



NF970RVS

NF970MAT

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 33

EN Manual

EN 3 - EN 33

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Vóór het eerste gebruik

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

Bediening van de grote oven

Instellen van de klok	10
Bediening van de grote oven	10
Ovenfuncties grote oven	11
Bediening van de grote oven met de digitale klok	12
De duur van de baktijd programmeren	12
Het einde van de baktijd programmeren	13
Programmering van het automatische bakproces	14
Tussentijds uitschakelen van de grote oven	16
Kookwekker	16
Het geluidssignaal instellen	17
Reinigingsfunctie	17

Bediening van de kleine oven

Bediening van de kleine oven	18
Ovenfuncties kleine oven	18
Bediening van de kleine oven met de digitale klok	19

Bediening gaskookplaat

Ontsteken en instellen	20
------------------------	----

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken / Wokbrander	21
--	----

Onderhoud

Reinigen van de oven	22
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	25
Vervangen van het ovenlampje	25
Reinigen van de gaskookplaat	25

Storingen

Storingstabel	27
---------------	----

Installatie

Algemeen	29
Gasaansluiting / Elektrische aansluiting	30
Plaatsing	31
Afmetingen / Technische gegevens	32

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	33
--------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van dit Pelgrim fornuis. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. Het fornuis biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

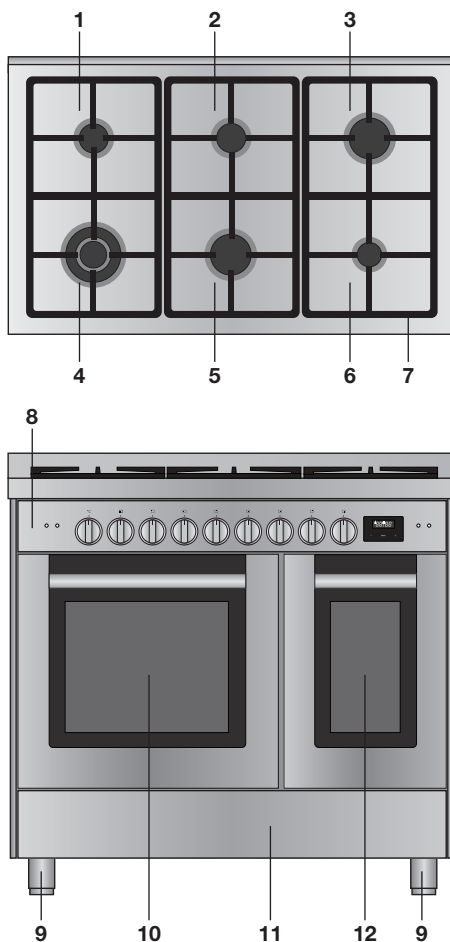
In deze handleiding leest u hoe u dit fornuis het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

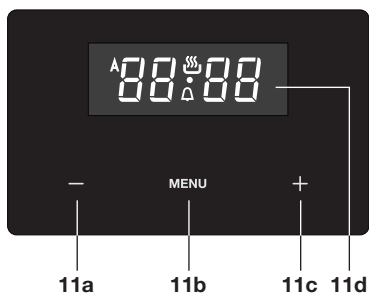
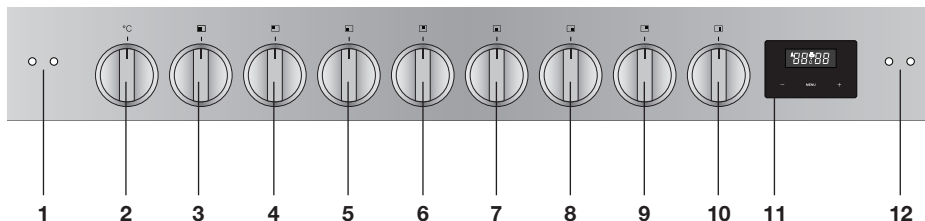
Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Beschrijving



- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Normaalbrander linksachter | 7. Pandrager |
| 2. Normaalbrander middenachter | 8. Bedieningspaneel |
| 3. Sterkbrander rechtsachter | 9. Stelvoeten |
| 4. Wokbrander linksvoor | 10. Grote oven |
| 5. Sterkbrander middenvoor | 11. Opbergruimte |
| 6. Sudderbrander rechtsvoor | 12. Kleine oven |

Bedieningspaneel



1. Controlelampjes oven en thermostaat van de grote oven
2. Temperatuurnop grote oven
3. Functieknop grote oven
4. Bedieningsknop normaalbrander linksachter
5. Bedieningsknop wokbrander linksvoor
6. Bedieningsknop normaalbrander middenachter
7. Bedieningsknop sterkrbrander middenvoor
8. Bedieningsknop sudderbrander rechtsvoor
9. Bedieningsknop sterkrbrander rechtsachter
10. Bedieningsknop kleine oven
11. Digitale klok
- 11a. - toets
- 11b. Toets 'Menu'
- 11c. + toets
- 11d. Display
12. Controlelampjes oven en thermostaat van de kleine oven

Gebruik van de oven

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

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

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

Ovenservies

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

Bodem niet afdekken

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

Tijdstelling

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

Warm houden

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

Vlees braden

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

Braadtijden

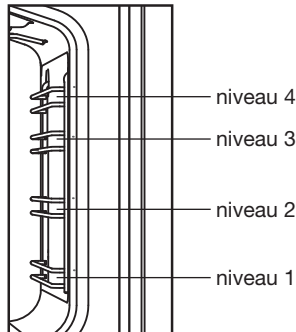
- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

Ovengeleiders

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



Gebruik van de gaskookplaat

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

BEDIENING VAN DE GROTE OVEN

Instellen van de klok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen de symbolen 'A' en '0 00'. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk tegelijkertijd op de - toets en de + toets totdat de punt tussen de uren en minuten gaat knipperen.

