

IF960RVS
IF960MAT

Handleiding
Fornuis

Manual
Cooker

Pelgrim

NL Handleiding

NL 3 - NL 39

EN Manual

EN 3 - EN 39

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Gebruik

Gebruik van de oven	7
Bak- en braadtips	7
Gebruik van de inductiekookplaat	10

Bediening van de oven

Instellen van de klok	15
Bediening van de oven	15
Ovenfuncties	16
Bediening van de oven met de digitale klok	17
De duur van de baktijd programmeren	17
Het einde van de baktijd programmeren	18
Programmering van het automatische bakproces	19
Tussentijds uitschakelen van de oven	20
Kookwekker	21
Het geluidssignaal instellen	21
Reinigingsfunctie	22

Bediening inductiekookplaat

Inschakelen van een kookzone	23
Automatische aankookfunctie	24
Het koppelen van de Bridge zones	25
Kinderslot gebruiken	25

Comfortabel koken

Kookstanden	26
-------------	----

Onderhoud

Reinigen van de oven	27
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	29
Vervangen van het ovenlampje	30
Demontage van de ovendeur	30
Reinigen van de inductiekookplaat	31

Storingen

Storingstabel	32
---------------	----

Installatie

Algemeen	34
Elektrische aansluiting	35
Plaatsing	35

Technische specificaties

Technische gegevens	37
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	37

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking	39
---------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van Pelgrim. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



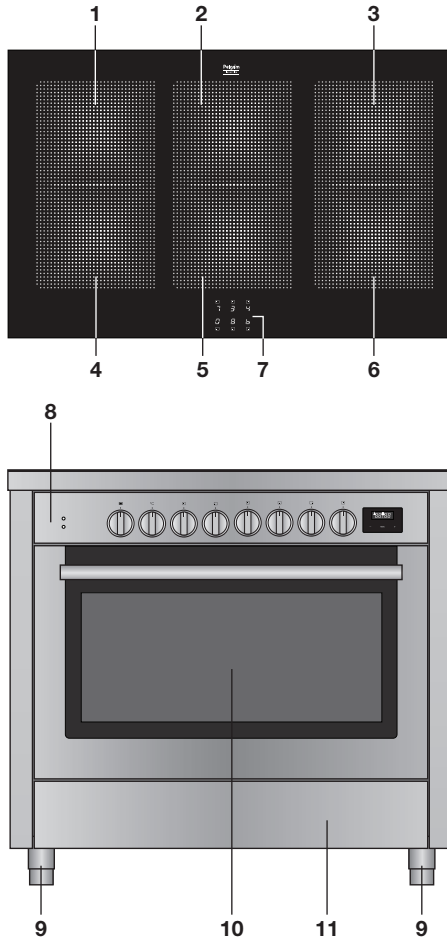
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW FORNUIS

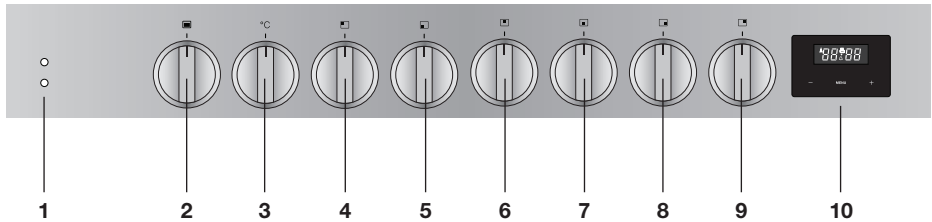
Beschrijving



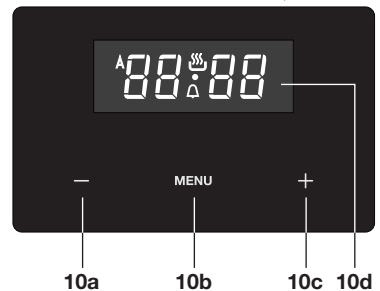
- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Kookzone linksachter | 7. Kookplaat displays |
| 2. Kookzone middenachter | 8. Bedieningspaneel |
| 3. Kookzone rechtsachter | 9. Stelvoeten |
| 4. Kookzone linksvoor | 10. Oven |
| 5. Kookzone middenvoor | 11. Opbergruimte |
| 6. Kookzone rechtsvoor | |

UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Controlelampjes voor oven en thermostaat
2. Functieknop oven
3. Temperatuurknop oven
4. Bedieningsknop kookzone linksachter
5. Bedieningsknop kookzone linksvoor
6. Bedieningsknop kookzone middenachter
7. Bedieningsknop kookzone middenvoor
8. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
9. Bedieningsknop kookzone rechtsachter
10. Digitale klok
- 10a. - toets
- 10b. Toets 'Menu'
- 10c. + toets
- 10d. Display



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 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de afzuigkap in.
- Reinig de oven, nadat deze afgekoeld is, met warm water.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Houd de ovendeur zo veel mogelijk gesloten.
- 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 meerdere 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 warmte is.
- 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 in het recept aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is over het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal toebehoren die niet nodig zijn voor de bereiding van het gerecht uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- Alle soorten hittebestendig servies kan gebruikt worden in de oven.
- 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.
- Voorkom vervuiling van de ovenbodem door het lekken van vocht uit een springvorm, door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de springvorm op het rooster te plaatsen of door bakpapier onder de springvorm te plaatsen.

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 het gerecht na enige tijd opnieuw. Openen en sluit de ovendeur langzaam. 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.

