



IDK465ONY

Manual  
induction hob

Anleitung  
Induktionskochfeld

---

**Pelgrim**

---

**EN** Handleiding

EN 3 - EN 17

**DE** Notice d'utilisation

DE 3 - DE 17

### **Pictograms used - Benutzte Piktogramme**



Important information - Wissenswertes



Tip - Tipp

---

# TABLE OF CONTENTS

---

## ***Description***

|               |   |
|---------------|---|
| Induction hob | 4 |
| Control panel | 4 |

## ***Use***

|                    |   |
|--------------------|---|
| Pans               | 5 |
| Automatic shut-off | 7 |

## ***Operation***

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Switching on and power setting | 8  |
| Switching off                  | 8  |
| Child lock                     | 9  |
| Residual heat indicator        | 9  |
| Boost and Power Boost          | 9  |
| Cooking-timer/alarm            | 10 |

## ***Cooking***

|                  |    |
|------------------|----|
| Cooking settings | 12 |
|------------------|----|

## ***Maintenance***

|       |    |
|-------|----|
| Clean | 13 |
|-------|----|

## ***Errors***

|            |    |
|------------|----|
| General    | 14 |
| Fault list | 14 |

## ***Technical data***

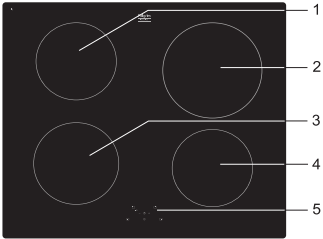
16

## ***Environmental considerations***

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Disposal of the appliance and packaging | 17 |
|-----------------------------------------|----|

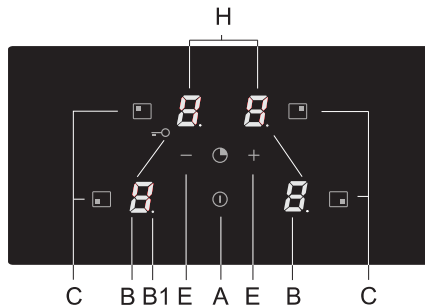
# DESCRIPTION

## Induction hob



1. Cooking zone rearleft (1.4 Kw Ø 160 mm)
2. Cooking zone rear right (2.3 Kw Ø 200 mm)
3. Cooking zone front left (1,4 Kw Nominal, 2 kW bOOST. Ø 180 mm)
4. Cooking zone front right (1,4 Kw Ø160 mm)
5. Controlpanel

## Control panel



- A. On/Off button
- B. Power/Residual heat indicator
- B1. Decimal point - for activated timer function
- C. Selection button cooking zone
- E. Power button
- H. Timer display

## Pans

### Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



#### Please note

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



#### Tip

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

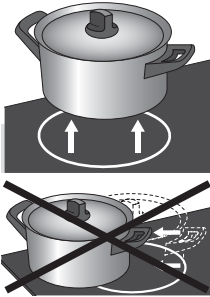
| Suitable                     | Unsuitable      |
|------------------------------|-----------------|
| Special stainless steel pans | Earthenware     |
| Class Induction              | Stainless steel |
| Solid enamelled pans         | Porcelain       |
| Enamelled cast-iron pans     | Copper      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



#### Please note

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



### Please note

- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.



### Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

### Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 11 cm (for a cooking zone of Ø 160) and 14.5 cm (for a cooking zone of Ø 200) The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

### Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

### The power level adjusts itself

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

## Automatic shut-off



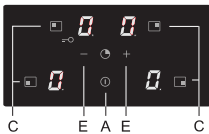
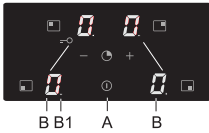
- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

| <b>Setting</b>    | <b>The cooking zone switches off automatically after:</b> |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1                 | 8 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                                                 |
| boost (P)         | 1.5 hours (zones RL, RR and FR)                           |
| Super power boost | 5 min. (zone FL)                                          |

# OPERATION

## Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost'). The front left cooking zone has a 'Power Boost' (SP).

