



PFI8160WIT

PFI8265WIT

PFI8265RVS

Gebruiksaanwijzing
Fornuis
Instructions for use
Cooker

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 33

EN Manual

EN 3 - EN 33

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijke informatie - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Oven beschrijving	6
Geleiderails/telescoopgeleider	6
Toebehoren	7
Deur	7
Inductiekookplaat beschrijving	8

Eerste gebruik

Om te beginnen	9
Oven gebruiken	9

Oven gebruiken

Ovenfuncties	11
--------------	----

Kookplaat gebruiken

Kookduurbegrenzer	13
Gezond koken	13
Meldingen op de display	14
Geluiden bij inductie	14
Pannet	15
Vermogen instellen	16
Pandetectie	16

Oven bedienen

Oven bedienen	17
Timer	17
Extra functies kiezen	18
Kookplaat bedienen	16

Kookplaat bedienen

Inschakelen en vermogen instellen	20
Kinderslot (voor de inductiekookplaat)	20
Indicator voor restwarmte	21
Timer/alarm	21

Reiniging

Let op	23
Algemeen	23
Oven reinigen	24
Geleiderails demonteren en reinigen	24
Ovendeur demonteren	25
Ovenvenster demonteren	25
Aqua Clean-functie	26
Ovenlampje vervangen	26

Problemen oplossen

Algemeen	28
Inductiekookplaat	28
Oven	29

Installatie

Algemeen	31
Elektrische aansluiting	31
Installatie	32

Oven en milieu

Apparaat en verpakking afvoeren	33
---------------------------------	----

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.

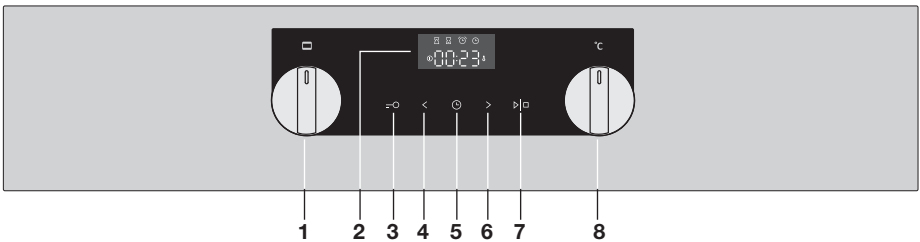
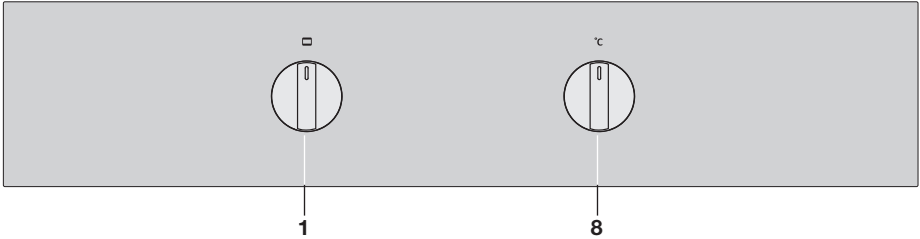


Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

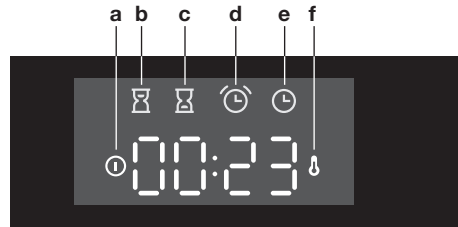
Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Ovenfunctiekноп
2. Display (bereidingsinformatie en timer)
 - a. bediening oven
 - b. symbool bereidingstijd
 - c. symbool eindtijd
 - d. symbool keukenwekker
 - e. symbool klok
 - f. symbool verwarming/temperatuur
3. Kinderslot (voor de oven)
4. Minder
5. Timertoets
6. Meer
7. Start/stop
8. Temperatuurknop

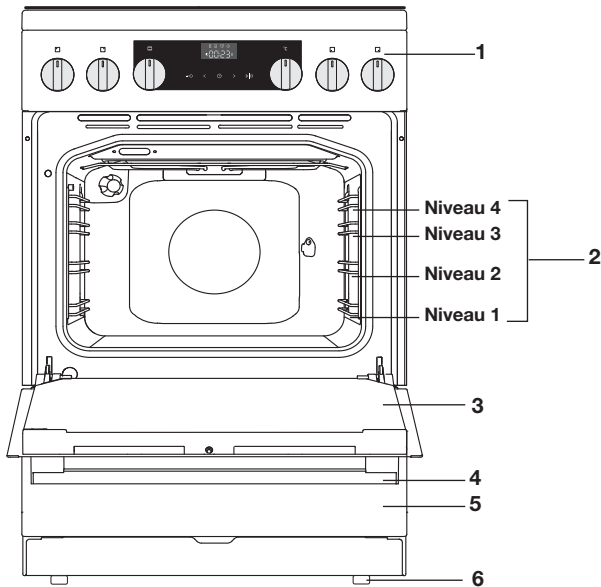


Voor de beste toetsrespons raakt u de toets met een groot deel van uw vingertop aan.

Telkens wanneer u tijdens het gebruik van de oven een toets indrukt, klinkt er een korte toon.