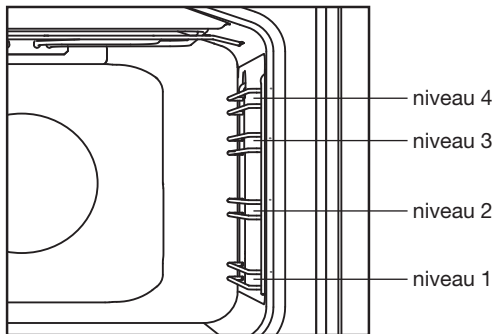
Braadtijden

- 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.

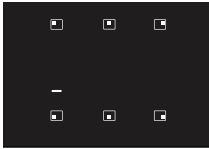
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het 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 inductiekookplaat



- Reinig het toestel met een vochtige doek en droog het zorgvuldig.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die een afwijkende kleuring van het glas kunnen veroorzaken.
- Op het moment van de eerste inschakeling zullen alle displays van alle kookzones gelijktijdig oplichten.
- Als er 1 of meerdere knoppen bij eerste inschakeling niet op de '0' stand staan, dan zal de kookzone waarvan de knop niet op '0' staat niet werken.
- Door aan de knop te draaien, zal op het bijbehorende display het symbool van de afbeelding hiernaast getoond worden, dat aangeeft dat het kookzone niet werkt. Draait de knop terug naar de "0" stand en daarna opnieuw naar het gewenste vermogen.

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op!

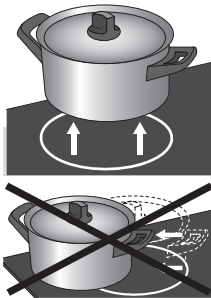
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikte bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het 'Class Induction' keurmerk.



Tip!

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geslacht	Ongeslacht
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op!

- 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 kromtrekken.
- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken op de glasplaat die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Gebruik geen 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.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

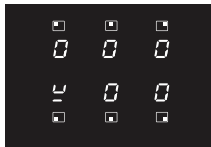
- De minimale pandiameter bedraagt 9 cm.
Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

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.

Het vermogen past zich aan

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Herkenning pan

- Een elektronische sensor detecteert de aanwezigheid of de afwezigheid van een pan op een kookzone. Als de gebruikte pan ongeschikt is voor inductiekoken of te klein is, zal het hiernaast getoonde symbool weergegeven worden.
- Als een pan tijdens het koken van de kookzone wordt verwijderd, zonder dat de betreffende knop op stand "0" gezet is, dan zal de vermogenswaarde, die eerder ingesteld werd en op het betreffende display weergegeven werd, automatisch door het 'geen pan' symbool vervangen worden.
- Als een pan (correct) op de kookzone teruggeplaatst wordt, dan zal het symbool uitgeschakeld worden en het koken normaal hervat worden. Wordt de pan niet teruggeplaatst, dan zal de kookzone na 10 minuten uitgeschakeld worden.
- Als een knop in een willekeurige positie wordt gedraaid voordat er een pan op de kookzone staat, zal het bijbehorende display afwisselend een vermogenswaarde tonen en het 'geen pan detectie' symbool (de kookzone blijft 10 minuten stand by).
- Als er binnen 10 minuten een pan correct op de kookzone wordt geplaatst, dan zal het koken starten. Zo niet, dan wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de kookzone opnieuw te gebruiken, moet de betreffende knop naar de "0" -positie gedraaid worden en daarna op een nieuwe vermogenswaarde ingesteld worden.



Vermogensverdeling

- Het maximum vermogen dat beschikbaar is, wordt tussen de actieve kookzones verdeeld.
- Het eerste vermogensniveau dat ingesteld is, heeft voorrang op de latere instellingen van de andere kookzones. De displays van de kookzones die later ingesteld werden, beginnen te knipperen en tonen het aangepaste vermogen.
- Op het moment waarop het vermogen van een kookzone verlaagd wordt, zal het beschikbare vermogen opnieuw over de actieve kookzones verdeeld worden.
- De automatische vermogensverdeling vindt plaats tussen de linker kookzones en de midden en rechter kookzones.

Inductiegeluiden

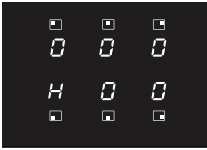
- Tikkend geluid
 - *Een tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de verschillende kookzones. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.*
- Pan maakt geluid
 - *De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van 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 toestel voorzien van een ventilator. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid.*
 - *Ook nadat u het toestel heeft uitgeschakeld, kan de ventilator blijven doordraaien en geluid maken.*

Kookduurbegrenzing



- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	480 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
boost (P)	10 minuten



Restwarmte-indicatie

- Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display branden.

Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en diverse onderdelen van de kookplaat. Dit vermijdt risico op oververhitting, door bijvoorbeeld een drooggekookte pan.
- Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd of schakelt de kookzone helemaal uit.

BEDIENING VAN DE OVEN

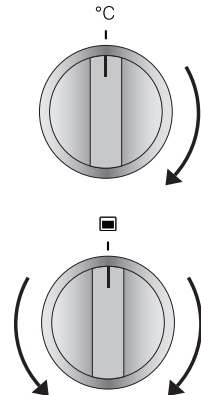
Instellen van de klok



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 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 meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.*
2. Draai de temperatuurknop en de functieknop na afloop van de bereiding op '0' om de oven uit te schakelen.

Let op; wanneer de 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'.

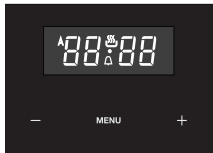
Als u de deur van de oven opent als de oven ingeschakeld is, dan zal het controlelampje van de thermostaat uitgaan. Na het sluiten van de deur zal het lampje na enige tijd vanzelf weer gaan branden.

