



PFI7160_...

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

Pelgrim

NL

Handleiding

NL 3 - NL 23

EN

Manual

EN 3 - EN 23

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving van het apparaat	5
Bedieningspaneel	6

Gebruik

De oven gebruiken	7
Ovenfuncties	9
De inductiekookplaat gebruiken	10
Meldingen op de kookplaat displays	12
Kookstanden	13

Bediening

De oven bedienen	14
De kookplaat bedienen	14

Onderhoud

Algemeen	16
Ovenlamp vervangen	17
Ovendeur demonteren	17

Storingen

Storingstabel	18
---------------	----

Installatie

Algemeen	20
Elektrische aansluiting	20
Plaatsing	21

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	22
---	----

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking	23
---------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van dit fornuis. Dit product is ontworpen voor optimale gebruiksvriendelijkheid. Het fornuis heeft vele verschillende standen, 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!

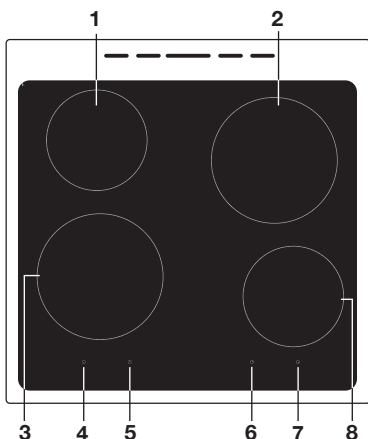


Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

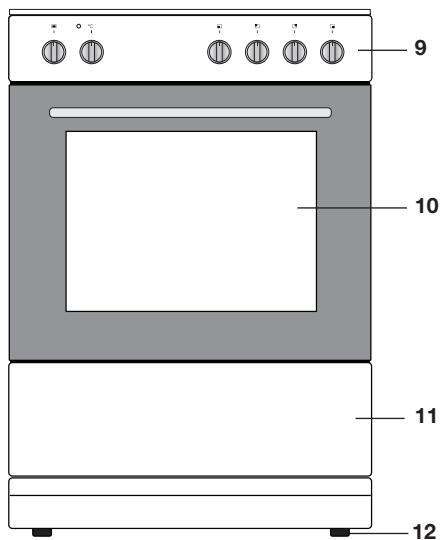
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

UW FORNUIS

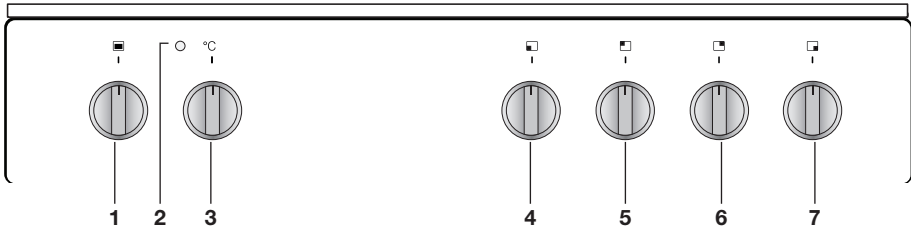
Beschrijving van het apparaat



1. Kookzone ø 16 cm / 1,0 kW - 1,5 kW (boost)
2. Kookzone ø 21 cm / 1,6 kW - 2,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 21 cm / 1,6 kW - 2,0 kW (boost)
4. Display kookzone linksvoor
5. Display kookzone linksachter
6. Display kookzone rechtsachter
7. Display kookzone rechtsvoor
8. Kookzone ø 16 cm / 1,0 kW - 1,5 kW (boost)
9. Bedieningspaneel
10. Oven
11. Opbergruimte
12. Stelvoeten



Bedieningspaneel



1. Functiekноп oven
2. Lampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Bedieningsknop kookzone linksvoor
5. Bedieningsknop kookzone linksachter
6. Bedieningsknop kookzone rechtsachter
7. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor

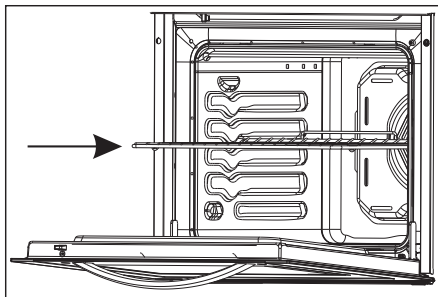
De oven gebruiken

- 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 beschermende vet verwijderd dat in de fabriek is aangebracht.
- 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 of volgens de tabellen in deze handleiding nodig is.



