

FI560...

Gebruiksaanwijzing
Fornuis

Instructions for use
Cooker

Pelgrim

INHOUD

Uw fornuis

| | |
|--|---|
| Inleiding | 4 |
| Toestelbeschrijving | 5 |
| Bedieningspaneel | 6 |
| Gebruik van de aanraaktoetsen | 6 |
| Oventimer | 6 |
| Symbolen in de display van de oventimer | 7 |
| Display en bedieningspaneel kookplaat | 7 |
| Meldingen in de display van de kookplaat | 8 |

Veiligheid

| | |
|------------------------|---|
| Temperatuurbeveiliging | 9 |
| Kookduurbegrenzer | 9 |
| Vermogensbegrenzer | 9 |

Voor het eerste gebruik

| | |
|--------------------|----|
| Tijd instellen | 10 |
| De oven gebruiken | 10 |
| Mantelkoeling | 12 |
| Ovenfuncties | 12 |
| Inductiegeluiden | 14 |
| Geschikte pannen | 14 |
| Pandetectie | 15 |
| Vermogen instellen | 15 |
| Kookstanden | 16 |

Bediening van de oven

| | |
|--------------------------|----|
| Ovenfuncties gebruiken | 17 |
| Toetsvergrendeling | 17 |
| Tijd aanpassen | 17 |
| Bereidingstijd instellen | 18 |
| Kookwekker | 18 |
| Geluidssignaal instellen | 19 |
| Helderheid instellen | 19 |

INHOUD

Bediening van de kookplaat

| | |
|---------------------------------|----|
| Inductiekookplaat bedienen | 20 |
| Pandetectiesymbool | 21 |
| Kookplaat bedienen met de timer | 21 |
| Kinderslot | 23 |

Onderhoud

| | |
|--|----|
| Algemeen | 24 |
| Ovenlamp vervangen | 25 |
| Ovendeur demonteren | 26 |
| Reiniging van het glas van de ovendeur | 27 |

Storingen

| | |
|---------------|----|
| Storingstabel | 28 |
|---------------|----|

Installatie

| | |
|-------------------------|----|
| Algemeen | 31 |
| Elektrische aansluiting | 31 |
| Plaatsing | 32 |

Technische gegevens

| | |
|---|----|
| Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 | 33 |
|---|----|

Milieuaspecten

| | |
|---------------------------------|----|
| Afvoeren apparaat en verpakking | 34 |
|---------------------------------|----|

Gebuurkte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Handig om te weten

UW FORNUIS

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van dit fornuis. Dit product is ontworpen voor optimale gebruiksvriendelijkheid. Het fornuis heeft vele verschillende standen, waardoor u telkens de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u het fornuis optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van het apparaat, vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen als u het apparaat gebruikt.



Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

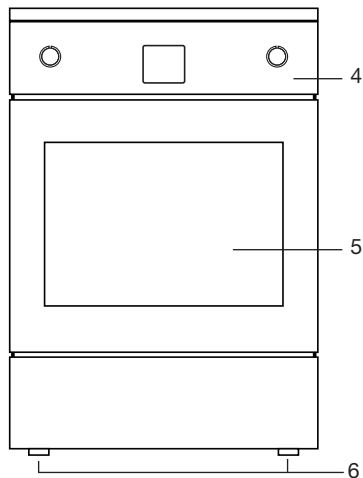
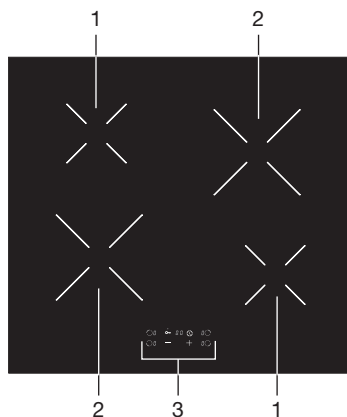


Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

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

UW FORNUIS

Toestelbeschrijving



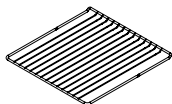
TN

1. Kookzone \varnothing 145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Display en bedieningspaneel kookplaat
4. Bedieningspaneel oven
5. Oven
6. Stelvoeten

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



Bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.



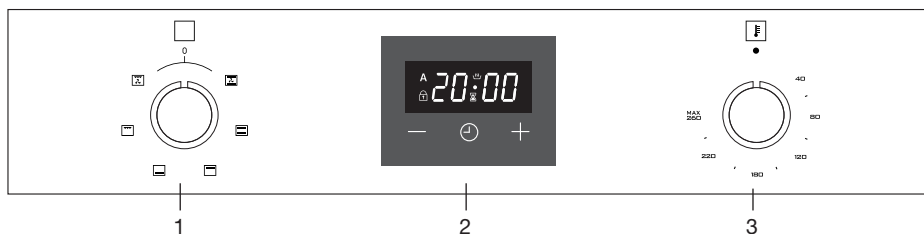
Ovenrooster; wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.



Extra stelvoeten; om het fornuis hoger te zetten.

UW FORNUIS

Bedieningspaneel

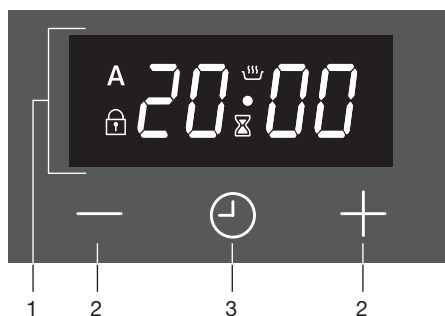


1. Functieknop oven
2. Oventimer
3. Temperatuurknop oven

Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Oventimer



1. Display oventimer
2. Insteltoets oventimer
3. Timertoets oven

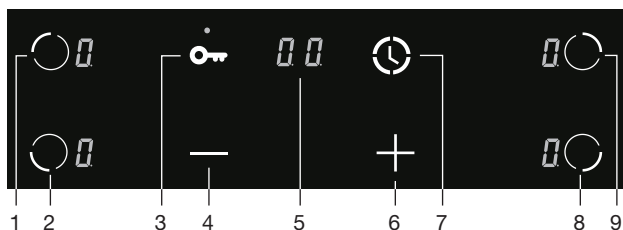
UW FORNUIS

Symbolen in de display van de oventimer

| Display | Beschrijving |
|---------|---|
| | Oven gereed of oven in werking. |
| | Kookwekker actief. De kookwekker schakelt de oven niet uit. Knippert het symbool: <ul style="list-style-type: none">• dan kan de tijd worden ingesteld met de insteltoetsen.• dan is de ingestelde tijd afgelopen. |
| | Toetsvergrendeling actief. |
| | Bereidingstijd is ingesteld. Knippert het symbool: <ul style="list-style-type: none">• dan kan de bereidingstijd worden ingesteld met de insteltoetsen.• dan is het koken met ingestelde timer afgelopen.• dan is de stroom opnieuw aangesloten (bij de eerste keer aansluiten van het toestel of na een stroomstoring). |

TN

Display en bedieningspaneel kookplaat



1. Kookzone selectietoets linksachter met display
2. Kookzone selectietoets linksvoor met display
3. Kinderslottoets met indicatielampje
4. Mintoets (-) timer
5. Timerdisplay
6. Plustoets (+) timer
7. Timertoets kookplaat
8. Kookzone selectietoets rechtsvoor met display
9. Kookzone selectietoets rechtsachter met display

Meldingen in de display van de kookplaat

| Display | Beschrijving |
|---------|--|
| 0 9 | Vermogensniveau van een actieve kookzone. |
| P | Boost-functie actief. |
| t. | De bereidingstijd voor de betreffende kookzone is ingesteld. |
| ⚡ | Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool). |
| H | Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden. |
| r | De kookplaat overschrijd het maximale vermogen; de vermogensbegrenzer is actief. |
| F | Foutcode: zie de storingstabel. |



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



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

| Kookstand | Maximale gebruikstijd (in uren) |
|-----------|---|
| 1 - 8 | 10 |
| 9 | 3 |
| P (boost) | 10 minuten • Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9. |

Vermogensbegrenzer



Alle kookzones beïnvloeden elkaar. Het maximaal in te stellen vermogen is afhankelijk van de hoeveelheid zones die tegelijk gebruikt worden. Hoe minder zones er gebruikt worden, hoe hoger het in te stellen vermogen per kookzone is. Als de maximale stand is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt een aantal seconden 'r' in de display van de kookzone. Daarna verschijnt de vermogensstand die daarvoor was ingesteld. Schakel eventueel een andere zone naar een lagere stand of helemaal uit, zodat een andere zone meer vermogen kan krijgen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Tijd instellen

Wanneer het fornuis voor het eerst wordt aangesloten (of na een lange stroomstoring), knipperen de tijd van de oventimer en symbool 'A'. De huidige tijd moet nog juist worden ingesteld.

