



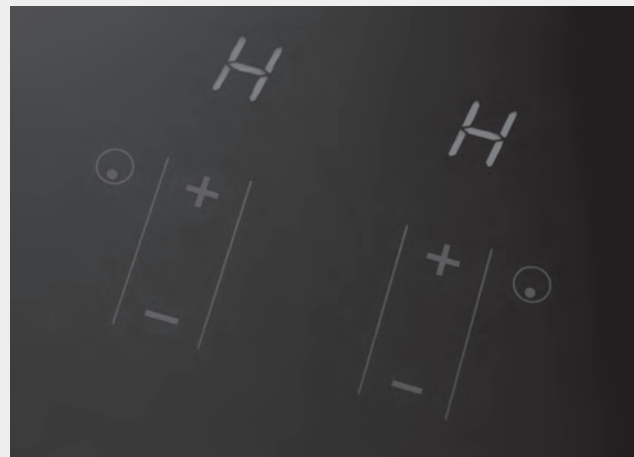
Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.  
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.  
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.  
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.  
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.  
When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003566000



CKT8104

Handleiding  
keramische kookplaat

Notice d'utilisation  
plaque de cuisson céramique

Anleitung  
Glaskeramik-kochfeld

Manual  
ceramic hob

**Pelgrim**

NL

Handleiding

NL 3 - NL 28

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 28

DE

Anleitung

DE 3 - DE 28

GB

Manual

GB 3 - GB 28

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

# INHOUDSOPGAVE

## ***Uw keramische kookplaat***

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	5

## ***Veiligheid***

Waar u op moet letten	6
Aansluiten en reparatie	6
Tijdens gebruik	6
Kookduurbegrenzing	8

## ***Gebruik***

Werking van de aanraaktoetsen	9
Pannen	9

## ***Bediening***

Inschakelen	11
Vermogensstand instellen	11
Uitschakelen	11
Restwarmte-indicatie	12
Kinderslot	12
Aankookautomaat	12
Uitschakeltimer	14

## ***Koken***

Gezond koken	16
Kookstanden	16

## ***Onderhoud***

Reinigen	18
----------	----

## ***Storingen***

Algemeen	19
Storingstabel	19

## ***Installatie***

Waar u op moet letten	21
Elektrische aansluiting	22
Inbouwen	26
Technische gegevens	27

## ***Milieu aspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	28
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Cooklight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een kinderslot, kookduurbegrenzing en een restwarmte signalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

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

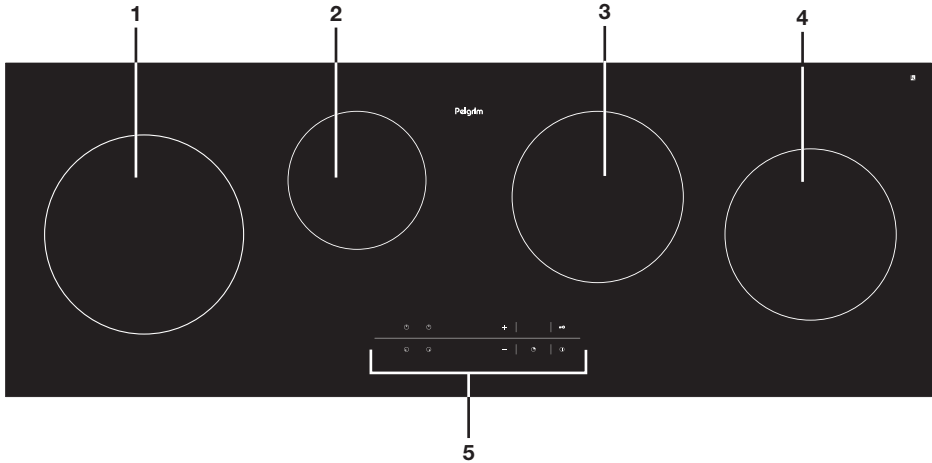
**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

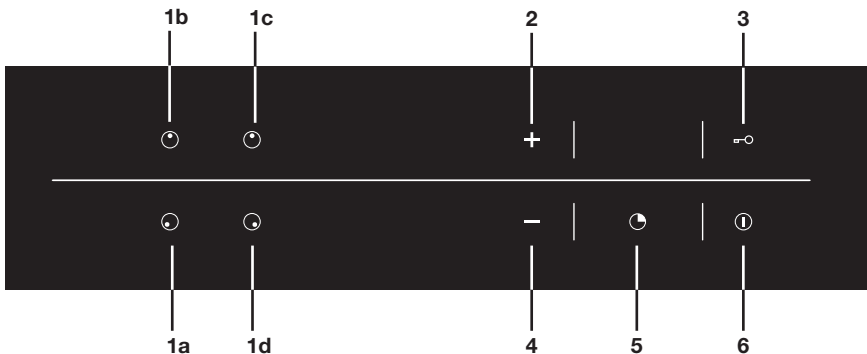
# UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone links Ø 220 2,1 kW
2. Kookzone midden links Ø 140 1,2 kW
3. Kookzone midden rechts Ø 180 1,7 kW
4. Kookzone rechts Ø 180 1,7 kW
5. Bedieningspaneel

## Bedieningspaneel



- 1a. Zoneselectietoets links
- 1b. Zoneselectietoets midden links
- 1c. Zoneselectietoets midden rechts
- 1d. Zoneselectietoets rechts
2. + toets
3. Kinderslot
4. - toets
5. Timer
6. Aan-/uittoets

## Waar u op moet letten



- Keramisch koken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse systemen zoals restwarmte signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.

## Aansluiten en reparatie



- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

## Tijdens gebruik



- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer hoge temperaturen op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Let op dat pannen niet droogkoken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats of werkvlak.
- De onderzijde van de kookplaat kan erg heet worden. Zorg voor voldoende afstand tot niet-hittebestendige materialen. In combinatie met een lade onder de kookplaat, moet een plank de lade scheiden van de onderzijde van de kookplaat.

- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden heet tijdens gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd heet. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en na het koken.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen voorwerpen op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookzone uitzet, stopt automatisch het doorverwarmen door het stralingselement, echter het element en de glasplaat blijven nog lang heet. Raak de kookplaat niet aan. Het gerecht gaat na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.
- Wen uzelf aan altijd de kookplaat na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## Kookduurbegrenzing



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

<b>Kookstand</b>	<b>De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:</b>
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.



## Werking van de aanraaktoetsen

Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wettig als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingers plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over de kookplaat loopt.

## Pannen

### **Pannen voor keramisch koken**

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

#### **Let op**

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken met:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.



#### **Let op**

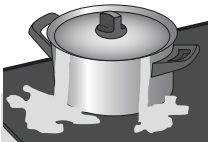
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

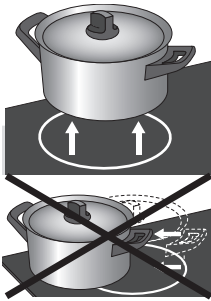
- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



#### **Let op**

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.





### Let op

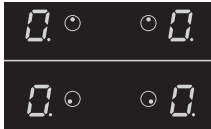
- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



### Tip

- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terecht komt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

## Inschakelen



De kookplaat heeft 9 vermogensstanden.

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.*

*Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 10 seconden vanzelf uit.*

## Vermogensstand instellen



- Druk op de gewenste zoneselectietoets.

*De standen-indicatie display geeft een statische punt weer achter de '0', deze zone is nu actief.*

- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
  - Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '5.'
  - Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand '9.'



### Tip

U kunt de + toets of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste stand in te stellen.

## Uitschakelen

### Eén kookzone uitschakelen

*De kookzone is ingeschakeld en actief. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9 zichtbaar met een statische punt.*

- Houd gedurende 1 seconde de - en + toets ingedrukt.

### Of:

- Kies vermogensstand '0.' met de - toets.

### Alle kookzones tegelijk uitschakelen

- Druk kort op de aan-/uittoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje.*

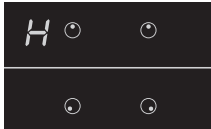
*De kookplaat is nu uit.*



### Tip

- De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden wanneer het kinderslot actief is.

## Restwarmte-indicatie



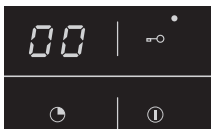
Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

## Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen:

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of onbedoeld inschakelen door kinderen;
- tijdens het koken (de zones blijven dan ingeschakeld en de op het display weergegeven instelling kan niet gewijzigd worden).

Wanneer het kinderslot wordt gebruikt tijdens het koken werkt de aan-/uittoets nog wel om veiligheidsredenen. Vergeet het bedieningspaneel niet te ontgrendelen alvorens het opnieuw te gebruiken.



### Het kinderslot inschakelen

- Druk op de kinderslottoets (ongeveer 5 sec.) tot het lampje rechtsboven de toets brandt en u een pieptoon hoort.

*Het kinderslot is ingeschakeld.*

### Het kinderslot uitschakelen

- Druk nogmaals op de kinderslottoets (ongeveer 5 sec.) tot het lampje rechtsboven de toets dooft en u een pieptoon hoort.

*Het kinderslot is uitgeschakeld.*

## Aankookautomaat

Met deze functie wordt een kookzone op maximaal vermogen voorverwarmd, zodat snel een hoge temperatuur bereikt wordt. Na een tijdje wordt het vermogen automatisch verlaagd naar de doorkookstand. Deze functie vereenvoudigt het koken, omdat het niet noodzakelijk is om permanent aanwezig te zijn tijdens het koken.

## Aankookautomaat inschakelen

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.*

- Druk op de gewenste zoneselectietoets.

*De standen-indicatie display geeft een statische punt weer achter de '0', deze zone is nu actief.*

- Druk eenmaal op de - toets om stand 9 te kiezen en druk daarna meteen eenmaal op de + toets om 'A.' te kiezen.
- Druk weer op de - toets om een gewenste doorkookstand in te stellen (1 t/m 8).
- *Zodra de doorkookstand ingesteld is, knippert in het display afwisselend een 'A.' en de ingestelde doorkookstand.*
  - U kunt de aankookautomaat uitschakelen door de kookzone te activeren en vervolgens eenmaal op de - toets te drukken. De kookzone blijft actief met het vooraf ingestelde vermogen.



In onderstaande tabel kunt u zien hoe lang het aankoken duurt bij de te kiezen doorkookstanden.

Doorkookstand	Aankooktijd in minuten
1	1,0
2	3,0
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

## Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u één van de kookzones automatisch uitschakelen. De vier timers kunnen tegelijkertijd gebruikt worden.

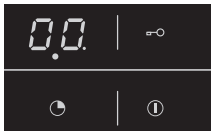


- Met de timertoets kunt u de kookzone kiezen die uitgeschakeld moet worden. Een knipperend lampje geeft de kookzone weer, waaraan de timer gekoppeld gaat of kan worden.
- Druk herhaaldelijk op de timertoets om de juiste zone te selecteren of om de kookwekker te selecteren. De timer kan aan een willekeurige kookzone worden gekoppeld.
- U kunt de timer ook gebruiken als kookwekker zonder dat u de kookplaat gebruikt.

