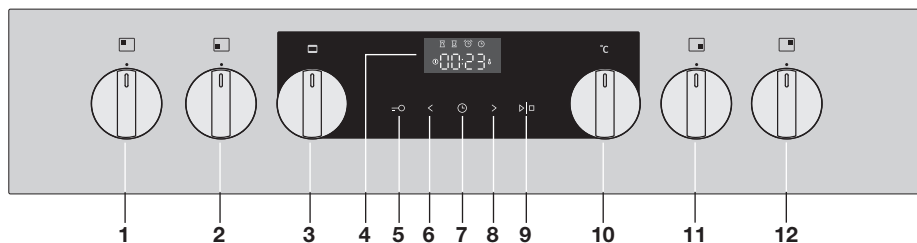


Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

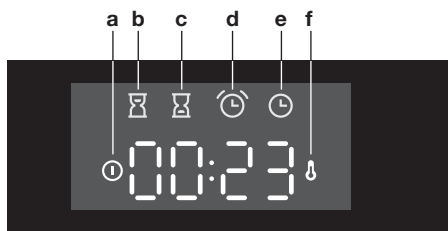
Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

UW FORNUIS

Bedieningspaneel



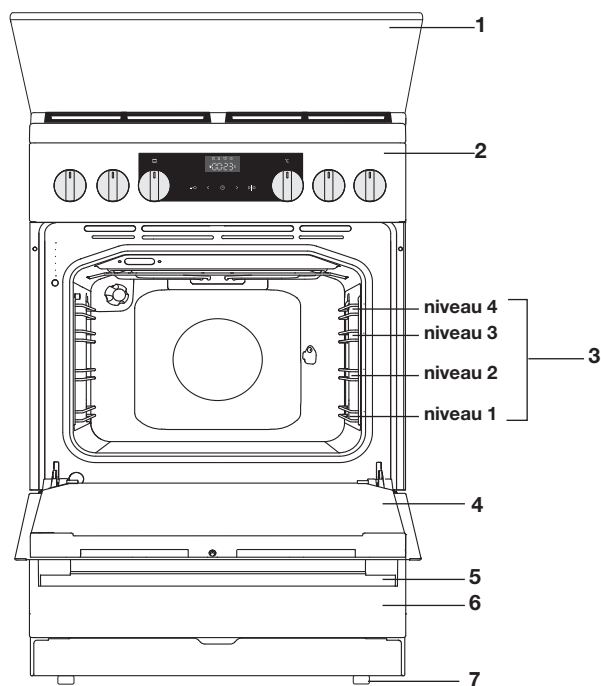
1. Regelknop brander linksachter
2. Regelknop brander linksvoor
3. Ovenfunctietoets
4. Display (bereidingsinformatie en timer)
 - a. bediening oven
 - b. symbool bereidingstijd
 - c. symbool eindtijd
 - d. symbool keukenwekker
 - e. symbool klok
 - f. symbool verwarming/temperatuur
5. Kinderslot
6. Minder
7. Timertoets
8. Meer
9. Start/stop
10. Temperatuurknop
11. Regelknop brander rechtsvoor
12. Regelknop brander rechtsachter



Voor de beste toetsrespons raakt u de toets met een groot deel van uw vingertop aan.
Telkens wanneer u tijdens het gebruik van de oven een toets indrukt, klinkt er een korte toon.

UW FORNUIS

Beschrijving oven



1. Sierdeksel
2. Bedieningspaneel
3. Geleiderails
4. Ovendeur
5. Handvat
6. Opberglade/klapdeurtje (afhankelijk van model)
7. Stelvoetjes

Geleiderails/telescoopgeleiders

- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model zijn bij een aantal inschuifniveaus telescoopgeleiders aangebracht die volledig uittrekbaar zijn.

UW FORNUIS

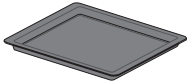
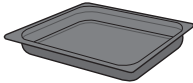
- Trek de telescoopgeleiders volledig uit de ovenruimte en plaats er het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal op. Schuif de telescoopgeleiders vervolgens met het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal terug in de ovenruimte.
- Sluit de ovendeur pas nadat de telescoopgeleiders volledig in de ovenruimte zijn geschoven.

Toebehoren

Het apparaat wordt geleverd met een reeks toebehoren. Welke dit zijn, is afhankelijk van het model. Gebruik alleen originele toebehoren; deze zijn speciaal geschikt voor gebruik met het apparaat. Zorg ervoor dat alle gebruikte toebehoren bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de ovenfunctie die u hebt gekozen.



Niet alle toebehoren zijn geschikt en/of beschikbaar voor elk apparaat (dit kan ook per land verschillen). Zorg dat u bij aanschaf over het exacte identificatienummer van het apparaat beschikt. Raadpleeg de verkoopbrochures of bezoek de website voor meer informatie over optionele toebehoren.

Toebehoren die bij het apparaat kunnen worden meegeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet bij magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. • Het ovenrooster is voorzien van een veiligheidspin. Til het rooster iets op aan de voorkant zodat u het uit de oven kunt schuiven.
	Geëmailleerde diepe bakplaat; te gebruiken voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De plaat kan ook als vangschaal worden gebruikt. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om de plaat te gebruiken als vangschaal bij grillen. • Gebruik de geëmailleerde diepe bakplaat niet bij magnetronfuncties.



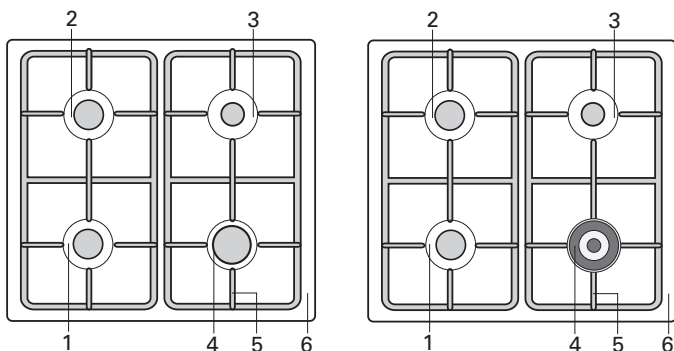
Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze gebruikershandleiding om het toebehoren te kiezen dat past bij het gerecht dat u bereidt.

Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking wordt hervat nadat de deur is gesloten.
- Deze oven heeft een systeem waarmee de ovendeur zachtjes wordt gesloten (afhankelijk van het model). Wanneer u de ovendeur sluit, wordt met dit systeem de kracht van de beweging vanaf een bepaalde hoek afgeremd en wordt de deur rustig gesloten.