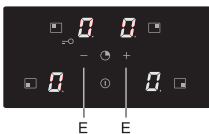


- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the On/Off button (A).  
*You will hear a single beep and a '0' will appear in the display (B) next to each cooking zone. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.*
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.  
*The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.*
- Using the – and + buttons (E) select the preferred power level.  
*When you select the – button directly, the cooking zone will be switched on at power level 9.*  
*The set power is visible in the display (B).*



**Please note!** The appliance is connected to 1 phase. All 4 zones cannot be set to level 9 (or P) at the same time if. The 4 zones can be set to a maximum level 7 at the same time. Another zone needs to be reduced or switched off if a higher level is desired. The appliance will beep and the set power level in the display will start to flash. You should then set the zones to a lower level!

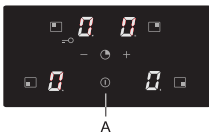
## Switching off



### Switching off one cooking zone

*One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or "P".*

- Press the button (C) for the cooking zone to be switched off. Set the cooking zone to '0' with the – button (E).  
*The cooking zone switches off*  
*The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.*



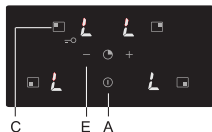
### Switching off all cooking zones

*Several cooking zones are active.*

- Press the On/Off button (A) to switch off all cooking zones.  
*You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.*



## Child lock



### Child lock activated

- Press the On/Off button (A).  
*The hob is in stand-by mode. The cooking zone displays will display a '0'.*
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E) until you hear a beep.  
*For a few seconds the cooking zone display will show 'L'. The child lock is activated.*

### Child lock deactivated

- Press the On/Off button (A).  
*The cooking zone displays will display 'L' for a few seconds.*
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E).  
*The cooking zone display will display 'L'. The child lock is de-activated.*

### Tip

Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent you switching on the hob by accident.

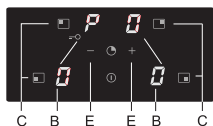
## Residual heat indicator



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

## Boost and Power Boost

The cooking zones rear left and right and front right are equipped with a 'boost' function. With the 'boost' function you can cook at the highest power level for a maximum of 1.5 hours. The cooking zone will switch off automatically once the maximum boost time has passed. The front left cooking zone, with the 'P' symbol, is equipped with a 'Power Boost' function. With this function you can cook for a short period - maximum 5 minutes - at extra high power level. After this period the cooking zone automatically reduces to level 9.



## Switch on (Power) Boost

- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.  
*The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.*
- Select power level with the – and + buttons 9.
- When you select the – button directly, the cooking zone will switch on at power level 9.
- Directly hereafter press the + button.  
*Level 'P' will appear in the cooking zone display (B).*

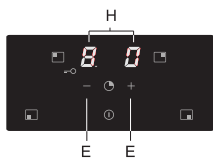
## Switch off (Power) Boost

*The boost function has been switched on, the display shows level 'P'.*

- Press the button (C) for the activated cooking zone.
- Directly hereafter press the – button (E).  
*The 'P' will disappear from the display and the cooking zone reduces to power level 9.*

## Cooking-timer/alarm

A cooking-timer can be set for each cooking zone. The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

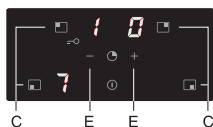


## Setting the cooking-timer

- Select desired cooking zone and set the power level.
- At the same time press the – and + button (E).  
*The timer setting is displayed in the top two displays (H). The bottom two displays have been switched off.*
- The timer setting is visible for 10 seconds, after which the power setting is displayed.

## Select the desired function:

1. **Cooking-timer** — the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
2. **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue running after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.