1. Druk op de timertoets van de oven.
 - ▷ *Symbool 'A' verdwijnt en het symbool 'oven gereed' verschijnt.*
 - ▷ *De dubbele punt in het midden van de tijdweergave knippert. U kunt nu de huidige tijd instellen.*
2. Stel de juiste tijd in met de insteltoetsen (terwijl de dubbele punt knippert).
3. Bevestig de instelling door op de timertoets van de oven te drukken.
 - ▷ *De dubbele punt stopt met knipperen.*
4. Zorg ervoor dat de functieknop en de temperatuurknop van de oven beide op '0' staan zodat het toestel naar stand-by gaat.



De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de oventimer gedurende 30 seconden niet wordt gebruikt; het slotsymbool verschijnt in de display. Ontgrendel eerst de toetsen (indien nodig) voordat u de oventimer wilt gaan gebruiken.

De oven gebruiken

- Verwijder alle losse toebehoren uit de oven en reinig ze met warm zeepsop. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Zet de oven een uur lang op de hoogste stand met onder- en bovenwarmte (zie 'Bediening van de oven'). Hierdoor wordt het beschermende vet verwijderd dat in de fabriek is aangebracht.
- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Zet indien nodig de afzuigkap aan.
- Nadat de oven is afgekoeld, reinigt u de oven met warm water.
- Verwarm de oven alleen voor als dit volgens het recept nodig is.

Geleiderails

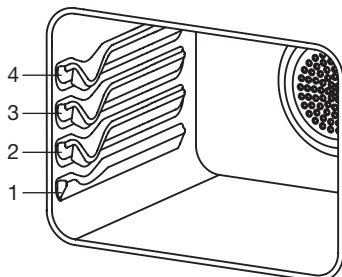
- Aan de ovenwanden bevinden zich geleiderails (niveau 1 tot 4) waarmee het ovenrooster of de bakplaat op verschillende niveaus kan worden geplaatst.
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Voor de juiste hoogte raadpleegt u een kookboek of de instructies op de verpakking van het voedsel.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



Waarschuwing!

Plaats het ovenrooster of de bakplaat tussen een geleiderail en schuif het zo ver mogelijk in de oven.



Ovenlade

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



Waarschuwing! Tijdens gebruik kan de binnenkant van de ovenlade heet worden.

Bewaar geen voedsel, plastic of ontvlambare materialen in de ovenlade.

Ovengerei

- In principe kunt u elk type ovengerei gebruiken dat hittebestendig is.
- Reinig glazen ovengerei niet direct na gebruik met koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken.
- Gebruik zwarte of donkere bakblikken. Deze geleiden de warmte beter, zodat het voedsel gelijkmatiger wordt gebakken.

Dek de bodem van de oven niet af

- Wanneer u de bodem van de oven afdekt, bijvoorbeeld met aluminiumfolie of een bakplaat, kan de oven oververhit raken, met beschadiging van het email tot gevolg.
- U kunt voorkomen dat springvormen op de bodem van de oven lekken door van aluminiumfolie een bak te vouwen en deze op het rooster onder de vorm te plaatsen of door er bakpapier onder te leggen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Energiebewust gebruik van de oven

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld een appeltaart en een ovenschotel) tegelijk en op hetzelfde rooster, of onder elkaar met gebruik van de heteluchtfunctie. U kunt tegelijkertijd vlees laten stoven.
- Bereid verschillende gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak is de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter, doordat de oven al heet is.
- Doordat de oven geïsoleerd is, kunnen met de restwarmte gerechten worden bereid die langer in de oven moeten blijven (vanaf 1 uur). Zet de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is meestal niet nodig, behalve voor gerechten met een bereidingstijd korter dan 30 minuten of wanneer dit in het recept is aangegeven.
- Haal alles uit de oven wat u voor het gerecht niet nodig hebt.
- Zet na de bereiding de oven uit voordat u het gerecht uit de oven haalt.

Mantelkoeling






Om de elektronica zoveel mogelijk te beschermen, zal de mantelkoeling van het toestel blijven werken totdat de oven is afgekoeld naar een veilige temperatuur. De ventilator schakelt daarom meerdere keren in en uit na gebruik van de oven.

Ovenfuncties

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

| Ovenfuncties | |
|---|---|
|  | <p>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none">• De lucht in de oven wordt verwarmd met de elementen voor boven- en onderwarmte.• De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor circulatie van de hete lucht. Hierdoor worden de gerechten verwarmd.• Geschikt voor het bereiden van gerechten zoals cake, koekjes, lasagne en vlees. |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

| | |
|---|---|
|  | Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van de elementen voor boven- en onderwarmte.• Deze functie kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen. |
|  | Onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het element voor onderwarmte.• Deze functie kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 1.• Gebruik deze functie net voor het einde van de bak- of braadtijd. |
|  | Bovenwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2 of 3. |
|  | Grill <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het grillelement.• Schuif het rooster in het bovenste niveau.• Plaats vervolgens een bakplaat met wat water op het onderste niveau om het vet van het gerecht op te vangen.• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. |
|  | Grill + ventilator <ul style="list-style-type: none">• U kunt grillen met heteluchtcirculatie.• De stralingswarmte wordt door de ventilator verspreid rond het gerecht.• Het gecombineerde effect van de grill en de ventilator geeft uw voedsel een perfecte knapperigheid en is ideaal voor grillgerechten.• Warm de oven 5 minuten voor.• Schuif het rooster in het bovenste niveau.• Plaats vervolgens een bakplaat met wat water op het onderste niveau om het vet van het gerecht op te vangen. |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

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

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 130 mm voor één kookzone Ø 210 mm.
 - ▷ 90 mm voor één kookzone Ø 145 mm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.



Let op

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 10 vermogensniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de kookzone te selecteren en de plus (+) en min (-) toetsen te gebruiken.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken. Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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 de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof.

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta.

Gebruik instelling 4-6 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

BEDIENING VAN DE OVEN

Ovenfuncties gebruiken

1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieknop.
 - *Kies aan de hand van de tabel in het hoofdstuk 'Ovenfuncties' de gewenste functie.*
 - *Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.*
2. Stel met de temperatuurknop de oventemperatuur in.
 - *Het lampje van de oventhermostaat licht op.*



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



Stel, indien gewenst, een bereidingstijd in.

3. Zet na het bakproces de functieknop en de temperatuurknop van de oven beide op '0', zodat het toestel naar stand-by gaat.

Toetsvergrendeling

De toetsen van de oventimer kunnen vergrendeld worden.

1. Druk 3 seconden lang op de timertoets van de oven om de toetsvergrendeling te activeren.
 - *Het slotsymbool verschijnt.*
2. Druk 3 seconden lang op de timertoets van de oven om de toetsvergrendeling te deactiveren.
 - *Het slotsymbool verdwijnt.*

Tijd aanpassen

De huidige tijd kan worden aangepast indien er geen bakproces met ingestelde timer bezig is.

1. Druk 3 seconden lang tegelijkertijd op de insteltoetsen.
 - *De dubbele punt in het midden van de tijdweergave knippert.*
2. Pas de tijd aan met de insteltoetsen (terwijl de dubbele punt knippert).
3. Bevestig de instelling door op de timertoets van de oven te drukken.
 - *De dubbele punt stopt met knipperen.*
4. Zorg ervoor dat de functieknop en de temperatuurknop van de oven beide op '0' staan zodat het toestel naar stand-by gaat.

BEDIENING VAN DE OVEN

Bereidingstijd instellen

Door het instellen van de bereidingstijd zal de oven automatisch stoppen als deze tijd is verstreken.

1. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
2. Druk op de timertoets van de oven.
 - *Op de display verschijnt 'dur', afwisselend met de in te stellen tijd.*
 - *Op de display knippert symbool 'A'.*
3. Stel de gewenste bereidingstijd in met de insteltoetsen (terwijl de 'A' knippert).
4. Bevestig de instelling door op de timertoets van de oven te drukken.
 - *De display toont weer de huidige tijd en het symbool 'A' stopt met knipperen.*
 - *De oven geeft een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het symbool 'A' begint te knipperen en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.*
 - *Het symbool 'oven gereed' verdwijnt.*
5. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' nadat de bereidingstijd is verstreken.
6. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
7. Druk op de timertoets van de oven.
 - *Het symbool 'A' verdwijnt en de oven schakelt terug naar handmatige bereiding.*
 - *Het symbool 'oven gereed' verschijnt.*



U kunt de bereidingstijd op elk moment zien en/of aanpassen op de display: wanneer u op de timertoets drukt, verschijnt de resterende bereidingstijd op de display. Pas de tijd aan met de insteltoetsen.

Kookwekker

Het geluidssignaal klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker.

1. Druk twee keer op de timertoets van de oven.
 - *Het symbool van de kookwekker gaat knipperen.*
2. Stel de gewenste tijdsduur in met de insteltoetsen (max. 10 uur).
3. Wacht totdat het symbool van de kookwekker stopt met knipperen.
 - *De display toont weer de huidige tijd.*
 - *De tijd begint nu automatisch af te tellen.*
 - *Wanneer de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en knippert het symbool van de kookwekker.*

BEDIENING VAN DE OVEN

4. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
 - *Het symbool van de kookwekker verdwijnt.*



U kunt de resterende tijd van de kookwekker op elk moment zien en/of aanpassen op de display: wanneer u twee keer op de timertoets drukt, verschijnt de resterende tijd van de kookwekker op de display en gaat het symbool van de kookwekker knipperen. Pas de tijd aan met de insteltoetsen (terwijl het symbool van de kookwekker knippert).

MI

Geluidssignaal instellen

U kunt één van de drie verschillende geluidssignalen kiezen. Zorg ervoor dat de huidige tijd op de display wordt weergegeven. De functieknop en de temperatuurknop van de oven moeten op '0' staan.

1. Houd de linker insteltoets ingedrukt totdat het huidige geluidssignaal wordt getoond.
2. Wanneer u nogmaals (meerdere keren) op een insteltoets drukt, hoort u een ander geluidssignaal.
3. Druk na het gewenste signaal op de timertoets van de oven; het ingestelde signaal wordt bewaard.

Helderheid instellen

U kunt uit 8 verschillende helderheidsinstellingen kiezen. Zorg ervoor dat de huidige tijd op de display wordt weergegeven. De functieknop en de temperatuurknop van de oven moeten op '0' staan.

1. Houd de rechter insteltoets ingedrukt totdat de huidige helderheid wordt getoond.
2. Wanneer u nogmaals (meerdere keren) op een insteltoets drukt, ziet u een andere helderheid.
3. Druk na de gewenste helderheid op de timertoets van de oven; de ingestelde helderheid wordt bewaard.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT



Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Inductiekookplaat bedienen



Het kinderslot is actief nadat de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld of na een lange stroomstoring. Schakel indien nodig eerst het kinderslot uit.



Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

Inschakelen en uitschakelen

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de selectietoets van de kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Op het display van de geselecteerde kookzone verschijnt een '0'.*
3. Raak, zolang de vermogensstand fel verlicht is, de min (-) toets of de plus (+) toets aan om de gewenste stand in te stellen (zie 'Kookstanden').
 - *De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.*
4. Schakel de kookzone uit door op de selectietoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.



De kookzone gaat uit als er binnen 10 seconden geen vermogen wordt ingesteld.



Als er maar één kookzone in werking is, dan kunnen er direct aanpassingen in het vermogen gedaan worden met de min (-) toets of de plus (+) toets. Zijn er meerdere kookzones in werking, dan moet eerst de kookzone geselecteerd worden, voordat er aanpassingen in het vermogen gedaan kunnen worden. Het display van de geselecteerde kookzone is het felste verlicht.



Raak 2 selectietoetsen gelijktijdig aan totdat u een geluidssignaal hoort; alle kookzones schakelen uit.

Restwarmteindicatie



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Boost inschakelen

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na 10 minuten schakelt de kookzone naar stand 9.

1. Selecteer de kookzone en kies stand 'P' door één keer op de min (-) toets te drukken.
 - ▷ De 'boost' functie is nu geactiveerd.
 - ▷ Na 10 minuten schakelt de kookzone naar stand 9.
 - ▷ Kies een andere vermogensstand om de boostfunctie voortijdig te stoppen.
2. Schakel de kookzone uit door op de selectietoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.



Niet alle 4 zones kunnen tegelijk op een hoge stand of 'boost' worden ingesteld. Alle kookzones beïnvloeden elkaar. Het maximaal in te stellen vermogen is afhankelijk van de hoeveelheid zones die tegelijk gebruikt worden. Hoe minder zones er gebruikt worden, hoe hoger het in te stellen vermogen per kookzone is. Als de maximale stand is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt een aantal seconden 'r' in de display van de kookzone. Daarna verschijnt de vermogensstand die maximaal op de betreffende zone mogelijk is op dat moment. Schakel eventueel een andere zone naar een lagere stand of helemaal uit, zodat een andere zone meer vermogen kan krijgen.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert op het display:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
 - ▷ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.
 - ▷ Het pandetectiesymbool is gedurende 60 seconden te zien in de display. Daarna schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookplaat bedienen met de timer

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.



Raak de plustoets (+) of mintoets (-) van de timer kort aan om in stappen van 1 minuut te verkorten of te verlengen.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT



Houd de plustoets (+) of mintoets (-) van de timer ingedrukt om de tijd snel te verkorten of te verlengen.



Raak één keer de min (-) toets aan, als de tijd op '00' staat, om de tijd op '99' te zetten.

1. Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen door de selectietoets aan te raken.
2. Raak de timertoets aan.
 - ▷ 't.' verschijnt in het display van de kookzone en in het timerdisplay verschijnt '00'.
3. Stel een tijd in met de min (-) toets of de plus (+) toets (van 0 tot 99 minuten).
 - ▷ Zolang 't.' op het display van de kookzone te zien is, kunt u de tijd nog aanpassen.
 - ▷ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
 - ▷ Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven van de kookzone met een verlichte stip. Bij gebruik van meerdere timers tegelijk, wordt de tijd weergegeven van de timer die als eerste afloopt.
 - ▷ In het display van een kookzone die gekoppeld is aan de timer, verschijnt afwisselend het vermogen en 't'.
 - ▷ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt een geluidssignaal en in het display knippert 't'.
4. Schakel het geluidssignaal uit door de selectietoets van de betreffende kookzone aan te raken.



Als er maar één kookzone in werking is, dan kunnen er direct aanpassingen in de ingestelde tijd van de timer gedaan worden. Raak de timertoets aan en gebruik de min (-) toets of de plus (+) toets. Zijn er meerdere kookzones in werking, dan moet eerst de kookzone geselecteerd worden voordat er aanpassingen in de ingestelde tijd van de timer gedaan kunnen worden. Raak vervolgens de timertoets aan en gebruik de min (-) toets of de plus (+) toets. Het display van de geselecteerde kookzone is het felste verlicht.



In het display van een kookzone waaraan een timer is gekoppeld, verschijnt afwisselend het vermogen en 't'.



Een stip naast de vermogensstand geeft aan dat van deze kookzone de tijd van de ingestelde timer wordt getoond.

Vooraf ingestelde kooktijd wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Selecteer de kookzone.
2. Raak, zolang de vermogensstand fel verlicht is, de timertoets aan.
3. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

De resterende kooktijd controleren

Bij gebruik van meerdere timers tegelijk, wordt de tijd weergegeven van de timer die als eerste afloopt.

1. Selecteer de kookzone.
 - *De resterende kooktijd is zichtbaar op het timerdisplay.*

De timer uitschakelen (voordat de ingestelde tijd is verstreken)

1. Selecteer de kookzone.
2. Raak, zolang de vermogensstand fel verlicht is, de timertoets aan.
3. Raak gelijktijdig de min (-) toets en de plus (+) toets van de timer aan om de timer uit te schakelen.

Kinderslot

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookplaat te voorkomen of om de toetsen te vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat.

Het kinderslot kan worden ingeschakeld als de kookplaat is uitgeschakeld, maar ook tijdens het koken. Als tijdens het koken het kinderslot actief is, dan kunnen er geen aanpassingen aan het vermogen of een ingestelde tijd gedaan worden. De kookzones kunnen alleen uitgeschakeld worden.