UW FORNUIS

Gaskookplaat beschrijving



1. Normaalbrander
2. Normaalbrander
3. Sudderbrander
4. Sterkbrander of wokbrander (afhankelijk van het model)
5. Pandragers
6. Vangschaal

Sierdeksel



- Open het sierdeksel altijd voordat u kookplaat gebruikt. Controleer of het sierdeksel droog is voordat u de kap opent.
- Het sierdeksel kan door hitte breken. Zorg ervoor dat alle branders/kookzones uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u het sierdeksel sluit.
- Wanneer er water op het sierdeksel staat, maakt u het deksel eerst droog voordat u het opent. Anders kan er vocht in de eenheid komen.
- Gebruik het sierdeksel niet als kookoppervlak.

EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik

Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit op het lichtnet, licht de display op. Na drie seconden licht het kloksymbool op en op de display knippert de aanduiding '12:00'.

1. Stel de huidige tijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets.
U stelt waarden op de display sneller in als u de toetsen langer ingedrukt houdt.
2. U bevestigt de instellingen door op start/stop te drukken.
3. Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.



U kunt de huidige tijd altijd instellen door tweemaal op de timertoets te drukken. Op de display licht het kloksymbool op en gaat de tijdindicator knipperen. Stel vervolgens de huidige tijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets. Bevestig de instellingen door op de timertoets te drukken.

Oven gebruiken

- Verwijder alle losse toebehoren uit de oven en reinig ze met warm zeepsop. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Zet de oven een uur lang op de hoogste stand met onder- en bovenwarmte (zie 'Oven bedienen'). Hierdoor wordt het in de fabriek 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, reinigt u de oven met warm water.
- Verwarm de oven alleen voor als dit volgens het recept moet.

Energiebewust gebruik van de oven

- Maak de ovendeur zo weinig mogelijk open.
- Bereid gerechten met dezelfde kooktemperatuur (bijvoorbeeld een appeltaart en een ovenschotel) tegelijk en op hetzelfde rek, of onder elkaar met gebruik van hete lucht. U kunt tegelijkertijd ook vlees stoven.
- Bereid meerdere gerechten na elkaar, bijvoorbeeld eerst een cake, gevolgd door een ovenmaaltijd. Omdat de oven dan al heet is, duurt de bereidingstijd van het tweede gerecht vaak 10 minuten korter.
- Doordat de oven geïsoleerd is, kunnen met de restwarmte gerechten worden bereid die langer in de oven moeten blijven (vanaf 1 uur). Zet de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven, maar laat de 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 alle toebehoren die u niet nodig hebt voor het bereiden van het gerecht uit de oven.
- Zet na de bereiding de oven uit voordat u het gerecht uit de oven haalt.

EERSTE GEBRUIK

Ovengerei

- In principe kunt u elk type ovengerei gebruiken dat hittebestendig is.
- Reinig glazen ovengerei na gebruik niet direct 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, met een gewicht 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 vijftien 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 vijf minuten korter dan voor dikke stukken vlees of een lap vlees die is opgerold. Bij het braden van grotere stukken vlees is de bereidingstijd per extra 500 gram 15 tot 20 minuten langer.
Leg het vlees in de braadpan en bak het rondom in de hete boter of het hete vet bruin. Leg het vlees met de vette kant naar boven in de pan. Bedruip vlees zonder vette kant elke 15 minuten met het braadvocht. Vlees met een vette kant moet elke 30 minuten worden bedrogen.
- 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 10 minuten rusten voordat u het serveert.

Geleiders

- Aan de ovenwanden bevinden zich geleiders waarmee het rooster of de bakplaat op verschillende niveaus kan worden geplaatst. Voor de juiste hoogte raadpleegt u een baggids of de instructies op de verpakking van het voedsel.

GEBRUIK

Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties **die per model verschillen**.

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

Ovenfuncties (symbolen op de ovenfunctieknop)	
Symbol	Beschrijving
	Snel voorverwarmen • Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. • Deze functie is niet geschikt voor het bereiden van voedsel. Het verwarmingsproces is voltooid wanneer de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd.
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarming door middel van de elementen voor boven- en onderwarmte. • Deze modus kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Grill • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze modus kan gebruikt worden voor het grillen van enkele belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 3. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	Grote grill • Verwarming door middel van het element voor bovenwarmte en het grillelement. • Deze modus 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 3. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	Grill + ventilator • Verwarming door middel van de elementen voor bovenwarmte. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	Bovenwarmte + onderwarmte met ventilator • De lucht in de oven wordt verwarmd met de elementen voor boven- en onderwarmte. De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor circulatie van de hete lucht. • Deze modus kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Hete lucht • De ventilator in de achterwand zorgt voor circulatie van de hete lucht in de oven. • U kunt meerdere niveaus van de oven tegelijk gebruiken. Zo bespaart u energie. • De convectionventilator is ideaal voor het bakken van cake, koekjes en appeltaart. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.

GEBRUIK

	Hete lucht met onderwarmte • De lucht wordt verhit door het onderelement en door de ventilator verspreid. • Deze methode wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtcakes, gistdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.
	Onderwarmte + ventilator • Deze combinatie wordt gebruikt voor het bakken van laagrijzend gistdeeggebak en voor het conserveren van groenten en fruit. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.
	Verwarmen • Met deze functie verwarmt u serviesgoed (borden, kommen) voor, voordat u het eten serveert. Hierdoor koelt het eten minder snel af.
	Ontdooien • Met deze functie circuleert de lucht door middel van de ventilator. Gebruik deze functies voor het ontdooien van bevroren gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 3.
	Aqua Clean • Warmte wordt alleen uitgestraald door het onderelement. Gebruik deze functie voor het verwijderen van vlekken en voedselresten uit de oven. Het programma duurt 30 minuten.

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. Na verloop van tijd kan het email van de steunpunten inbranden doordat de pandragers erg warm worden. Dit is onvermijdelijk en het valt daarom niet onder de garantie.
- Zorg ervoor dat de vlammen altijd onder de pan blijven. Als er vlammen onder de pan uitkomen, gaat er veel energie verloren. Bovendien kunnen de handvaten te heet worden.
- Voor bakken, roerbakken, verhitten van grote hoeveelheden en frituren is het beter om de normaalbrander, de sterkbrander of de wokbrander te gebruiken.
- De sudderbrander is het meest geschikt voor het bereiden van sauzen, voor sudderen en voor koken. Als de hoge instelling is geselecteerd, is deze brander groot genoeg om voedsel volledig te garen. Voor alle andere gerechten gebruikt u de normaalbranders.
- Houd tijdens de bereiding het deksel op de pan. Op deze manier bespaart u tot wel 50% energie.
- Gebruik altijd pannen met een platte, schone, droge bodem. Pannen met een platte bodem staan stabiel, en een schone bodem zorgt voor een effectievere verwarming van het voedsel.
- Met de wokbrander (afhankelijk van het model) kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden.