UW FORNUIS

Beschrijving oven



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

UW FORNUIS

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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• Het ovenrooster is voorzien van een veiligheidspin. Til het rooster iets op aan de voorkant zodat u het uit de oven kunt schuiven.• Gebruik het ovenrooster niet bij magnetronfuncties!
	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. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik de geëmailleerde diepe bakplaat niet bij magnetronfuncties.



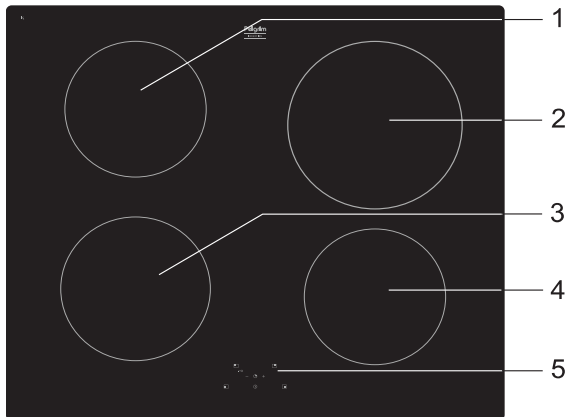
Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze gebruikershandleiding om het toebehoren te kiezen dat past bij het gerecht dat u bereidt.

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.

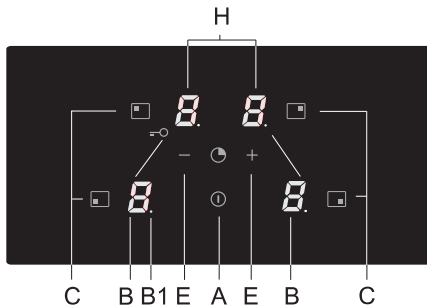
UW FORNUIS

Beschrijving inductiekookplaat



1. Kookzone linksachter (1,4 kW Ø 160 mm)
2. Kookzone rechtsachter (2,3 kW Ø 200 mm)
3. Kookzone linksvoor (1,4 kW nominaal, 2 kW super boost, Ø 180 mm)
4. Kookzone rechtsvoor (1,4 kW Ø 160 mm)
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



- A. Aan/uit-toets
- B. Indicator voor vermogen/restwarmte
- B1. Decimale punt - voor de geactiveerde timerfunctie
- C. Selectietoets voor kookzone
- E. Vermogenstoets
- H. Timerdisplay

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. Druk op de toetsen voor minder of meer om de huidige tijd in te stellen.
U stelt waarden op de display sneller in als u de toetsen langer ingedrukt houdt.
2. Bevestig de instellingen door op de start-stoptoets 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.

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 bedropen.
- 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.








OVEN GEBRUIKEN

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 staan op de ovenfunctietoets)

Symbol	Beschrijving
	Snel voorverwarmen <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Hete lucht <ul style="list-style-type: none">• 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 convectieventilator is ideaal voor het bakken van cake, koekjes en appeltaart.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Hete lucht met onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• De lucht wordt verhit door het onderelement en door de ventilator verspreid.• Deze methode wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtencakes, gistdeeg en kruimeldeeg.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.

OVEN GEBRUIKEN

	<p>Onderwarmte + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.
	<p>Verwarmen</p> <ul style="list-style-type: none">• Met deze functie verwarmt u serviesgoed (borden, kommen) voor, voordat u het eten serveert. Hierdoor koelt het eten minder snel af.
	<p>Ontdooien</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.
	<p>Aqua Clean</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.

KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogen instellen	Uren verstreken voorafgaand aan:
1	8 uur
1 en 2	6 uur
3 en 4	5 uur
5	4 uur
6, 7, 8 en 9	1,5 uur
Boost (P)	1,5 uur (zones AL, AR en VR)

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

- Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur.
- Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt in °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter/kokosolie	177 °C
Koolzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie/arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C

KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Meldingen op de display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
P	Boost-functie actief.
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie).
L	Kinderslotfunctie geselecteerd.
E	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
H ₁	Stroomverbruik kookplaat; apparaat geschikt voor 3-fasenaansluiting (zie 'Installatie').
L ₀	Stroomverbruik kookplaat; apparaat geschikt voor 2-faseaansluiting (zie 'Installatie').

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen maken geluid tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Pannens

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



Pannens waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Plastic



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email losspringen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan waarvan de bodem vervormd is. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het apparaat wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De diameter van een pan moet ten minste 110 mm zijn (voor een kookzone van Ø 160 mm) en 145 mm (voor een kookzone van Ø 200 mm). Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogen instellen

- Het vermogen kan op 9 verschillende niveaus worden ingesteld. De kookplaat heeft ook de instelling 'boost'. Deze wordt met een 'P' weergegeven op de display (zie 'Boost').

Super Boost (functie alleen voor zone linksvoor)

- Met de Super boost-functie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Pandetectie

- Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensstand om de beurt op de display en verwarmt de kookplaat niet. Indien er niet binnen één minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

OVEN BEDIENEN

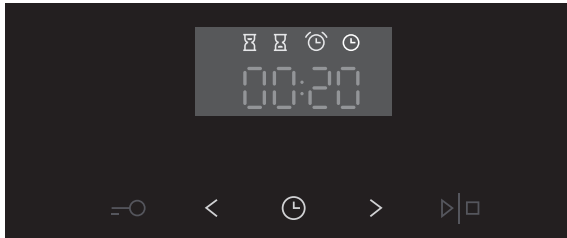
Oven bedienen

1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieknop.
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.
- Druk op de toetsen voor minder of meer om de huidige tijd in te stellen.
- Druk ter bevestiging op de timertoets.