1. Druk op de kinderslottoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Het indicatielampje boven de kinderslottoets gaat branden.*
 - *Het kinderslot is geactiveerd.*
2. Druk nogmaals op de kinderslottoets totdat het indicatielampje uitgaat.
 - *Het kinderslot is gedeactiveerd.*



Het kinderslot is actief nadat de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld of na een lange stroomstoring.

ONDERHOUD

Algemeen



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



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

Fornuis reinigen

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

Oven reinigen

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

Inductiekookplaat reinigen

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.

ONDERHOUD

- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.
- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

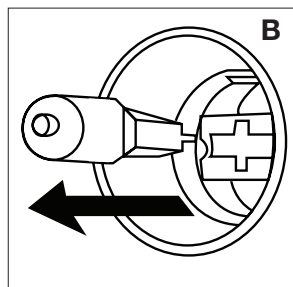
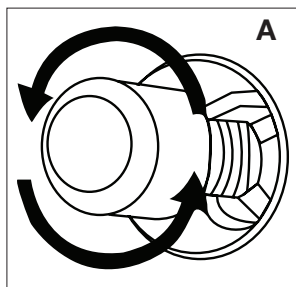
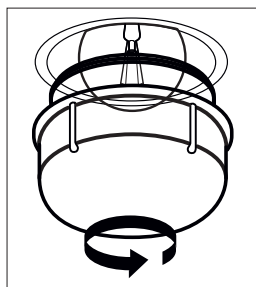
Ovenlamp vervangen



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

Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

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

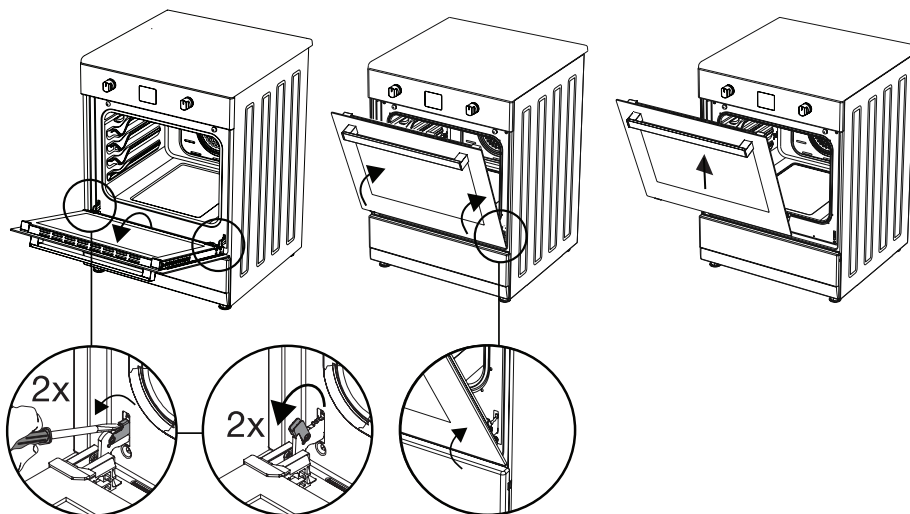


De lamp in dit huishoudelijk apparaat is alleen geschikt voor de verlichting van het apparaat. De lamp is niet geschikt voor het verlichten van een kamer. De lamp is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie.

ONDERHOUD

Ovendeur demonteren

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



Ovendeur demonteren

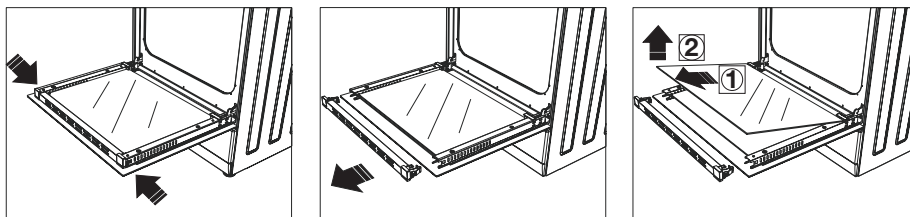
1. Open de ovendeur volledig.
2. Draai de pallen tot het einde terug met behulp van een schroevendraaier.
3. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
4. Til de deur enigszins op onder een hoek van ongeveer 15° (ten opzichte van de positie van de gesloten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

Ovendeur monteren

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

ONDERHOUD

Reiniging van het glas van de ovendeur



1. Verwijder het profiel door de plastic vergrendelingen aan zowel de linker- als de rechterkant in te drukken.
2. Trek het profiel naar u toe.
3. Verwijder vervolgens het binnenste glas. Indien nodig kan het middelste glas op dezelfde manier worden verwijderd.
4. Na reiniging en onderhoud monteert u de glazen en het profiel weer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat het profiel goed op zijn plaats zit.

STORINGEN

Storingstabel

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

| Storing bij de kookplaat | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld. | Dit is de normale opstartroutine. | Normale werking. |
| De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld. | De kookplaat koelt af. | Normale werking. |
| In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt. | Het nieuwe toestel wordt opgewarmd. | Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken. |
| De pannen maken geluid tijdens het koken. | Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. | Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat. |
| U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont  . | De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter. | Gebruik een geschikte pan. |
| | Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone. | |
| Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal. | De vooraf ingestelde tijd is verstreken. | Normale werking. |
| De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display. | Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting. | Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting). |
| Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door. | Foutieve elektrische aansluiting. | Laat de elektrische aansluiting controleren. |
| Het indicatielampje boven de kinderslottoets is aan. | Het kinderslot is actief. | Deactiveer het kinderslot. |
| De bediening reageert slecht. | Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert. | Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is. |

STORINGEN

| Storing bij de kookplaat | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--------------------------|---|---|
| Foutcode F0. | Fout in de inductiekookplaatprocessor. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F1 / F3. | Storing temperatuursensor - kortsluiting. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F2 / F4. | Storing temperatuursensor - open circuit. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F5. | Communicatiefout in de kookplaat. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F6. | Nuldoorgang detectie verloren. | Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wacht 10 seconden en sluit opnieuw aan. Als de indicatie aanhoudt, neem dan contact op met de servicedienst (vervang de inductiebediening). |
| Foutcode F7 / F8. | Storing temperatuursensor. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Foutcode F9. | Spanningsfout. | Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wacht 10 seconden en sluit opnieuw aan. Als de indicatie aanhoudt, neem dan contact op met de servicedienst (vervang de inductiebediening). |
| Foutcode FL. | Te veel licht op het gebruikersoppervlak. | Verlaag het niveau van het omgevingslicht of gebruik het toestel in een minder felle omgeving. |
| Overige foutcodes. | | Neem contact op met de servicedienst. |

| Storing bij de oven | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---------------------|-----------------------------|--|
| De oven werkt niet. | Geen ovenfunctie gekozen. | Kies een ovenfunctie met de ovenfunctieknop (zie 'Bediening van de oven'). |
| | Geen temperatuur ingesteld. | Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven'). |
| | Geen spanning aanwezig. | Controleer of de stekker in het stopcontact geplaatst is. Controleer de zekering in meterkast. |

STORINGEN

| Storing bij de oven | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| Rookvorming tijdens de werking van de oven. | Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven. | Maak de oven regelmatig schoon. Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie. |
| | Er zit voedsel op een verwarmingselement. | Laat de oven afkoelen en maak het verwarmingselement schoon. |
| Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg. | Verkeerde oveninstelling. | Controleer of de juiste ovenfunctie is gekozen. Controleer of de juiste temperatuur ingesteld is. Controleer de positie van de bakplaat. |
| Er verschijnt condens in de oven. | Dit is normaal. | Veeg de oven na gebruik schoon. |
| De ventilator schakelt meerdere keren in en uit na gebruik van de oven. | Dit is de mantelkoeling die de elektronica van het toestel zoveel mogelijk beschermd. | Dit is normaal. De mantelkoeling van het toestel blijft werken totdat de oven is afgekoeld naar een veilige temperatuur. |



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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