## Switching on the cooking-timer, activating and switching off

- Press simultaneously the - and + button (E).
  - If you have switched on a cooking zone (C) prior to this, the accompanying display will be brighter. The cooking-timer that you have now set applies to this cooking zone. The decimal point next to the power level means that the time has been activated for this zone.
  - The alarm can also be activated without a cooking zone being selected. Two flashing decimal points indicate that the alarm is counting down.
- Set the cooking time using the - or + button (E). (When you press '-', the time will be set for 30 minutes. If you keep the button pressed the time will run faster).
- The time can be set to a value between 01 and 99 minutes. The cooking-timer can be set for each cooking zone.
- Check the remaining time by selecting the cooking zone concerned (C) while simultaneously pressing the - and + button (E). Adjust the cooking time using the - or + button (E).
- After the set time has ended the '00' will flash in the display, as well as the timer's decimal point. Furthermore you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and alarm signal by pressing a random button. If you don't do this, the signal will switch off automatically after three minutes.

## Cooking settings

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

### **Use 'boost' setting and setting 9 to:**

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

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

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

### **Use setting 7 to:**

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

### **Use setting 6 and 5 to:**

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

### **Use settings 1-4 to:**

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

## Clean

---



### Tip

Activate the child lock before cleaning the hob.

### Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

### Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



### Never use

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

# ERRORS

## 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.

### **This appliance is set for 1-phase operation!**

If your home installation is not fitted with 32 Amp fuses, the appliance's total power consumption must be limited (power limiter) so that the power consumption does not rise above 16 Amp. Not all zones can be used at full power if the power limiter is activated. The appliance will beep and the display will flash the set power when the maximum power consumption has been reached.

### **Set the appliance to 'Lo':**

- Within 2 minutes of connecting the appliance to the electric power press all 4 cooking zone selection buttons simultaneously. Keep these pressed down for at least 3 seconds.
- 'Hi' will appear in the display.
- Push the '-' or '+' button and select 'Lo' in the display.
- Again press all 4 cooking zone selection buttons and keep these pressed for at least 3 seconds.

## Fault list

When in doubt on the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)' website.

| Symptom                                                                  | Possible cause                            | Solution                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off. | The hob is cooling down.                  | Normal operation.                                                                           |
| A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.        | The new appliance is heating up.          | This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen. |
| You can hear a ticking sound in your hob.                                | Ticking can also occur at lower settings. | Normal operation.                                                                           |

## ERRORS

| Symptom                                                                                                                    | Possible cause                                                                                    | Solution                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The pans make a noise while cooking.                                                                                       | This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.                                | This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob. |
| You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display. | The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm. | Use a good pan.                                                                                             |
| A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.                                                               | The preset time has ended.                                                                        | Switch off the signal by pushing a random 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 appliance is incorrectly connected.                                                           | Check the electrical connections.                                                                           |
| Error code ER03.                                                                                                           | The control panel is dirty or has water on it.                                                    | Clean the control panel.                                                                                    |
| Error code E3.                                                                                                             | Unsuitable pan used.                                                                              | Use a pan suitable for induction cooking.                                                                   |
| Error code E2.                                                                                                             | Appliance over heated.                                                                            | The appliance has been switched off because of over heating.                                                |
| Fault code E6.                                                                                                             | The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.                | Have your connection changed.                                                                               |
| The fuse in the appliance will blow if all 4 cooking zones are used on a high power level.                                 | Appliance is not adjusted to "Lo" by software.                                                    | Set the appliance to "Lo" (power limiter). See 'Set the appliance to 'Lo'.                                  |
| Zone(s) don't work or don't heat up sufficiently.                                                                          | Appliance is connected to a 1 phase/16 Amp and adjusted to "Lo".                                  | The appliance's inbuilt power limiter limits the maximum power that can be used simultaneously.             |
| Other fault codes.                                                                                                         | Defective generator.                                                                              | Contact the service department.                                                                             |

# TECHNICAL DATA

This appliance meets all relevant CE guidelines.