### **De uitschakeltimer gebruiken**

- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.*
- Druk op de gewenste zoneselectietoets.  
*De standen-indicatie display geeft een statische punt weer achter de '0', deze zone is nu actief.*
- Stel met de + of - toets de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
- Druk (meerdere keren) op de timertoets om de betreffende kookzone te selecteren (een lampje boven de timertoets knippert en er verschijnt een statische punt '00.') en stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toets.
  - U kunt de kookduur op elk moment tijdens de bereiding wijzigen d.m.v. de + en - toets als u de kookzone eerst activeert met de zoneselectietoets (statische punt) en vervolgens voor deze zone met de timertoets de uitschakeltimer activeert (knipperende punt boven de timertoets).
- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken, wordt de zone uitgeschakeld en hoort u een pieptoon. U kunt deze pieptoon uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken.
  - Na 2 minuten stopt het knipperen en het piepen van de timer automatisch.





## De uitschakeltimer uitschakelen

- Selecteer met de timertoets welke timer u wilt uitschakelen. Druk de + en - toets tegelijkertijd in en houdt ze vast totdat de timer uitgeschakeld is.

## De uitschakeltimer als kookwekker gebruiken

- Druk op de aan-/uittoets.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven '0.' weer.*
- Druk op de timertoets.  
*Een lampje midden boven de timertoets gaat knipperen.*
  - Indien de uitschakeltimer al gekoppeld is aan een kookzone en in werking is, moet u meerdere keren op de timertoets drukken (net zolang totdat het juiste lampje boven de timertoets knippert).
- Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toets.  
*De kookwekker telt af.*
- Nadat de door u ingestelde tijd is verstreken hoort u een piepton. U kunt deze piepton uitschakelen door op een willekeurige toets te drukken.
  - Na 2 minuten stopt het knipperen en het piepen van de timer automatisch.

## De kookwekker voortijdig uitschakelen

- Druk (meerdere keren) op de timertoets totdat het lampje van de kookwekker knippert.
- Druk de + en - toets tegelijkertijd in en houdt ze vast totdat de kookwekker uitgeschakeld is.

## Gezond koken

### **Rookpunt van verschillende oliesoorten**

Om gezond te bakken, adviseert Pelgrim om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C
Boter	177 °C
Kokosolie	177 °C
Raapzaadolie	204 °C
Vierge olijfolie	216 °C
Zonnebloemolie	227 °C
Maisolie	232 °C
Arachideolie	232 °C
Olijfolie	242 °C
Rijstolie	255 °C

## 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 stand 9 voor:**

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

### **Gebruik stand 8 voor:**

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



**Gebruik stand 7 voor:**

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

**Gebruik stand 6 en 5 voor:**

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

**Gebruik stand 1 t/m 4 voor:**

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

## Reinigen

---



### Tip

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

### Dagelijkse reiniging

- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!

### Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



### Nooit gebruiken

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

# STORINGEN

## Algemeen


Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw keramische kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Laat het toestel afkoelen en kook op lagere stand verder.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.

## STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode  .	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Bedien maar 1 toets tegelijk/ verwijder het voorwerp.
Overige foutcodes.	Toestel defect.	Neem contact op met de servicedienst.

## Waar u op moet letten

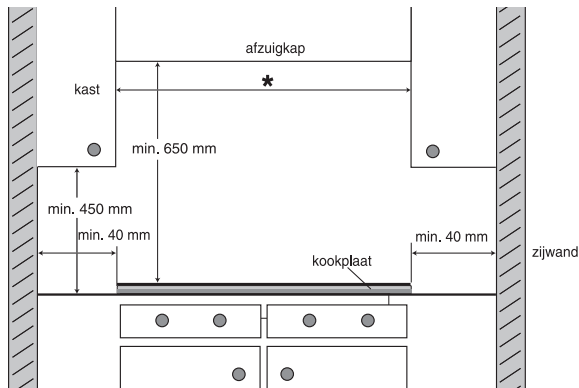
### Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO5RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

### Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

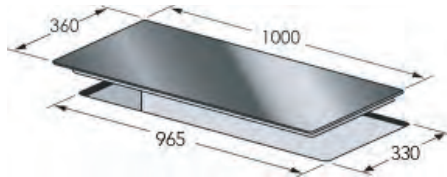
\* min. 1000 mm



# INSTALLATIE

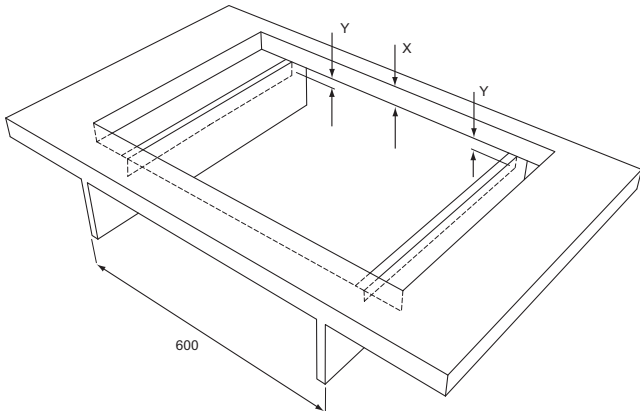
## Inbouwmaten

In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

*Inbouwmaten in corpus*  
 $x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



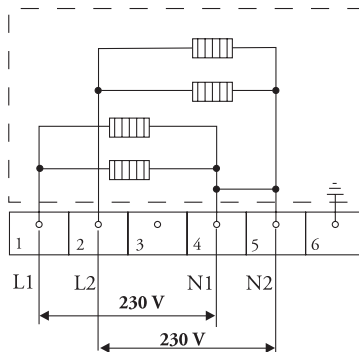
## Elektrische aansluiting

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn. Raadpleeg bij storingen de tabel op pagina 19 en 20. Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.

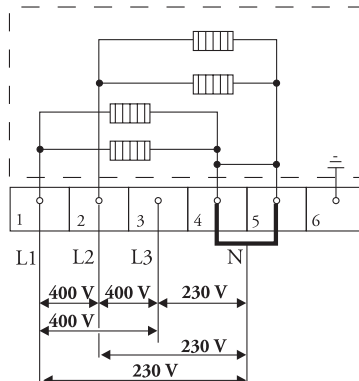
Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omni-polaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

## Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

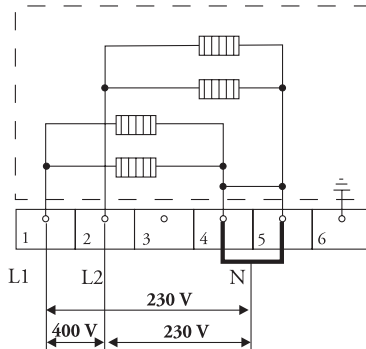
- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast aan zijn gesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op 2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



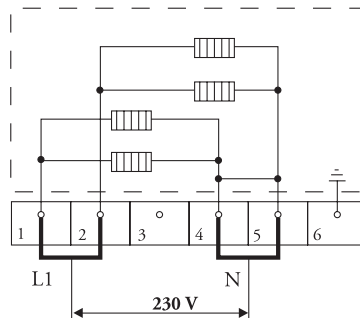
- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



- 2 fasen met 1 nul aansluiting (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. **Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn afgetakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.** Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



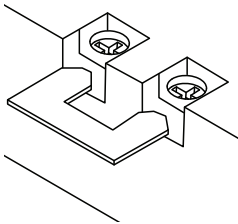
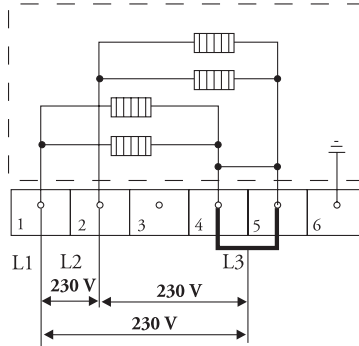
- 1 fase aansluiting (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fase en de nul is 230 V ~c. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm<sup>2</sup>.





# INSTALLATIE

- 3 fasen aansluiting (3L, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ De spanning tussen de fasen is 230 V ~. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm<sup>2</sup>.



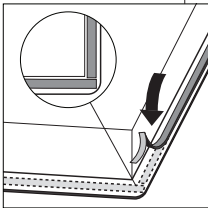
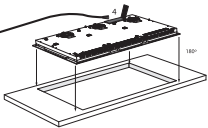
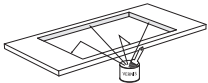
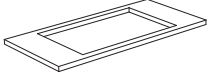
Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit de deksel.

Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

# INSTALLATIE

## Inbouwen



Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.

Behandel de kapse kanten van kunststof of houten werkbladen eventueel met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

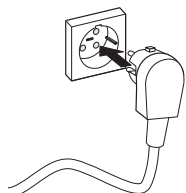
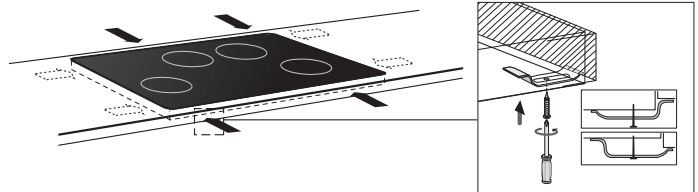
Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 22, 23, 24 en 25).

Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.

Bij werkbladen die dunner zijn dan 35 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.



Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

# MILIEU ASPECTEN

## Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

<b>Type kookplaat</b>	<b>CKT8104</b>
Keramisch	x
Aansluiting	230V - 50Hz
<b>Max. vermogen kookzones</b>	
Links	2,1 kW
Midden links	1,2 kW
Midden rechts	1,7 kW
Rechts	1,7 kW
<b>Aansluitwaarde</b>	
L1	3,3 kW
L2	3,4 kW
L3	-
Totale aansluitwaarde	6,7 kW
<b>(Inbouw)maten (mm)</b>	
Toestel lengte x breedte	1000 x 360 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	61 mm
Zaagmaat lengte x breedte	980 x 340 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

### Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

# INDEX

---

## ***Votre plaque de cuisson en céramique***

---

Introduction	4
Description	5
Tableau de commande	5

## ***Sécurité***

---

Les points qui méritent votre attention	6
Branchement au secteur et réparation	6
Pendant la cuisson	6
Limiteur de durée de cuisson	8

## ***Utilisation***

---

Fonctionnement des touches sensibles	9
Casseroles	9

## ***Commande***

---

Mise en marche de la plaque	11
Réglage de la puissance	11
Pour éteindre la plaque	11
Indicateur de chaleur résiduelle	12
Sécurité enfant	12
Dispositif automatique de portée à ébullition	12
Minuteur	14

## ***Cuisiner***

---

Cuisson saine	16
Tableaux de cuisson	16

## ***Entretien***

---

Nettoyage	18
-----------	----

## ***Pannes***

---

Généralités	19
Tableau des pannes	19

## ***Installation***

---

Les points qui méritent votre attention	21
Branchement électrique	22
Encastrement	26
Données techniques	27

## ***Les aspects d'environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	28
---	----

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. La plaque de cuisson est équipée d'éléments "Cuisine légère". Il s'agit d'éléments qui chauffent très rapidement et très efficacement, réduisant les temps de réchauffage. En outre, ces éléments assurent une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuisiner sur une plaque céramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur table céramique utilise la radiation thermique à travers la surface de verre.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en céramique est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

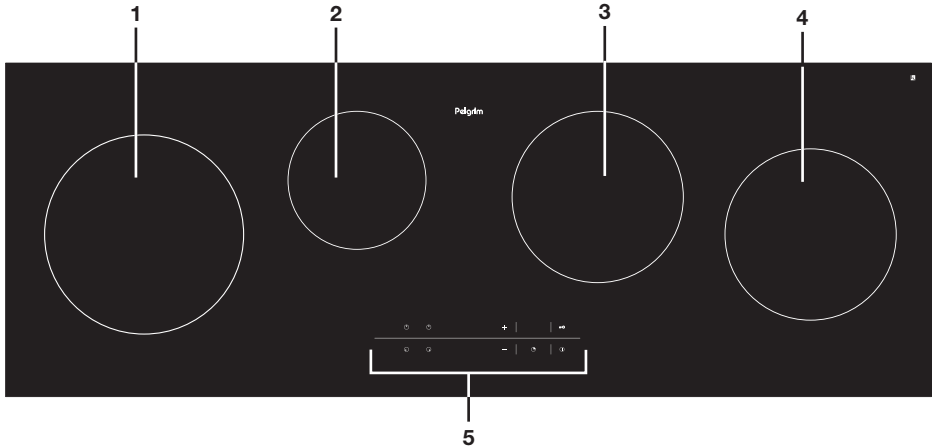
**Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

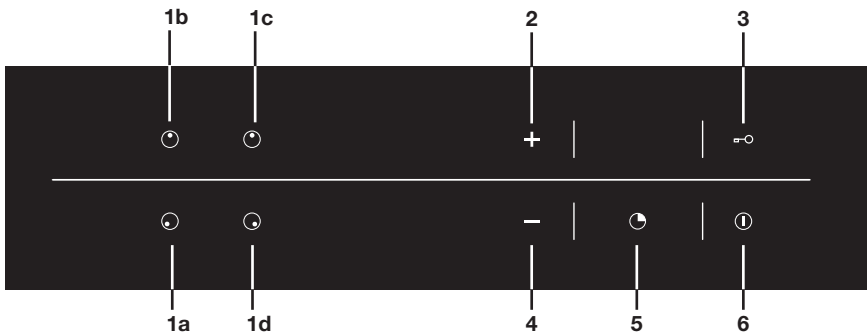
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

## Description



- |  |   |
|--|---|
| 1. Zone de cuisson à gauche Ø 220 2,1 kW           | 3. Zone de cuisson centre à droit<br>Ø 180 1,7 kW |
| 2. Zone de cuisson centre à gauche<br>Ø 140 1,2 kW | 4. Zone de cuisson à droit Ø 180 1,7 kW           |
|  | 5. Tableau de commande                            |

## Tableau de commande



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1a. Touche de sélection de zone de cuisson à gauche        | 2. Touche +                  |
| 1b. Touche de sélection de zone de cuisson centre à gauche | 3. Touche de sécurité enfant |
| 1c. Touche de sélection de zone de cuisson centre à droit  | 4. Touche -                  |
| 1d. Touche de sélection de zone de cuisson à droit         | 5. Touche de minuteur        |
|  | 6. Touche marche/arrêt       |

## Les points qui méritent votre attention



- La cuisson à céramique est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels que signalisation de chaleur résiduelle et limitation du temps de cuisson. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

## Branchement au secteur et réparation



- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- Lorsque le câble est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service de réparation ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

## Pendant la cuisson



- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie. La plaque de cuisson elle-même est dotée d'une sécurité anti-surchauffe.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.
- Le dessous de la plaque peut être très chaud. Veillez à éloigner suffisamment les matières ne résistant pas à la chaleur. Si un tiroir



est situé sous la plaque, une planche doit le séparer du dessous de la plaque.

- Evitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi ' voyant de chaleur résiduelle '). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson. Ils risqueraient de devenir très chauds et de provoquer des brûlures.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou avoir appris de cette personne à l'utiliser en toute sécurité.
- Dès que vous éteignez la zone de cuisson, l'élément chauffant est automatiquement désactivé. Toutefois, l'élément chauffant et la plaque de verre demeurent chauds pendant une période prolongée. Ne touchez pas la plaque de cuisson. La cuisson du plat se terminera avec la chaleur résiduelle, pourvu que vous laissiez le couvercle sur la casserole.
- Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

## Limiteur de durée de cuisson



- Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction.
- La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heures
7	1,5 heures
8	1,5 heures
9	1,5 heures

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

## **Fonctionnement des touches sensibles**

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

## **Casseroles**

### **Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque céramique**

La cuisson sur plaque céramique nécessite une qualité de casserole spécifique.



#### **Attention**

Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique :

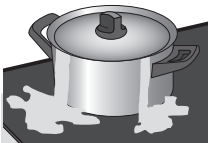
- avec un fond épais de 2,25 mm ;
- avec un fond plat.



#### **Attention**

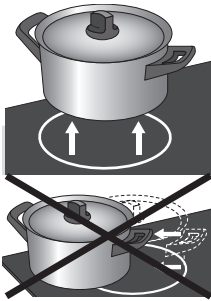
Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.



#### **Attention**

- N'utilisez jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé. Les poignées risquent d'être trop chaudes, mais une grande perte d'énergie risque aussi de se produire.
- N'utilisez jamais d'aluminium comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas. L'aluminium qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever. En outre, le papier aluminium est un très mauvais conducteur de chaleur.



## Attention

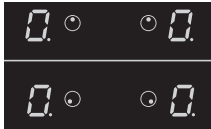
- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



## Conseil

- Glissez toujours le fond de la casserole sur une serviette humide avant de la mettre sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi à des salissures de tomber sur la surface de cuisson.
- Il est possible d'éteindre la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Le mets continue sa cuisson sur la chaleur résiduelle, à condition de laisser le couvercle sur la casserole.

## Mise en marche de la plaque



Il y a 9 positions de réglage de la puissance.

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.

*Un signal sonore est émis, le chiffre ' 0. ' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.*

## Réglage de la puissance



- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson choisie  
*Le point témoin de cette zone cesse de clignoter : la zone est maintenant activée.*
- Réglez avec la touche + ou - la puissance. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée.
  - ▷ Lorsque vous effleurez la première fois la touche +, le réglage ' 5. ' s'affiche.
  - ▷ Lorsque vous effleurez la première fois la touche -, le réglage ' 9. ' s'affiche.



### Conseil

Maintenez la touche - ou + enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

## Pour éteindre la plaque

### Arrêt d'une zone de cuisson

*La zone de cuisson est allumée, et active. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9, avec un point témoin.*

- Maintenez le contact pendant une seconde avec les touches + et - de la zone de cuisson que vous souhaitez fermer.

### Ou:

- Sélectionner le réglage ' 0 ' en appuyant sur la touche -.

### Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

- Effleurez la touche marche/arrêt pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

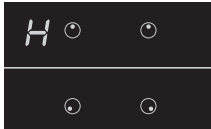
*Un bip unique est émis. Aucun témoin n'est allumé. La plaque est maintenant éteinte.*



## Conseil

Vous pouvez éteindre la plaque si la sécurité enfant est enclenchée.

## Indicateur de chaleur résiduelle



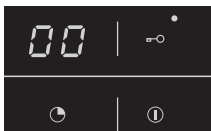
Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique ' H ' tant que la zone de cuisson est chaude.

## Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil :

- quand la plaque est éteinte (pour nettoyage, ou pour éviter un allumage involontaire par des enfants) ;
- ou pendant la cuisson (les zones restent actives, et le réglage que vous avez sélectionné ne change pas.

Pour des raisons de sécurité, si la sécurité enfant est active pendant la cuisson, les touches marche/arrêt continuent à fonctionner. Ne pas oublier de déverrouiller le tableau de commande avant toute nouvelle utilisation.



### Activation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche sécurité enfant pendant environ 5 secondes, jusqu'à l'allumage du voyant au-dessus de la touche. Un bip est émis. *La sécurité enfant est activée.*

### Désactivation de la sécurité enfant

- Effleurez la touche sécurité enfant pendant environ 5 secondes, jusqu'à la fermeture du voyant au-dessus de la touche. Un bip est émis. *La sécurité enfant est désactivée.*

## Dispositif automatique de portée à ébullition

Le dispositif automatique de portée à ébullition est idéal pour faire bouillir l'eau de cuisson très rapidement et ensuite faire poursuivre la cuisson à une puissance inférieure. La plaque de cuisson passe automatiquement à la position de cuisson douce.

## Activation de le dispositif automatique de portée à ébullition

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.

*Un signal sonore est émis, le chiffre ' 0. ' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.*

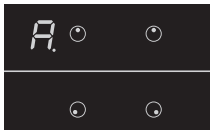
- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson choisie  
*Le point témoin de cette zone cesse de clignoter : la zone est maintenant activée.*

- Effleurez la touche - une fois pour choisir le réglage 9, puis la touche + une fois pour choisir le réglage ' A. '.

- Réglez dans les 5 secondes une position de cuisson douce avec la touche - (1 à 8).

*Dès que la position de cuisson douce est réglée, le symbole ' A. ' et la position de cuisson douce réglée apparaissent successivement sur l'écran en clignotant.*

- Vous pouvez désactiver la cuisson automatique en activant la zone de cuisson et en appuyant une fois sur la touche -.  
La zone de cuisson reste active au niveau présélectionné.



Le tableau suivant indique l'ensemble des réglages de cuisson et les temps de préchauffage.

La position de cuisson douce	Le temps de préchauffage
1	1,0 minutes
2	3,0 minutes
3	4,8 minutes
4	6,5 minutes
5	8,5 minutes
6	2,5 minutes
7	3,5 minutes
8	4,5 minutes
9	-

## Le minuteur de désactivation

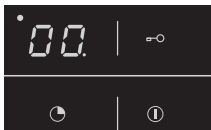
Vous pouvez utiliser le minuteur de désactivation pour arrêter les zones de cuisson automatiquement. Les 4 minuteurs peuvent être utilisés ensemble.



- Utilisez la touche minuteur pour sélectionner la zone de cuisson à éteindre. Un voyant clignotant indique la zone de cuisson à laquelle le minuteur est ou peut être lié.
- Effleurez plusieurs fois la touche minuteur pour sélectionner la zone voulue ou la minuterie de cuisine. Le minuteur peut être lié à n'importe quelle zone de cuisson.
- Vous pouvez aussi utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine standard, sans utiliser la plaque.