BEDIENING VAN DE OVEN

Ovenfuncties

	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.
	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 bruineren 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 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. Er klinkt dan 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 ovenfunctie verwarmen en dan uitschakelen. Er klinkt dan 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.

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.
 - *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.*

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.*



- Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
- Zet nu eerst de temperatuurknop en functieknop op '0' om de oven helemaal uit te schakelen.
- 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.

Het einde van de baktijd programmeren



- 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.
- Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.
- 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.
- Stel met de + toets de eindtijd in.
- 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.
- 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.
- Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.



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



- Houd de toets 'Menu' ingedrukt.
 - Er verschijnt een knipperend klokje in de display en de tijd staat op 0.00.
- 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'.
- Stel met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
- Is de juiste tijd ingesteld, druk dan weer op de toets 'Menu'.
 - 'End' verschijnt in de display, afwisselend met de huidige tijd.
- Stel met de + toets de eindtijd in.
 - Het kooksymbool verdwijnt.
- 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.

BEDIENING VAN DE OVEN



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 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.
 - *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.*
3. De tijd begint automatisch af te tellen.
 - *Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het klokje gaat weer knipperen.*
4. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
5. 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.*

BEDIENING VAN DE OVEN



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

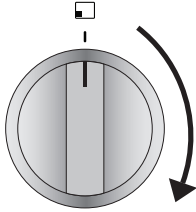
1. Plaats de bakplaat op niveau 2.
2. Giet maximaal 300 ml water op de bakplaat.
3. Selecteer de 'Reinigingsfunctie' met de functieknop.
4. Stel een tijdsduur van 60 minuten in.
 - *De voedselresten op het email van de oven worden zacht en u kunt ze na afloop met een vochtige doek afvegen.*



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.

Inschakelen van een kookzone



Alvorens een kookzone te starten, zet u een geschikte pan op de betreffende kookzone.

- Door ongeacht welke knop met de wijzers van de klok mee te draaien, zal een geluidssignaal klinken en zullen alle displays ingeschakeld worden. Het display dat bij de geactiveerde knop hoort, zal het geselecteerde kookvermogen tonen terwijl de andere displays de waarde nul (0) tonen.
- Door aan een tweede knop te draaien, zal op het display de voor die knop ingestelde vermogen weergegeven worden. Er klinkt dan geen geluidssignaal.

Veranderen van het kookvermogen

- Het kookvermogen van de kookzones neemt toe door ongeacht welke knop van uit stand “0” met de wijzers van de klok mee te draaien en neemt af door de knop vanuit de bereikte positie tegen de wijzers van de klok in te draaien. Het kookvermogen is in te stellen tussen stand “0” en stand “9”. Tevens is een “Boost” stand te selecteren.

▸ *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*

- De “default”-positie van de knop komt overeen met stand “0” (waarde op het betreffende display).



1. Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie vermogenstabel).

▸ *Het gekozen vermogen wordt weergegeven in het betreffende display.*

2. Selecteer de “Boost” stand door de knop met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau “9” te draaien.

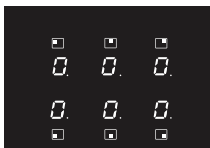
▸ *Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt “P”.*

3. Draai de knop daarna terug naar niveau “9”.

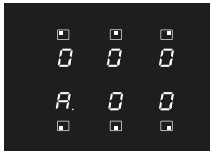
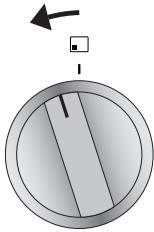


Handmatige uitschakeling

- Draai alle knoppen op stand “0” waarna op ieder display een knipperend puntje verschijnt, zoals de afbeelding hiernaast toont; na 15 seconden zullen alle displays uitgaan, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookplaat op “stand-by”.



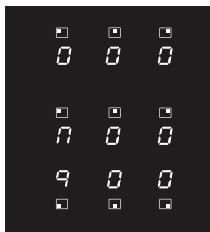
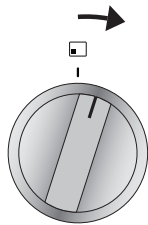
Automatische aankookfunctie



Met deze functie is het mogelijk het gewenste vermogensniveau sneller te bereiken maar de functie blijft zeer korte tijd actief (zie tabel).

- Draai de knop vanuit de '0' positie linksom tot er een geluidssignaal klinkt.
 - *In de display verschijnt symbool 'A'.*
- Draai de knop binnen 10 seconden naar het gewenste vermogen.
 - *In de display knippert symbool 'A' afwisselend met het gekozen vermogen.*

Kookstand	Kookzone wordt automatische uitgeschakeld na (seconden):
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

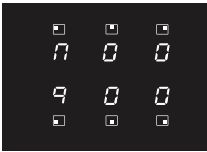
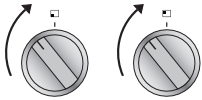


Warmhoudfunctie

- Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken, te verwarmen waardoor binnenin deze pan een constante temperatuur verkregen wordt.
- Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereid werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd.
- De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot 120 minuten.
- Draai de knop met de wijzers van de klok mee naar stand 'U'.
 - *Op het display wordt het symbool hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeeft.*

Het koppelen van de Bridge zones

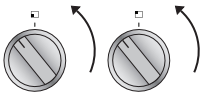
Deze functie maakt het mogelijk de twee Bridge kookzones te koppelen. De twee linker, twee middelste en de twee rechter kookzones kunnen worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat een enkele kookzone die met de knop van de voorste kookzone geregeld kan worden.