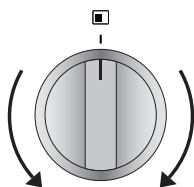
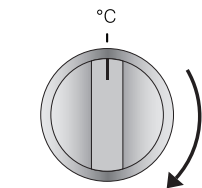
Symbol 'A' verdwijnt en een kooksymbool verschijnt boven de punt.

2. Druk op de - toets of de + toets om de tijd in te stellen.
3. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.

De huidige tijd staat in de display en de punt stopt met knipperen.

- Zolang de punt knippert, kunt u de tijd instellen.
- Als de huidige tijd in de display staat, kunt u deze aanpassen door weer tegelijkertijd de - toets en de + toets ingedrukt te houden. De punt gaat knipperen. Druk op de - toets of de + toets om de tijd aan te passen.

Bediening van de grote oven



1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.

- Raadpleeg de tabel met ovenfuncties voor de grote oven voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
2. Zet de temperatuurknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

Let op; wanneer de grote oven niet werkt is het mogelijk dat de digitale klok geprogrammeerd is; er staat dan een 'A' in de display. Annuleer de programmering; zie 'Tussentijds uitschakelen van de oven'.

Als u de deur van de grote oven opent als de oven ingeschakeld is, dan zal het controlelampje van de thermostaat uitgaan. Na het sluiten van de deur zal het lampje na enige tijd vanzelf weer gaan branden.

BEDIENING VAN DE GROTE OVEN

Ovenfuncties grote oven

	Reinigingsfunctie Deze functie kan gebruikt worden om de oven schoon te maken. Door de combinatie van boven- en onderwarmte en de toevoeging van 300 ml water op de bakplaat, zal er in de ovenruimte stoom ontstaan. Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Bediening van de oven'.
	Turbo hetelucht De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.
	Grill + ventilator + onderwarmte De warmte van het grillelement en het onderelement wordt gelijkmatig verspreid door de ventilator. Dit zorgt ervoor dat zelfs ingewikkelde recepten gelijkmatig worden gebakken. Perfect voor pizza, gebak en koekjes.
	Snel voorverwarmen Met deze functie wordt de oven snel voorverwarmd, zodat de uiteindelijke baktijd korter wordt.
	Maxi grill Het grill-element wordt gelijktijdig met het bovenste ovenelement ingeschakeld. Het grill-element straalt direct op het gerecht. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt het bovenelement ook ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleine stukken vlees zoals steaks, biefstukken, worstjes en karbonades. Draaispit Gebruik de maxi grill met draaispit om grote stukken vlees te roosteren. Door het draaien wordt het vlees gelijkmatig gaar.
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) + ventilator De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. De warmte wordt gelijkmatig verspreid door de ventilator. Deze ovenfunctie is vooral geschikt voor het snel braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.
	ECO Het gerecht wordt verwarmd door de warmte van het bovenste en onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het op lage temperatuur (en dus langzaam) willen bereiden van bijvoorbeeld vlees.
	Bovenwarmte + ventilator Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. Deze functie wordt gebruikt voor het bruinen van de bovenlaag van gerechten, zoals bijvoorbeeld brood, cakes en desserts.
	Ontdooien De ventilator gaat draaien. De lucht circuleert in de oven zonder dat er verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen.

Bediening van de grote oven met de digitale klok

De digitale klok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooraf ingestelde temperatuur en functie functioneren. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.
- De digitale klok kan ook gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt de oven niet uit.



Let op!

De digitale klok kan niet voor beide ovens tegelijkertijd gebruikt worden.

De duur van de baktijd programmeren

1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.

2. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.

Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.

3. Druk meteen daarna nogmaals op de toets 'Menu'.

Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'Dur' in de display, afwisselend met '0.00'.



4. Stel met de + toets en - toets de bereidingstijd in.

5. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.

De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.



6. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit. *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.*

7. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
8. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
9. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.



- U kunt op elk gewenst moment de resterende tijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer op de toets 'Menu'.
- Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Het einde van de baktijd programmeren

1. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop. *De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.*
2. Houd de toets 'Menu' ingedrukt. *Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.*
3. Druk meteen daarna nogmaals 2 keer op de toets 'Menu'. *Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'End' in de display, afwisselend met de huidige tijd.*



4. Stel met de + toets de eindtijd in.
5. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal. *De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.*





6. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.

7. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
8. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
9. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.



- U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu'.
- Wilt u de eindtijd aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 2 keer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de eindtijd aan te passen.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



Voorbeeld

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.

De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooraf ingestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.



1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.



2. Druk meteen daarna nogmaals op de toets 'Menu'.
Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'Dur' in de display, afwisselend met '0.00'.



BEDIENING VAN DE GROTE OVEN



3. Stel met de + toets en - toets de bereidingstijd in.

4. Is de juiste tijd ingesteld, druk dan weer op de toets 'Menu'.
'End' verschijnt in de display, afwisselend met de huidige tijd.

5. Stel met de + toets de eindtijd in.

Het kooksymbool verdwijnt.

6. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.

De huidige tijd verschijnt in de display en de 'A' stopt met knipperen.