BEDIENING

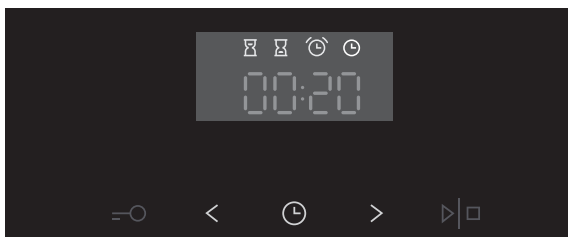
Oven bedienen

1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctiekноп.
*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, indien nodig, een bereidingstijd in door op de timertoets te drukken en de 'meer'-toets of de 'minder'-toets te gebruiken om de gewenste tijd in te stellen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Timer'.
3. Stel met de temperatuurknop de oventemperatuur in (tussen 50 en 270 °C).
Het lampje van de oventhermostaat licht op.



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

Timer



Timer instellen

- Druk tweemaal op de timertoets.
Op de display licht het kloksymbool op en gaat de tijdindicator knipperen.
- Stel de huidige tijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets.
- Druk ter bevestiging op de timertoets.

Bereidingstijd instellen

Met deze instelling geeft u aan hoelang de oven aan moet staan (bereidingstijd).

- Kies met de ovenfunctiekноп de gewenste ovenfunctie en stel de temperatuur in.
- Druk op de timertoets om de functie voor bereidingstijd te kiezen.
Op de display licht het pictogram voor de bereidingstijd op.
- Stel de bereidingstijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets.
- Druk op de timertoets om de ingestelde tijd op te slaan.
- Druk op de start-stoptoets om het bereidingsproces te starten.
De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.

Eindtijd instellen

Met deze instelling geeft u aan hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Er moet eerst een bereidingstijd worden ingesteld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

1. Druk tweemaal op de timertoets.
Op de display licht het pictogram voor de eindtijd op.
2. Stel de eindtijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets.
3. Druk op de start-stoptoets om het bereidingsproces te starten.
4. De oven stopt op de eindtijd die is ingesteld.

Bereidingstijd en eindtijd instellen

1. Kies met de ovenfunctiekноп de gewenste ovenfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op de timertoets om de functie voor bereidingstijd te kiezen.
Op de display licht het pictogram voor de bereidingstijd op.
3. Druk op de 'meer'-toets of op de 'minder'-toets om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de timertoets om de ingestelde tijd op te slaan.
5. Druk nogmaals tweemaal op de timertoets.
Op de display licht het pictogram voor de eindtijd op.
6. Stel de eindtijd in met de 'meer'-toets of met de 'minder'-toets.
7. Druk op de start-stoptoets om het bereidingsproces te starten.
*De oven start op de ingestelde tijd minus de bereidingstijd.
De verstreken bereidingstijd wordt dan weergegeven.*

Keukenwekker

- De keukenwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.
- De hoogst instelbare tijdsduur is 23 uur en 59 minuten.
- De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.



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

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

Extra functies kiezen

Bepaalde instellingen zijn niet voor alle programma's beschikbaar. Als u een van deze instellingen kiest, klinkt er een geluidssignaal.

Kinderslot

Met het kinderslot vergrendelt u het bedieningspaneel van de oven om onbedoeld gebruik te voorkomen. U activeert het kinderslot door de kinderslotoets enkele seconden ingedrukt te houden.

- Op de display is gedurende 5 seconden het bericht 'Loc' af te lezen. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies vergrendeld zijn.
- Druk gedurende enkele seconden nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren.



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

Als het kinderslot is geactiveerd, kunnen er geen ovenfuncties of extra functies worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de ovenfunctiekноп naar positie '0' te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. U moet eerst het kinderslot uitschakelen voordat u een nieuw programma kunt kiezen.

Ovenlamp

De ovenlamp gaat automatisch branden als er een ovenfunctie is gekozen en er op de start-stoptoets is gedrukt.

Geluidssignaal

Het volume van het geluidssignaal is instelbaar indien de timerfunctie niet is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

- Houd de 'minder'-toets gedurende 5 seconden ingedrukt.
- Op de display verschijnt de melding 'Vol', gevolgd door enkele balken die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'meer'-toets of op de 'minder'-toets om een van de drie mogelijke geluidsniveaus (weergegeven door een, twee of drie balken) of geen geluid (Uit) te kiezen.
- Na 3 seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen en wordt de tijd weergegeven.

Contrast van display verminderen

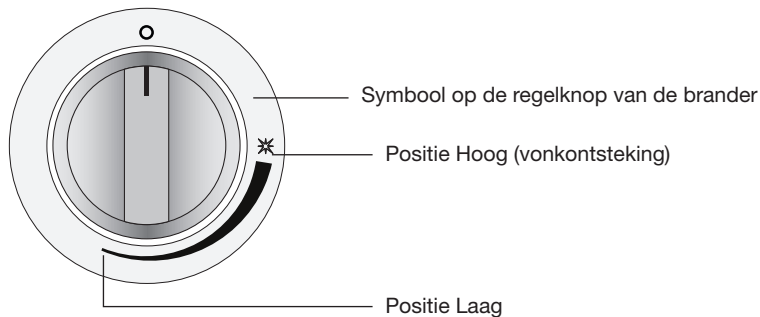
- Houd de 'meer'-toets gedurende 5 seconden ingedrukt.
- Op de display verschijnt de melding 'Bri', gevolgd door een aantal balken die volledig zijn verlicht.
- Druk op de 'meer'-toets of op de 'minder'-toets om het dimniveau (weergegeven door een, twee of drie balken) aan te passen.
- Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Na een stroomstoring blijven de instellingen van de extra functies slechts enkele minuten opgeslagen. Alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, worden teruggezet naar de fabrieksstandaard.

BEDIENING

Gaskookplaat bedienen



- Druk de regelknop 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 kap 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 op de beschreven manier opnieuw ontsteekt.

Vlambeveiliging

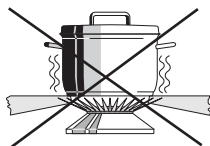
- Als de vlam tijdens het koken uitgaat, wordt de gastoevoer door de vlambeveiliging afgesloten.
- Houd de regelknop ongeveer 5 seconden in de hoge stand ingedrukt.
De vlambeveiliging wordt ingeschakeld.

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;

BEDIENING



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.

REINIGING

Let op!



Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u een reparatie gaat uitvoeren. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, schakel de zekeringen uit of zet in de meterkast de schakelaar in de nulstand. Draai de hoofdgaskraan dicht.



Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukstoomreiniger om het apparaat te reinigen.

Algemeen

Voorzijde van apparaat

- Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend reinigingsmiddel voor gladde oppervlakken en met een zachte doek. Breng het reinigingsmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg. Spoel het oppervlak vervolgens af met water.
- Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks aan op het oppervlak. Gebruik geen harde of bijtende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, omdat dit krassen kan veroorzaken.