1. Draai beide knoppen van de linker, middelste of rechter kookzones rechtsonder naar vermogensstand 9.
2. Draai gelijktijdig beide knoppen rechtsonder van stand 9 naar de boost stand 'P' en hou ze in deze positie vast totdat er een geluidssignaal klinkt.
 - ▶ *Op het display worden de symbolen hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeven.*
3. Draai de knop van de voorste kookzone op het gewenste vermogensniveau.
 - ▶ *Als een pan tijdens het koken van de kookzones wordt verwijderd en niet binnen 10 minuten teruggeplaatst wordt, dan wordt de functie automatisch gestopt.*
 - ▶ *Om de functie handmatig te stoppen moeten de knoppen op stand "0" teruggezet worden.*

Kinderslot gebruiken

Het is mogelijk de kookzones te vergrendelen.



1. Draai de knoppen van de kookzones linksvoor en linksachter gelijktijdig linksom en houd ze minstens 2 seconden in deze positie tot op alle displays het symbool **L** verschijnt.
 - ▶ *Na enkele minuten zullen de symbolen uitgaan maar door aan ongeacht welke knop te draaien zullen deze blokkeringssymbolen opnieuw op alle displays verschijnen en zullen de kookzones niet gediend kunnen worden.*
 - ▶ *De vergrendeling heeft geen tijdlimiet. Een langdurige onderbreking van de elektrische stroom kan de uitgevoerde vergrendeling echter annuleren.*
2. Om de kookzones te ontgrendelen moeten de eerste twee knoppen links gelijktijdig opnieuw tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden.

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 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

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



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.

Reinigen van de oven

- De binnenzijde van de 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 oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de 'Reinigingsfunctie' aanbevolen (zie 'Bediening van de oven/Reinigingsfunctie').

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.

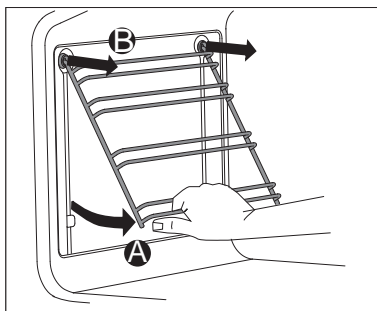
Speciale emailcoating

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 / 300 °C.
- Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast.

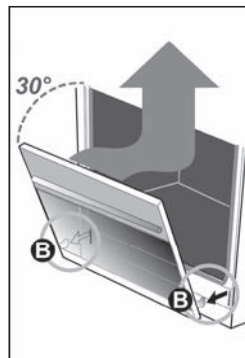
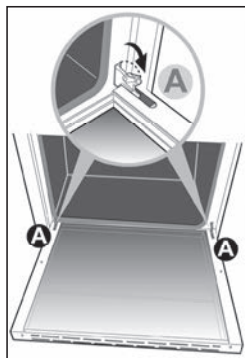
Demontage van de ovendeur



Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op.

Let op! De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.

1. Open de deur en kantel de vergrendeling A in beide scharnieren volledig naar buiten.
2. Sluit de ovendeur half, zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
3. Pak de deur aan weerszijden goed vast, beweeg mee met de sluitende beweging van de deur en til de deur gelijktijdig op.
4. Draai het onderste deel van de deur met de scharnieren B naar u toe. De deur is nu gedemonteerd.
5. Maak de deur schoon. De deur kan eventueel gekanteld worden om zo met een zachte flessenwisser de tussenruimte tussen de glazen schoon te maken.





Om de deur opnieuw te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.

6. Schuif de deurscharnieren in de scharnieropeningen.
7. Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast door de vergrendeling A weer naar binnen te kantelen.



Let op! Na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren altijd opnieuw vastgezet worden.

Reinigen van de inductiekookplaat

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



Tip!

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- 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.

Hardnekkige vlekken

- 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.


Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuurponsjes.



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

Inductiekookplaat		
Storing	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 de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
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 een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool () in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op 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.

STORINGEN

Inductiekookplaat		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode r'	Het bedieningspaneel is vervuld of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Software fout.	Reset het toestel door deze kortstondig spanningsloos te maken. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering automaat uit.
Foutcode F	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Oven		
Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in.	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op handbediening (zie 'Bediening van de oven').
De oven schakelt niet in nadat de stekker in het stopcontact is gedaan.	Er is geen dagtijd ingesteld.	Stel als eerste een dagtijd in (zie 'Gebruik'). Daarna is de oven klaar voor gebruik.
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven').

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.
- 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 toestel spanningsvrij gemaakt worden. Het toestel 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.

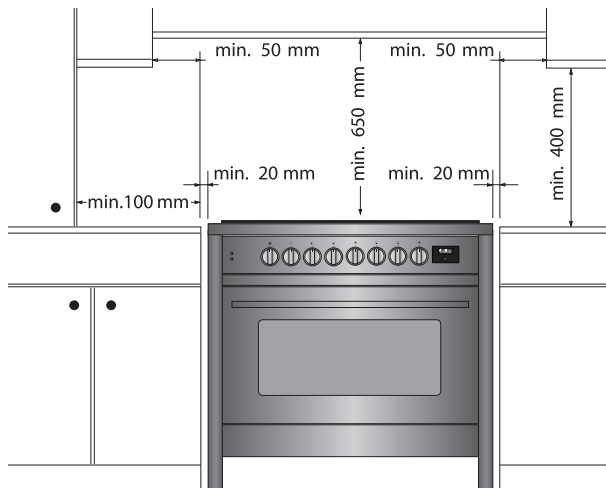
Elektrische aansluiting

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het toestel 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 toestel mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het toestel 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.



Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

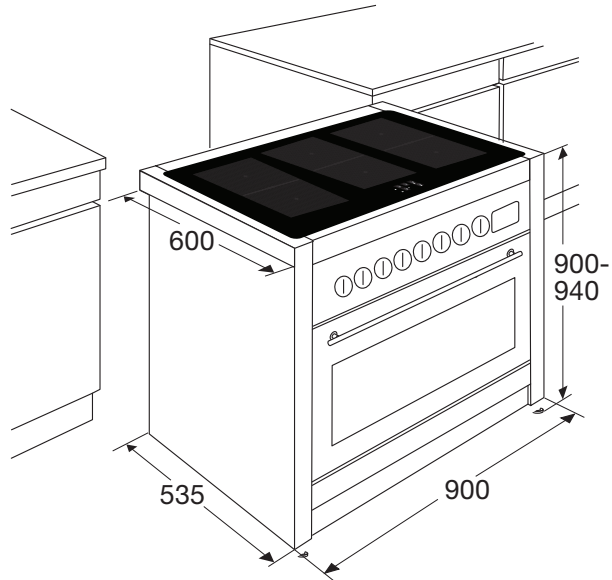
Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of deze goed werkt.

Afmetingen



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische gegevens

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

Aansluiting	230-240 V~ - 50/60 Hz
Vermogen	10.8 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	900
Hoogte	890-940
Diepte	600 / 1000 met open deur

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Model		IF960RVS / IF960MAT
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	68
Energie-efficiëntie-index - (EEI oven) oven (EU)		95,5
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	1,11
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume netto		87
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de oven

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	IF960RVS / IF960MAT		
Type kookplaat	Inductie		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	6		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied L/B in cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	159,5/186,4	186,4/188	188/159,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	177,96		

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

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

Afvoeren 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, as well as the requirements stated in the referenced standards.

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Use

Using the oven	7
Cooking and baking tips	7
Using the induction hob	10

Operating the oven

Setting the clock	15
Operation of the oven	15
Oven functions	16
Operating the oven with the electronic timer	17
Programming the duration of the baking time	17
Programming the end of the baking time	18
Programming the automatic baking process	19
Turning Off the oven in between uses	21
Kitchen timer	21
Setting the audible signal	22
Cleaning function	22

Operating the induction hob

Switching on a cooking zone	23
Rapid heating function	24
How to link induction zones	25
Child safety	25

Comfortable cooking

Cooking settings	26
------------------	----

Maintenance

Cleaning the oven	27
Removing and cleaning the guide rails	29
Replacing the oven lamp	30
Disassembly of the oven door	30
Cleaning the induction hob	31

Faults

Fault table	32
-------------	----

Installation

General	34
Electrical connection	35
Installation	35

Technical specifications

Technical data	37
----------------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	39
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen an Pelgrim cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive adjustment options allow you to always choose the perfect method of preparation.

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones also makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

The oven functions are logically grouped on the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches Off the oven when the cooking time has elapsed. Efficient and hassle free.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about its operation, you will also find background information that may assist you when using the appliance.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.



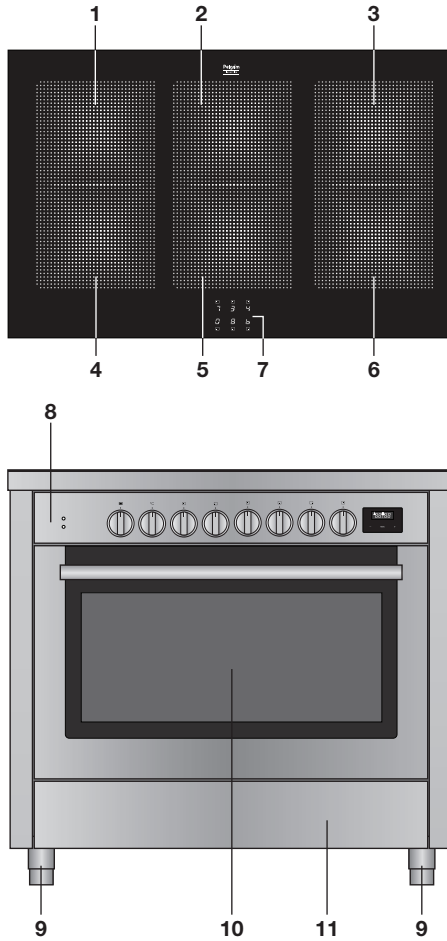
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

The manual also serves as reference material for the Service Department. The appliance identification card contains all the information the Service Department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR COOKER

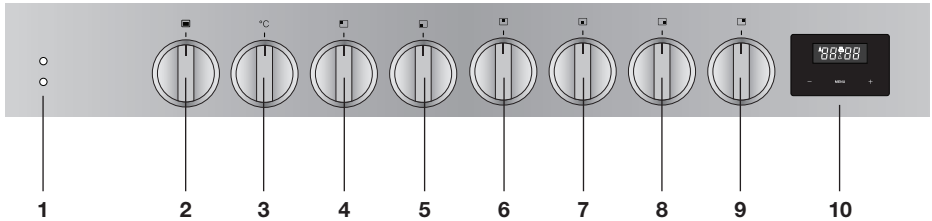
Description



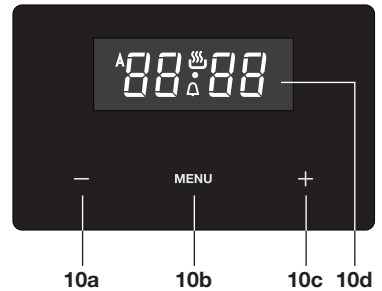
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Cooking zone rear left | 7. Cooking zone display |
| 2. Cooking zone rear middle | 8. Control panel |
| 3. Cooking zone rear right | 9. Leveling foot |
| 4. Cooking zone front left | 10. Oven |
| 5. Cooking zone front middle | 11. Storage compartment |
| 6. Cooking zone front right | |