Waarschuwing!

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



Energiebewust gebruik van de oven

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld een appeltaart en een ovenschotel) tegelijk en op hetzelfde rooster, of onder elkaar met gebruik van de heteluchtfunctie. U kunt tegelijkertijd vlees laten stoven.
- Bereid verschillende gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak is de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter, doordat de oven al heet is.
- Doordat de oven geïsoleerd is, 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 alles uit de oven wat u voor het gerecht niet nodig hebt.
- Zet na de bereiding de oven uit voordat u het gerecht uit de oven haalt.

Ovengerei

- In principe kunt u elk type ovengerei gebruiken dat hittebestendig is.
- Reinig glazen ovengerei niet direct na gebruik met koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken.
- Gebruik zwarte of donkere bakblikken. Deze 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 bak te vouwen en deze op het rooster onder de vorm te plaatsen 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 5 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. Smeer het vlees met boter of vet in en leg het in de braadslede. Leg het vlees met de vette kant naar boven in de braadslede.
- 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 voor het serveren 10 minuten rusten.

Geleiders

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

Oven opbergruimte

- Het fornuis heeft een opbergruimte waarin u toebehoren zoals bakplaten, ovenroosters en kleine potten en pannen kunt bewaren.



Waarschuwing! Tijdens gebruik kan het binnenoppervlak van de opbergruimte heet worden. Bewaar geen voedsel, plastic of onvlambare materialen in opbergruimte.

Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties. Raadpleeg de tabel voor de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Ovenfuncties (symbolen op de functieknop van de oven)	
	Ovenlampje
	Ontdooien • Met deze functie circuleert de lucht door middel van de ventilator. • Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 3.
	Hetelucht De ventilator in de achterwand zorgt voor circulatie van de hete lucht in de oven. Hierdoor worden de gerechten verwarmd. U kunt meerdere niveaus van de oven tegelijk gebruiken. Zo bespaart u energie. De convectieventilator is ideaal voor het bakken van cake, koekjes en appeltaart.
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Bovenwarmte + onderwarmte met ventilator • De lucht in de oven wordt met de bovenste en onderste elementen verwarmd. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht door de oven. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Hetelucht + onderwarmte • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, smeugig gebak, vruchtentaarten, gistdeeg en zanddeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Grill • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.

▼▼▼▼	Grote grill • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
▼▼▼▼ 	Grill + ventilator • Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De ventilator verspreidt de warmte. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.

De inductiekookplaat gebruiken



Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookzone en til pannen altijd op als u ze verplaatst. Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

Pannen voor inductiekoken

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - ▷ een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - ▷ een vlakke bodem.
- Gebruik bij voorkeur pannen met het “Class Induction” keurmerk.
- Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:
 - ▷ op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
 - ▷ door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.
- Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

GEBRUIK

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Niet elke pan is geschikt voor inductiekoken. Het is daarom belangrijk om te weten of de pan is gemaakt van het juiste materiaal. Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pan geschikt is. Als de magneet wordt aangetrokken, kunt de pan gebruiken.

Geschikte pannen	Ongeschikte pannen
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper / Kunststof / Aluminium

- Minimale pandiameter
 - ▷ *De minimale pandiameter bedraagt 12 cm.*
 - ▷ *Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone.*
 - ▷ *Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.*
- Snelkookpannen
 - ▷ *Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.*
 - ▷ *De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.*

Inductiegeluiden

- Tikkend geluid
 - ▷ *Bij kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.*
- Pan maakt geluid
 - ▷ *De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan.*
 - ▷ *Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.*
- Ventilator maakt geluid
 - ▷ *Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.*

Kookduurbegrenzing

- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in gebruik is, dan wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	10 uur
2 - 3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6-8	2 uur
9	1 uur

Meldingen op de kookplaat displays

Op display	Status
	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
	Boost-functie actief
	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
	Boost-functie uitgeschakeld (na 10 minuten gebruik)
	De kookplaat overschrijdt het maximale vermogen. De kookzone wordt automatisch naar een lagere kookstand geschakeld.
	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.
	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik ‘boost’ en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 voor:

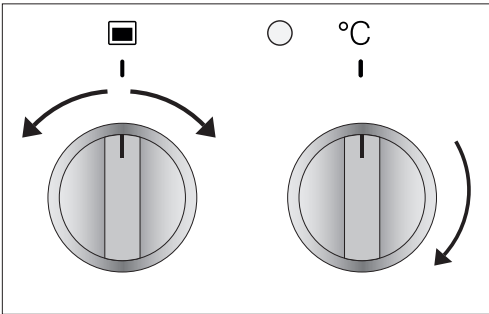
- doorkoken;
- ontdoeien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 5 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

BEDIENING

Oven bedienen

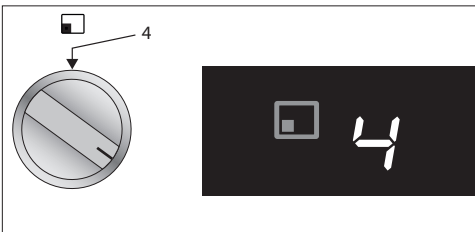


1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieknop.
 - ▶ Kies aan de hand van de tabel in het hoofdstuk 'Ovenfuncties' de gewenste functie.
 - ▶ Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.
2. Stel met de temperatuurknop de oventemperatuur in (tussen 50 en 270 °C).
 -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



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

Inductiekookplaat bedienen

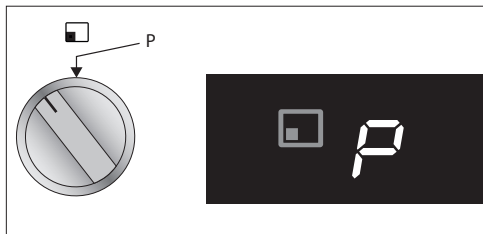


Inschakelen en uitschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsonder in de gewenste stand (zie 'Kookstanden').
 - ▶ Er klinkt een geluidssignaal.
 - ▶ In de display verschijnt de stand die u heeft ingesteld en de kookzone wordt warm.
 - ▶ De kookzones zijn in 9 standen instelbaar. Daarnaast is er bij de zones nog de stand 'boost'.
3. Draai de bedieningsknop op '0' om de kookzone uit te schakelen.
 - ▶ Er klinken drie geluidssignalen.
 - ▶ Na een aantal seconden schakelt de kookplaat in stand-by.

Boost inschakelen

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de kookzone uit.



1. Draai de bedieningsknop op stand 'P'.
 - *Er klinkt een geluidssignaal.*
 - *De 'boost' functie is nu geactiveerd; 'P' verschijnt in de display.*
 - *Na 10 minuten schakelt de boost functie uit; 'o' verschijnt in de display.*
2. Draai de bedieningsknop op '0' om de kookzone uit te schakelen.
 - *Er klinken drie geluidssignalen.*
 - *Na een aantal seconden schakelt de kookplaat in stand-by.*



Niet alle 4 zones kunnen tegelijk op stand 9 (of 'boost') worden ingesteld. De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 4 worden ingesteld. Indien een hogere stand gewenst is dient eerst een andere zone verlaagd of uitgezet te worden. Het toestel geeft dan een pieptoon en in de display gaat 'r' en de gekozen stand knipperen. Stel dan de zone's in op een lagere stand!

Algemeen



Maak het apparaat spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Trek bij voorkeur de stekker uit het stopcontact of schakel de netschakelaar uit.



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

Fornuis reinigen

- Maak het apparaat dagelijks schoon met water en een schoonmaakmiddel of allesreiniger.
- Verwijder hardnekkige vlekken op het email met een niet-schurend middel of met een zachte spons.
- Gebruik nooit schuurpoeder, agressieve schoonmaakmiddelen of een schuurspons.
- Verwijder hardnekkige aanslag met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Veeg altijd in de richting van de structuur van het staal, om glansplekken te voorkomen. Veeg na met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.
- Schade aan de belettering valt niet onder de garantie.

Oven reinigen

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

Inductiekookplaat reinigen

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.
- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Ovenlamp vervangen



Maak voor vervangen van de lamp eerst het toestel spanningsloos; trek de stekker uit de stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit! Laat het toestel afkoelen. Draag handbescherming wanneer u de lamp verwijdert.

Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

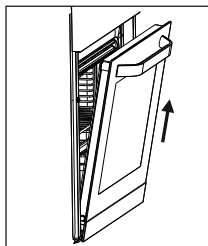
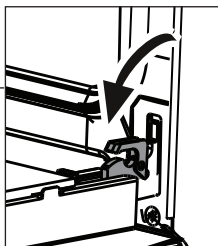
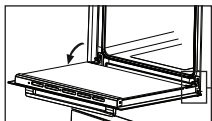
1. Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
 - *Plaats een nieuwe ovenlamp met dezelfde specificaties (230 V, 15-25 Watt, type E14, bestand tegen 300 °C).*
2. Draai het glazen afdekkapje weer vast.



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. De lamp is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie.

Ovendeur demonteren

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, kunt u de ovendeur demonteren.



1. Open de ovendeur volledig.
2. Draai de pallen tot het einde terug met behulp van een schroevendraaier.
3. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
4. Til de deur enigszins op onder een hoek van ongeveer 15° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur) en hef deze uit de beide scharnierhouders.

Ovendeur monteren

1. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat.
2. Druk de deur naar voren en naar beneden zodat de scharnieren in de uitsparingen schuiven.
 - *Controleer of de scharnieruitsparingen goed zijn geplaatst.*
3. Open de ovendeur vervolgens volledig en draai de pallen terug naar hun beginpositie.
4. Sluit de deur langzaam en controleer of deze goed sluit.
 - *Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieruitsparingen goed in de scharnierhouders zijn geplaatst.*

STORINGEN

Storingstabel

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

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij eerste gebruik een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u de kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie.	Gebruik een goede pan.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld verschijnt het symbool  in de display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm.	Zie hoofdstuk 'Pannen voor inductiekoken'.
Foutcode F afwisselend met 9.	Fout bij de ventilator.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F afwisselend met 6 of J.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de servicedienst.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de servicedienst.

STORINGEN

Storing bij de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Geen ovenfunctie gekozen.	Kies een ovenfunctiekноп (zie 'Bediening van de oven').
	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven').
	Geen spanning aanwezig.	Controleer of de stekker in het stopcontact geplaatst is. Controleer de zekering in meterkast.
Rookvorming tijdens de werking van de oven.	Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven.	Maak de oven regelmatig schoon. Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie.
Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.	Verkeerde oveninstelling.	Controleer of de juiste ovenfunctie is gekozen. Controleer of de juiste temperatuur ingesteld is. Controleer de positie van de bakplaat.
Er verschijnt condens in de oven.	Dit is normaal.	Veeg de oven na gebruik schoon.



Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er een reparatie nodig is, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer. Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje van uw toestel. U ziet dit plaatje aan de voorzijde als u de deur opent.
- Garantiegegevens.
- Een duidelijke omschrijving van het probleem.



Kies een schone, droge plek als u het toestel tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen!

Algemeen



**Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten door een erkend installateur.
De elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.**



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

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

Elektrische aansluiting

230 V~ / 50/60 Hz

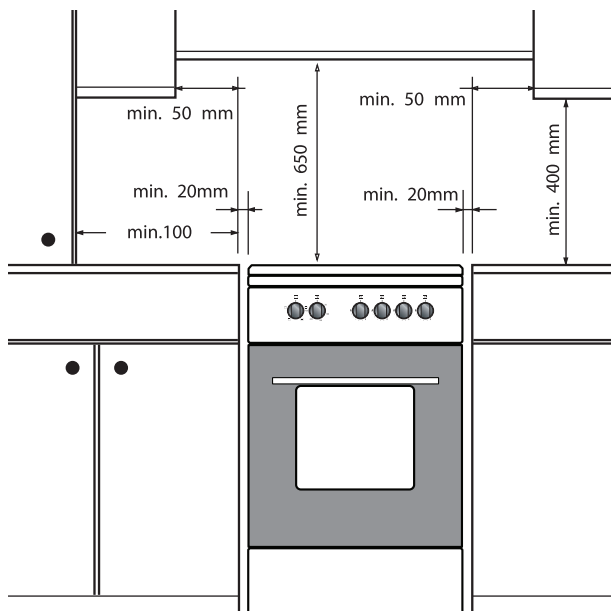
De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Voor Nederland omvat dit onder meer de norm NEN 1010.