Roestvrijstalen voorpanelen

- Reinig het oppervlak met een mild reinigingsmiddel (zeepsop) en een zachte spons die geen krassen op het oppervlak kan veroorzaken.
- Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of oplosmiddelen. Als u deze instructies negeert, kunt u de behuizing beschadigen.

Gelakte en kunststof oppervlakken

- Reinig de knoppen met een zachte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel dat geschikt is voor gladde, gelakte oppervlakken.
- U kunt ook een reinigingsmiddel gebruiken dat speciaal is ontwikkeld voor dit soort oppervlakken. Volg in dat geval de instructies van de fabrikant op.

Geëmailleerde onderdelen

- Het gehele oveninterieur en de bakplaten zijn volledig geëmailleerd. U kunt ze het best reinigen met warm zeepwater.

Glas

- Reinig de glazen onderdelen met zeepwater.

REINIGING

Oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm zeepwater. Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje. Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.
- Reinig het interieur van de oven.



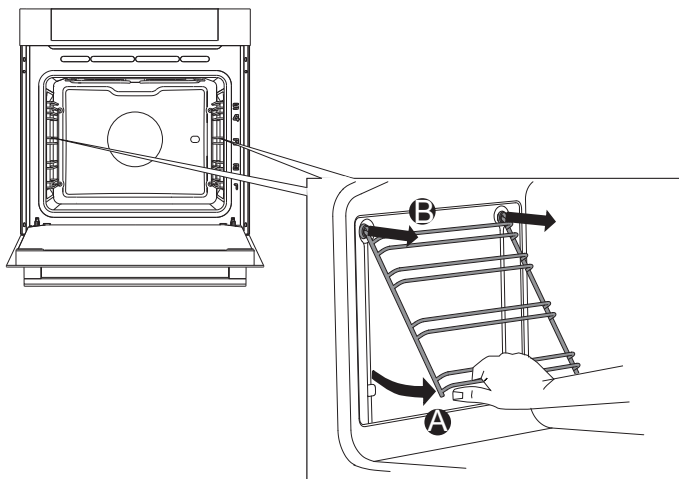
Belangrijk

- ▷ Zorg ervoor dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
 - ▷ Gebruik NOOIT schurende reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen.
 - ▷ Zorg ervoor dat de afdichting van de deur ALTIJD schoon is.
- Dit voorkomt dat er zich vuil ophoopt waardoor de deur niet goed meer sluit.

Geleiderails demonteren en reinigen

Gebruik alleen conventionele reinigingsmiddelen voor het reinigen van de geleiderails.

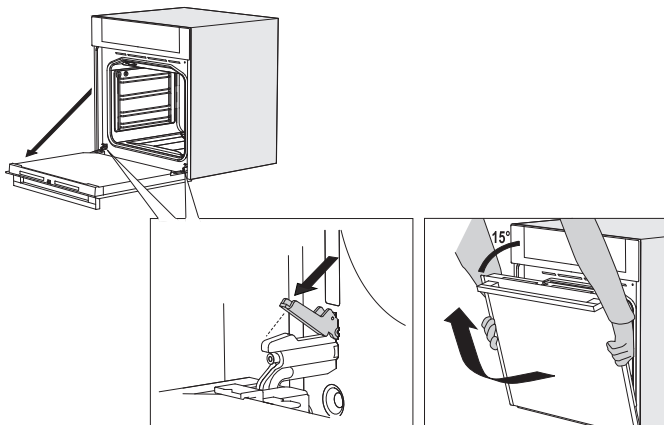
- Pak de geleiderails aan de onderkant beet en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand (B).



REINIGING

Ovendeur demonteren

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



Herhaal deze acties in omgekeerde volgorde als u de deur wilt vervangen. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.



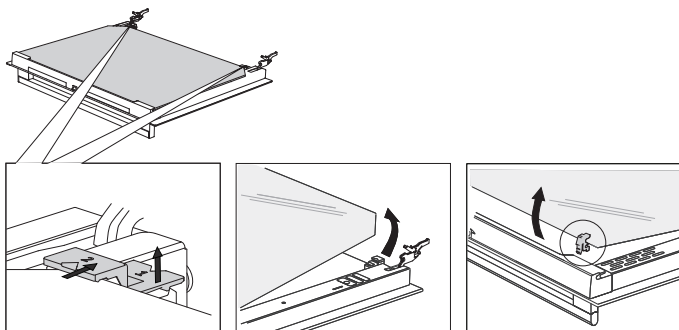
Zorg ervoor dat de sluitingen goed in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

Ovenvenster demonteren

Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet daarvoor het glas eerst uit de deur verwijderen. Demonteer eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'Ovendeur demonteren').

1. Til de beugels aan de linker- en rechterkant van de deur een beetje op (tot markering 1 op de beugel) en trek ze iets van het glas af (tot markering 2 op de beugel).
2. Pak het glas aan de onderkant beet en til het voorzichtig uit de ondersteuning.
3. Het binnenste derde glas (afhankelijk van het model) kan worden gedemonteerd door het voorzichtig op te tillen en te verwijderen. Verwijder ook de rubber afdichting rond het glas.

REINIGING



Voer bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit om de ovenruit te vervangen. De markeringen (halve cirkels) op de deur en de ovenruit moeten overlappen.

Aqua Clean-functie

Met Aqua Clean en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Aqua Clean-functie gebruiken

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

1. Demonteer alle toebehoren en geleiderails uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,6 liter water op de bodem van de lege oven.
3. Draai de ovenfunctieknoop naar de functie 'Aqua Clean'.
4. Stel de temperatuur in op 70 °C en de tijd op 30 minuten.
5. Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende geweekt, zodat u ze met een vochtige doek kunt verwijderen.

Ovenlamp vervangen

De lamp is een consumptieartikel en valt dus niet onder de garantie.



Voordat u de ovenlamp gaat vervangen, koppelt u het apparaat los van het lichtnet. U doet dit door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de meterkast de zekering uit te schakelen.