YOUR COOKER

Control panel



1. Control lights oven and thermostat
2. Function knob oven
3. Temperature knob oven
4. Control knob cooking zone rear left
5. Control knob cooking zone front left
6. Control knob cooking zone rear middle
7. Control knob cooking zone front middle
8. Control knob cooking zone front right
9. Control knob cooking zone rear right
10. Electronic timer
- 10a. - key
- 10b. Menu key
- 10c. + key
- 10d. Display



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 + fan (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.

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.

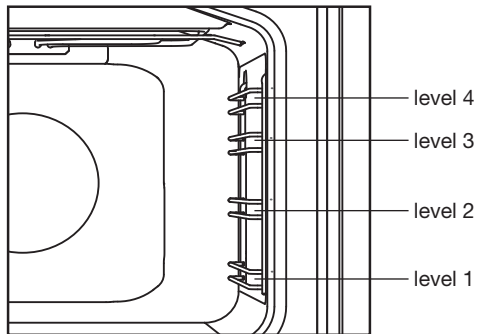
Cooking times

- 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.

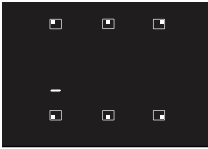
- If the gravy is too dark, add several times a spoonful of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

Oven runners

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



Using the induction hob



- Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly.
- Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.
- When the hob is first switched on the displays of all the cooking zones light up briefly.
- If one or more knobs is not in “0” position when the hob is first switched on, the cooking zone will not work.
- On turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the cooking zone failed to work. The element will only work properly again once the knob is returned to “0” position and a new power value is set.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Please note

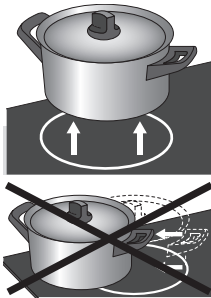
- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a *thick base of a minimum 2.25 mm;*
 - a *flat base.*
- The best pans are those with the ‘Class Induction’ quality mark.



Tip

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

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



Please note!

- Be careful with enamelled sheet-steel pans:
 - ▷ *the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;*
 - ▷ *high power level settings may cause the base of the pan to warp.*
- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.
- 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.

Minimum pan diameter

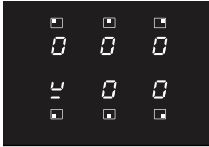
- The diameter of a pan must be at least 9 cm.
The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

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.

The power level adjusts itself

- In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Pan recognition

- An electronic sensor detects if a pan is present or absent on the cooking zone. If the type of pan is unsuitable for magnetic induction cooking or if the pan is too small (see Minimum pan diameter), the adjacent pan detection symbol is displayed.
- If during cooking a pan is removed from the cooking zone without having first returned the relative knob to “0” position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically replaced with the symbol.
- If the pan is repositioned correctly on the cooking zone, the pan detection symbol switches Off and cooking will resume normally; otherwise, after 10 minutes, the symbol will switch Off, the knob will have to be returned to “0” position and a new power value set before the cooking zone can be used again.
- If a knob is turned to any position before placing a pan on the cooking zone, the relative display shows the set power value and then immediately replaces it with the pan detection symbol (the cooking zone stands by for 10 minutes). If in the meantime a pan is placed correctly on the cooking zone, cooking will begin; otherwise the cooking zone does not activate and the pan detection symbol switches Off. To reactivate the cooking zone, the relative knob must be returned to “0” position and a new power value set.



Power distribution

- The maximum applicable power is distributed among the active cooking zones.
- The first power level set takes priority over the next settings on the other zones. On activating the last cooking zones, the values on the displays will start to flash and a double beep will sound, automatically showing the highest power level supplied.
- If the power setting of any of the cooking zones is manually reduced, the difference in power will be redistributed among the remaining cooking zones.
- Power is distributed automatically among the left cooking zones and the middle and right cooking zones.

Induction noises

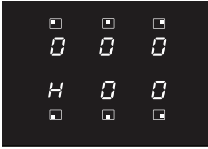
- A ticking sound
 - ▷ *This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.*
- Pans are making noise
 - ▷ *Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.*
- The fan is making noise
 - ▷ *To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan will continue to run for several minutes after the hob has been switched Off.*

Automatic shut-Off



- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched Off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches Off automatically after:
1	480 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
boost (P)	10 minutes



Residual heat indicator

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

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.
- In case of temperatures rising too high, the power is reduced or switched Off automatically.

OPERATING THE OVEN

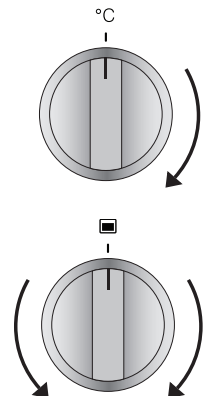
Setting the clock



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 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.*
 - *See the table with oven functions for more information on the various oven functions that are available.*
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 oven door 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 OVEN

Oven functions

	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.
	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 OVEN

Operating the 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.

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.
 - *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.*

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.*

OPERATING THE OVEN



5. Switch Off the audible signal by pressing any key.
6. Now, first turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch Off the oven completely.
7. 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.
6. 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.
7. Switch Off the audible signal by pressing any key.