### Utilisation du minuteur de désactivation

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt.  
*Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.*



- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson choisie  
*Le point témoin de cette zone cesse de clignoter : la zone est maintenant activée.*
- Réglez avec la touche + ou - la puissance. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée.
- Pour activer le minuteur de cette zone, effleurez plusieurs fois la touche minuteur. Un voyant au dessus de la touche minuteur clignote et '00.' est affiché avec un point témoin. Réglez le temps de cuisson (0-99 minutes) en utilisant la touche + ou -.
  - Vous pouvez modifier le temps de cuisson restant à tout moment à l'aide des touches + et -. Sélectionnez d'abord la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone (point témoin), et activez ensuite le minuteur d'arrêt par appui sur la touche minuteur (témoin clignotant au dessus de la touche minuteur).
- Quand le temps de cuisson défini est écoulé, la zone s'éteint et un signal sonore est émis. Vous pouvez arrêter le signal sonore à la fin du temps de cuisson en appuyant sur n'importe quelle touche.
  - La minuterie cesse automatiquement de clignoter et d'émettre le signal sonore après 2 minutes.

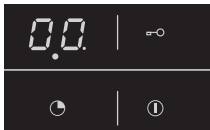


## Fermeture du minuteur de désactivation

- Effleurez plusieurs fois la touche du minuteur pour l'activer.  
Effleurez et maintenez enfoncée simultanément les touches + et - jusqu'à l'arrêt du minuteur.

## Utilisation du minuteur comme minuterie de cuisine standard

- Effleurez la touche marche/arrêt.  
*Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone.*
- Appuyez sur la touche du minuteur pour l'activer.  
*Un voyant clignote (au centre) au dessus de la touche minuteur.*
  - Si le minuteur a déjà été lié à une zone de cuisson, il faut appuyer plusieurs fois sur la touche minuteur jusqu'à ce que le voyant voulu clignote au dessus de la touche minuteur.
- Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps (0 - 99 minutes).  
*La minuterie de cuisine démarre.*
- Un signal sonore est émis lorsque le temps sélectionné s'est écoulé. Vous pouvez arrêter le signal sonore à la fin du temps écoulé en appuyant sur n'importe quelle touche.
  - La minuterie cesse automatiquement de clignoter et d'émettre le signal sonore après 2 minutes.



## Interruption de la minuterie de cuisine

- Effleurez plusieurs fois la touche du minuteur jusqu'à ce que le voyant qui indique la minuterie de cuisine clignote.
- Effleurez et maintenez enfoncée simultanément les touches + et - jusqu'à l'arrêt de la minuterie de cuisine.

## Cuisson saine

### **Point de fumée des différentes sortes d'huiles**

Pour une cuisine saine, Pelgrim conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

<b>Huile</b>	<b>Point de fumée °C</b>
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

## Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte minute.

### **Utilisez le réglage 8 pour :**

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

**Utilisez le réglage 7 pour :**

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- sauter des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés.

**Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

**Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

## Nettoyage



### Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

### Nettoyage quotidien

- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude.

### En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

### N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.



## Généralités


N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

## Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à céramique ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Ceci est causé par la répartition de la puissance entre la zone avant et la zone arrière. Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Effleurez une touche pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.

## PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne  .	Vous avez appuyé simultanément sur deux touches ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps / retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Autres codes d'erreur.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service après-vente.

## Les points qui méritent votre attention

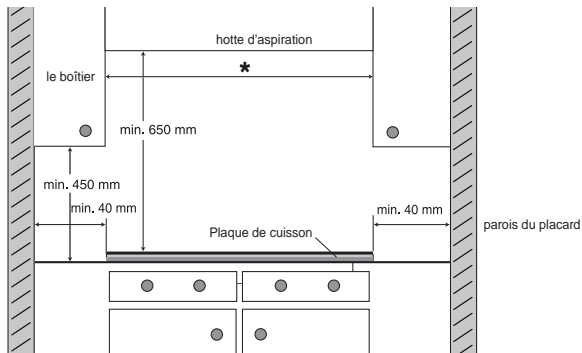
### Mésures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

### Périmètre de sécurité

Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

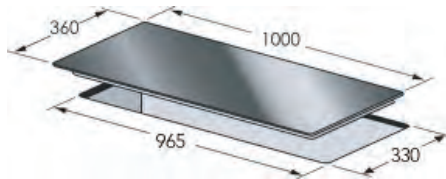
\* min. 1000 mm



# INSTALLATION

## Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



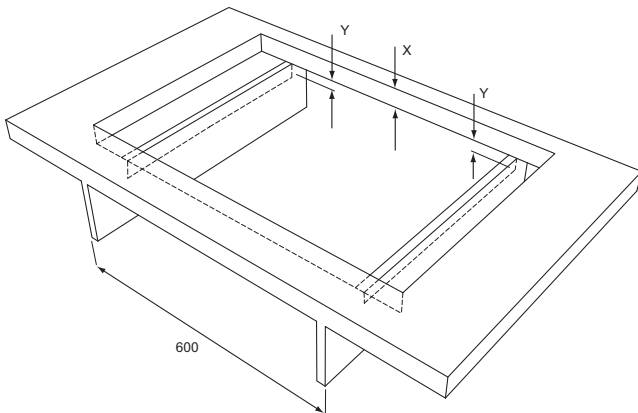
Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 46 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.

*Dimensions d'encastrement*

*dans la masse*

$x < 46 \text{ mm} : y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$



## Branchement électrique

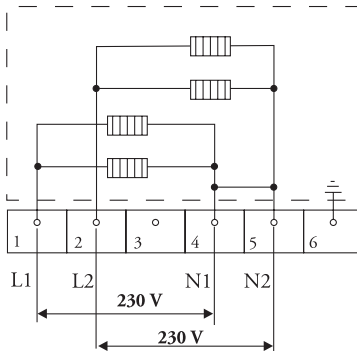
Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'enveloppe des câbles doit être en caoutchouc. En cas de pannes, consultez le tableau de aux pages 19 et 20. En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.

Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

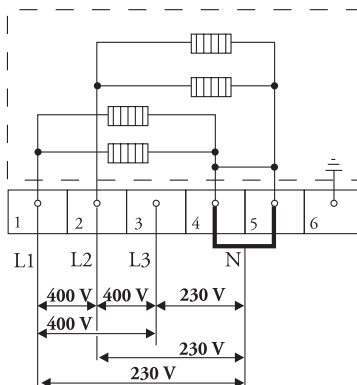


**Les méthodes pour connecter l'appareil sont énoncées ci-dessous :**

- Connexion 2 phases avec 2 neutres (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 0 V si celles-ci sont connectées dans l'armoire électrique à la même phase, mais il peut aussi y avoir une tension de 400 V si celles-ci sont connectées à 2 phases différentes. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm<sup>2</sup> au minimum.

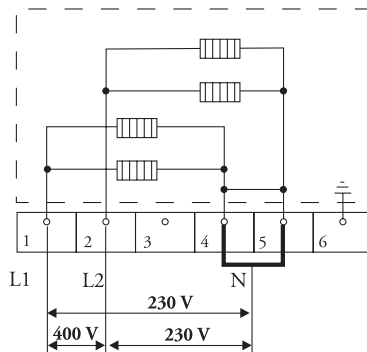


- Connexion 3 phases avec 1 neutre (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il y a une tension de 400 V. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm<sup>2</sup> au minimum.

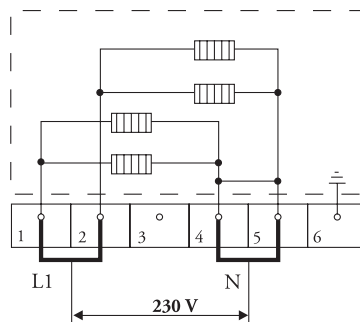


# INSTALLATION

- Connexion 2 phases avec 1 neutre (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz) :
    - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, une tension de 400 V est présente. **Lorsque la tension de 400 V n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.**
- Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5.  
Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x).  
Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm<sup>2</sup> au minimum.

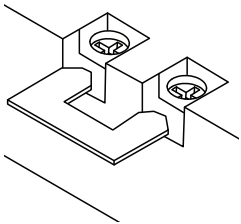
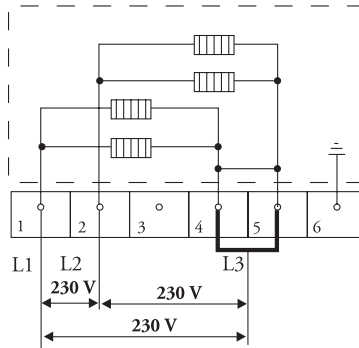


- Branchement à 1 phase (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 4-5. Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm<sup>2</sup> aluminium.



# INSTALLATION

- Connexion 3 phases (3L, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - Entre les phases, une tension de 230 V est présente. Placez des ponts de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm<sup>2</sup> au minimum.



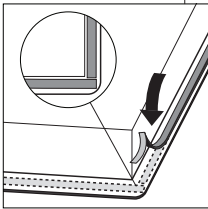
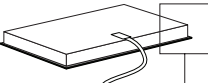
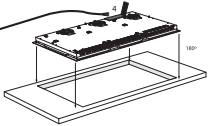
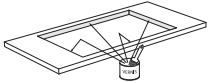
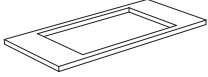
Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.

# INSTALLATION

## Encastrement



Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

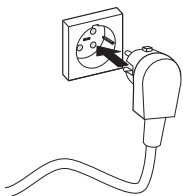
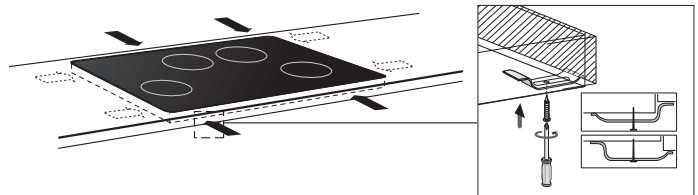
Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.

Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir p. 22, 23, 24 et 25).

Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.

Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Fixez la plaque avec les attaches fournies. Dans le cas de plans de travail d'une épaisseur inférieure à 35 mm, un bloc d'entretoise doit être appliqué entre les attaches et le plan de travail. Les vis doivent être fixes dans les trous perforés.



Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclencheront pas.

## ENVIRONMENTAL ASPECTS

### Données techniques

Ces appareils sont conformes aux directives de la CE.