7. Selecteer een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.

8. Als de starttijd is bereikt, schakelt de oven automatisch in.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan branden en het kooksymbool verschijnt in de display.

9. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het kooksymbool verdwijnt en de 'A' gaat weer knipperen.

10. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

11. Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.

12. Houd tot slot de toets 'Menu' ingedrukt om de 'A' in de display te laten verdwijnen.

- ▶ U kunt op elk gewenst moment de bereidingstijd of eindtijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 1 of 2 keer op de toets 'Menu'.
- ▶ Wilt u de bereidingstijd of de eindtijd aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt totdat het knipperende klokje verschijnt. Druk dan meteen weer 1 of 2 keer op de toets 'Menu' en daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Tussentijds uitschakelen van de grote oven

1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.
2. Druk meteen daarna nogmaals 1 keer of 2 keer op de toets 'Menu'.
Het klokje verdwijnt en er verschijnt een knipperende 'A' in de display. Ook verschijnt 'Dur' of 'End' in de display, afwisselend met de ingestelde bereidings- of eindtijd.
3. Druk tegelijkertijd op de + toets en - toets om de ingestelde tijd te verwijderen.

Kookwekker



De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.
2. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.
3. Is de juiste tijd ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt er een geluidssignaal.
De huidige tijd staat weer in de display en het klokje stopt met knipperen.
4. De tijd begint automatisch af te tellen.
Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het klokje gaat weer knipperen.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
6. Houd de toets 'Menu' ingedrukt om het klokje in de display te laten verdwijnen.
 - U kunt op elk gewenst moment de ingestelde tijd in de display zien door de toets 'Menu' ingedrukt te houden.
 - Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt. Als het klokje gaat knipperen kunt u de tijd in de display aanpassen met de + toets of - toets.
 - Wilt u de tijdsduur op 0 zetten, dan houdt u de toets 'Menu' ingedrukt. Als het klokje gaat knipperen drukt u tegelijkertijd op de + toets en - toets.

Het geluidssignaal instellen



Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk tegelijkertijd op de - toets en de + toets totdat de punt tussen de uren en minuten gaat knipperen.

2. Druk op de toets 'Menu'.

In de display verschijnt 'ton' met een 1, 2 of 3.

3. Druk op de - toets.

U hoort het geluidssignaal behorende bij het nummer.

4. Druk een tweede keer op de - toets.

U hoort een ander geluidssignaal.

5. Druk een derde keer op de - toets.

U hoort weer een ander geluidssignaal.

6. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.

7. Is het juiste geluidssignaal ingesteld, wacht dan even. Na enige seconden klinkt het ingestelde geluidssignaal.

Het geluidssignaal is ingesteld en de huidige tijd verschijnt weer in de display.

Reinigingsfunctie

Om de grote oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de 'Reinigingsfunctie' aanbevolen.

1. Plaats de bakplaat op niveau 2.
2. Giet maximaal 300 ml water op de bakplaat.
3. Selecteer de 'Reinigingsfunctie' met de functieknop.
4. Stel een tijdsduur van 60 minuten in.
 - De voedselresten op het email van de oven worden zacht en u kunt ze na afloop met een vochtige doek afvegen.

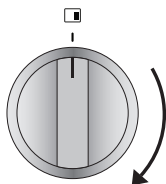


Let op!

- De maximale hoeveelheid water (300 ml) mag niet overschreden worden!
- Gedurende de reinigingsfunctie kan het zijn dat er een aantal druppels water op de vloer komen te liggen. Dit is normaal.

BEDIENING VAN DE KLEINE OVEN

Bediening van de kleine oven



De kleine oven kan worden bediend met 1 bedieningsknop. U stelt een temperatuur in en de verwarmingselementen boven en onder in de kleine oven worden ingeschakeld.

- Met dezelfde bedieningsknop kunt u ook kiezen voor alleen bovenwarmte, alleen onderwarmte of alleen de grill. Bij deze drie ovenfuncties is de temperatuur maximaal.

1. Selecteer een temperatuur of een ovenfunctie met de bedieningsknop.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat van de kleine oven gaan branden; de oven is ingeschakeld.

- Raadpleeg de tabel met ovenfuncties voor de kleine oven voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.

2. Zet de bedieningsknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

Ovenfuncties kleine oven

	Ovenverlichting De ovenverlichting gaat branden en blijft branden bij alle andere ovenfuncties.
50° 250°	Boven- en onderwarmte Het boven- en onderelement worden beide ingeschakeld op de ingestelde temperatuur (tussen 50 °C en 250 °C). De verwarmingselementen geven gelijkmatig warmte af. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur. Bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.
	Bovenwarmte Alleen het bovenelement is ingeschakeld op de hoogste temperatuur. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de bedieningsknop op bovenwarmte.
	Onderwarmte Alleen het onderelement is ingeschakeld op de hoogste temperatuur. Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.
	Grill Alleen het grillelement is ingeschakeld op de hoogste temperatuur. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de grill. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Bediening van de kleine oven met de digitale klok

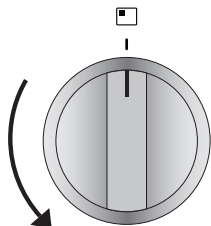
De digitale klok kunt u voor de kleine oven maar op 1 manier gebruiken: als kookwekker. De kookwekker schakelt de oven niet uit. Zie voor de bediening 'Bediening van de grote oven/Kookwekker'.



Let op!

De digitale klok kan niet voor beide ovens tegelijkertijd gebruikt worden.