Bereidingstijd instellen

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

- Kies met de ovenfunctietoets 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 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.

OVEN BEDIENEN

Eindtijd instellen

Met deze instelling geeft u aan hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. 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 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 ovenfunctietoets 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 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 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 kookwekker 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.

OVEN BEDIENEN



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 ovenfunctieknop 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.

KOOKPLAAT BEDIENEN

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 verschillende niveaus worden ingesteld. De kookplaat heeft ook de instelling 'boost'. Deze wordt met een 'P' weergegeven op de display (zie 'Boost'). De kookzone linksvoor beschikt over een 'Power Boost' (SP).

- Plaats de pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en op de display verschijnt naast elke kookzone een '0'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden automatisch uit.
- Druk voor de betreffende kookzone op de aan-uittoets.
De '0' naast de geselecteerde kookzone zal duidelijk oplichten.
- Met de toetsen – en + selecteert u het gewenste vermogensniveau. Als u direct – selecteert, wordt de kookzone ingeschakeld op vermogensniveau 9.
Op de display kunt u zien welk vermogensniveau is ingesteld.



Als het apparaat is aangesloten op 2 fasen, kunnen de 4 zones tegelijk op maximaal niveau 7 worden ingesteld. Als er voor een zone een hoger niveau nodig is, moet voor een andere zone het vermogen worden verlaagd of moet er een andere zone worden uitgeschakeld.

Er klinkt een geluidssignaal en op de display gaat het ingesteld vermogensniveau knipperen. U moet voor de zones dan een lager vermogen instellen.

Eén kookzone uitschakelen

Er is één kookzone ingeschakeld. Op het display verschijnt een vermogensniveau tussen 1 en 9 of 'P'.

- Druk op de selectietoets uit de kookzone die uitgeschakeld moet worden. Druk op de —toets om de kookzone in te stellen op '0'.
De kookzone wordt uitgeschakeld. De kookplaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld, als alle kookzones op '0' zijn ingesteld en er geen ander proces wordt gebruikt.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Er zijn verschillende kookzones actief.

- Druk op de aan-uittoets om alle kookzones uit te schakelen.
Er klinkt een geluidssignaal. Alle displays zijn uitgeschakeld. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderslot (voor de inductiekookplaat)

Kinderslot geactiveerd

- Druk op de aan-uittoets.
- De kookplaat staat in de stand-bymodus. Op de kookzonedisplays wordt een '0' weergegeven.
- Druk gedurende drie seconden gelijktijdig op de toets – en de toets voor kookzone LA tot u een geluidssignaal hoort.
Op de kookzonedisplay wordt enkele seconden lang een 'L' weergegeven. Het kinderslot is nu geactiveerd.

KOOKPLAAT BEDIENEN

Kinderslot gedeactiveerd

- Druk op de aan-uittoets.
Op de kookzonedisplays wordt enkele seconden lang een 'L' weergegeven.
- Druk gedurende drie seconden gelijktijdig op de toets – en de toets voor kookzone LA.
Op de kookzonedisplay wordt 'L' weergegeven. Het kinderslot is nu gedeactiveerd.



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen. U voorkomt zo dat u de kookplaat per ongeluk inschakelt.

Indicatie voor restwarmte

- Na intensief gebruik kan de kookplaat nog enkele minuten heet blijven. Zolang de kookzone heet is, knippert er een 'H' in de display.

Timer/alarm

- U kunt voor elke kookzone een timer instellen. De kookplaat heeft ook een alarm.
- Zowel de kooktijd als het alarm kunnen voor maximaal 99 minuten worden ingesteld. Het alarm werkt op dezelfde manier als de timer maar is niet aan een kookzone gekoppeld.
- Als het alarm is ingesteld, blijft het verder aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Het alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat is ingeschakeld.

Timer instellen

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogensniveau in.
2. Druk de toetsen – en + tegelijk in.
De timerinstelling wordt in de twee bovenste displays weergegeven. De twee onderste displays zijn uitgeschakeld. De timerinstelling is 10 seconden lang zichtbaar. Daarna wordt de vermogensinstelling weergegeven.

Selecteer de gewenste functie:

- **Timer:**
 - De timer is gekoppeld aan een kookzone.
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Kookwekker**
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een alarmsignaal.
 - De kookwekker werkt op dezelfde manier als de timer maar is niet aan een kookzone gekoppeld.
 - Als de timer is ingesteld, blijft deze lopen nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
 - De timer kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat is ingeschakeld.

KOOKPLAAT BEDIENEN

Timer inschakelen, activeren en uitschakelen

1. Druk de toetsen – en + tegelijk in.

- Als u eerder een kookzone hebt ingeschakeld, licht de bijbehorende display meer op. De timer die u nu hebt ingesteld, is van toepassing op deze kookzone. De decimale punt naast het vermogensniveau betekent dat voor deze zone de tijd is geactiveerd.
- Het alarm kan ook geactiveerd worden zonder dat er een kookzone is geselecteerd. Als er twee decimale punten knipperen, betekent dit dat het alarm aftelt.