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

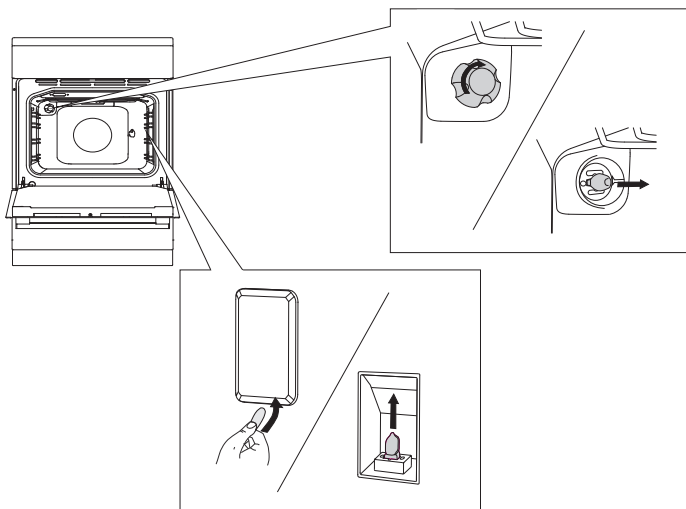
REINIGING

Achterwandlamp (afhankelijk van het model)

1. Draai het afdekplaatje naar links om het te verwijderen.
Verwijder de lamp. Gebruik een lamp met dezelfde specificaties.

Zijwandlamp (afhankelijk van het model)

1. Maak het afdekplaatje van de lamp los met een platte schroevendraaier en verwijder het plaatje.
Verwijder de lamp. Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties.



Let op: de lamp kan erg heet zijn! Draag handbescherming als u de lamp verwijdert.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Tabel met storingen

Als het fornuis niet goed werkt, wil dit niet altijd zeggen dat er sprake is van een defect. Probeer eerst het probleem zelf op te lossen door de punten in de onderstaande tabel na te lopen.

Gaskookplaat

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
In de buurt van het apparaat ruikt het naar gas.	De aansluiting van het apparaat lekt.	Draai de hoofdgaskraan dicht. Neem contact op met de installateur.
Bij een brander werkt de ontsteking niet.	De stekker zit niet in het stopcontact. Defecte zekering/ zekering uitgeschakeld in zekeringkast. Vonkontsteker is vuil of vochtig. Onderdelen van de brander zijn verkeerd geplaatst. Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig. Hoofdgaskraan is dichtgedraaid. Storing in gasleiding. Er is een verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Vervang de zekering of schakel de groep in de zekeringkast in. Maak de ontsteker schoon of droog. Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels. Reinig de onderdelen van de brander of droog ze. Controleer dat de openingen niet verstopt zijn. Draai de hoofdgaskraan open. Neem contact op met de gasleverancier. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur als er iets niet klopt.
De brander brandt niet gelijkmatig.	Onderdelen van de brander zijn verkeerd geplaatst. Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig. Er is een verkeerd soort gas gebruikt.	Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels. Reinig de onderdelen van de brander of droog ze. Controleer dat de openingen niet verstopt zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur als er iets niet klopt.
Na ontsteking gaat de brander uit.	De regelknop is te kort of niet diep genoeg ingedrukt (ten minste 3 seconden). Het thermokoppel is vuil.	Houd de regelknop ten minste 3 seconden lang ingedrukt tussen de hoge en de lage instelling. De eerste keer dat u dit doet, kan het langer duren in verband met de gastoevoer. Reinig en droog het thermokoppel.

Oven

- **Voedsel is niet gaar**
 - ▷ Controleer of de timer is ingesteld en of u op de starttoets hebt gedrukt.
 - ▷ Zorg dat de deur goed gesloten is.
 - ▷ Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat de voeding door een stroomonderbreker is onderbroken.
- **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**
 - ▷ Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
 - ▷ Controleer of de temperatuur is ingesteld.
- **Na een stroomstoring wordt de display gereset**
 - ▷ Haal de stekker uit het stopcontact en plaats de stekker vervolgens weer terug.
 - ▷ Stel de tijd opnieuw in.
- **Er is sprake van condensvorming in de ovenruimte**
 - ▷ Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.
- **De oven is uitgezet maar de ventilator blijft werken**
 - ▷ Dit is normaal. Nadat de oven is uitgeschakeld, blijft de koelventilator nog enige tijd werken.
- **Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat**
 - ▷ Dit is normaal.
- **Er weerkaatst licht op de deur en aan de buitenkant van het apparaat**
 - ▷ Dit is normaal.
- **Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen**
 - ▷ Dit is normaal.
- **Er klinken kliekgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien**
 - ▷ Dit is normaal.
- **De oven opbergen en repareren**
 - ▷ Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend servicemonteur.
 - ▷ Als er onderhoud nodig is, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.
- **Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u belt:**
 - ▷ Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
 - ▷ Garantiegegevens
 - ▷ Een duidelijke omschrijving van het probleem



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

INSTALLATIE

Algemeen

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



Waarschuwing! Het apparaat moet altijd geaard zijn.

Installatie, onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die door de fabrikant zijn erkend, omdat anders de garantie komt te vervallen.

Het apparaat moet vóór installatie, onderhoud of reparaties spanningsloos zijn gemaakt.

Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:

- De hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld, de zekering van dit systeem volledig is verwijderd of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele Pelgrim-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert Pelgrim dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

Een beschadigd elektriciteits snoer kan voor gevaarlijke situaties zorgen. Daarom mag het alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Gasaansluiting

- Aanbevolen wordt om de kookplaat met een vaste pijp op de gasleiding aan te sluiten. Voor de aansluiting kan ook een speciaal voor dit doel gemaakte veiligheidsslang worden gebruikt.
- De pijp achter de oven moet geheel van metaal zijn.



Waarschuwing!

- ▷ De veiligheidsslang mag niet verbogen worden en mag niet in contact komen met bewegende delen van keukenapparatuur.
- ▷ De aansluitkraan van het apparaat moet altijd makkelijk toegankelijk zijn.
- ▷ Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, staan 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 gaslekkege.

INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

230–240 V~ - 50/60Hz

- Stekker en stopcontact moeten altijd 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 de voedingskabel een meerpolige schakelaar met een contactafstand van 3 mm worden geplaatst.
- Sluit het apparaat niet met een stekkerdoos of een verlengsnoer aan op het elektriciteitsnet. Met dergelijke toebehoren kan de veiligheid van het apparaat niet 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 kookplaat 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.

Vlakstelling

- De hoogte van het fornuis is instelbaar met de stelvoetjes.
- Wanneer het fornuis op een platform wordt geplaatst, moet u zorgen voor goede bevestiging.



Waarschuwing! 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.

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

- Karton
- polyetheenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim)

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



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

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



Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Control panel	5
Oven description	6
Accessories	6
Gas hob description	7
Decorative cover	8

First use

Initial use	9
Using the oven	9

Use

Oven functions table	11
Use of the gas hob	12

Operation

Operating the oven	13
Timer	13
Selecting additional functions	14
Operating the hob	16

Cleaning

Please note	18
General	18
Cleaning the oven	19
Removing and cleaning the guide rails.	19
Removing the oven door	20
Removing the oven window	20
Aqua clean function	21
Replacing the oven lamp	21

Solving problems

General	23
Gas hob	23
Oven	24

Installation

General	25
Gas connection	25
Electrical connection	26
Installation	26

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	27
---	----

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.