INSTALLATIE

Algemeen



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



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

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

Elektrische aansluiting

220V - 240V / 380V - 415V; 50/60 Hz



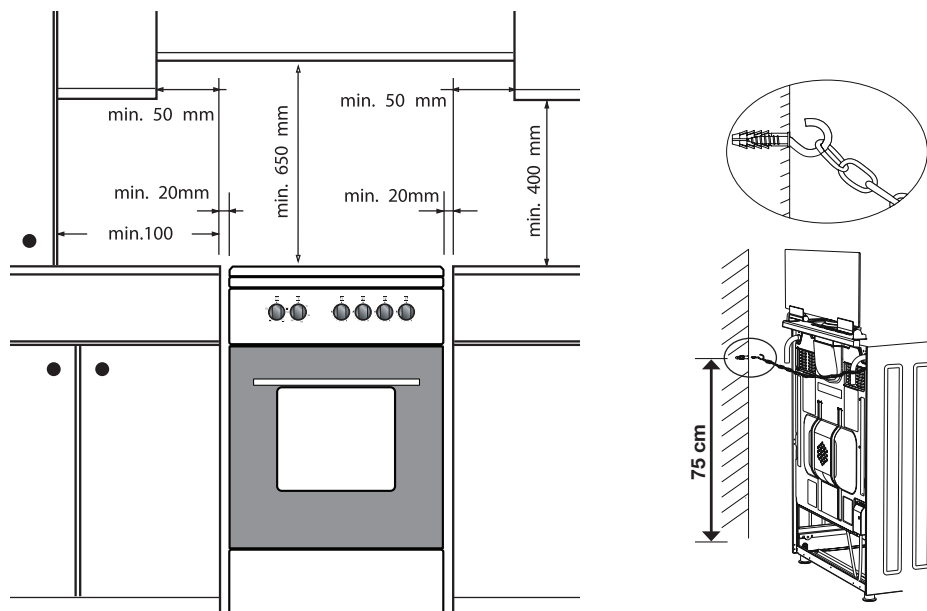
**De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
Voor Nederland omvat dit onder meer de norm NEN 1010.**

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

INSTALLATIE

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.



Het toestel waterpas en op juiste hoogte afstellen

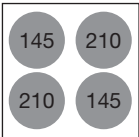

- Het fornuis staat op stelvoetjes. Door de stelvoetjes in- of uit te draaien is het toestel heel precies waterpas zetten. Ook de hoogte van het fornuis is instelbaar met de stelvoetjes.
- Zorg dat het fornuis waterpas op een vaste, stabiele ondergrond wordt geplaatst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

| | |
|--|------------------|
| Merk | Pelgrim |
| Model | FI560_--- |
| Type fornuis | Elektrisch |
| Massa (kg) | 40 |
| Energie-efficiëntie-index | 93,7 |
| Energieklasse | A |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel (kWh/cyclus) | 0,75 |
| Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht (kWh/cyclus) | 0,74 |
| Aantal ovenruimten | 1 |
| Warmtebron | Elektrisch |
| Volume (l) | 56 |
| Dit fornuis voldoet aan EN 60350-1 | |

| | |
|--|--|
| Type kookplaat | Inductie |
| Aantal kookzones en/of -gebieden | 4 |
| Verwarmingstechnologie | Inductie-kookzones en -kookgebieden |
| Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het nuttige kookoppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm |  |
| Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg |  |
| Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg | 189,0 |

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Verordening (EU) 2023/826:

- Beide bedieningsknoppen moeten in de positie “Uit” staan om het product in de stand-by modus te zetten.
- Het stroomverbruik van het product in stand-by modus is <0,8 W.

MILIEUASPECTEN

Afvoeren van het toestel en de verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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

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



Waarschuwing! Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke toestellen afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke toestellen apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het toestel bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your cooker

| | |
|---------------------------------------|---|
| Introduction | 4 |
| Appliance description | 5 |
| Control panel | 6 |
| Use of the touch keys | 6 |
| Oven timer | 6 |
| Symbols in the oven timer display | 7 |
| Display and control panel hob | 7 |
| Indications in the display of the hob | 8 |

Safety

| | |
|----------------------|---|
| Temperature safety | 9 |
| Cooking-time limiter | 9 |
| Power limiter | 9 |

Before first use

| | |
|---------------------|----|
| Setting the time | 10 |
| Using the oven | 10 |
| Cavity cooling | 12 |
| Oven functions | 12 |
| Induction noises | 14 |
| Appropriate pans | 14 |
| Pan detection | 15 |
| Power level setting | 15 |
| Cooking settings | 16 |

Operating the oven

| | |
|------------------------------|----|
| Operating the oven | 17 |
| Key lock | 17 |
| Time adjustment | 17 |
| Setting the preparation time | 18 |
| Minute minder | 18 |
| Setting the audible signal | 19 |
| Setting the brightness | 19 |

CONTENTS

Operating the induction hob

| | |
|----------------------------------|----|
| Operating the induction hob | 20 |
| Pan detection symbol | 21 |
| Operating the hob with the timer | 21 |
| Child safety lock | 23 |

Maintenance

| | |
|------------------------------|----|
| General | 24 |
| Replacing the oven lamp | 25 |
| Removing the oven door | 26 |
| Cleaning the oven door glass | 27 |

Malfunctions

| | |
|-----------------------|----|
| Troubleshooting table | 28 |
|-----------------------|----|

Installation

| | |
|-----------------------|----|
| General | 31 |
| Electrical connection | 31 |
| Placing | 32 |

Technical data

| | |
|---|----|
| Information according regulation (EU) 66/2014 | 33 |
|---|----|

Environmental aspects

| | |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 34 |
|-------------------------------------|----|

EN

Pictograms used



Important information



Nice to know

YOUR COOKER

Introduction

Congratulations on the purchase of this cooker. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The cooker has a wide range of settings, so you can always select the correct cooking method.

Read this manual to learn how to get the most out of your appliance. In addition to information about operating the appliance, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



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

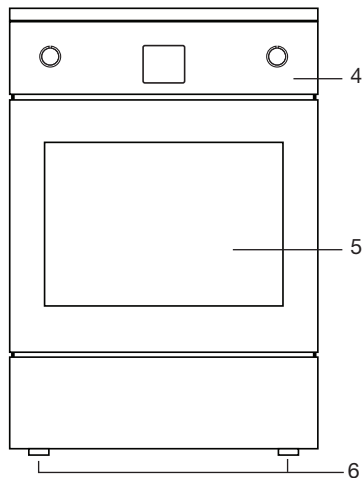
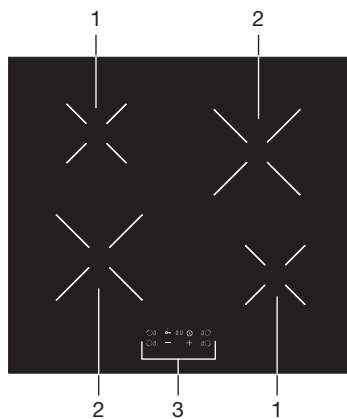


Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

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

YOUR COOKER

Appliance description

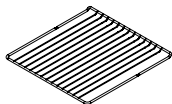


1. Cooking zone \varnothing 145 mm / 1,2 kW - 1,6 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 210 mm / 1,5 kW - 2,0 kW (boost)
3. Display en control panel hob
4. Control panel oven
5. Oven
6. Adjustable feet

The following accessories come with your oven:



Baking tray; used for pastries and cakes.



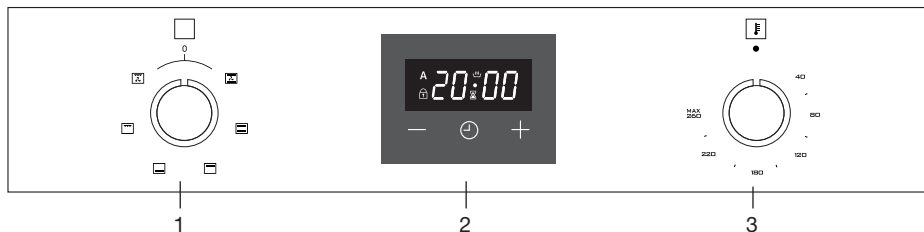
Oven rack; primarily used for grilling. A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.



Extra adjustable feet; to raise the cooker.

YOUR COOKER

Control panel

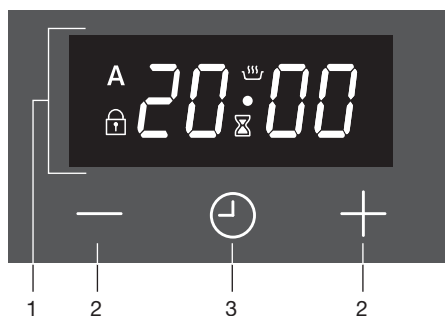


1. Oven function knob
2. Oven timer
3. Oven temperature knob

Use of the touch keys

Place the tip of your finger flat on a key to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.