2. Stel de bereidingstijd in met de toetsen – of +.

Wanneer u op '-' drukt, wordt er 30 minuten ingesteld. De tijd loopt sneller als u de toets ingedrukt houdt. De tijd kan worden ingesteld op een waarde tussen 01 en 99 minuten. U kunt de timer instellen voor elke kookzone.

3. Controleer de resterende tijd door de betreffende kookzone (C) te selecteren terwijl u tegelijkertijd op de toetsen - en + (E) drukt. Stel de bereidingstijd in met de toetsen – of + (E).

4. Nadat de ingestelde tijd is afgelopen, ziet u op de display de '00' en de decimale punt knipperen. Ook klinkt er herhaaldelijk een kort geluidssignaal. Schakel de timer en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Wanneer u dit niet doet, wordt het geluidssignaal na drie minuten automatisch uitgeschakeld.



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.



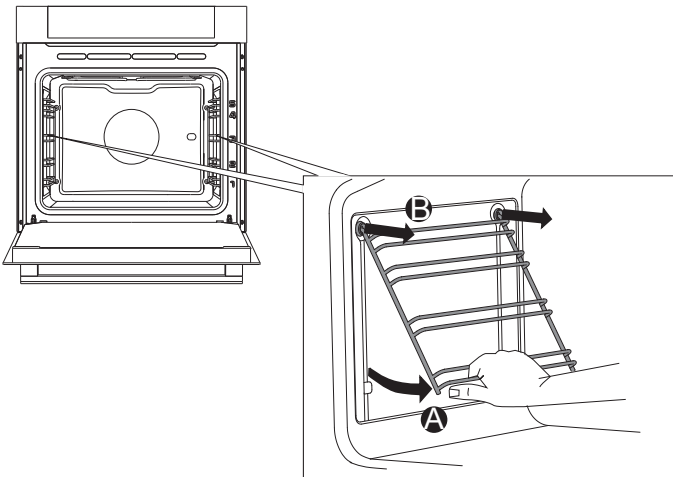
Belangrijk

- ▷ 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.

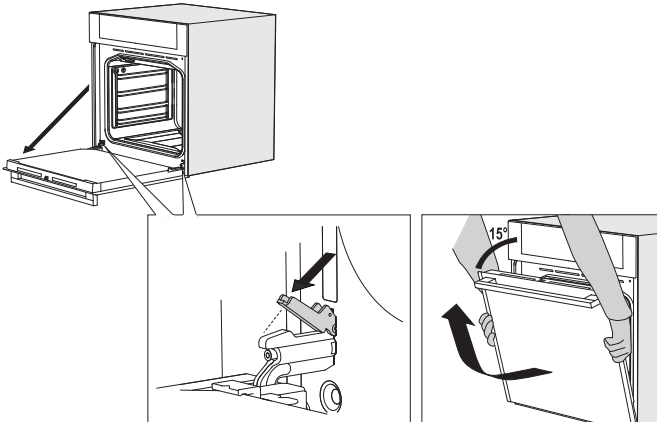
- Pak de geleiderails aan de onderkant beet en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand (B).



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.

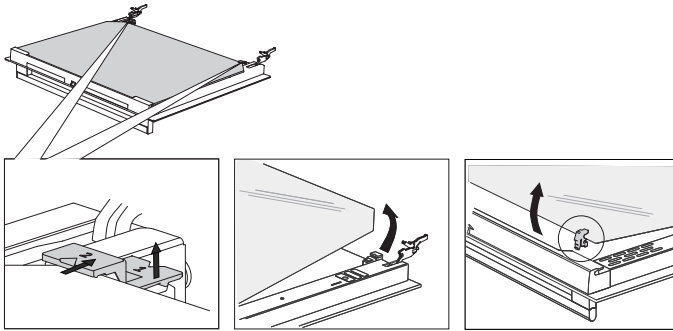


Zorg ervoor dat de sluitingen goed in hun openingen vallen. Laat de scharnierbevestiging nooit naar buiten springen, omdat de centrale veren erg sterk zijn en verwondingen kunnen veroorzaken.

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 ovenfunctieknop 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.

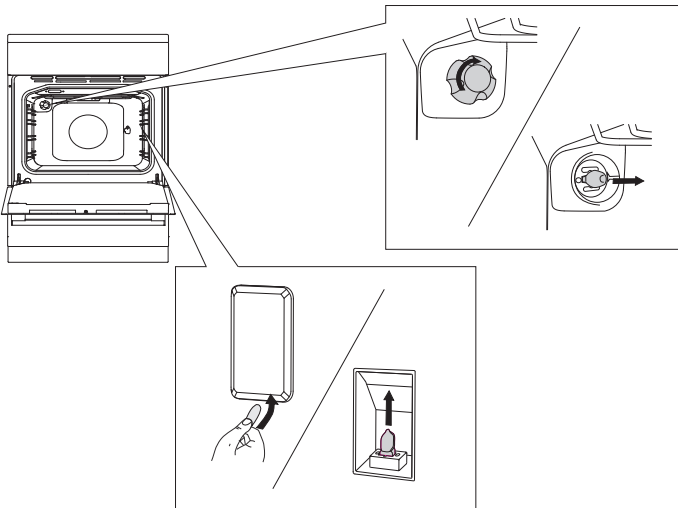
REINIGING

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

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u stekker uit het stopcontact, zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit of, bij een permanente aansluiting, zet u de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, wil dit niet automatisch zeggen dat er sprake is van een defect. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website www.pelgrimservice.nl.