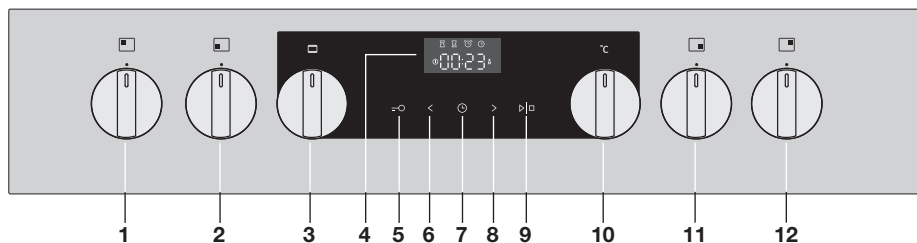


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

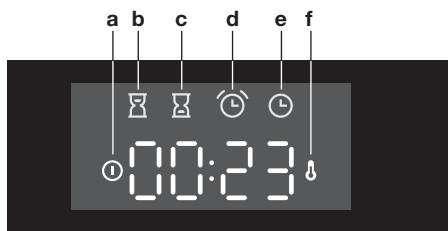
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

YOUR COOKER

Control panel



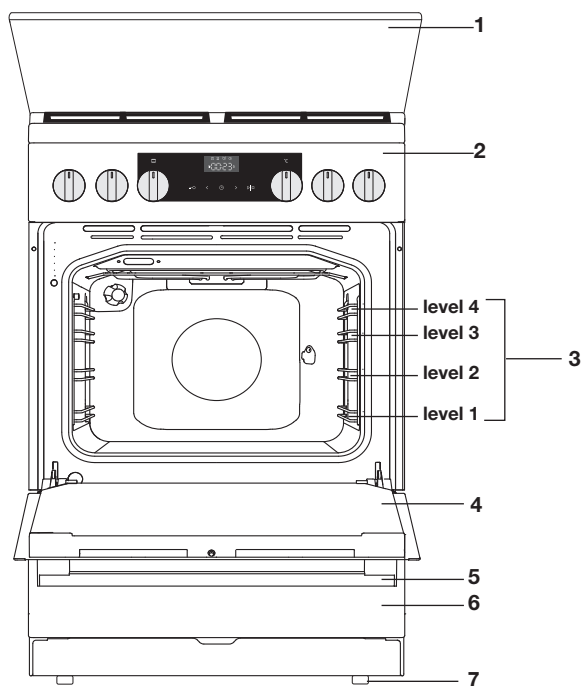
1. Left rear burner control knob
2. Left front left burner control knob
3. Oven function knob
4. Display (cooking information and timer)
 - a. oven operation
 - b. cooking time symbol
 - c. end time symbol
 - d. minute minder symbol
 - e. clock symbol
 - f. heating / temperature symbol
5. Child lock
6. Less
7. Timer button
8. More
9. Start/Stop
10. Temperature dial knob
11. Right front burner control knob
12. Right rear burner control knob



For the best touch response, touch the buttons with the main part of your fingertip. Every time you press a button during use, a short signal will sound.

YOUR COOKER

Oven description



1. Decorative cover
2. Control panel
3. Guide rails
4. Oven door
5. Handle
6. Storage drawer/flap door (depending on model)
7. Leveling feet

Guide rails/Telescopic guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number of shelf levels can have fully-retractable telescopic guide rails, depending on the model.

YOUR COOKER

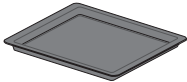
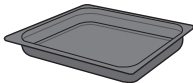
- Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack / baking tray / steam dish on them. Then slide the oven rack / baking tray / steam dish on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.
- Only close the oven door when the telescopic guide rails have been returned completely back into the oven cavity.

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.



Not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes. • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.
	Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the deep baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling. • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!



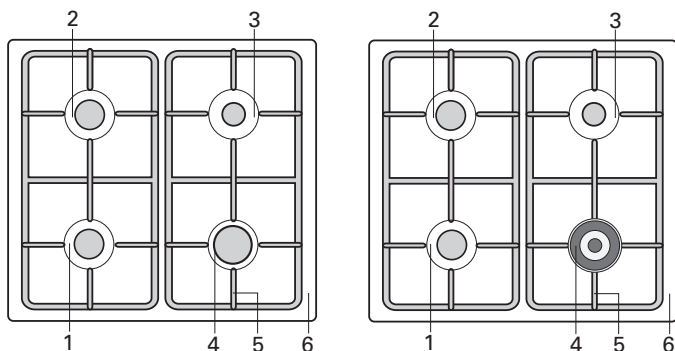
Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

Door

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.
- Some ovens have a 'Soft close door system' (depending on the model). When closing the oven door, this system dampens the movement, from a certain angle, and silently closes the oven door.

YOUR COOKER

Gas hob description



1. Semi-rapid burner
2. Semi-rapid burner
3. Simmer burner
4. Rapid burner or wok burner (depending on model)
5. Pan supports
6. Drip tray

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

Initial use

Set the current time

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol lights up and '12:00' will flash on the display.

1. Press the 'less or more button' to set the current time.
You can set the values in the display faster by holding down the buttons for longer.
2. Confirm the settings by pressing 'start/stop'.
3. If you do not press anything, the settings will be saved automatically after three seconds.



You can always set the current time by pressing the 'timer button' twice. The clock symbol lights up and the time indication will flash on the display. Then set the current time using the 'less or more button'. Confirm the settings by pressing the 'timer button'.

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.

Energy-conscious use of the oven

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

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 springforms 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 spoonfuls 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.

USE

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)	
Symbol	Description
	Fast preheat • Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. • This function is not appropriate for cooking food. When the oven heats up to the desired temperature, the heating process is completed.
	Top Heat + Bottom Heat • 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.
	Grill • 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 3. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	Large Grill • 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 oven rack on level 4 and the baking tray on level 3. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	Grill + Fan • 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 baking tray or oven rack on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	Top Heat + Bottom Heat with fan • 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.
	Hot Air • The fan in the back wall distributes the hot air in the oven. • You can bake on multiple levels simultaneously, which will save energy. • The convection fan system is excellent for baking cakes, cookies and apple pies. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.

	Hot Air with Bottom heat • The bottom heater and the hot air fan will operate. • This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust. • Place the baking tray or oven rack on level 2.
	Bottom Heat with fan • This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables. • Place the baking tray or oven rack on level 2.
	Warming • Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer.
	Defrost • 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.
	Aqua clean • Only the bottom heater will radiate heat. Use this function to remove stains and food residues from the oven. The program takes 30 minutes.

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.
- Always ensure that the flames remain below the pan. If flames play around the pan, a lot of energy is lost. In addition, the handles can get too hot.
- When frying, stir-frying, heating through large quantities and deep-frying it is better to use the semi-rapid, rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting, this burner is large enough for cooking food right through. For all other dishes, use the semi-rapid burners.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.
- With the wok burner (depending on model), you can prepare dishes at a very high temperature.