OPERATING THE OVEN



- 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.
- Use the - key and the + key to set the baking time.
- If the correct time has been set, press the 'Menu' key again.
 - > Alternately, 'End' and the current time appear in the display.
- Use the + key to set the end of the baking time.
 - > The cooking symbol disappears.
- 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 OVEN



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.*

Turning Off the 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.

OPERATING THE OVEN

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.*

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.
 - *You will hear an audible signal, belonging to the number.*
4. Press the – key a second time.
 - *You will hear a different audible signal.*

OPERATING THE OVEN



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 (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.*

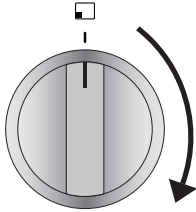


Attention!

- 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 INDUCTION HOB

Switching on a cooking zone

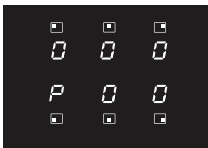
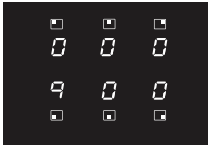


Before activating a cooking zone, place a suitable pan on the relative cooking circumference.

- On turning any knob clockwise, a beep is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value zero '0'.
- On turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.

Changing the power level

- The heating power of the cooking zones is increased by turning any knob clockwise from "0" position, and is decreased by turning the knob anticlockwise from the position reached. A power level can be set between setting "0" and "9". There is also a "Boost" setting available.
 - *The display shows the chosen power level.*
- The knob's default position corresponds to level "0" (value display).



1. Turn the knob to set the desired power level (see "Cooking settings").
 - *The display shows the chosen level.*
2. Turn the knob clockwise beyond power level "9" to select the "Boost" setting.
 - *An audible signal will be sound and the display shows "P".*
3. Then reposition the knob on level "9".

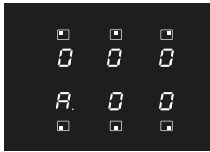
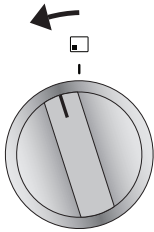
Switching Off manually

- Turn all the knobs to zero '0' position. Each display will show a flashing dot and a zero '0'. After 15 seconds all the displays will switch Off, a beep will be emitted and the appliance will go to stand-by.



OPERATING THE INDUCTION HOB

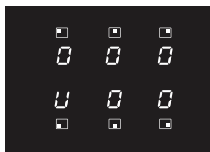
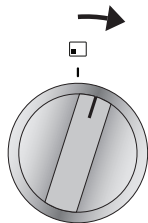
Rapid heating function



This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time.

- Starting from “0” position, turn the knob anticlockwise until you hear an audible signal.
 - *The display will light up showing the adjacent symbol ‘A’.*
- Turn the knob within 10 seconds to the required power level.
 - *The display will start flashing alternating the symbol ‘A’ with the new power level set with the knob.*

Setting	The cooking zone switches Off automatically after:
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-



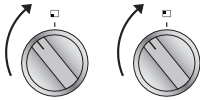
Food warming function

- This function warms the bottom of a pan suitable for induction cooking, maintaining a constant temperature (*) inside the pan.
- It is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption.
- The maximum time for constant warming is limited to 120 minutes.
- Turn the knob clockwise to position “U” .
 - *The corresponding display shows the adjacent symbol.*

OPERATING THE INDUCTION HOB

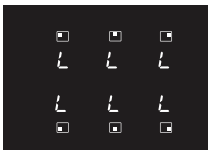
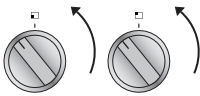
How to link cooking zones

- This function links two cooking zones into a single cooking zone. The 2 left, the 2 middle or the 2 right cooking zones can be linked to each other. The linked zones are controlled only by the knob from the front cooking zone.



1. Turn the knobs from the both right, middle or left cooking zones clockwise to power level "9".
2. Simultaneously turn and hold the two knobs from power level 9 to the boost level 'P' until a beep is emitted.
 - *The corresponding display shows the adjacent symbols signalling the function is active.*
3. Turn the knob from the front cooking zone to the desired power level.
 - *If a pan is removed from the cooking zones during cooking and not replaced within 10 minutes, the function automatically deactivates.*
 - *To deactivate the function manually, return the knobs to "0" position.*

Child safety



The cooking zones can be locked.

1. Turn the knobs from the cooking zones left front and left rear anticlockwise simultaneously and keep them in this position for least 2 seconds, until all the displays show symbol "L".
 - *After a few minutes the symbols switch Off, but the zones will not activate and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is turned.*
 - *The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may cancel this deactivation.*
2. To unlock the cooking zones, turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, 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 flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

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

Use setting 6 and 5 to:

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

Use settings 1-4 to:

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



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 cooker exterior with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass panel with soapy water or Glassex.

Cleaning the oven

- The inside 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 oven/Cleaning function'.

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.

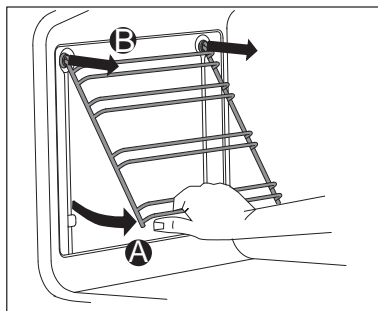
Special enamel coating

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 / 300 °C.
- Unscrew the glass cover anticlockwise and replace the oven lamp. Screw the glass cover back on tightly.