Inductiekookplaat

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een tikkend geluid in de kookplaat.	Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.	Normale werking.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar de display blijft knipperen. Op de display verschijnt het symbool voor pandetectie (U).	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Er is geen stroom door een defecte kabel of aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Het apparaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E3.	De gebruikte pan is ongeschikt.	Gebruik een pan die geschikt is voor inductiekoken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E2.	Het apparaat is oververhit geraakt.	Het apparaat is uitgeschakeld vanwege oververhitting.
Foutcode E6.	Het apparaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Als alle vier de kookzones met een hoog vermogen worden gebruikt, slaat de zekering in het apparaat door.	Het apparaat is aangesloten op een 2-fasennet en niet softwarematig aangepast voor 'Lo'.	Stel het apparaat in op 'Lo' (vermogensbegrenzer).
Een of meer zones werken niet of verwarmen onvoldoende.	Het apparaat is aangesloten op een 2-fasennet en niet softwarematig aangepast voor 'Lo'.	De interne vermogensbegrenzer van het apparaat zorgt voor een beperking van het maximumvermogen dat gelijktijdig kan worden gebruikt.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

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 klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdoeien**
 - ▷ Dit is normaal.

PROBLEMEN OPLOSSEN

- **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 elektrische aansluiting moet 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.

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.



Raadpleeg de bedradingsdiagrammen aan de achterkant van het apparaat.

Zorg voor de benodigde aansluitingen op het aansluitblok.

INSTALLATIE

Dit apparaat kan worden aangesloten volgens een

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

*2-fasenaansluiting

Als uw thuisinstallatie niet is uitgerust met een 3-fasenvoeding (3 x 16 A), kan het totale stroomverbruik van het apparaat worden begrensd (door middel van een vermogensbegrenzer) zodat het verbruik niet boven de 2 x 16 ampère kan uitkomen. Als de vermogensbegrenzer is geactiveerd, kunnen niet alle inductiezones op vol vermogen worden gebruikt. Wanneer het maximale stroomverbruik is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en gaat op de display het ingestelde vermogensniveau knipperen.

Vermogensbegrenzer instellen

1. Nadat u het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, moet u binnen twee minuten gelijktijdig op de selectietoetsen van de vier kookzones drukken. Houd deze minimaal drie seconden ingedrukt.

Op de display verschijnt de melding 'Hi'.

2. Druk op de toets '-' of '+' en selecteer 'Lo' in de display.
3. Druk nogmaals op de selectietoetsen van de vier kookzones en houd deze minstens drie seconden ingedrukt.

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.

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. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- Karton
- Polyethyleen wikkel (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 vuilnisvat met een kruis erdoorheen. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten gescheiden moeten worden afgevoerd. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. 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. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

CE 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
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	7
Door	7
Induction hob description	8

First use

Initial use	9
Using the oven	9

Using the oven

Oven functions table	11
----------------------	----

Using the hob

Cooking-time limiter	13
Healthy cooking	13
Indications in the display	14
Induction noises	14
Pans	15
Power level setting	16
Pan detection	16

Operation the oven

Operating the oven	17
Timer	17
Selecting additional functions	18
Operating the hob	16

Operation the hob

Switching on and power setting	20
Child lock (for the induction hob)	20
Residual heat indicator	21
Cooking-timer/alarm	21

Cleaning

Please note	23
General	23
Cleaning the oven	24
Removing and cleaning the guide rails.	24
Removing the oven door	25
Removing the oven window	25
Aqua clean function	26
Replacing the oven lamp	26

Solving problems

General	28
Induction hob	28
Oven	29

Installation

General	31
Electrical connection	31
Installation	32

Technical specifications

33

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	34
---	----

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.

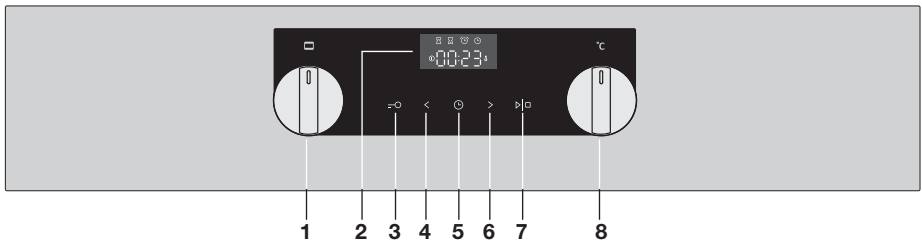
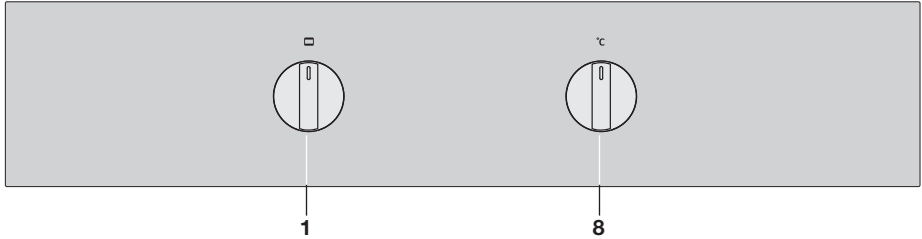