<b>Hob type</b>	<b>CKT8104</b>
Céramique	x
Branchement	230V - 50Hz
Puissance maximale zones de cuisson	
À gauche	2,1 kW
Centre à gauche	1,2 kW
Centre à droite	1,7 kW
À droite	1,7 kW
Puissance connectée	
L1	3,3 kW
L2	3,4 kW
L3	-
Puissance connectée totale	6,7 kW
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil longueur x largeur	1000 x 360 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	61 mm
Dimensions évidement longueur x largeur	980 x 340 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm

### Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

## ***Ihr Glaskeramik-Kochfeld***

---

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	5

## ***Sicherheit***

---

Worauf Sie achten müssen	6
Elektro Anschluss und Reparatur	6
Während Gebrauch	6
Begrenzung der Kochdauer	8

## ***Gebrauch***

---

Funktion der Berührungstasten	9
Töpfe	9

## ***Bedienung***

---

Die Kochplatte einschalten	11
Einstellen der Leistung	11
Die Kochplatte ausschalten	11
Restwärme-Anzeige	12
Kindersicherung	12
Automatische Kochfunktion	12
Abschaltung per Timer	14

## ***Kochen***

---

Gesund kochen	16
Kochstufe	16

## ***Pflege***

---

Reinigen	18
----------	----

## ***Störungen***

---

Allgemein	19
Störungstabelle	19

## ***Installation***

---

Worauf Sie achten müssen	21
Elektro Anschluss	23
Einbau	26
Technische Daten	27

## ***Umweltaspekte***

---

Entsorgung von Verpackung und Gerät	28
-------------------------------------	----

## Einführung

Diese Kochplatte wurde für leidenschaftliche Köche konzipiert. Die Kochplatte ist mit 'Cooklight'-Elementen ausgestattet. 'Cooklight'-Elemente sind extrem schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Verteilung der Wärme. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen besonders komfortabel.

Das Kochen auf einer Keramikochplatte ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikochplatten wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmearzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Glaskeramik-Kochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

**Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.**

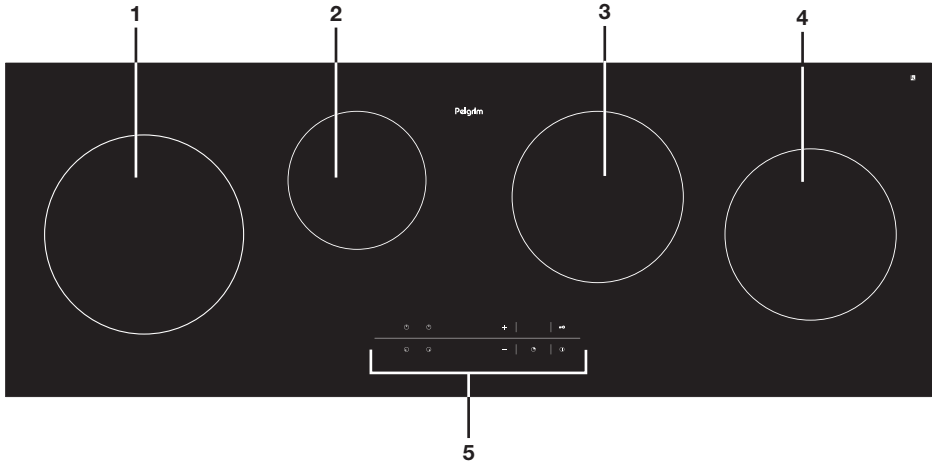
Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. **Kleben Sie deshalb bitte die beigegefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Kochspass!



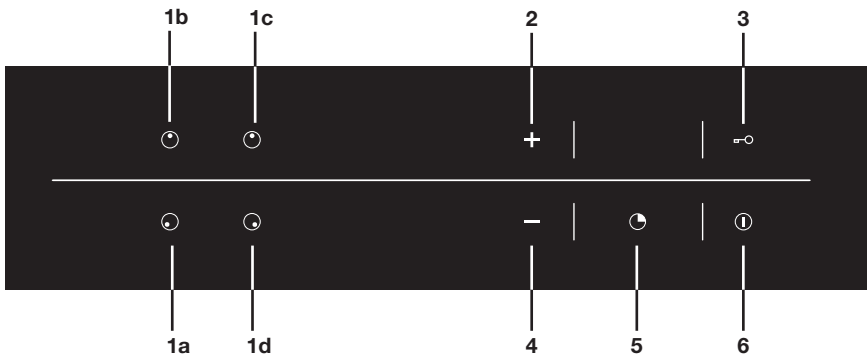
# IHR GLASKERAMIK-KOCHFELD

## Beschreibung



1. Kochzone links Ø 220 2,1 kW
2. Kochzone Mitte links Ø 140 1,2 kW
3. Kochzone Mitte rechts Ø 180 1,7 kW
4. Kochzone rechts Ø 180 1,7 kW
5. Bedienfeld

## Bedienfeld



- 1a. Zonenauswahltaste links
- 1b. Zonenauswahltaste Mitte links
- 1c. Zonenauswahltaste Mitte rechts
- 1d. Zonenauswahltaste rechts
2. + Taste
3. Kindersicherung
4. - Taste
5. Timer-Taste
6. Taste Ein/Aus

## Worauf Sie achten müssen



- Das Kochen auf Keramik Kochplatten ist ausgesprochen sicher. Verschiedene Sicherheitsfunktionen wie z. B. eine Restwärmeanzeige oder eine Kochzeitbegrenzung sind in die Kochplatte integriert. Trotzdem gibt es eine Reihe von Vorsichtsmaßnahmen, die Sie beachten sollten.

## Elektro Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bitte nie das Gehäuse des Gerätes öffnen. Das Gerät darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, einem seiner Kundendienste oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

## Während Gebrauch



- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie immer an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Die Unterseite der Kochplatte kann sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass nicht wärmefeste Materialien ausreichend weit entfernt

sind. Eine Schublade unter der Kochplatte muss durch ein Brett von der Unterseite der Kochplatte isoliert werden.

- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm. Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten und Brandwunden verursachen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Sobald Sie die Kochzone abschalten, wird die Aktivität des Heizelements automatisch unterbrochen. Trotzdem bleiben das Heizelement und die Glasplatte noch längere Zeit warm. Fassen Sie nicht auf die Kochplatte. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.
- Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Zone immer nach Gebrauch auszuschalten, um ein unbefugtes Einschalten zu verhindern.
- Das Gerät soll nicht mittels eines externen Timer oder separate Remote-Control-System betrieben werden.

## Begrenzung der Kochdauer



- Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

<b>Kochstufe</b>	<b>Automatisch ausgeschaltet nach:</b>
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

## Funktion der Berührungstasten

An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

## Töpfe

### **Töpfe für Keramik Kochplatten**

Töpfe, die auf Keramik Kochplatten verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

#### **Achtung**

Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
- einem flachen Boden.



#### **Achtung**

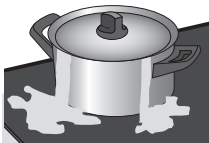
Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.



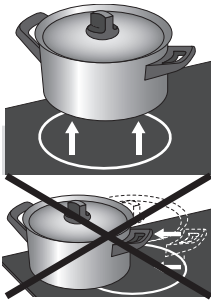
#### **Achtung**

• Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebraunte Speisereste lassen sich schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und viel Energie geht verloren.



• Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen. Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, läßt sich nicht mehr entfernen. Alufolie ist zudem ein sehr schlechter Wärmeleiter.





### Achtung

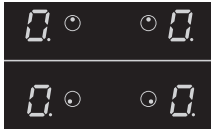
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



### Tip

- Schieben Sie den Topfboden über ein angefeuchtetes Tuch, bevor Sie ihn auf die Kochzone stellen. Damit wird Schmutz auf der Kochfläche vermieden.
- Die Kochzone kann 5-10 Minuten vor Kochzeitende ausgeschaltet werden. Das Gericht gart dann mit Restwärme nach, wenn der Deckel auf dem Topf ist.

## Die Kochplatte einschalten



Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden.

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.

*Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch abgeschaltet.*

## Einstellen der Leistung



- Berühren Sie die Zonenauswahltaste für die gewünschte Kochzone. *Der Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken; diese Zone ist jetzt aktiv.*
- Nehmen Sie mit den Tasten + und – die richtige Einstellung vor. Die Kochplatte startet automatisch in der gewählten Einstellung.
  - Wenn die Taste + zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige '5.'
  - Wenn die Taste - zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige '9.'



### Tip

Sie können die Tasten + oder – drücken und halten, um schneller die gewünschte Leistung einzustellen.

## Die Kochplatte ausschalten

### Eine Kochzone ausschalten

*Die Kochzone ist eingeschaltet und aktiv. Im Display werden eine Leistung zwischen 1 und 9 und ein statischer Punkt angezeigt.*

- Halten Sie die Tasten - und + der Kochzone, die Sie abschalten möchten, eine Sekunde lang gedrückt

### Oder:

- Wählen Sie die Einstellung '0.', indem Sie die Taste - berühren.

### Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

*Es ist ein einzelner Signalton zu hören. Alle Lichter sind aus.*

*Die Kochplatte ist jetzt ausgeschaltet.*



### Tip

Die Kochplatte kann auch bei eingeschalteter Kindersicherung abgeschaltet werden.

## Anzeige für Restwärme



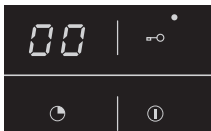
Eine Kochzone, die intensive genutzt wurde, hält nach der Abschaltung noch einige Minuten die Wärme. Im Display wird 'H' angezeigt, so lange die Kochzone noch heiß ist.

## Kindersicherung

Ihre Induktionskochplatte ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der das Gerät gesperrt werden kann:

- wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist (für die Reinigung oder um ein versehentliches Einschalten durch Kinder zu verhindern);
- während des Kochens (die Zonen bleiben eingeschaltet und die im Display eingestellte Leistung wird nicht verändert).

Wenn die Kindersicherung während des Kochens eingeschaltet wird, bleibt die Taste Ein/Aus aus Sicherheitsgründen weiterhin benutzbar. Vergessen Sie nicht, die Tasten vor dem nächsten Gebrauch zu entsperren.



### Einschalten der Kindersicherung

- Halten Sie die Kindersicherungstaste gedrückt (ca. 5 Sekunden lang), bis das Licht über der Taste aufleuchtet und ein Signalton ausgegeben wird.

*Jetzt ist die Kindersicherung aktiviert.*

### Die Kindersicherung ausschalten

- Halten Sie die Kindersicherungstaste gedrückt (ca. 5 Sekunden lang), bis das Licht über der Taste erlischt und ein Signalton ausgegeben wird.

*Die Kindersicherung ist deaktiviert.*

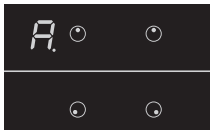
## Automatische Kochfunktion

Diese Funktion vereinfacht das Kochen, weil keine Interaktion notwendig ist. Die Kochzone wird erst mit maximaler Leistung aufgeheizt, um sie schnell auf die gewünschte Kochtemperatur zu bringen, wonach die Leistung automatisch auf den voreingestellten Wert reduziert wird.



## Aktivierung der automatischen Kochfunktion

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.  
*Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.*
- Berühren Sie die Zonenauswahltaste für die gewünschte Kochzone.
- *Der Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken; diese Zone ist jetzt aktiv.*
- Berühren Sie die Taste - einmal, um die Einstellung 9 zu wählen und berühren Sie dann die Taste + einmal, um die Einstellung 'A.' zu wählen.



Stellen Sie die gewünschte Leistung (1 bis 8) für den Kochvorgang innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste - ein.