OPERATION

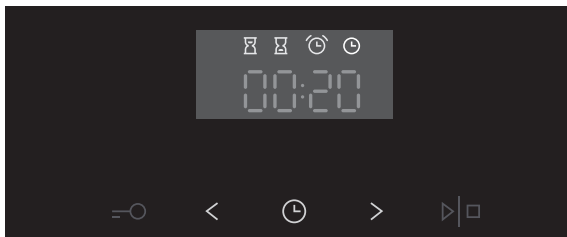
Operating the oven

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. If desired, set a cooking time by pressing the 'timer button' and use the 'less or more button' to set the desired time. Consult chapter 'Timer'.
3. 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.

Timer



Setting the timer

- Press the 'timer button' twice.
The clock symbol lights up and the time indication will flash on the display.
- Press the 'less or more button' to set the current time.
- Press the 'timer button' to confirm.

Setting the 'cooking time'

In this setting you can set how long the oven needs to operate (cooking time).

- Select an oven function using the 'oven function knob' and set the temperature.
- Press the 'timer button' to select the 'cooking time' function.
The pictogram for the 'cooking time' lights up on the display.
- Press the 'less or more button' to set the preparation time.
- Press the 'timer button' to save the set time.
- Press the 'start/stop button' to start the cooking process.
The elapsed preparation time will be displayed.

OPERATION

Setting the 'end time'

In this setting you can set the time the oven should switch off. A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.

1. Press the 'timer button' twice.

The pictogram for the 'end time' lights up on the display.

2. Press the 'less or more button' to set the end time.
3. Press the 'start/stop button' to start the cooking process.
4. The oven stops at the set end time.

Setting a cooking time and end time

1. Select an oven function using the 'oven function knob' and set the temperature.
2. Press the 'timer button' to select the cooking time' function.

The pictogram for the 'cooking time' lights up on the display.

3. Press the 'less or more button' to set the cooking time.
4. Press the 'timer button' to save the set time.
5. Press the 'timer button' again twice.

The pictogram for the 'end time' lights up on the display.

6. Press the 'less or more button' to set the end time.
7. Press the 'start/stop button' to start the cooking process.

The oven starts at the set time minus the preparation time.

The elapsed preparation time will then be displayed.

Minute minder function

- The 'timer alarm' function can be used independently of the oven.
- The highest possible setting is 23 hours and 59 minutes.
- The last minute of the run time is displayed in seconds.



You can cancel all timer functions by setting the time to '0'.

If the appliance has been inactive for a few minutes, it will switch to standby.

The current time appears and the selected timer function will light up.

Selecting additional functions

Certain settings are not available for all programs; if this is the case you will be alerted by a sound signal.

OPERATION

Child lock

With the oven's childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven. You can activate the child lock by pressing the 'child lock button' for a few seconds.

- The display will read "Loc" for 5 seconds. This indicates that all functions are locked.
- To deactivate the child lock, press the button again for a few seconds.



Once the child lock is activated and no timer function has been set (only the clock is displayed), the oven will not work. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will work; however, the settings cannot be changed.

When the child lock is activated, oven functions or additional functions cannot be changed.

The cooking process can only be ended by turning the 'Oven function knob' to '0'.

The child lock remains activated even after the oven has been switched off. The child lock needs to be deactivated before you can select a new programme.

Oven lamp

The oven lamp will light automatically if an oven function is selected and 'start/stop' is pressed.

Sound signal

The volume of the sound signal can be set if no timer function has been activated (only the time is displayed).

- Press and hold the 'less button' for 5 seconds.
- 'Vol' appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the 'less or more button' to select one of three volume levels (one, two or three bars) or no sound (Off).
- The setting will be saved automatically after 3 seconds and the time will be displayed.

Reduce display contrast

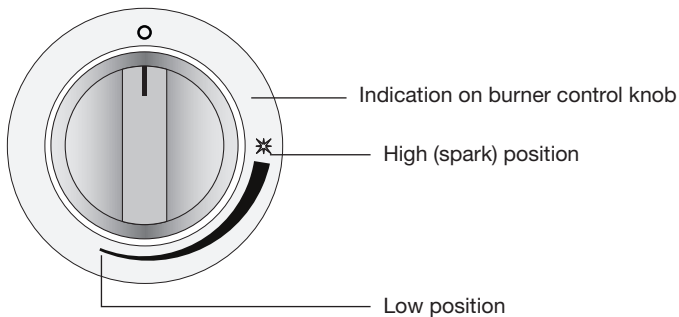
- Press and hold the 'more button' for 5 seconds.
- 'Bri' appears on the display followed by several bars that are fully lit.
- Press the 'less or more button' to adjust the dimming level (one, two or three bars).
- The setting will be saved automatically after three seconds.



Following a power failure the additional function settings will only be saved for a few minutes. All settings, except the sound signal and child lock, will then revert to factory settings.

OPERATION

Operating the hob



- Press the control knob of the preferred burner 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

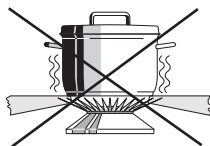
- The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.
- Hold the control knob pressed in at the high position for approximately 5 seconds.
The flame failure device will switch on.

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.

OPERATION



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.

CLEANING

Please note!



Disconnect the appliance from the power supply before beginning repairs. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero. Turn off the gas tap on the supply line.



Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaner to clean the device.

General

Front of the unit

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

Stainless steel front panels

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

Painted and plastic surfaces

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

Enamelled parts

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

Glass

- Clean glass parts with soapy water.

CLEANING

Cleaning the oven

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on interior and exterior surfaces, the door and seal.

- Clean exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Clean the interior of the oven.



Important!

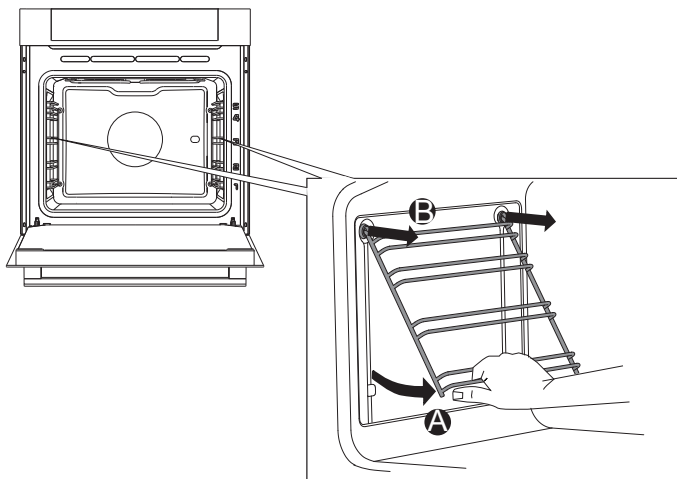
- ▷ Take care that NO water enters the vents.
- ▷ NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ▷ ALWAYS ensure that the door seal stays clean.