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

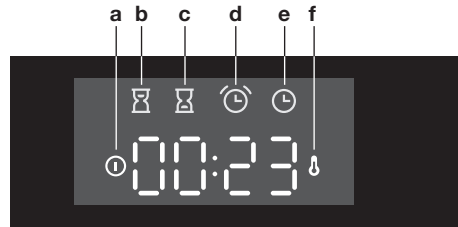
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

YOUR COOKER

Control panel



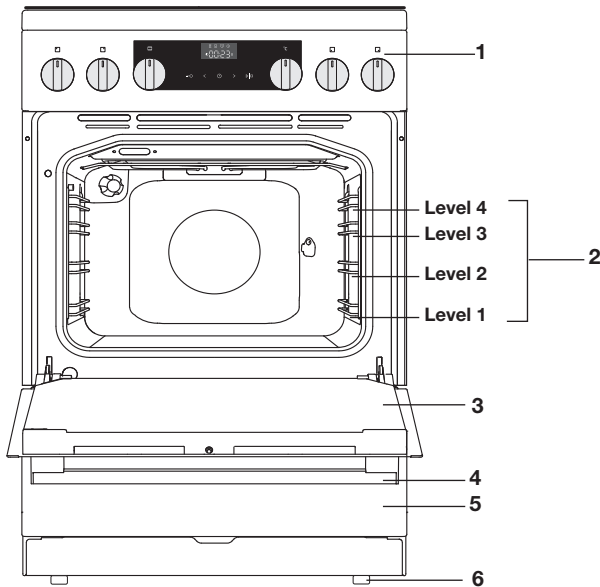
1. Oven function knob
2. Display (cooking information and timer)
 - a. oven operation
 - b. cooking time symbol
 - c. end time symbol
 - d. minute minder symbol
 - e. clock symbol
 - f. heating / temperature symbol
3. Child lock (for the oven)
4. Less
5. Timer button
6. More
7. Start/Stop
8. Temperature dial knob



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

YOUR COOKER

Oven description



1. Control panel
2. Guide rails
3. Oven door
4. Handle
5. Storage drawer/flap door (depending on model)
6. 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.
- 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.

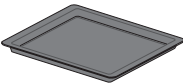

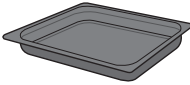
YOUR COOKER

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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.• Do not use the oven rack for microwave functions!
	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. <ul style="list-style-type: none">• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!



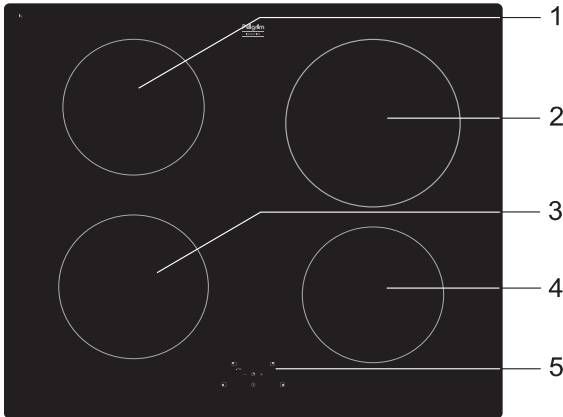
Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

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.

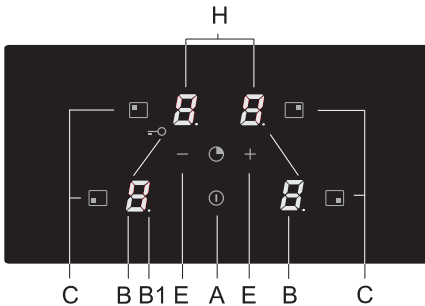
YOUR COOKER

Induction hob description



1. Cooking zone left rear (1.4 Kw Ø 160 mm)
2. Cooking zone right rear (2.3 Kw Ø 200 mm)
3. Cooking zone left front (1.4 Kw Nominal, 2 kW super boost, Ø 180 mm)
4. Cooking zone right front (1.4 Kw Ø 160 mm)
5. Control panel

Control panel



- A. On/off button
- B. Power/Residual heat indicator
- B1. Decimal point - for activated timer function
- C. Selection button cooking zone
- E. Power button
- H. Timer display

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 buttons 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 the start/stop button.
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 the inside of 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 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.

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.

USING THE OVEN





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 are on the oven function knob)

Symbol	Description
	Fast preheat <ul style="list-style-type: none">• 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 <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.
	Grill <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 3.• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	Large Grill <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 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 <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 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.
	Hot Air <ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">• 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.

USING THE OVEN

	<p>Bottom Heat with fan</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.
	<p>Warming</p> <ul style="list-style-type: none">• Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer.
	<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>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 HOB

Cooking-time limiter



The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power setting	Hours lapse prior:
1	8 hours
1 and 2	6 hours
3 and 4	5 hours
5	4 hours
6, 7, 8 and 9	1,5 hours
Boost (P)	1.5 hours (zones RL, RR and FR)

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

- To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature.
- Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Burning point °C
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter / Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil / Peanut oil	232 °C
Olive oil	242 °C
Rice oil	255 °C

USING THE HOB

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active.
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
L	Child lock function selected.
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
H ₁	Hob power consumption; Appliance is suitable for 3 fase connection (See 'Installation').
L ₀	Hob power consumption; Appliance is suitable for 2 fase connection (See 'Installation').