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

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de volgende minimale ruimte worden aangehouden:



Het toestel waterpas en op juiste hoogte afstellen.

- Het fornuis staat op stelvoetjes. Door de stelvoetjes in- of uit te draaien is het toestel heel precies waterpas zetten. Ook de hoogte van het fornuis is instelbaar met de stelvoetjes.
- Wanneer het fornuis op een platform wordt geplaatst, moet u zorgen voor goede bevestiging.

TECHNISCHE GEGEVENS

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Merk	Pelgrim
Model	PFI7160_...
Type fornuis	Elektrisch
Massa (Kg)	45
Energie-efficiëntie-index - conventioneel	105,7
Energie-efficiëntie-index - hete lucht	94,8
Energieklasse	A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel (kWh/cyclus)	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht (kWh/cyclus)	0,78
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron	Elektrisch
Volume	65
Dit fornuis voldoet aan EN 60350-1	

Type kookplaat	Inductie	
Aantal kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzones en -kookgebieden	
Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	Ø 16,0	Ø 21,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	185,0	183,0
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	184,0	

Verordening (EU) 2023/826:

- Beide bedieningsknoppen moeten in de positie “Uit” staan om het product in de off modus te zetten.
- Het stroomverbruik van het product in off modus is <0,5 W.

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Appliance description	5
Control panel	6

Use

Using the oven	7
Oven functions table	9
Using the induction hob	10
Indications in the display	12
Cooking levels	13

Operating the oven

Operating the oven	14
Operating the induction hob	14

Maintenance

General	16
Replacing the oven lamp	17
Removing the oven door	17

Malfunctions

Troubleshooting table	18
-----------------------	----

Installation

General	20
Electrical connection	20
Placing	21

Technical data

Information according regulation (EU) 66/2014	22
---	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

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!

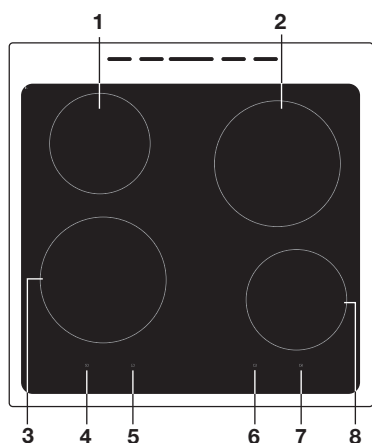


Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

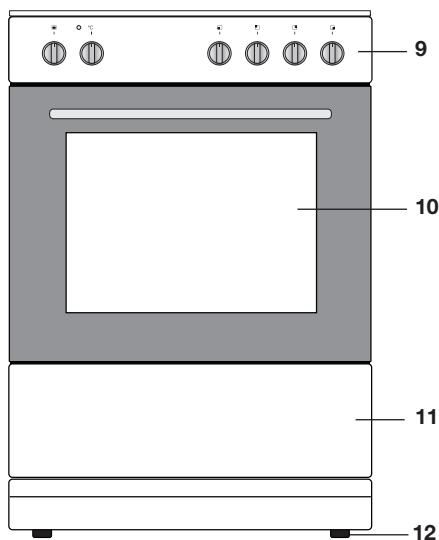
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR COOKER

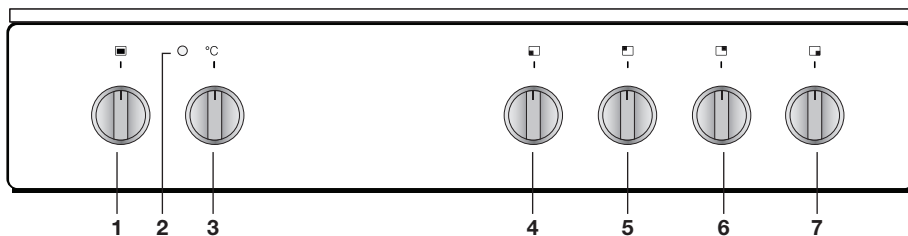
Appliance description



1. Cooking zone ø 16 cm / 1,0 kW
1,5 kW (boost)
2. Cooking zone ø 21 cm / 1,6 kW
2,0 kW (boost)
3. Cooking zone ø 21 cm / 1,6 kW
2,0 kW (boost)
4. Display cooking zone left front
5. Display cooking zone left rear
6. Display cooking zone right rear
7. Display cooking zone right front
8. Cooking zone ø 16 cm / 1,0 kW
1,5 kW (boost)
9. Control panel
10. Oven
11. Storage space
12. Adjustable feet