Ontsteken en instellen



- 0 0-stand
- ✱ Volstand met vonkontsteking
- Kleinstand
- ┆ Zone-aanduiding

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

Aansteken met vonkontsteking

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

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

Vlambeveiliging

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

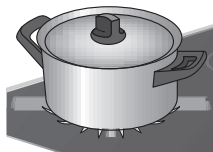
Ontsteekt de brander niet of blijft deze niet branden, controleer dan of:

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

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed



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

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

Wokbrander

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

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

Let op

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

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

Reinigen van de oven

Voorzijde van toestel

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

Aluminium oppervlakken

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

Roestvrijstalen frontpanelen

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

Gelakte en kunststof oppervlakken

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

Geëmailleerde delen

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

Buitenkant

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

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

Grote oven

- De grote oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de **grote oven** regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de 'Reinigingsfunctie' aanbevolen (zie 'Bediening van de grote oven/Reinigingsfunctie').

Kleine oven

- De kleine oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de **kleine oven** regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - Plaats de bakplaat op niveau 2.
 - Giet maximaal 0,15 l water op de bakplaat.
 - Zet de bedieningsknop op 50 °C.
 - Schakel na 30 minuten de oven uit door de bedieningsknop op 0 te draaien.
 - De voedselresten op het email van de oven worden zacht en u kunt ze met een vochtige doek afvegen.

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

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

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

Praktische tips

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

Accessoires

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

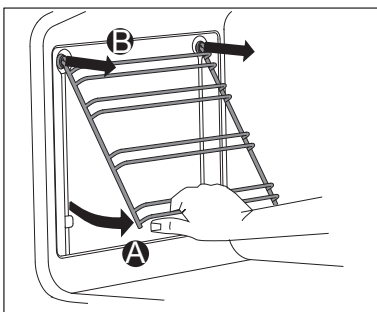
Speciale emailcoating

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

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Pak de inschuifgeleiders aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (A).
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de wand (B).



Vervangen van het ovenlampje



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

- Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie. Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E14, 230V / 25W oven.
- Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast.

Reinigen van de gaskookplaat

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

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen pandragers

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

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschaal)

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

Reinigen verwijderbare branderdelen

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

Storingstabel

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

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

STORINGEN

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

Storing bij de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De grote oven schakelt niet in.	Het is mogelijk dat de digitale klok geprogrammeerd is; er staat dan een 'A' in de display.	Annuleer de programmering (zie 'Tussentijds uitschakelen van de grote oven').
De grote oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de temperatuurknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de grote oven').
De kleine oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de bedieningsknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de kleine oven').
De grote oven schakelt niet in/ wordt niet warm.	De ovendeur is niet (goed) gesloten.	Sluit de ovendeur.

Algemeen



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

Lees eerst de separate veiligheidsinstructies!

Let op!

Er wordt ook een installatievoorschrift met betrekking tot de stabilisatie van het toestel separaat meegeleverd.

Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

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

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

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

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

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

Gasaansluiting

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



Let op!

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



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

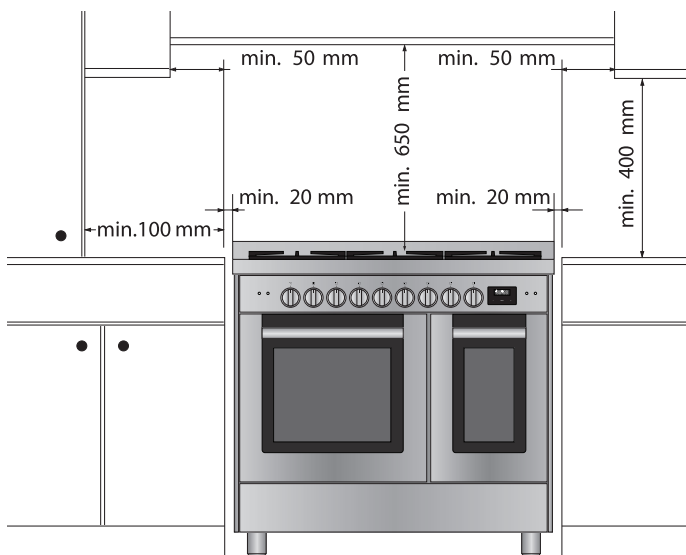
Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

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

Plaatsing

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



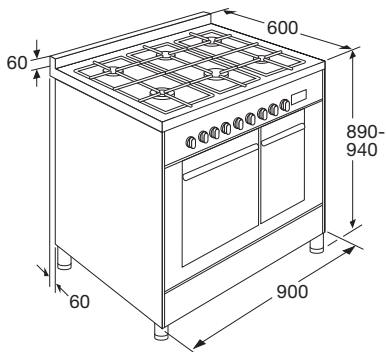
- Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.
- Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

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

Afmetingen



Technische gegevens

Op het gegevensplaatje (binnenzijde opbergruimte) van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230-240 V~ - 50/60 Hz
Vermogen	3352 W
Buitenmaten (mm)	
Breedte	900
Hoogte	890-940
Diepte	600 / 1000 met open deur

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk in mbar
Normaal (1,65 kW)	G25/G25.3	25
Sterk (2,8 kW)	G25/G25.3	25
Sudder (1 kW)	G25/G25.3	25
Wok (4 kW)	G25/G25.3	25

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Conformiteitsverklaring



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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Before first use