Oven timer



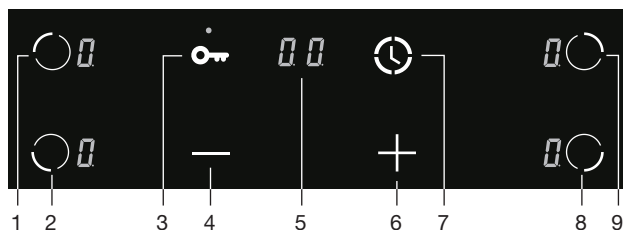
1. Oven timer display
2. Oven timer setting key
3. Oven timer key

YOUR COOKER

Symbols in the oven timer display

| Display | Description |
|---|--|
|  | Oven ready or oven in operation. |
|  | Minute minder active. The minute minder does not switch off the oven. If the symbol is flashing: <ul style="list-style-type: none">• then the time can be set using the setting keys.• then the set time has elapsed. |
|  | Key lock active. |
|  | Preparation time is set. If the symbol is flashing: <ul style="list-style-type: none">• then the preparation time can be set using the setting keys.• then the cooking with a programmed timer has ended.• then the power has been reconnected (when connecting the appliance for the first time or after a power failure). |

Display and control panel hob



1. Rear left cooking zone selection key with display
2. Front left cooking zone selection key with display
3. Child lock key with indicator light
4. Minus key (-) timer
5. Timer display
6. Plus key (+) timer
7. Timer key hob
8. Front right cooking zone selection key with display
9. Rear right cooking zone selection key with display

YOUR COOKER

Indications in the display of the hob

| Display | Discription |
|---------|--|
| 0 9 | Power level of a active cooking zone. |
| P | Boost-function active. |
| t. | The cooking time for the respective cooking zone has been set. |
| ⏏ | No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol). |
| H | Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns. |
| r | The hob exceeds the maximum power. The power limiter is active. |
| F | Fault code; See 'Troubleshooting table'. |

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

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 automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



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

| Cooking level | Maximum operating time (in hours) |
|---------------|---|
| 1 - 8 | 10 |
| 9 | 3 |
| P (boost) | 10 minutes • After 10 minutes the power is reduced to setting 9. |

Power limiter



All cooking zones affect each other. The maximum power that can be set depends on the amount of zones being used at the same time. The fewer zones that are used, the higher the power to be set per cooking zone. When the maximum setting is reached, a sound signal sounds and 'r' appears in the cooking zone display for a few seconds. Then the power setting that was set before will appear. If necessary, switch another zone to a lower setting or off altogether so that another zone can get more power.

BEFORE FIRST USE

Setting the time

When the cooker is connected for the first time (or after a long power failure), the oven timer time and symbol 'A' are flashing. The current time has yet to be set correctly.

1. Touch the oven timer key.
 - ▷ *Symbol 'A' disappears and the symbol 'oven ready' appears.*
 - ▷ *The colon in the centre of the time display starts flashing. You can now set the current time.*
2. Set the correct time using the setting keys (while the colon is flashing).
3. Confirm the setting by touching the oven timer key.
 - ▷ *The colon stops flashing.*
4. Make sure that the oven function knob and temperature knob are both set to '0' so that the appliance goes into standby.



The key lock is automatically activated after the oven timer is not used for 30 seconds; the lock symbol appears in the display. Unlock the keys first (if necessary) before you want to start using the oven timer.

Using the oven

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

Guide rails

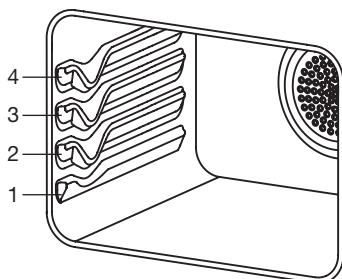
- There are guide rails (levels 1 to 4) on the oven walls that can be used to position the oven rack or baking tray at different levels.
- Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for grilling.
- For the correct height, consult a baking guide or the instructions on the food packaging.

BEFORE FIRST USE



Warning!

Place the oven rack or baking tray between a guide rail and slide it all the way to the back of the oven.



Oven drawer

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



Warning! The inside surface of drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or inflammable materials in the drawer.

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 bottom

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

BEFORE FIRST USE

Energy-conscious use of the oven


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

Cavity cooling






To protect the electronics as much as possible, the cavity cooling of the appliance will continue to operate until the oven has cooled down to a safe temperature. Therefore, the fan will switch on and off several times after the oven has been used.

Oven functions

Your appliance is accompanied by a range of oven functions. Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

| Oven functions | |
|---|--|
|  | <p>Top Heat + Bottom Heat + fan</p> <ul style="list-style-type: none">• The air in the oven is heated by the top and bottom elements.• The fan in the back wall blows hot air around the oven. This heats the dishes.• Suitable for preparing dishes such as cakes, biscuits, lasagne and meat. |

BEFORE FIRST USE

| | |
|---|--|
|  | <p>Top and bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by radiant heat from the bottom and top elements. • This mode is suitable for preparing dishes in a traditional way. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Baked goods rise well and are beautifully browned. |
|  | <p>Top Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the upper heating element. • This setting can be used when you want to fry/broil the top layer of your dish. • Place the baking tray or oven rack on level 2 or 3. |
|  | <p>Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 1. • Use just before the end of the baking or roasting time. |
|  | <p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the grill element. • Slide the grid into the upper level. • Then place a baking tray with some water on the lower level to catch the grease from the dish. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. |
|  | <p>Grill + fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • You can grill with the fan running. • The radiant heat is distributed around the dish by the fan. • The combined effect of the grill and the fan gives your food optimal crunch and is the ideal setting for broiling dishes. • Preheat the oven for 5 minutes. • Slide the rack into the upper level. • Then place a baking tray with some water on the lower level to catch the grease from the dish. |

BEFORE FIRST USE

Induction noises

A ticking sound

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

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 levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

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

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

BEFORE FIRST USE

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 130 mm for a cooking zone Ø 210 mm.
 - ▷ 90 mm for a cooking zone Ø 145 mm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.



Attention

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 1 minute the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a 'boost' level (P). Set the power level by selecting the cooking zone and using the plus (+) and minus (-) keys.

Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

BEFORE FIRST USE

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 setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly.

Use setting 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use settings 1-3 to:

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

OPERATING THE OVEN

Operating the oven

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



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



If desired, set a cooking time.

3. After baking, set the oven function knob and temperature knob both to '0' so that the appliance goes into standby.

Key lock

The oven timer keys can be locked.

1. Touch and hold the oven timer key for 3 seconds to activate the key lock.
 - ▷ The lock symbol appears.
2. Touch and hold the oven timer key for 3 seconds to deactivate the key lock.
 - ▷ The lock symbol disappears.

Time adjustment

The current time can be adjusted if no baking process with set timer is in progress.

1. Touch and hold the setting keys simultaneously for 3 seconds.
 - ▷ The colon in the middle of the time display starts flashing.
2. Adjust the time using the setting keys (while the colon is flashing).
3. Confirm the setting by touching the oven timer key.
 - ▷ The colon stops flashing.
4. Make sure that the oven function knob and temperature knob are both set to '0' so that the appliance goes into standby.

OPERATING THE OVEN

Setting the preparation time

By setting the preparation time, the oven will automatically stop when this time has elapsed

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
2. Touch the oven's timer key.
 - ▷ *'dur' appears on the display, alternating with the time to be set.*
 - ▷ *Symbol 'A' flashes on the display.*
3. Set the desired preparation time using the setting keys (while 'A' flashes).
4. Confirm the setting by touching the oven timer key.
 - ▷ *The display shows the current time again and the 'A' symbol stops flashing.*
 - ▷ *The oven emits a beep when the set time has elapsed. The symbol 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.*
 - ▷ *The symbol 'oven ready' disappears.*
5. Turn the temperature knob and function knob to '0' after the cooking time has elapsed.
6. Touch any key to switch off the audible signal.
7. Touch the oven's timer key again.
 - ▷ *Symbol 'A' disappears and the oven goes back to manual mode.*
 - ▷ *The symbol 'oven ready' appears.*



You can see and/or adjust the preparation time on the display at any time: when you touch the timer key, the remaining preparation time appears on the display. Adjust the time using the setting keys.