Control panel



1. Oven functions knob
2. Oven thermostat light
3. Oven temperature knob
4. Control knob - left front cooking zone
5. Control knob - left rear cooking zone
6. Control knob - right rear cooking zone
7. Control knob - right front cooking zone

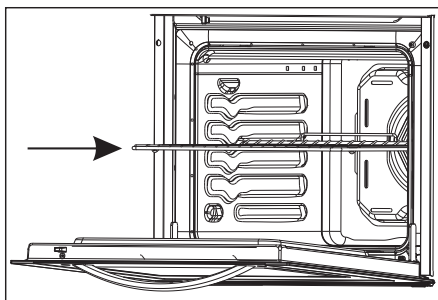
Using the oven

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



Warning!

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



Energy-conscious use of the oven

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

Ovenware

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

Do not cover the oven floor

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

Roasting meat

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

Cooking times

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

Oven runners

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

Oven storage space

- Your appliance has a storage space to store accessories like trays, shelves, grids, small pots and pans.



Warning!

The inside surface of storage space may become hot during use.

Do not store any food, plastic or inflammable materials in the storage space.

Oven functions table

Your appliance is accompanied by a range of oven functions, **depending on the model**.

Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Oven functions (symbols on the oven function knob)	
	Oven cavity light
	Defrost • With this function, the air circulates by means of the fan. • Use this function to defrost frozen dishes. • Place the baking tray or oven rack on level 3.
	Hot Air • The fan in the back wall distributes the hot air in the oven. • This heats the dishes. You can bake on multiple levels simultaneously, which will save energy. • The convection fan system is excellent for baking cakes, cookies and apple pies.
	Top Heat + Bottom Heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.
	Top Heat + Bottom Heat with fan • The air in the oven is heated by the top and bottom elements. The fan in the back wall blows hot air around the oven. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.
	Hot Air + Bottom Heat • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.

▼▼	Grill • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
▼▼▼▼	Large Grill • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. • Place the the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
▼▼▼▼ 	Grill + Fan • Heating by means of the top heating elements. The fan distributes the heat. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.

Using the induction hob



Grains of sand or other substances may cause scratches and spots that cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always lift pans to move them. Do not use the hob as a worktop.

Pans for induction cooking

- 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 of a minimum of 2.25 mm;
- a flat base.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.
- Be careful with thin enamelled sheet steel pans:
 - ▷ the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan is too dry;
 - ▷ high power level settings may cause the base of the pan to warp.
- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

- Never let an empty pan stand on a cooking zone that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This avoids the possibility of spilled food getting onto the glowing hot cooking zone. Burnt-on spilled food is difficult to remove.
- Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.



Not all pans are suitable for induction cooking. It is therefore important to know whether the pan is made of the correct material. You can use a magnet to check whether your pan is suitable. The pan is suitable if its base is attracted by the magnet.

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

- Minimum pan diameter
 - ▷ *The diameter of a pan must be at least 12 cm.*
 - ▷ *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.*
- Pressure cookers
 - ▷ *Induction cooking is very suitable for pressure cookers.*
 - ▷ *The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly.*
 - ▷ *As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.*

Induction sounds

- Ticking sound
 - ▷ *A soft ticking sound can occur while cooking.*
- Pan makes sounds
 - ▷ *The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan.*
 - ▷ *This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.*
- Ventilator makes sounds
 - ▷ *In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.*

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 level	The cooking zone switches automatically off after:
1	10 hours
2 - 3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6-8	2 hours
9	1 hour

Indications in the display

In display	Status
	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
	Boost-function active
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
	Boost-function switched Off (after 10 minutes of use)
	The hob exceeds the maximum power. The cooking zone is automatically switched to a lower power setting.
	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.
	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Cooking levels

Because the settings depend on the quantity and composition of the pan and its contents, the table below is intended as a guideline only.