Using the oven / Cooking and baking tips	7
Using the gas hob	9

Operating the main oven

Setting the clock	10
Operation of the main oven	10
Oven functions of the main oven	11
Operating the main oven with the electronic timer	12
Programming the duration of the baking time	12
Programming the end of the baking time	13
Programming the automatic baking process	14
Turning off the main oven in between uses	16
Kitchen timer	16
Setting the audible signal	17
Cleaning function	17

Operating the small oven

Operation of the small oven	18
Oven functions of the small oven	18
Operating the small oven with the electronic timer	19

Operating the gas hob

Ignition and adjustment	20
-------------------------	----

Easy cooking

Optimal use of the hob / Wok burner	21
-------------------------------------	----

Maintenance

Cleaning the oven	22
Removing and cleaning the guide rails	25
Replacing the oven lamp	25
Cleaning the gas hob	25

Faults

Fault table	27
-------------	----

Installation

General	29
Gas connection / Electrical connection	30
Positioning	31
Measurements / Technical data	32

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	33
-------------------------------------	----

Introduction

Congratulations on the purchase of this Pelgrim cooker. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The cooker has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this cooker.

In addition to information about operating the cooker, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

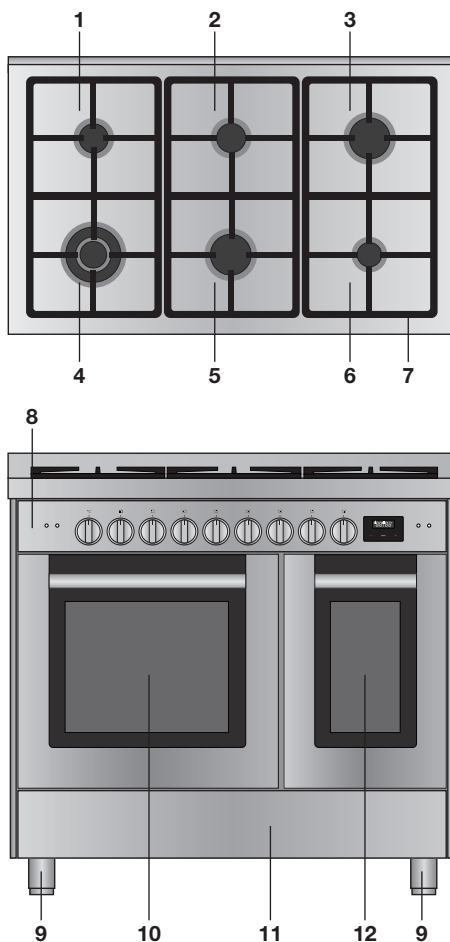


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

YOUR COOKER

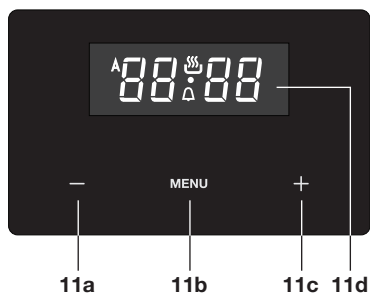
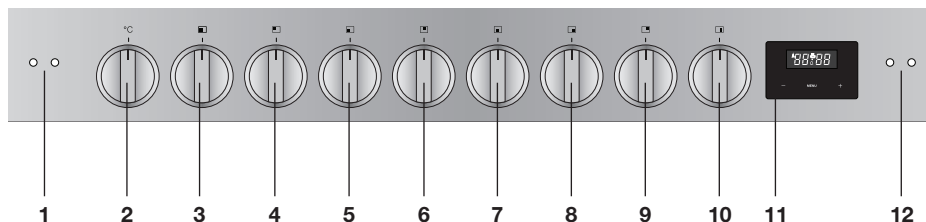
Description



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Standard burner rear left | 7. Pan support |
| 2. Standard burner rear middle | 8. Control panel |
| 3. Rapid burner rear right | 9. Self-adjusting leveling foot |
| 4. Wok burner front left | 10. Main oven |
| 5. Rapid burner front middle | 11. Storage compartment |
| 6. Simmer burner front right | 12. Small oven |

YOUR COOKER

Control panel



1. Control lights oven and thermostat (main oven)
2. Temperature knob oven (main oven)
3. Function knob (main oven)
4. Control knob standard burner rear left
5. Control knob wok burner front left
6. Control knob standard burner rear middle
7. Control knob rapid burner front middle
8. Control knob simmer burner front right
9. Control knob rapid burner rear right
10. Control knob small oven
11. Electronic timer
 - 11a. - key
 - 11b. 'Menu' key
 - 11c. + key
 - 11d. Display
12. Control lights oven and thermostat (small oven)

BEFORE FIRST USE

Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning materials.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat (see '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.

Cooking and baking tips

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 more meals 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, silver foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent a spring form cake tin from leaking onto the oven floor by folding a container out of silver foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

Time setting

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

Keeping food warm

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

Roasting meat

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

Cooking times

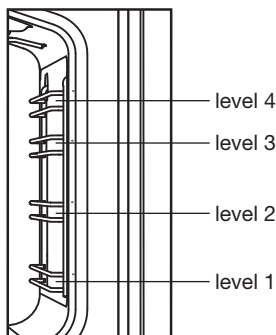
- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.

BEFORE FIRST USE

- If the gravy is too dark, add several times a spoonful 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.



Using the gas hob

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

OPERATING THE MAIN OVEN

Setting the clock



When connecting the unit for the first time, 'A' and '0 00' will flash on the display. The correct time of day has yet to be set.