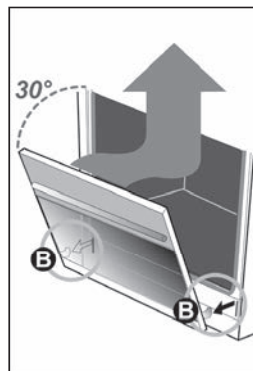
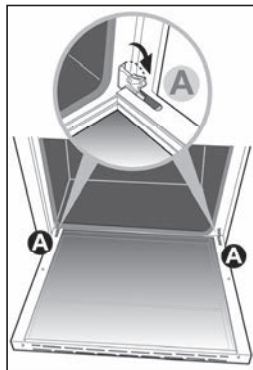
Disassembly of the oven door



In normal use, the oven door will not need to be removed. However, should you want to do this, please follow the instructions below.

Warning! The oven door is very heavy and should be well supported.

1. Open the door and tilt lock A in both hinges fully to the outside.
2. Close the oven door halfway, so that the tension is off of the springs (the oven door will be at an angle of approximately 30°).
3. Hold the door securely at both sides, move along with the closing movement of the door, while simultaneously lifting the door.
4. Turn the lower part of the door with the hinges B towards you. The door has now been removed.
5. Clean the door. The door may optionally be tilted so as to clean the space between the glass with a soft bottlebrush.





To put the door back in place, proceed in reverse order. The door hinges are in the extended position.

6. Slide the door hinges into the hinge openings.
7. Tilt the door in the horizontal position and click the hinges in place by tilting lock A back inwards.



Please note: the hinge protectors must always be secured again after replacing the oven door.

Cleaning the induction hob

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



Tip!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- 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

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- 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 and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.



FAULTS

Faults table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website www.pelgrim.nl for more information.

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (⌵) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 14.5 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random key.
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).

FAULTS

Induction hob		
Problem	Possible cause	Solution
Error code E	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	Software failure.	Reset the appliance by disconnecting it from the power supply. Remove the plug from the socket or switch the automatic circuit breaker to Off.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

Oven		
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not switch on.	The oven is not set to manual operation.	Switch the oven to manual operation (see 'Operating the oven').
The oven does not switch on after it has been plugged in.	No time of day has been set.	Set a time of day first (see 'Operating the oven'). The oven is then ready for use.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven').

General



This appliance should only be connected by a registered installer. 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 or can be found on the device.
- 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.

INSTALLATION

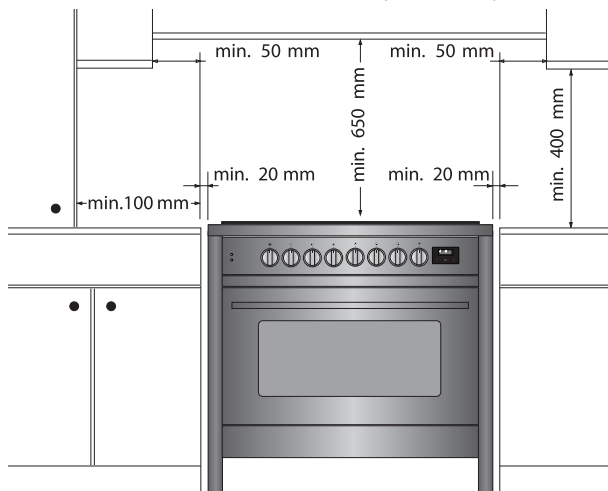
Electrical connection

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with such accessories.

Installation

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



INSTALLATION

Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

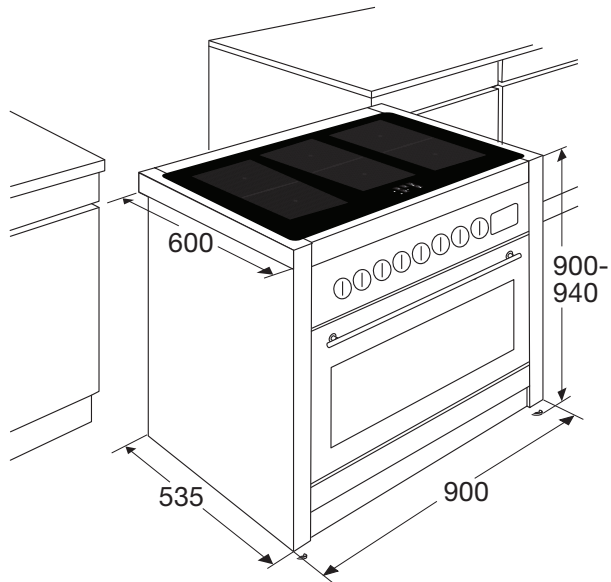
If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.



Warning!

After installation check whether the appliance works properly.

Dimensions



TECHNICAL SPECIFICATIONS

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.

Connection	230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz
Power output	10.8 kW
External dimensions (mm)	
Width	900
Height	890-940
Depth	600/1000 with open door

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IF960RVS / IF960MAT
Type of Oven	Electric
Mass	68
Energy Efficiency Index - conventional	95.5
Energy Class	A
Energy consumption (electricity) - conventional	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	1,11
Number of cavities	1
Heat Source	Electric
Volume	87
This oven complies with EN 60350-1	

Energy Saving Tips for the oven

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	IF960RVS / IF960MAT		
Type of hob	Induction		
Number of electric cooking zones and/or areas	6		
Heating technology	Induction cooking zones		
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21	2x 19x21	2x 19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	159.5/186.4	186.4/188	188/159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	177.96		

Energy Saving Tips for the hob

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

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.



809368

Pelgrim