Minute minder

The audible alarm sounds when the set time has elapsed. The oven does not switch off with the minute minder

1. Touch the oven's timer key twice.
 - ▷ *The symbol of the minute minder flashes.*
2. Set the desired duration time using the setting keys (max. 10 hours).
3. Wait until the symbol of the minute minder stops flashing.
 - ▷ *The display shows the current time again.*
 - ▷ *The time now starts counting down automatically.*
 - ▷ *When the time has elapsed, you hear a beep and the symbol of the minute minder flashes.*

OPERATING THE OVEN

4. Touch any key to switch off the audible signal.
 - *The symbol of the minute minder disappears.*



You can see and/or adjust the remaining time of the minute minder on the display at any time: when you touch the timer key twice, the remaining time of the minute minder appears on the display and the symbol of the minute minder flashes. Adjust the time using the setting keys (while the minute minder symbol is flashing).

Setting the audible signal

You can select one of three different sound signals. Make sure the current time is shown on the display. The oven's function knob and temperature knob must be set to '0'.

1. Touch and hold the left-hand setting key until the current audible signal is shown.
2. Touch a setting key again (several times) to hear another beep.
3. After the desired signal, touch the oven's timer key; the set signal will be saved.

Setting the brightness

You can choose from 8 different brightness settings. Make sure the current time is shown on the display. The oven's function knob and temperature knob must be set to '0'.

1. Touch and hold the right-hand setting key until the current brightness is displayed.
2. Touch a setting key again (several times) to show a different brightness.
3. After the desired brightness, touch the oven's timer key; the set brightness is saved.

OPERATING THE INDUCTION HOB



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Operating the induction hob



The child lock is active after the hob is switched on for the first time or after a long power failure. If necessary, switch off the child lock first.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Switching on and off

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the selection key of the cooking zone until you hear an audio signal.
 - ▷ *On the cooking zone display a '0' appears.*
3. While the power level is brightly lit, touch the minus (-) key or the plus (+) key to set the desired level (see 'Cooking settings').
 - ▷ *The cooking zone starts automatically at the set level.*
4. Switch off the cooking zone by touching the selection key until you hear an audio signal.



The cooking zone switches off if no power is set within 10 seconds.



If only one cooking zone is in operation, then adjustments to the power level can be made directly with the minus (-) key or the plus (+) key. If multiple cooking zones are in operation, then the cooking zone must first be selected before adjustments to the power level can be made. The display of the selected cooking zone is the brightest.



Touch 2 selection keys at the same time until you hear an audible signal; all cooking zones switch off.

Residual heat indicator



Symbol H will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

OPERATING THE INDUCTION HOB

Switching on 'boost'

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for a short period of time (10 minutes). After 10 minutes the power is reduced to setting 9.

1. Select the cooking zone and select setting 'P' by touching the minus (-) key once.
 - ▷ *The 'boost' function is now active.*
 - ▷ *After 10 minutes, the cooking zone switches to setting 9.*
 - ▷ *Select another power level to stop the boost function prematurely.*
2. Switch off the cooking zone by touching the selection key until you hear an audio signal.



Not all 4 zones can be set to a high setting or boost at the same. All cooking zones affect each other. The maximum power that can be set depends on the amount of zones being used at the same time. The fewer zones that are used, the higher the power to be set per cooking zone. When the maximum setting is reached, a sound signal sounds and 'r' appears in the cooking zone display for a few seconds. Then the power setting that was set before will appear. If necessary, switch another zone to a lower setting or off altogether so that another zone can get more power.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol is blinking in the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
 - ▷ *The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.*
 - ▷ *The pan detection symbol is shown in the display for 60 seconds. Then the cooking zone switches off automatically.*

Operating the hob with the timer

You can set a time after which the cooking zone will switch off automatically. This function can only be used on one cooking zone at the same time.



Briefly touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to shorten or lengthen in 1-minute increments.



Touch and hold the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to quickly shorten or lengthen the time.

OPERATING THE INDUCTION HOB



Touch the minus (-) key once, when the time is set to '00', to set the time to '99'.

1. Select the cooking zone for which you want to set the timer by touching the cooking zone selection key.
2. Touch the timer key.
 - ▷ 't' appears in the display of the cooking zone and '00' appears in the timer display.
3. Set a time using the minus (-) key or the plus (+) key of the timer (from 0 to 99 minutes).
 - ▷ As long as 't' is shown on the display, you can still adjust the time.
 - ▷ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
 - ▷ The remaining time of the cooking zone is shown in the timer display with an illuminated dot. When using multiple timers at the same time, the time of the timer that runs out first is displayed.
 - ▷ The power and 't' will appear alternately in the display of a cooking zone that is linked to the timer.
 - ▷ The cooking zone will switch off automatically after the set time has passed. An audible signal sounds and 't' flashes in the display.
4. Switch off the audible signal by touching the selection key of the relevant cooking zone.



If only one cooking zone is in operation, adjustments can be made directly to the timer time. Touch the timer key and use the minus (-) key or the plus (+) key. If multiple cooking zones are in operation, the cooking zone must first be selected before adjustments can be made to the timer time. Then touch the timer key and use the minus (-) key or the plus (+) key. The display of the selected cooking zone is the brightest.



The power and 't' will appear alternately in the display of a cooking zone that is linked to the timer.



A dot next to the power level indicates that the time of the set timer is displayed for this cooking zone.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Select the cooking zone.
2. While the power level is brightly lit, touch the timer key.
3. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.

OPERATING THE INDUCTION HOB

Checking the remaining cooking time

When using multiple timers at the same time, the time of the timer that runs out first is displayed.

1. Select the cooking zone.
 - *The remaining cooking time is visible in the timer display.*

Switching of the timer (prior to the end of the pre-set time)

1. Select the cooking zone.
2. While the power level is brightly lit, touch the timer key.
3. Simultaneously touch the minus (-) key and the plus (+) key of the timer to switch off the timer.

Child safety lock

Use this function to prevent the hob from being switched on unintentionally or to lock the keys while using the hob.

The child lock can be switched on when the hob is switched off, but also during cooking. If the child lock is active during cooking, no adjustments can be made to the power level or a set time. The cooking zones can only be switched off.

1. Touch the child lock key until you hear an audio signal.
 - *The indicator light above the child lock key comes on.*
 - *The child lock is activated.*
2. Touch and hold the child lock key again, until the indicator light goes off.
 - *The child safety lock is deactivated.*



The child lock is active after the hob is switched on for the first time or after a long power failure.

MAINTENANCE

General



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



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

Cleaning the cooker

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

Cleaning the oven

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

Cleaning the induction hob

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.

MAINTENANCE

- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic or sugar can also be removed with a glass scraper.
- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

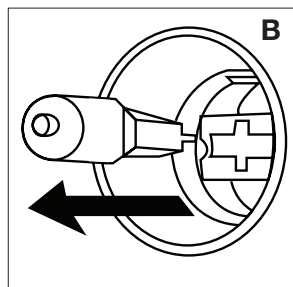
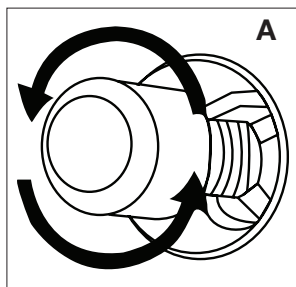
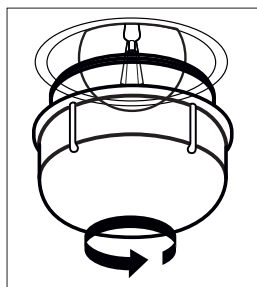
Replacing the oven lamp



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

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

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

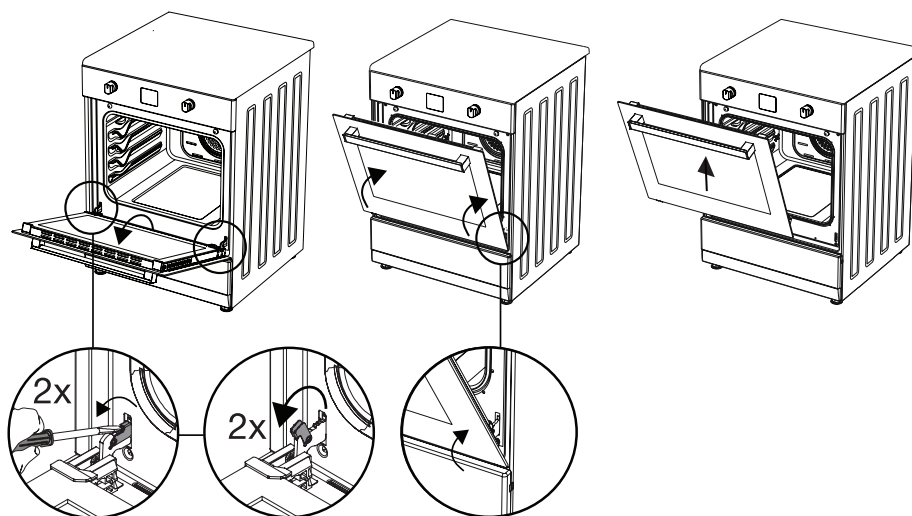


The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination. The lamp is consumable material and is not covered by the guarantee.