1. Press and hold the - key and + key at the same time, until the dot between the hours and minutes start flashing.

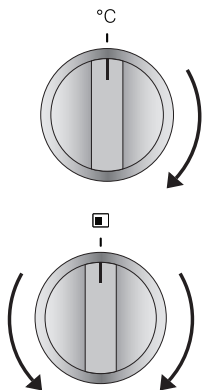
Symbol 'A' disappears and a cooking symbol appears above the dot.

2. Press the - key or the + key to set the correct time.
3. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.

The time of day appears in the display and the dot stops flashing.

- You can set the time as long as the dot is flashing.
- If the current time is in the display, you can adjust it by pressing and holding the - key and + key at the same time. The dot starts flashing. Press the - key or the + key to adjust the time.

Operation of the main oven



1. Select a temperature with the thermostat knob and an oven function with the function knob.

The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.

2. Turn the temperature knob and the function knob to '0' at the end of the cooking time to switch off the oven.

Please note; if the oven doesn't work, it is possible that the digital timer is programmed. Cancel the program; see 'Turning off the oven in between uses'.

If you open the door of the main oven if the oven has been switched on, the control light of the thermostat will switch off. After closing the door, the light will switch on again after a few seconds.

OPERATING THE MAIN OVEN

Oven functions of the main oven

	Cleaning function This function can be used to clean the oven. The combination of top and bottom heat and the addition of 300 ml water on the baking sheet, will provide steam inside the oven. See chapter 'Operation of the oven' for more information.
	Turbo hot air The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the rear wall blows hot air in the oven. This is how the dishes are heated. You can bake on multiple levels simultaneously, allowing you to save energy. Because of the intensive heat transfer, you can choose a temperature that is approximately 20–30°C lower than indicated in conventional recipes.
	Grill + fan + bottom heat The heat of the grill element and the bottom element will be distributed evenly by the fan. This ensures uniform cooking even with complex recipes. Perfect for pizza, biscuits and cakes.
	Fast preheat Useful for fast preheating the oven, so at the end the real cooking time is reduced.
	Maxi grill The grill element and the oven element are activated simultaneously. The grill element radiates heat directly onto the dish. To optimize the heat effect, the top element is also activated. This method of heating is ideal for preparing small pieces of meat such as steaks, sausages and chops. Rotary spit Use the maxi grill with rotary spit for roasting large pieces of meat. The turning of the meat will ensure that the meat will be cooked evenly.
	Top and bottom heat (conventional) + fan The heating elements at the top and bottom of the oven radiate even heat. The fan distributes this heat evenly. This function is especially suitable for fast-roasting meat and baking cakes on multiple levels.
	ECO The dish is heated by the top and bottom heating element. This function is suitable for low temperature cooking (slow cooking) of, for instance, meat.
	Top heat + fan The dish is heated by the top heating element. The fan distributes the heat around the dish. Use this function for browning the top layer of bread, cakes and desserts.
	Defrosting The fan will start running. The air circulates in the oven without activating the heating element. This method is used for slowly defrosting food.

OPERATING THE MAIN OVEN

Operating the main oven with the electronic timer

The electronic timer can be used in different ways:

- You can set the duration of your baking/roasting/grilling. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch off and you will hear an audible signal.
- You can set the end time of your baking/roasting/grilling. The oven will operate at the set temperature and function until the end time is reached. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch off and you will hear an audible signal.
- You can also enter a start and end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. As soon as the automatic baking process has ended, you will hear an audible signal.
- The electronic timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven.



Attention!

You cannot use the electronic timer for both ovens at the same time.

Programming the duration of the baking time

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.

2. Press and hold the 'Menu' key.

A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.

3. Immediately, press the 'Menu' key again.

The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' and '0.00' appear in the display.



4. Use the - key and the + key to set the baking time.

5. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.

The current time appears in the display and 'A' stops blinking.

OPERATING THE MAIN OVEN



6. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.

The control lights of the oven and the thermostat will switch off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking.



7. Switch off the audible signal by pressing any key.
8. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch off the oven completely.
9. Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.
 - You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key again.
 - If you want to adjust the duration time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key again and after that the + or – key to adjust the time.

Programming the end of the baking time



1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

The control lights of the oven and the thermostat will light up; the oven is switched on.



2. Press and hold the 'Menu' key.

A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.

3. Immediately, press the 'Menu' key twice.

The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'End' and the current time appear in the display.



4. Use the + key to set the end of the baking time.
5. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.

The current time appears in the display and 'A' stops blinking.



OPERATING THE MAIN OVEN



- When the end of the baking time is reached, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.

The control lights of the oven and the thermostat will switch off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking.

- Switch off the audible signal by pressing any key.
- Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch off the oven completely.
- Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.

- ▶ You can see the end of the baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key twice.
- ▶ If you want to adjust the end time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key twice and after that the + or – key to adjust the end time.



Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.



Example

Current time: 17:30, the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes, the set end time of the baking process: 19:45. The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.



- Press and hold the 'Menu' key.
A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.



- Immediately, press the 'Menu' key again.
The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' and '0.00' appear in the display.