|                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| <b>Hob type</b>                                  | <b>IDK465ony</b> |
| Induction                                        | x                |
| Connection                                       | 230 V - 50 Hz    |
| <b>Maximum power cooking zones and diameters</b> |                  |
| Front left                                       | 2000 W / Ø 18 cm |
| Rear left                                        | 1400 W / Ø 16 cm |
| Rear right                                       | 2300 W / Ø 20 cm |
| Front right                                      | 1400 W / Ø 16 cm |
| Load                                             |                  |
|                                                  | 3700 W           |
|                                                  |                  |
| <b>Total connected load</b>                      | <b>3700 W</b>    |

| Cooking zone or cooking area                                                                    | Ø 16.0 cm   | Ø 18.0 cm   | Ø 20.0 cm   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) | 201.0 Wh/kg | 188.0 Wh/kg | 177.6 Wh/kg |

|                                                                                |                                           |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|--|
| Model identification                                                           | IDK465                                    |  |  |
| Type of hob                                                                    | Induction hob                             |  |  |
| Number of cooking zones and/or areas                                           | 4                                         |  |  |
| Heating technology                                                             | Induction cooking zones and cooking areas |  |  |
| Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) | 191.9 Wh/kg                               |  |  |

|                                               |                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| Information according regulation (EU) 66/2014 | Measurements according EN60350-2 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|



## Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

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

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

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



**Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**



### **Declaration of conformity**

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



# INHALTSANGABE

---

## ***Beschreibung***

|                      |   |
|----------------------|---|
| Induktionskochplatte | 4 |
| Bedientafel          | 4 |

## ***Verwendung***

|                    |   |
|--------------------|---|
| Kochgeschirr       | 5 |
| Kochzeitbegrenzung | 7 |

## ***Bedienung***

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Einschalten und Einstellen der Stufe | 8  |
| Ausschalten                          | 8  |
| Kindersicherung                      | 9  |
| Anzeige der Restwärme                | 9  |
| Boost und Power Boost                | 9  |
| Kochtimer/Wecker                     | 10 |

## ***Kochen***

|            |    |
|------------|----|
| Kochstufen | 12 |
|------------|----|

## ***Wartung***

|           |    |
|-----------|----|
| Reinigung | 13 |
|-----------|----|

## ***Störungen***

|                 |    |
|-----------------|----|
| Allgemein       | 14 |
| Störungstabelle | 14 |

## ***Technische Daten***

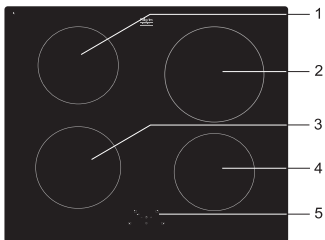
16

## ***Umweltaspekte***

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Entsorgung des Geräts und der Verpackung | 17 |
|------------------------------------------|----|

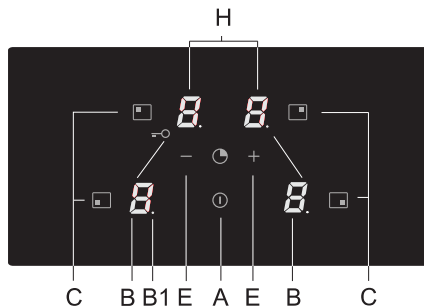
# BESCHREIBUNG

## Induktionskochplatte



1. Kochfeld links hinten (1,4 Kw Ø 160 mm)
2. Kochfeld rechts hinten (2,3 Kw Ø 200 mm)
3. Kochfeld links vorne (1,4 Kw Nennwert, 2 kw Boost. Ø 180 mm)
4. Kochfeld rechts vorne (1,4 Kw Ø160 mm)
5. Bedientafel

## Bedientafel



- A. Ein-/Ausschalter
- B. Leistungs-/Restwärmeanzeige
- B1. Dezimalpunkt - bei aktivierter Timerfunktion
- C. Auswahl taste Kochfeld
- E. Leistungstaste
- H. Timer-Anzeige

## Kochgeschirr

### **Kochgeschirr für das Induktionskochfeld**

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



#### **Achtung**

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
  - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
  - einem flachen Boden.
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.