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry fish;
- fry omelets;
- fry boiled potatoes;
- deep fry.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 to:

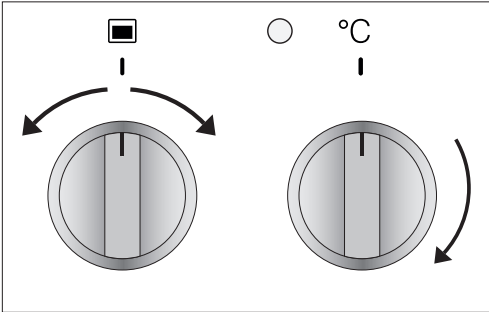
- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1 to 5 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

OPERATING

Operating the oven

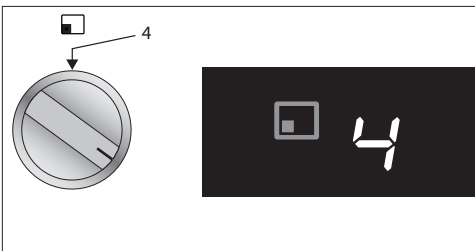


1. Turn the oven function knob to select an oven function.
 - ▷ Consult the table in chapter 'Oven functions table' to select the preferred function.
 - ▷ Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.
2. Turn the temperature knob to set an oven temperature (between 50 and 270 °C).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



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

Operating the induction hob



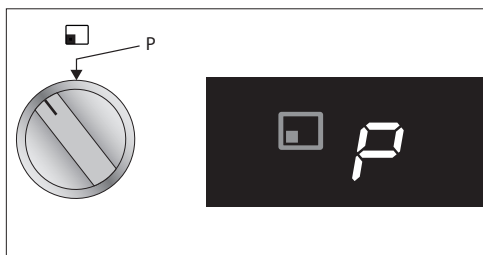
Switching on and off

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position (see 'Cooking settings').
 - ▷ A acoustic signal will sound.
 - ▷ The display shows the setting that you have set and the cooking zone heats up.
 - ▷ The cooking zones have 9 available heat settings. The zones also have 'boost' mode.
3. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.
 - ▷ Three acoustic signals will sound.
 - ▷ After a few seconds, the hob will switch to standby.

OPERATING

Switching on 'boost'

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for a short period of time (10 minutes). After the maximum boost time has passed, the cooking zone will switch off.



1. Turn the control knob to the **P** position.
 - ▷ A acoustic signal will sound.
 - ▷ The 'boost' function is now active and 'P' appears in the display.
 - ▷ After ten minutes the boost function stops and 'o' appears in the display.
2. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.
 - ▷ Three acoustic signals will sound.
 - ▷ After a few seconds, the hob will switch to standby.



Not all 4 zones can be set to setting 9 (or boost) at the same. The 4 zones can be set to a maximum of setting 4 at the same time. Another zone needs to be reduced or switched off first if a higher setting is desired. The appliance will beep and in the display symbol 'r' and the selected power will start to flash. You should then set the zones to a lower setting!

General



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



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

Cleaning the cooker

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

Cleaning the oven

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

Cleaning the induction hob

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic or sugar can also be removed with a glass scraper.
- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, switch off the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box. Allow the appliance to cool down. Wear hand protection when removing the lamp.

The appliance contains a light source of energy efficiency class G.

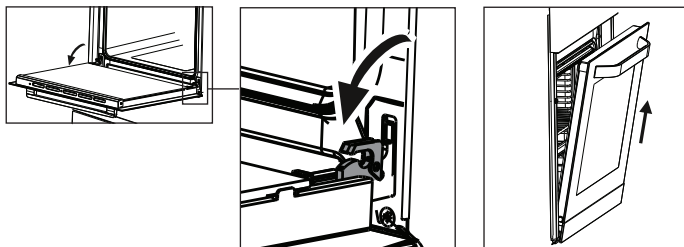
1. Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
Fit a new lamp with the same specifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, resistant to 300 °C).
2. Screw the glass cover back on tightly.



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination. The lamp is consumable material and is not covered by the guarantee.

Removing the oven door

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



1. Open the oven door fully.
2. Turn the pawls back (with the aid of a screwdriver) as far as they will go.
3. Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit).
4. At approximately 15° (relative to the closed door position) lift the door slightly upwards and lift it out of both hinge holders.