*Sobald die Einstellung für den Kochvorgang vorgenommen wurde, blinken abwechseln 'A.' und die eingestellte Leistung im Display.*

- Die automatische Aufheizfunktion wird deaktiviert, indem Sie die Kochzone aktivieren und dann die Taste - berühren. Die Kochzone bleibt mit der gewählten Leistungseinstellung aktiv.

Aus der Tabelle unten können Sie die Einstellungen für den Kochvorgang sehen, und wie lange die jeweilige Aufheizphase dauert.

Einstellung für den Kochvorgang	Aufheizphase in Minuten
1	1,0
2	3,0
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

## Abschaltung per Timer

Sie können einstellen, dass die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Die vier Timer können gleichzeitig verwendet werden.



- Wählen Sie mit der Timer-Taste die Kochzone, die abgeschaltet werden soll. Ein blinkendes Licht zeigt die Kochzone an, zu der der Timer zugeordnet ist oder zugeordnet werden kann.
- Berühren Sie die Timer-Taste mehrmals, um die gewünschte Zone oder die Küchenuhr auszuwählen. Der Timer kann einer beliebigen Kochzone zugeordnet werden.
- Sie können den Timer auch als normale Küchenuhr verwenden, ohne die Kochplatte zu benutzen.

### **Einstellen der Abschaltung per Timer**

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.  
*Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt.*
- Berühren Sie die Zonenauswahl-taste für die gewünschte Kochzone.  
*Der Punkt in der Anzeige für diese Zone hört auf zu blinken; diese Zone ist jetzt aktiv.*
- Nehmen Sie mit den Tasten + und – die richtige Einstellung vor. Die Kochplatte startet automatisch in der gewählten Einstellung.
- Berühren Sie (mehrmals) die Timer-Taste, um den Timer dieser Zone zu aktivieren (ein Licht über der Timer-Taste blinkt und im Display werden '00.' und ein statischer Punkt angezeigt) und mit den Tasten + und - eine Kochzeit (0-99 min.) einzustellen.
  - Sie können die verbleibende Kochzeit mit den Tasten + und - jederzeit während des Kochens ändern. Wählen Sie zuerst mit der Zonenauswahl-taste (statischer Punkt) die Kochzone aus und aktivieren Sie dann die Abschaltung per Timer, indem Sie die Timer-Taste berühren (blinkendes Licht über der Timer-Taste).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Zone ab und ein Signalton wird ausgegeben. Der Signalton am Ende der Kochzeit kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.
  - Der Signalton und das Blinken stoppen automatisch nach 2 Minuten.

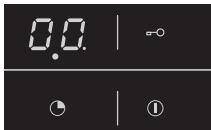


## Ausschalten der Abschaltung per Timer

- Berühren Sie die Timer-Taste (mehrmals), um den Timer zu aktivieren. Halten Sie die Tasten + und – gleichzeitig gedrückt, bis der Timer abschaltet.

## Den Timer als normale Küchenuhr verwenden

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus.  
*Sie hören einen kurzen Signalton und in der Anzeige für jede Kochzone wird '0.' angezeigt*
- Berühren Sie die Timer-Taste, um den Timer zu aktivieren.  
*Das Licht mittig über der Timer-Taste blinkt*
  - Wenn der Timer bereits einer Kochzone zugeordnet wurde, müssen Sie die Timer-Taste mehrmals berühren (bis das richtige Licht über der Timer-Taste blinkt).
- Berühren Sie die Taste + oder - , um die Zeit einzustellen (0-99 Min.).  
*Die Küchenuhr startet.*
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird ein Signalton ausgegeben. Der Signalton am Ende der Kochzeit kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.
  - Der Signalton und das Blinken stoppen automatisch nach 2 Minuten.



## Die normale Küchenuhr abschalten

- Berühren Sie (mehrmals) die Timer-Taste, bis das Licht (das die Küchenuhr anzeigt) blinkt.
- Halten Sie die Tasten + und – gleichzeitig gedrückt, bis die Küchenuhr abschaltet.

## Gesund kochen

### **Rauchpunkt verschiedener Ölsorten**

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freiwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

<b>Öl</b>	<b>Rauchpunkt °C</b>
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

## Kochstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

### **Verwenden Sie Stufe 9 für:**

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

**Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

**Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:**

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

**Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

## Reinigen

---



### Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### Tägliche Reinigung

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.
- Spezialreiniger für Keramikochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte verbleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt, z. B. Apfelsauce, Rhabarber oder Rotkohl sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!

### Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.



### Niemals verwenden

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

# STÖRUNGEN

## Allgemein


Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

## Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Kochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Dies wird durch die Vernichtung der Leistung verursacht (Kochzone vorne und Kochzone hinten). Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

# STÖRUNGEN

<b>Symptom</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Fehlercode  .	Sie haben versehentlich zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig bedient, oder es liegt ein Gegenstand auf das Bedienfeld.	Drücken Sie nur eine Taste/entfernen Sie den Gegenstand.
Weitere Fehlercodes.	Kochfeld defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.



## Worauf Sie achten müssen

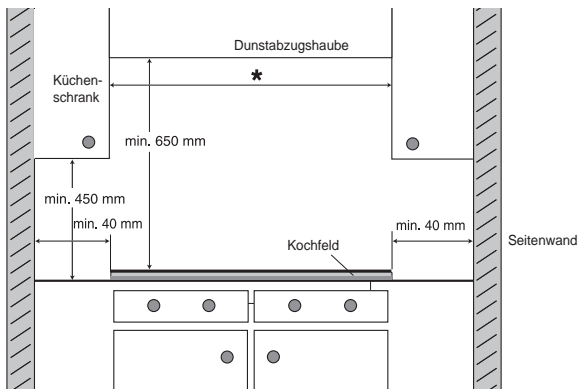
### Sicherheitsvorschriften Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, sorgen Sie dafür, dass ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung angebracht ist.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

### Benötigter freier Platz

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

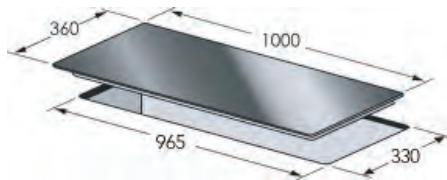
\* min. 1000 mm



# INSTALLATION

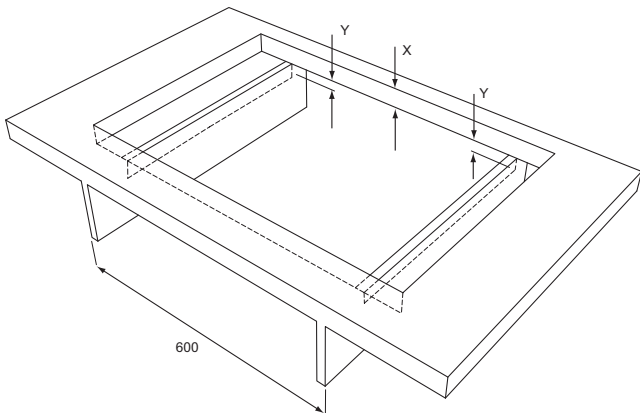
## Einbaumaße

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.



Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 46 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

Einbaumaße im Korpus  
 $x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



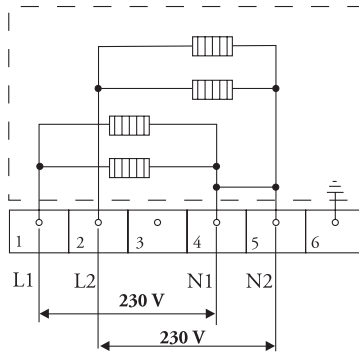
## Elektro Anschluss

Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel, je nach den geltenden Vorschriften. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein. Konsultieren Sie bei Störungen die Tabelle auf den Seiten 19 und 20. An der Unterseite des Geräts befindet sich ein Aufkleber mit den Anschlussschemata. Die Anschlussklemmen sind zugänglich, wenn Sie das Anschlusskästchen an der Unterseite öffnen. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlusskästchen mithilfe eines Schraubendrehers.

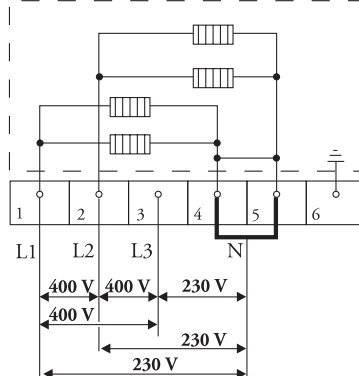
Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass ein omnipolare Schalter in der Zuführung mit einem Abstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

## Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

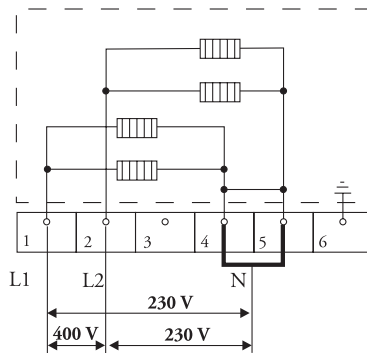
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Zwischen den Phasen kann eine Spannung von 0 V stehen, wenn sie im Zählerschrank an die gleiche Phase angeschlossen sind, aber auch 400 V, wenn sie an 2 verschiedene Phasen angeschlossen sind. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.



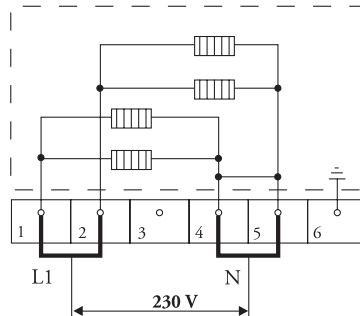
- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.



- 2 Phasen mit 1 Nullanschluss (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. **Wenn keine Spannung von 400 V zwischen den Phasen vorhanden ist, ist von zwei Drähten die Rede, die von der gleichen Phase im Zählerschrank abgezweigt worden sind. Das Kochfeld muss dann mit 2 Nullleitern verbunden werden. Siehe hierzu obige Angaben über 2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nullleitern.** Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.

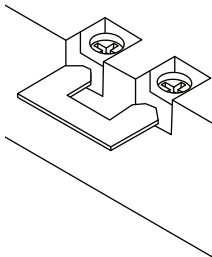
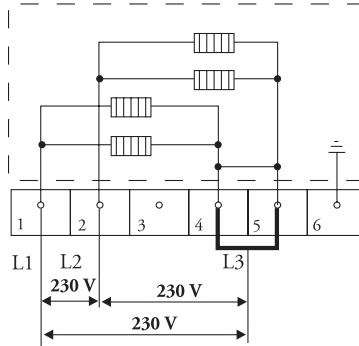


- Einphasenanschluss (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 4-5 die Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm<sup>2</sup> haben.



# INSTALLATION

- Dreiphasenanschluss (3L, 230 V ~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern). Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> haben.