OPERATING THE MAIN OVEN



3. Use the - key and the + key to set the baking time.
4. If the correct time has been set, press the 'Menu' key again.
Alternately, 'End' and the current time appear in the display.
5. Use the + key to set the end of the baking time.
The cooking symbol disappears.
6. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
The current time appears in the display and 'A' stops blinking.
7. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
8. As soon as the start time is reached, the oven will switch on automatically.
The control lights of the oven and the thermostat will switch on and the cooking symbol appears in the display.
9. When the end of the baking time is reached, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
The control lights of the oven and the thermostat will switch off, the cooking symbol disappears and 'A' starts blinking again.
10. Switch off the audible signal by pressing any key.
11. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch off the oven completely.
12. Finally, press and hold the 'Menu' key to remove 'A' out of the display.
 - ▷ You can see the duration or the end of the baking time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Immediately, press the 'Menu' key once or twice.
 - ▷ If you want to adjust the duration or the end time, press and hold the 'Menu' key until the blinking bell symbol appears. Then, immediately press the 'Menu' key once or twice and after that the + or - key to adjust the time.

OPERATING THE MAIN OVEN

Turning off the main oven in between uses

1. Press and hold the 'Menu' key.
A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.
2. Immediately, press the 'Menu' key again once or twice.
The bell symbol disappears and a blinking 'A' appears in the display. Alternately, also 'Dur' or 'End' and the set duration or end time appear in the display.
3. Press the + key and - key at the same time to delete the time that has been set.

Kitchen timer



The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The kitchen timer will not switch off the oven.

1. Press and hold the 'Menu' key.
A blinking bell symbol appears in the display and the time is set to 0.00.
2. Use the + or - key to set the desired time.
3. If the correct time has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear an audible signal.
The current time appears in the display again and the bell symbol stops blinking.
4. The time will count down automatically.
When the set time has elapsed, an audible signal will sound and the bell symbol starts blinking again.
5. Switch off the audible signal by pressing any key.
6. Press and hold the 'Menu' key to remove the bell symbol out of the display.
 - ▷ You can see the set time in the display at any time by pressing and holding the 'Menu' key.
 - ▷ If you want to adjust the time, press and hold the 'Menu' key. If the bell symbol starts blinking you can use the + key or - key to adjust the time.
 - ▷ If you want to set the time to 0, press and hold the 'Menu' key. If the bell symbol starts blinking, press the + key and - key at the same time.

OPERATING THE MAIN OVEN

Setting the audible signal



If you have not set an oven function, you can change the audible signal using the – key. There are three different signals.

1. Press and hold the – key and + key at the same time, until the dot between the hours and minutes start flashing.
2. Press the 'Menu' key.
'Ton' appears in the display, together with 1, 2 or 3.
3. Press the – key a third time.
You will hear an audible signal, belonging to the number.
4. Press the – key a second time.
You will hear a different audible signal.
5. Press the – key a third time.
You will hear a different audible signal again.
6. Choose from these three signals by pressing the – key (several times).
7. If the correct audible signal has been set, wait for a moment. After a few seconds you will hear the set audible signal.
The audible signal has been set and the current time appears in the display.

Cleaning function

The cleaning function is recommended for regular cleaning of the main oven (after each use).

1. Place the baking tray on level 2.
2. Pour 300 ml (max.) water into the baking tray.
3. Select the 'Cleaning function' with the function knob.
4. Program a duration of 60 minutes.
 - The food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.

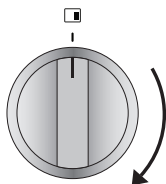


Attention!

- Do not exceed the maximum amount of 300 ml water!
- During the cleaning it is possible to find a few drops of water on the floor; this is normal.

OPERATING THE SMALL OVEN

Operation of the small oven



The operation of the small oven can be done by one control knob. You can set a temperature and the top and bottom heating elements of the small oven are activated.

- ▶ With the same control knob you can also choose for only top heat, only bottom heat or only grill. The temperature is at the max for these three oven functions.

1. Select a temperature or an oven function with the control knob.
The control lights of the oven and the thermostat of the small oven will light up; the oven is switched on.
 - ▶ See the table with oven functions of the small oven for more information on the various oven functions that are available.
2. Turn the control knob to '0' at the end of the cooking time to switch off the oven.

Oven functions of the small oven

	Oven light The oven light switches on and remains on for all other oven functions.
50° 250°	Top and bottom heat The heating elements at the top and bottom are both activated at the temperature that has been set (between 50 °C and 250 °C). The heating elements radiate even heat. This setting is useful for the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely. You can only use one oven level for baking pastries or roasting meat.
	Top heat Only the top element is activated at the highest temperature. This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the control knob to the top heat setting.
	Bottom heat Only the bottom element is activated at the highest temperature. This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked. Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the control knob to bottom heat. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on top.
	Grill Only the grill element is activated at the highest temperature. The dishes are heated by the radiation heat of the grill element. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

OPERATING THE SMALL OVEN

Operating the small oven with the electronic timer

For the small oven, the electronic timer can be used in just 1 way: as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven. See 'Operation of the main oven/Kitchen timer' for the operation of the kitchen timer.

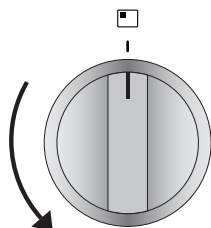


Attention!

You cannot use the electronic timer for both ovens at the same time.

OPERATING THE GAS HOB

Ignition and adjustment



A symbol above the control knob indicates which burner is being operated. Each burner is fully adjustable between high and low setting.

Spark ignition

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

The burner will ignite.

- The control knob should be pushed in and held for about 10 seconds because of the flame failure device.