Assemble the door.

1. Insert the door at an angle of 15° in the hinges on the front of the appliance and push the door forwards and downwards so that the hinges slide into their notches.
 - ▷ *Check to be sure the hinge notches are properly in place.*
2. Then open the door fully and turn the pawls back to their initial position.
3. Close the door slowly and check that it closes properly.
 - ▷ *If the door does not open or close properly, make sure the hinge notches are positioned correctly in the hinge holders.*

MALFUNCTIONS

Troubleshooting table

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website 'www.pelgrim.nl' for more information.

Problem with the hob	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.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This does not harm the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan used is not suitable for induction cooking.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Press any button to switch off the signal.
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.
The symbol  appears in the display after you have switched on a cooking zone.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	See chapter 'Pans for induction cooking'.
Error code F alternating with 9.	Fan fault.	Contact the service department.
Error code F alternating with 6 or J.	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, contact the service department.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

MALFUNCTIONS

Problems with the oven	Possible cause	Solution
The oven doesn't work.	No oven function set	Choose the oven function using the oven functions knob (see 'Operating the oven').
	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven').
	No power supply.	Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket).
There is smoke during use of the oven	Normal during first use.	Clean the oven regularly. Reduce the amount of fat or oil in the baking tray.
The food is overcooked or undercooked	Wrong oven settings.	Check whether the correct oven function has been selected. Check whether the correct temperature has been set. Check the position of the baking plate.
Condensation appears inside the oven.	This is normal.	Wipe the oven clean after use.



Repairs should only be performed by a qualified service technician. If maintenance is required, take the plug out of the socket and contact the Pelgrim customer service.

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number. This information is on the cooker identification plate which is on the front behind the door.
- Warranty 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



A registered installer should only connect this appliance. The gas connection and the electrical connection must comply with national and local regulations.



Read the separate safety instructions first!

Note!

- This appliance must be earthed at all times.
- Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.
- The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:
 - ▷ *the main switch of the domestic electrical system is switched off;*
 - ▷ *the fuse of the domestic electrical system has been completely removed;*
 - ▷ *the plug has been pulled out of the socket.*
- Faulty parts may only be replaced with original Pelgrim parts. Only these parts are guaranteed by Pelgrim to meet the safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Electrical connection

230 V~ / 50/60Hz



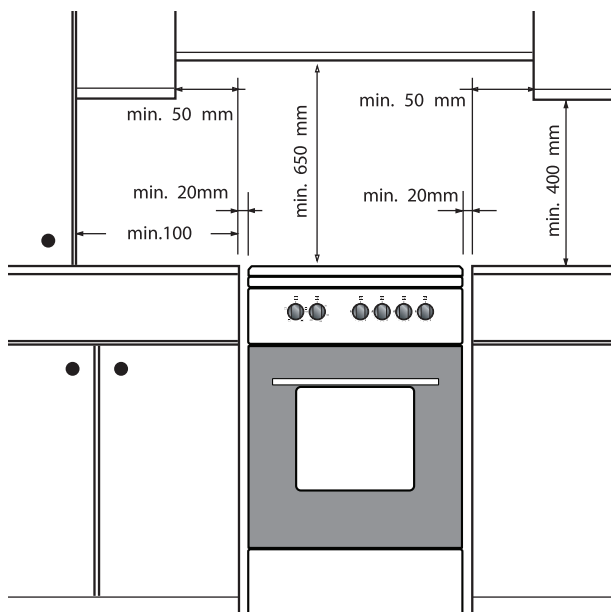
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

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

INSTALLATION

Placing

- 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.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Brand	Pelgrim
Model	PFI7160_...
Type cooker	Elektric
Mass	45
Energy Efficiency Index - conventional	105.7
Energy Efficiency Index - fan forced	94.8
Energy Class	A
Energy consumption (electricity) - conventional	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	0.78
Number of cavities	1
Heat Source	Elektric
Volume	65
This oven complies with EN 60350-1	

Type hob	Induction	
Number of cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	Ø 16.0	Ø 21.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	185.0	183.0
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	184.0	

Regulation (EU) 2023/826:

- Both control knobs must be in the off position for the product to reach off mode.
- The power consumption value of the product in off mode is <0.5 W.

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of Conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

Pelgrim



787855