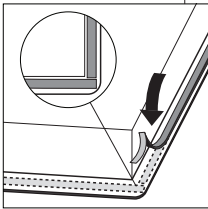
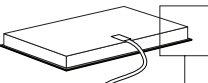
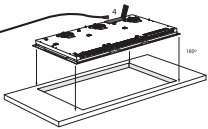
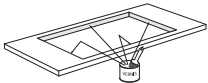
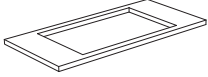
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

# INSTALLATION

## Einbau



Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.

Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

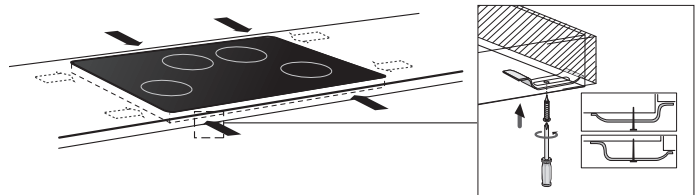
Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

Anschlusskabel gemäß den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 22, 23, 24 und 25).

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücke schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

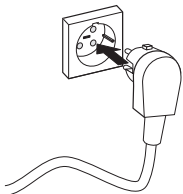
Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Befestigen Sie die Kochplatte mit den Klemmen. Bei Arbeitsflächen mit einer Dicke unter 35 mm muss ein Zwischenstück zwischen die Klemmen gespannt werden. Die Schrauben müssen in die gestanzten Löcher geschraubt werden.



Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder izeigt einen Fehlercode im Display.



## Technische Daten

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>CKT8104</b>
Keramik	x
Anschluss	230V - 50Hz
Maximale Kochzonenleistung	
Links	2,1 kW
Mitte links	1,2 kW
Mitte rechts	1,7 kW
Rechts	1,7 kW
Anschlusswert	
L1	3,3 kW
L2	3,4 kW
L3	-
Gesamtanschlusswert	6,7 kW
(Einbau-) Maße	
Gerätelänge x -breite	1000 x 360 mm
Einbautiefe ab Oberkante Arbeitsplatte	61 mm
Sägemaß Länge x Breite	980 x 340 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm

### Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



---

# CONTENTS

---

## ***Your ceramic hob***

---

Introduction	4
Description	5
Control panel	5

## ***Safety instructions***

---

What you should pay attention to	6
Connection and repair	6
During use	6
Cooking-time limiter	8

## ***Use***

---

Using the touch controls	9
Pans	9

## ***Operation***

---

Switching on the hob	11
Setting the power	11
Switching off the hob	11
Residual warmth indicator	12
Child lock	12
Automatic cooking function	12
Switch-off timer	14

## ***Cooking***

---

Healthy cooking	16
Cooking settings	16

## ***Maintenance***

---

Cleaning	18
----------	----

## ***Faults***

---

General	19
Troubleshooting table	19

## ***Installation***

---

What you need to consider	21
Electrical connection	22
Building in	26
Technical details	27

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	28
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob is equipped with 'Cooklight' elements. These are very rapid-heating, radiant elements with a high efficiency, which is very favourable for heating-up times. What's more, these elements also have very good heat distribution. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on a ceramic hob is different from cooking on a traditional appliance. Ceramic cooking makes use of heat radiation through the glass top.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with a child lock, a cooking time limiter and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

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

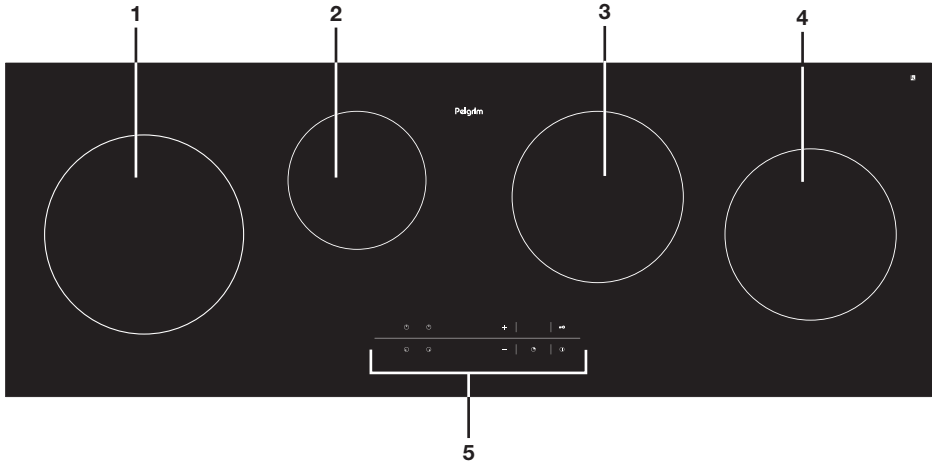
The manual also serves as reference material for service technicians.

**Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

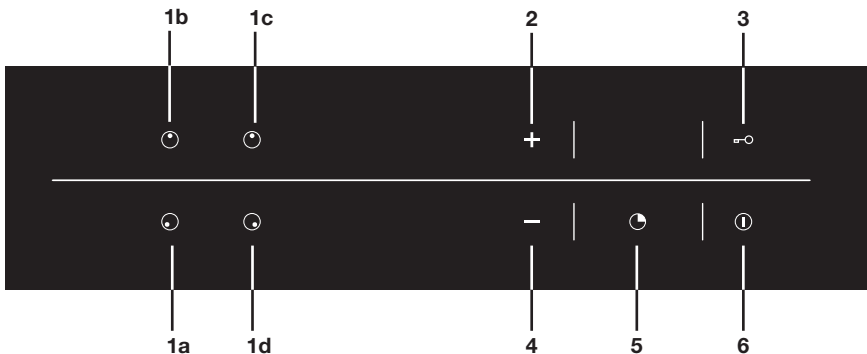
# YOUR CERAMIC HOB

## Description



1. Cooking zone left Ø 220 2,1 kW
2. Cooking zone middle left Ø 140 1,2 kW
3. Cooking zone middle right Ø 180 1,7 kW
4. Cooking zone right Ø 180 1,7 kW
5. Control panel

## Control panel



- 1a. Zone selection button left
- 1b. Zone selection button middle left
- 1c. Zone selection button middle right
- 1d. Zone selection button right
2. + button
3. Child lock
4. - button
5. Timer
6. On/Off button

### What you should pay attention to



- Ceramic cooking is extremely safe. Various devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.

### Connection and repair



- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by an authorized service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.
- When the cable is damaged it may only be replaced by the manufacturer, its service organization or equally qualified persons, to avoid dangerous situations.

### During use



- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a 'new smell'. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged.
- The guarantee does not cover any damage caused by an unsuitable pan or a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space or worktop.
- The bottom of the hob can become very hot. Make sure that there is sufficient clearance between the hob and anything combustible. In combination with a drawer under the hob, a shelf should be separate the drawer from the bottom of the hob.

## SAFETY

---

- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- The zones heat up during use and stay hot for some time afterwards. Keep young children away from the hob during and after cooking.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any objects on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- As soon as you switch off the cooking zone, the activity of the heating element automatically stops. However, the heating element and the glass plate will remain hot for a long time. Do not touch the hob. The dish will finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.
- Accustom yourself to switch of the hob after finishing cooking to avoid unintended switching on.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Cooking time limiter



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

<b>Setting</b>	<b>The cooking zone switches off automatically after:</b>
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1,5 hours
7	1,5 hours
8	1,5 hours
9	1,5 hours

The cooking time limiter switches off the cooking zones when the time in the table has elapsed.

## Using the touch controls

The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when for example your pet walks over it.

## Pans

### **Pans for ceramic cooking**

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

#### **Attention**

Only use pans that are suitable for electric cooking with:

- a thick base (minimum 2.25 mm);
- a flat base.



#### **Attention**

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

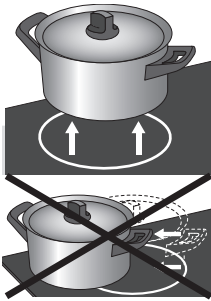
- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due to, for example, overheating or the use of too high a power level.



#### **Attention**

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed. Aluminium foil is also a very poor conductor of heat.





## Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



## Tip

- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.
- The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.



## Switching on the hob



The power has 9 settings.

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.

*You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after 10 seconds.*

## Setting the power



- Touch the zone selection button of the desired cooking zone. *The dot indication for this zone will stop flashing, this zone is active now.*
- Use the + button or the - button to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting.
  - ▷ Touching the + button for the first time displays setting '5.'.
  - ▷ Touching the - button for the first time displays setting '9.'.



### Tip

You can touch and hold the + or the - button to set the desired power faster.

## Switching off the hob

### Switching off one cooking zone

*The cooking zone is switched on and active. The display shows a power setting between 1 and 9 with a static dot.*

- Touch and hold the - and the + button of the cooking zone you wish to switch off for one second.

### Or:

- Select setting '0.' by touching the - button.

### Switching off all of the cooking zones at the same time

- Touch the On/Off button to switch off all of the cooking zones at the same time.

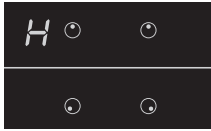
*You will hear a single beep. No lights are illuminated. The hob is now switched off.*



### Note

You can switch off the hob if the child lock is set.

## ***Residual warmth indicator***



A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. The display shows 'H' as long as the cooking zone is hot.

## ***Child lock***

Your ceramic hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance:

- when the hob is switched off (for cleaning the appliance or to prevent unintended switching on by children);
- or during cooking (the zones stay in operation and the level you have set in the displays will not change).

If the childproof lock is switched on during cooking, the On/Off button still work for safety reasons. Don't forget to unlock the keypad before using it again.



### **Switching on the child lock**

- Touch and hold the child lock button (for about 5 seconds) until the lamp above the button lights up and you hear a beep signal.  
*The childlock is activated.*

### **Switching off the child lock**

- Touch and hold the child lock button (for about 5 seconds) until the lamp above the button goes and you hear a beep signal.  
*The childlock is deactivated.*

## ***Automatic cooking function***

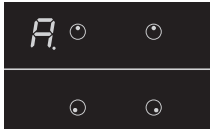
This function simplifies the cooking process as it obviates the need for human intervention. The cooking zone is first preheated at maximum power to rapidly bring the zone up to the cooking temperature, after which the power is automatically reduced to the preset level.

## Activating the automatic cooking function

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.

*You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'*

- Touch the zone selection button of the desired cooking zone.  
*The dot indication for this zone will stop flashing, this zone is active now.*



- Touch the - button once to choose setting 9 and then touch the + button once to choose setting 'A.'
- Touch the - button again to set the desired setting (1 to 8) for thorough cooking within 5 seconds.

*As soon as the setting for thorough cooking is set, an 'A.' and the set thorough cooking setting will flash alternately on the display.*

- You can deactivate the automatic cooking function by activating the cooking zone and then touch the - button once. The cooking zone stays active in the preset level.

In the table below you can see the thorough cooking settings and what time it takes to preheat.