MAINTENANCE

Removing the oven door

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



Removing the oven door

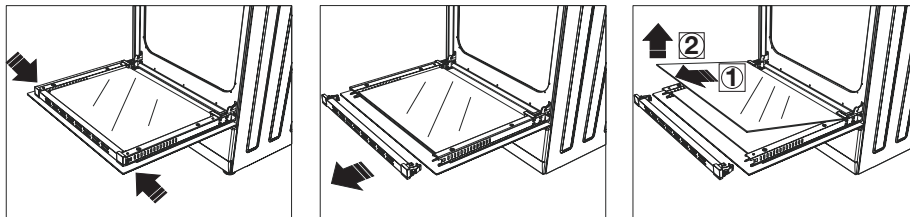
1. Open the oven door fully.
2. Turn the pawls back (with the aid of a screwdriver) as far as they will go.
3. Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit).
4. At approximately 15° (relative to the closed door position) lift the door slightly upwards and lift it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

Assemble the oven door

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

MAINTENANCE

Cleaning the oven door glass




1. Remove the profile by pressing the plastic latches on both the left and right sides.
2. Pull the profile towards you.
3. Then remove the inner glass. If necessary, the middle glass can be removed in the same way.
4. After cleaning and maintenance, reassemble the glasses and profile in the reverse order. Make sure the profile is firmly in place.

MALFUNCTIONS

Troubleshooting table

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

| Problem with the hob | Possible cause | Solution |
|--|--|--|
| The display lights up when the hob is switched on for the first time. | This is the normal start-up routine. | Normal operation. |
| The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off. | The hob is cooling down. | Normal operation. |
| A slight smell is noticeable the first few times the hob is used. | The new appliance is heating up. | This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen. |
| The pans make a noise while cooking. | This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. | This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This does not harm the pans or the hob. |
| You have switched on a cooking zone, but the display shows  . | The pan used is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small. | Use a good pan. |
| | There is no (suitable) pan on the cooking zone. | |
| A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal. | The preset time has ended. | Normal operation. |
| The hob is not working and nothing appears in the display. | There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection. | Check the fuses or the electric switch (if there is no plug). |
| A fuse blows as soon as the hob is switched on. | The appliance is incorrectly connected. | Check the electrical connections. |
| The indicator light above the child safety lock key is on. | The child safety lock is activ. | Deactivate the child safety lock. |
| The touch controls react badly. | There may be a thin layer of water on the hob or on a finger causing the controls to respond poorly. | Make sure the hob and/or finger is clean. |

MALFUNCTIONS

| Problem with the hob | Possible cause | Solution |
|-----------------------------|--|---|
| Error code F0. | Induction stove processor error. | Contact the service department. |
| Error code F1 / F3. | Coil temperature sensor short-circuit error. | Contact the service department. |
| Error code F2 / F4. | Coil temperature sensor open circuit error. | Contact the service department. |
| Error code F5. | Communication error. | Contact the service department. |
| Error code F6. | Mains zero cross lost. | Disconnect the appliance from the mains power supply, wait 10 seconds and connect again. If the indication persist, contact the service department. |
| Error code F7 / F8. | Temperature sensor error. | Contact the service department. |
| Error code F9. | Heater voltage error. | Disconnect the appliance from the mains power supply, wait 10 seconds and connect again. If the indication persist, contact the service department. |
| Error code FL. | Too much light on the user surface. | Lower the level of ambient light or operate the appliance in a less brighter environment. |
| Other error codes. | | Contact the service department. |

| Problems with the oven | Possible cause | Solution |
|-------------------------------|-----------------------|---|
| The oven doesn't work. | No oven function set | Choose the oven function using the oven functions knob (see 'Operating the oven'). |
| | No temperature set. | Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven'). |
| | No power supply. | Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket). |

MALFUNCTIONS

| Problems with the oven | Possible cause | Solution |
|---|--|--|
| There is smoke during use of the oven | Normal during first use. | Clean the oven regularly. Reduce the amount of fat or oil in the baking tray. |
| | There is food on a heating element. | Let the oven cool down and clean the heating element. |
| The food is overcooked or undercooked | Wrong oven settings. | Check whether the correct oven function has been selected. Check whether the correct temperature has been set. Check the position of the baking plate. |
| Condensation appears inside the oven. | This is normal. | Wipe the oven clean after use. |
| The fan switches on and off several times after using the oven. | This is the cavity cooling that protects the electronics of the appliance as much as possible. | This is normal. The cavity cooling of the appliance continues to operate until the oven has cooled down to a safe temperature. |



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

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number. This information is on the cooker identification plate which is on the front behind the door.
- Warranty details.
- A clear description of the problem.



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

INSTALLATION

General



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



Read the separate safety instructions first!

Note!

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

Electrical connection

220V - 240V / 380V - 415V; 50/60 Hz



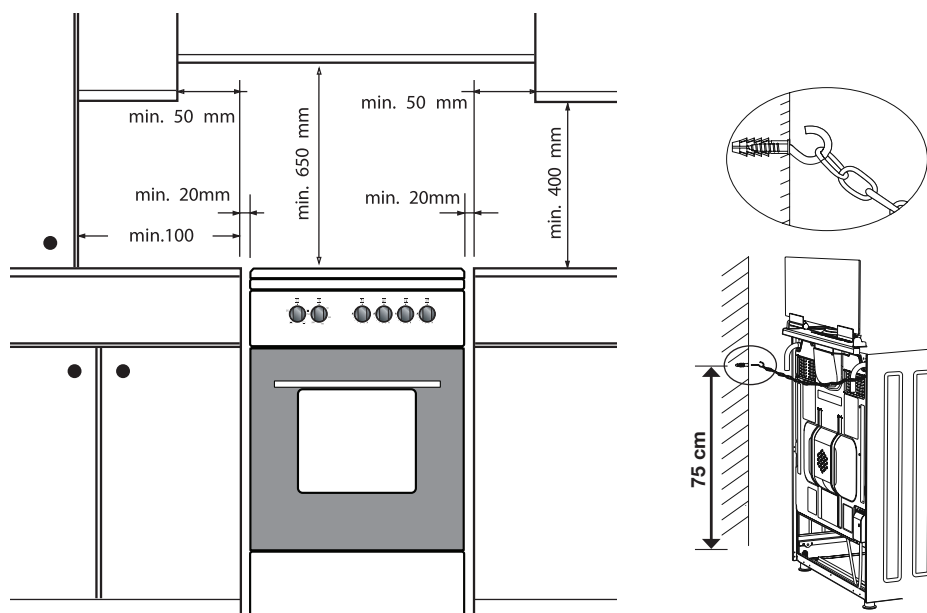
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

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

INSTALLATION

Placing

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



Levelling

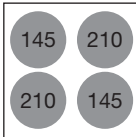

- The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.
- Make sure the cooker is placed level on a solid, stable surface.

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

| | |
|---|------------------|
| Brand | Pelgrim |
| Model | FI560 ___ |
| Type cooker | Elektric |
| Mass (kg) | 40 |
| Energy Efficiency Index | 93,7 |
| Energy Class | A |
| Energy consumption (electricity) - conventional (kWh/cycle) | 0,75 |
| Energy consumption (electricity) - fan forced (kWh/cycle) | 0,74 |
| Number of cavities | 1 |
| Heat Source | Elektric |
| Volume (l) | 56 |
| This oven complies with EN 60350-1 | |

| | |
|---|--|
| Type hob | Induction |
| Number of cooking zones and/or areas | 4 |
| Heating technology | Induction cooking zones and cooking areas |
| For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm |  |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg |  |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg | 189,0 |

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Regulation (EU) 2023/826:

- Both control knobs must be in the off position for the product to reach standby mode.
- The power consumption value of the product in standby mode is <0.8 W.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the 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 may have been used:

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



Warning! Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material safely or dispose of it in an environmentally-friendly way.



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.

A 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.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



952833

Pelgrim

952833 / VER 1 / 26-11-2025