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

- To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

USING THE HOB

Pans

- Always place a pan in the middle of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
 - ▷ a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Aluminium
	Plastic



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry; the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 110 mm (for a cooking zone of Ø 160 mm) and 145 mm (for a cooking zone of Ø 200 mm). The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

USING THE HOB

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Power level setting

- The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost').

Super Boost function (only zone left front)

- You can use the Super boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max.5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Pan detection

- If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also chapter 'Pans').

OPERATION THE OVEN

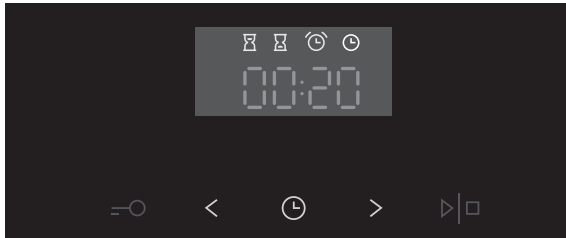
Operating the oven

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 buttons 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 buttons 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 buttons 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 THE OVEN

Setting the 'end time'

In this setting you can set the time the oven should switch off. 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 buttons 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 buttons 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 buttons 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.

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.

OPERATION THE OVEN



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 the start/stop button 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 THE HOB

Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost'). The front left cooking zone has a 'Power Boost' (SP).

- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the 'on/off button'.

You will hear a single beep and a '0' will appear in the display next to each cooking zone.

If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.

- Press the on/off button for the cooking zone concerned.
The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.
- Using the – and + buttons select the preferred power level. When you select the – button directly, the cooking zone will be switched on at power level 9.

The set power is visible in the display.



If the appliance is connected to 2 phases, the 4 zones can be set to a maximum level 7 at the same time. Another zone needs to be reduced or switched off if a higher level is desired.

The appliance will beep and the set power level in the display will start to flash.

You should then set the zones to a lower level!

Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or 'P'.

- Press the selection button from the cooking zone to be switched off. Set the cooking zone to '0' with the – button.

The cooking zone switches off. The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

- Press the on/off button to switch off all cooking zones.

You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.

Child lock (for the induction hob)

Child lock activated

- Press the on/off button.
- The hob is in stand-by mode. The cooking zone displays will display a '0'.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button and the – button until you hear a beep.

For a few seconds the cooking zone display will show 'L'. The child lock is activated.

OPERATION THE HOB

Child lock deactivated

- Press the on/off button.
The cooking zone displays will display 'L' for a few seconds.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button and the – button.
The cooking zone display will display 'L'. The child lock is de-activated.



Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent you switching on the hob by accident.

Residual heat indicator

- After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an “H” will flash in the display.

Cooking-timer/alarm

- A cooking-timer can be set for each cooking zone. The hob also has an alarm.
- Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone.
- If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

Setting the cooking-timer

1. Select desired cooking zone and set the power level.
2. At the same time press the – and + button.

The timer setting is displayed in the top two displays. The bottom two displays have been switched off. The timer setting is visible for 10 seconds, after which the power setting is displayed.

Select the desired function:

- **Cooking timer**
 - The timer is linked to a cooking zone.
 - After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Egg timer**
 - After the set time has elapsed, an alarm will beep.
 - The egg timer works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone.
 - If the timer has been set, it will continue running after the hob has been switched off.
 - The timer can only be switched off when the hob is switched on.

OPERATION THE HOB

Switching on the cooking-timer, activating and switching off

1. Press simultaneously the – and + button.
 - If you have switched on a cooking zone prior to this, the accompanying display will be brighter. The cooking-timer that you have now set applies to this cooking zone. The decimal point next to the power level means that the time has been activated for this zone.
 - The alarm can also be activated without a cooking zone being selected. Two flashing decimal points indicate that the alarm is counting down.
2. Set the cooking time using the – or + button.

When you press ‘-’, the time will be set for 30 minutes. If you keep the button pressed the time will run faster. The time can be set to a value between 01 and 99 minutes. The cooking-timer can be set for each cooking zone.
3. Check the remaining time by selecting the cooking zone concerned (C) while simultaneously pressing the - and + button (E). Adjust the cooking time using the – or + button (E).
4. After the set time has ended the ‘00’ will flash in the display, as well as the timer’s decimal point. Furthermore you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and alarm signal by pressing a random button. If you don’t do this, the signal will switch off automatically after three minutes.



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.