- 0 position
- ✱ High setting with spark ignition
- Low setting
- ▢ Burner zone

Flame failure device

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

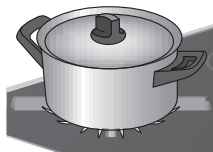
If the burner fails to ignite or stops burning, check the following:

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

Optimal use of the hob



Wrong



Right



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

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

Wok burner

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

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

Warning!

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

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

Cleaning the oven

Front of the unit

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

Aluminium surfaces

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

Stainless steel front panels

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

Varnished and plastic surfaces

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

Enameled parts

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

Exterior

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

Glass

Clean the glass panel with soapy water or Glassex.

Main oven

- The main oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The 'Cleaning function' is recommended for regular cleaning (after each use): see 'Operating the main oven/Cleaning function'.

Small oven

- The small oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning the small oven (after each use):
 - ▷ Place the baking tray on level 2.
 - ▷ Pour 150 ml (max.) water into the baking tray.
 - ▷ Turn the control knob to 50 °C.
 - ▷ Switch off the oven after 30 minutes by turning the control knob to '0'.
 - ▷ The food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.

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

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanized surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.
- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.

Practical tips

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

Accessories

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

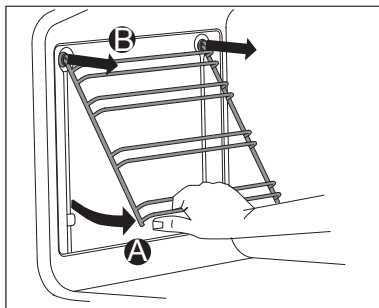
Special enamel coating

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

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 wall (B).



Replacing the oven lamp



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. To replace it you need an oven lamp with the following specification: fitting E14, 230V / 25W oven.
- Unscrew the glass cover anticlockwise and replace the oven lamp. Screw the glass cover back on tightly.

Cleaning the gas hob

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

- Regular cleaning immediately after use prevents food spills from becoming ingrained and causing stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning detergent to remove stains. Do not use too much moisture, as there is a risk that it will penetrate into the burner or vent holes.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray. This prevents the drip tray from becoming dirty again during cleaning.

- The ignition plugs should preferably be cleaned with a cloth. Do this carefully. Otherwise the spark plug can become defective. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you can clean it with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide notches. Pay attention to the notches for the ignition plug and thermocouple. Make sure the burner parts are lying flat.

Cleaning the pan supports

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

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

Stubborn stains can best be removed with a liquid cleaning agent. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Cleaning removable burner components

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

FAULTS

Fault table

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. 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.

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

FAULTS

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

Problems with the oven	Possible cause	Solution
The main oven does not switch on.	It is possible that the digital timer is programmed. In the display you will see 'A'.	Cancel the program (see 'Turning off the main oven in between uses').
The main oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the main oven').
The small oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the control knob (see 'Operating the small oven').
The main oven does not switch on/does not heat up.	The oven door is not closed (properly).	Close the oven door.

General



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

Read the separate safety instructions first!

Note!

Some installation instructions, concerning the stabilization of the appliance, are supplied separately.

Note!

This appliance must be earthed at all times.

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

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

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

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

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

Gas connection

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



Note!

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



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

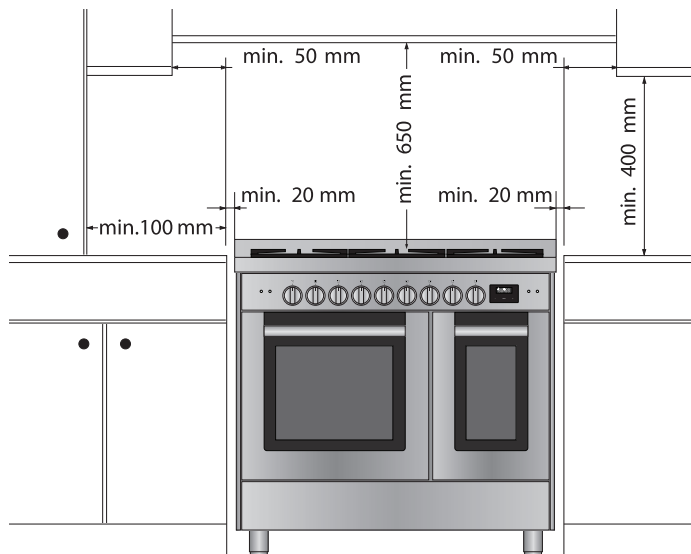
Electrical connection

230–240 V~ - 50/60Hz

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

Positioning

- 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.



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

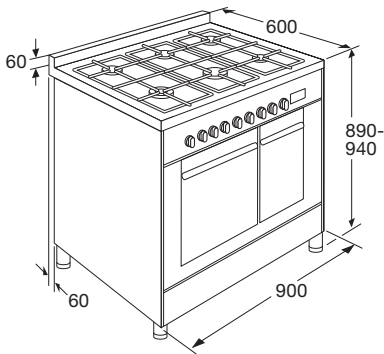
INSTALLATION



Please note!

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

Measurements



Technical data

The rating label (on the inside of the storage compartment) of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Connection	230-240 V~ - 50/60 Hz
Power output	3352 W
External dimensions (mm)	
Width	900
Height	890-940
Depth	600/1000 with open door

Gas information

Burner	Gas	Operating pressure mbar
Normal (1.65 kW)	G25/G25.3	25
High (2.8 kW)	G25/G25.3	25
Simmer (1 kW)	G25/G25.3	25
Wok (4 kW)	G25/G25.3	25

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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



Declaration of Conformity

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



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

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



571709

Pelgrim