This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Removing and cleaning the guide rails.

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

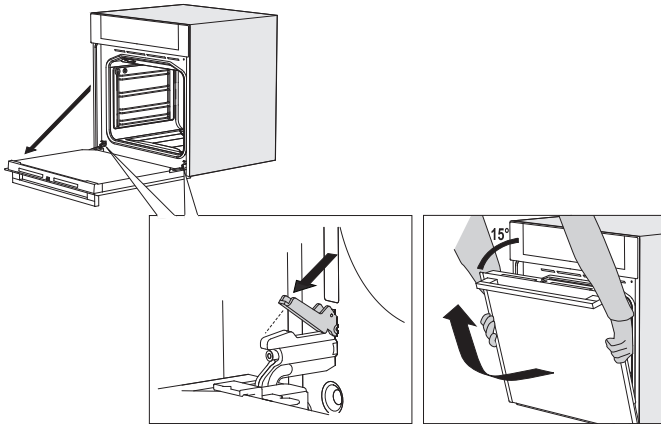
- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).



CLEANING

Removing the oven door

1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Rotate the stoppers back by 90°.
3. Slowly close the door until the stoppers are aligned with the hinge beds. At the angle of 15° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.



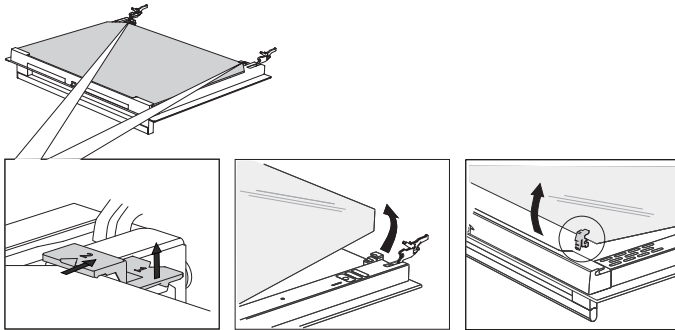
Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. Lift the brackets on the left and right side of the door upwards slightly (to marker 1 on the bracket) and pull this away from the glass slightly (to marker 2 on the bracket).
2. Grasp the glass at the bottom and gently lift this upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) can be removed by lifting this carefully and removing it. Also remove the rubber seals around the glass.

CLEANING



To replace the glass pane, observe the reverse order. The markings (semicircle) on the door and the glass pane should overlap.

Aqua Clean function

With the Aqua Clean function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

Using the Aqua Clean function

Only use the cleaning programme if the oven is cold. If the oven is hot, it is more difficult to remove dirt and grease using this programme.

1. Remove all accessories and guide rails from the oven.
2. Pour approximately 0.6 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the 'Oven function knob' to 'Aqua Clean'.
4. Set the temperature at 70 °C and the time at 30 minutes.
5. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

Replacing the oven lamp

The lamp is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.



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.

CLEANING

Rear wall lamp (depending on the model)

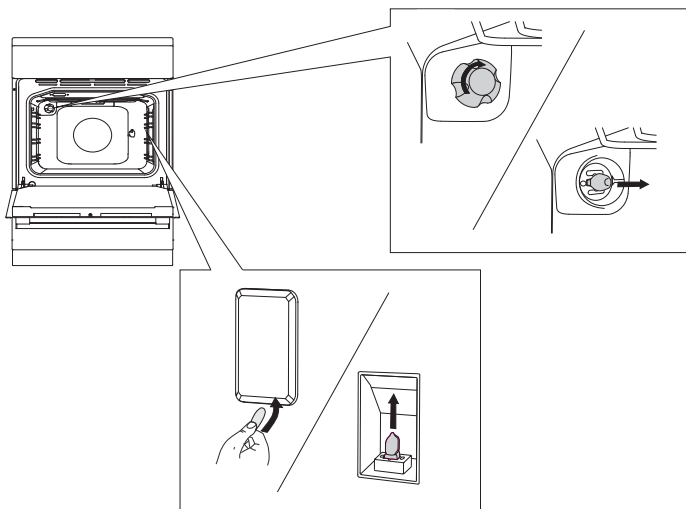
1. Turn the cover to the left to remove it.

Remove the lamp. Fit a new lamp with the same specifications.

Side wall lamp (depending on the model)

1. Use a flat screwdriver to release the bulb cover and remove it.

Remove the lamp. Fit a new lamp with the same specifications.



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

SOLVING PROBLEMS

Fault table

If your cooker does not work properly it does not always mean that it is defect. Try to solve the problem yourself first by checking the points in the table below.

Gas hob

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse box.	Put the plug into the socket. Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. 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.
The burner does not burn evenly.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
Burner extinguishes after igniting.	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple is dirty.	Clean/dry thermocouple.

SOLVING PROBLEMS

Oven

- **The food is not cooked**
 - ▷ Check whether the timer has been set and you have pressed the 'start button'.
 - ▷ Close the door properly.
 - ▷ Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.
- **Food is overcooked or undercooked**
 - ▷ Check whether the correct cooking time has been set.
 - ▷ Check whether the temperature has been set.
- **The display will be reset following power failure**
 - ▷ Remove the plug from the socket and put it back in again.
 - ▷ Set the time again.
- **There is condensation on the interior of the oven**
 - ▷ This is normal. Wipe the oven clean after use.
- **The fan keeps working after the oven is switched off**
 - ▷ This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.
- **Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance**
 - ▷ This is normal.
- **Light reflects on the door and the exterior of the appliance**
 - ▷ This is normal.
- **Steam escapes from the door or the vents**
 - ▷ This is normal.
- **Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting**
 - ▷ This is normal.
- **Storing and repairing the oven**
 - ▷ Repairs may only be performed by a qualified service technician.
 - ▷ If maintenance is required, remove the plug from the socket and contact Pelgrim customer services.
- **Have the following information to hand when you call:**
 - ▷ The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
 - ▷ Guarantee details
 - ▷ A clear description of the problem



Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

INSTALLATION

General

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



Warning! 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, or the plug has been pulled out of the socket.

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

To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Gas connection

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



Warning!

- ▷ 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 indicated 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.

INSTALLATION

Electrical connection

230–240 V~ - 50/60Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- 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, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

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

Levelling

- The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.
- If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.



Warning! 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.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

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 is recyclable. The following materials have been used:

- Cardboard
- Polyethylene wrapping (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. 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 comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



Zorg dat u het volledige typenummer bij de hand hebt
wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling.

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

U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.

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

Pelgrim



676729