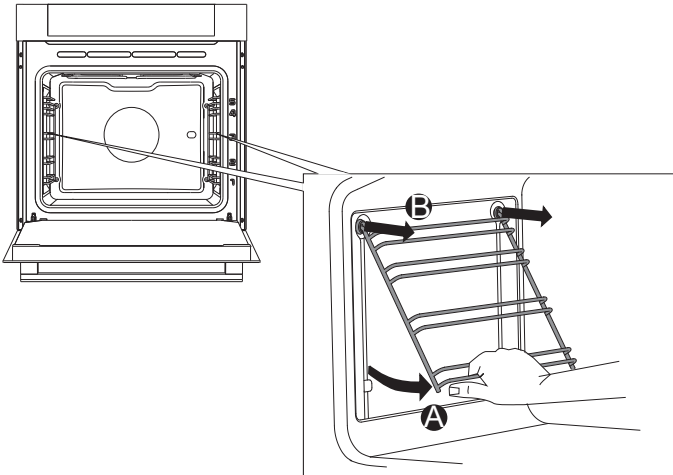
Important!

- ▷ 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.

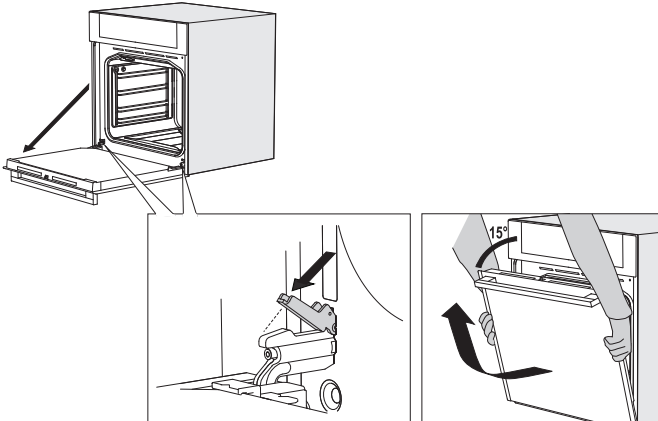
- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
- Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).



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.

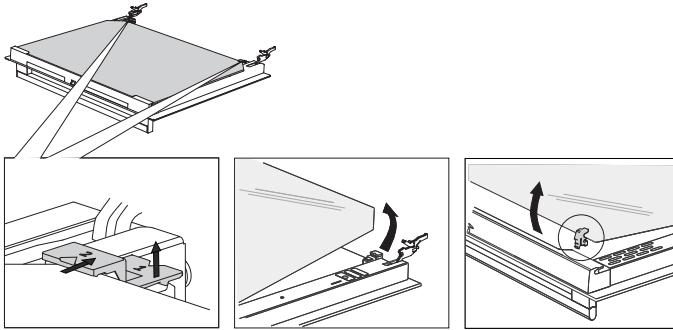


Always ensure that the catches fit properly in their slots. Never allow the hinge fitting to spring out because the central springs are very strong and can cause injury.

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)

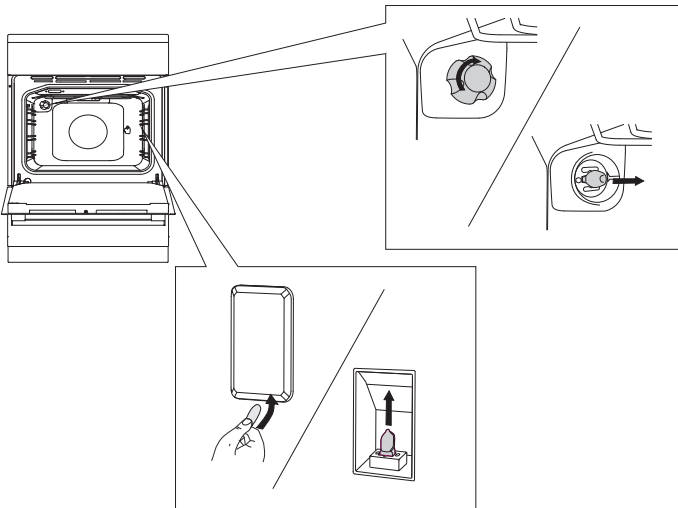
1. Turn the cover to the left to remove it.

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

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Troubleshooting table

When in doubt on the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the 'www.pelgrimservice.nl' website.

Induction hob

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.

SOLVING PROBLEMS

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
The fuse in the appliance will blow if all 4 cooking zones are used on a high power level.	Appliance is connected to a 2 phase network and not adjusted to "Lo" by software.	Set the appliance to "Lo" (power limiter).
Zone(s) don't work or don't heat up sufficiently.	Appliance is connected to a 2 phase network and not adjusted to "Lo" by software.	The appliance's inbuilt power limiter limits the maximum power that can be used simultaneously.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

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.

SOLVING PROBLEMS

- **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 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.

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.



**Consult the wiring diagrams on the back of the appliance.
Make the required connections on the connecting block.**

INSTALLATION

This appliance can be connected in accordance with a

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

***2 phase connection**

If your home installation is not fitted with a 3 phase power supply (3 x 16 A), the appliance's total power consumption can be limited (power limiter) so that the power consumption doesn't rise above 2x16 Amp. When the power limiter is activated, not all induction zones can be used at full power. The appliance will beep and the display will flash the set power when the maximum power consumption has been reached.

Setting the power limiter

1. Within 2 minutes of connecting the appliance to the electric power press all 4 cooking zone selection buttons simultaneously. Keep these pressed down for at least 3 seconds.
'Hi' will appear in the display.
2. Push the '-' or '+' button and select 'Lo' in the display.
3. Again press all 4 cooking zone selection buttons and keep these pressed for at least 3 seconds.

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.

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.

CE 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



676754