Thorough cooking setting	Heatingtime in minutes
1	1,0
2	3,0
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

## Switch-off timer

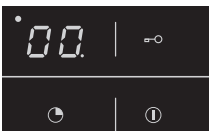
You can use the switch-off timer to switch off one of the cooking zones automatically. The 4 timers can be used together.



- Use the timer button to choose the cooking zone that must be switched off. A blinking light indicates the cooking zone to which the timer is or can be linked.
- Touch the timer button repeatedly to select the correct zone or to select the kitchen timer. The timer can be linked to an arbitrary cooking zone.
- You can also use the timer as a standard kitchen timer without having to use the hob.

### Using the switch-off timer

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.  
*You will hear a short beep and the display for each cooking zone will show '0.'*
- Touch the zone selection button of the desired cooking zone.  
*The dot indication for this zone will stop flashing, this zone is active now.*
- Use the + button or the - button to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting.
- Touch (several times) the timer button to activate the timer of this zone (a light above the timer button is blinking and the display shows '00.' with a static dot) and set a cooking time (0-99 min.) by using the + or - button.
  - You can change the remaining cooking time at any moment during preparation by using the + and - button. First select the cooking zone by touching the zone selection button (static dot) and then activate the switch-off timer by touching the timer button (a blinking light above the timer button).
- When the set cooking time has elapsed, the zone switches off and you will hear a beep signal. You can switch the beep off at the end of the cooking time by touching any button.
  - The timer automatically stops blinking and beeping after 2 minutes.

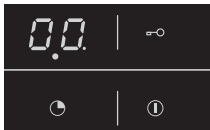


## Switching off the switch-off timer

- Touch (several times) the timer button to activate the timer. Touch and hold simultaneously the + button and the - button until the timer switches off.

## Using the timer as a standard kitchen timer

- Touch the On/Off button.  
*You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'*
- Touch the timer button to activate the timer.  
*A light in the centre above the timer button is blinking.*
  - If the timer has already been linked to a cooking zone, you must touch the timer button several times (until the correct light above the timer button is blinking).
- Touch the + or - button to set the time (0-99 min.).  
*The kitchen timer starts.*
- When the time you have set has elapsed, you will hear a beep signal. You can switch the beep off at the end of the time by touching any button.
  - The timer automatically stops blinking and beeping after 2 minutes.



## Interrupt the kitchen timer

- Touch (several times) the timer button until the light (that indicates the kitchentimer) is blinking.
- Touch and hold simultaneously the + button and the - button until the kitchen timer switches off.

## Healthy cooking

### **Burning point of different types of oil**

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

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

## 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 9 to:**

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

### **Use setting 8 to:**

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

**Use setting 7 to:**

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

**Use setting 6 and 5 to:**

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

**Use settings 1-4 to:**

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

## Cleaning

---



### Tip

Set the (child) lock before you start cleaning the hob.

### Daily cleaning

- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin layer remains on the glass surface so that over-cooked food and lime scale are less likely to get burnt into the hob, making it easier to clean the next time.
- It is best to let the hob cool down before cleaning it.
- Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage are best removed immediately with a damp dish cloth to prevent them getting burnt into the hob. Be careful with the hot cooking zone!

### Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



### Never use

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




# FAULTS

## General

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

## Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

Symptom	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by touching any button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code ER22.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean the control panel.
Fault code  .	You accidentally touched two or more buttons at the same time or there is an object on the control panel.	Only touch one button at the same time/remove the object.

## FAULTS

<b>Symptom</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Other fault codes.	Defective appliance.	Contact the service department.

## What you need to consider

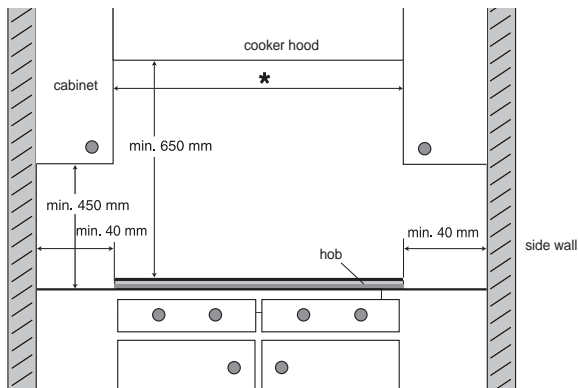
### **Safety instructions for the installation**

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

### **Clearance**

Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.

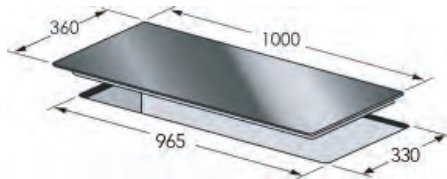
\* min. 1000 mm



# INSTALLATION

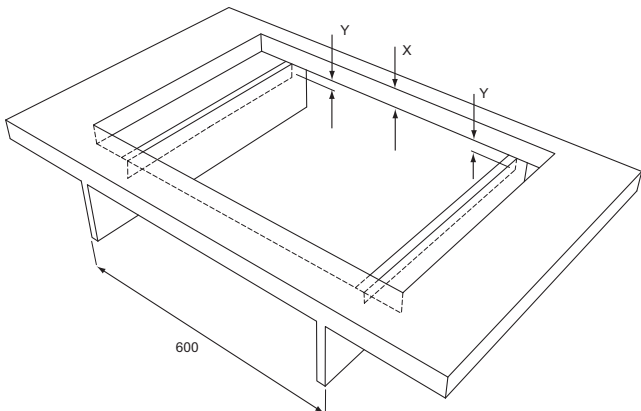
## Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.



If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

*Installation dimensions  
inside the cabinet*  
 $x < 46 \text{ mm}: y = 46 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 46 \text{ mm}: y = 0 \text{ mm}$



## Electrical connection

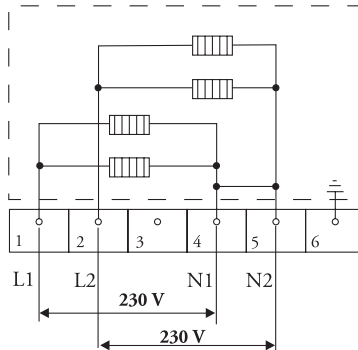
For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber. In case of faults, consult the table on page 19 and 20. There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.

If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.

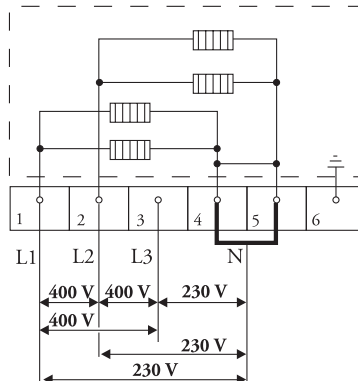
# INSTALLATION

## The appliance can be connected in the following ways:

- 2 phase and 2 zero connection (2L 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zeros is 230 V ~.
  - There may be a voltage of 0 V between the phases if they are connected to the same phase in the meter cupboard but also 400 V if they are connected to 2 different phases. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.

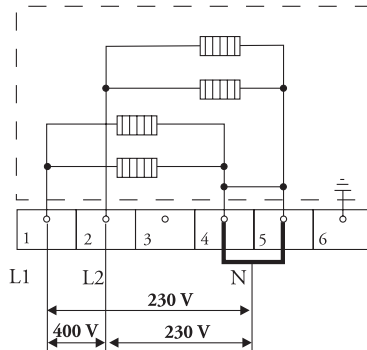


- 3 phases with 1 zero connection (3L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. There is a voltage of 400 V between the lives. Fit a connecting bridge between the connection points 4-5. Phase 3 carries no load. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.

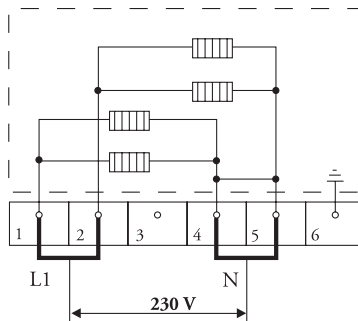


# INSTALLATION

- 2 phases with 1 zero connection (2L 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Between the lives there is a voltage of 400 V. **If there is not a voltage of 400 V between the lives, two wires have been taken from the same live in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated above under 2 lives with 2 neutrals.** Install a connecting bridge between the connection points 4-5. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.

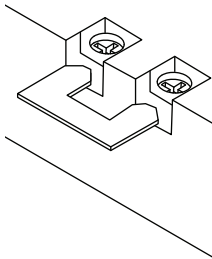
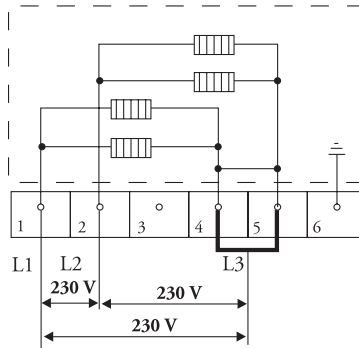


- Single phase connection (1L 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Install connecting bridges between connection points 1-2 and 4-5. Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm<sup>2</sup>.



# INSTALLATION

- 3-phase connection (3L, 230 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Fit a connecting bridge between the connection points 4-5. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm<sup>2</sup>.



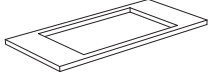
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

Fix the cable with a pull relief and close the cover.

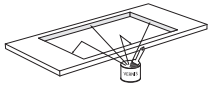
Connection point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

# INSTALLATION

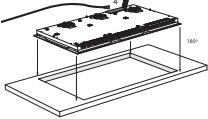
## Building in



Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirement



Threat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.

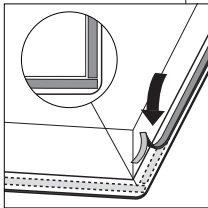


Lay the hob upside down on the worktop.

Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 22, 23, 24, and 25).

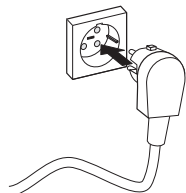
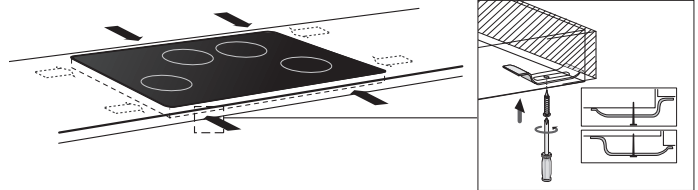


Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.



Turn the hob over and lay it in the recess.

Fix the hob with the provided clamps. For worktops thinner than 35 mm, a filling block should be applied between the clamps and the worktop. The screws should be fixed in the perforated holes.



Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.

Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.



# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

<b>Hob type</b>	<b>CKT8104</b>
Ceramic	x
Connection	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones	
Left	2,1 kW
Middle left	1,2 kW
Middle right	1,7 kW
Right	1,7 kW
Connected load	
L1	3,3 kW
L2	3,4 kW
L3	-
Total connected load	6,7 kW
Building in dimensions	
Appliance width x depth	1000 x 360 mm
Build-in height from top of worktop	61 mm
Cut-out width x depth	980 x 340 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

### Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

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

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



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.