#### **Tip**

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

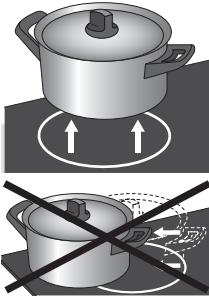
| <b>Geeignet</b>                         | <b>Ungeeignet</b> |
|-----------------------------------------|-------------------|
| Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen       | Keramik           |
| Class Induction                         | Edelstahl         |
| Solide emailliertes Kochgeschirr        | Porzellan         |
| Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen | Kupfer            |
|                                         | Kunststoff        |
|                                         | Aluminium         |



#### **Achtung**

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



## Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



## Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

## Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 11 cm (bei einem Kochfeld von  $\varnothing$  160) und 14,5 cm (bei einem Kochfeld von  $\varnothing$  200). Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

## Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

## Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einem großen Feld verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

## Kochzeitbegrenzung

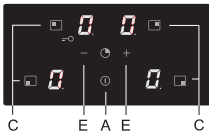
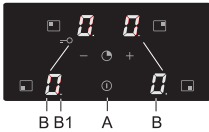


- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

| <b>Kochstufe</b> | <b>Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:</b> |
|------------------|----------------------------------------------------------|
| 1                | 8 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                                              |
| Boost (P)        | 1,5 Stunden (Felder LH, RH und RV)                       |
| Power Boost      | 5 Min. (Feld LV)                                         |

## Einschalten und Einstellen der Stufe

Die Leistung kann auf 9 Stufen eingestellt werden. Die Kochplatte verfügt auch über eine 'Boost'-Stufe, die durch ein 'P' im Display angegeben wird (siehe 'Boost'). Das Kochfeld links vorne verfügt über eine 'Power Boost'-Stufe (SP).



- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).

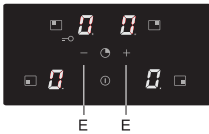
*Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display (B) wird neben des betreffenden Kochfelds '0' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*

- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds. *Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.*
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) die gewünschte Leistung. Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld in Leistungsstufe 9 ein. *Die eingestellte Leistung wird im Display angezeigt (B).*



**Achtung!** Das Gerät ist auf 1 Phase angeschlossen. Deshalb können nicht alle 4 Felder gleichzeitig auf Stufe 9 (oder P) eingestellt werden. Die 4 Felder können gleichzeitig maximal auf Stufe 7 eingestellt werden. Wenn eine höhere Stufe gewünscht wird, muss erst eine andere Stufe erniedrigt oder ausgestellt werden. Das Gerät gibt dann einen Signalton, und die eingestellte Leistung im Display beginnt zu blinken. Stellen Sie dann die Felder auf eine niedrigere Stufe ein!

## Ausschalten



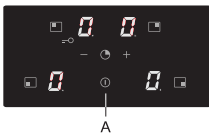
### Ausschalten eines Kochfelds

*Eine Kochfeld ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder "P" an.*

- Drücken Sie auf die Taste (C) des auszuschaltenden Kochfelds. Schalten Sie das Kochfeld auf '0' mit der Taste – (E).

*Das Kochfeld schaltet sich aus*

*Wenn alle Kochfelder auf '0' eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, schaltet sich die Kochplatte nach 20 Sekunden automatisch aus.*



### Alle Kochfelder zugleich ausschalten

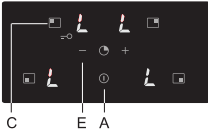
*Mehrere Kochfelder sind aktiv.*

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A), um alle Kochfelder zugleich auszuschalten.

*Sie hören ein Tonsignal. Alle Displays sind ausgeschaltet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.*



## Kindersicherung



### Kindersicherung einschalten

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).  
*Die Kochplatte ist im Stand-By-Modus. Auf den Displays der Kochfelder wird '0' angezeigt.*
- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten für das Kochfeld links hinten (C) und die Taste – (E), bis Sie einen Signalton hören.  
*Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.*

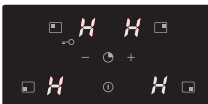
### Kindersicherung ausschalten

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).  
*Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'.*
- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten für das Kochfeld links hinten (C) und die Taste – (E).  
*Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang '0'. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.*

### Tip

Stellen Sie das Kochfeld auf den Kindersicherungsmodus ein, bevor das Kochfeld reinigen. Damit vermeiden Sie, dass das Kochfeld unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

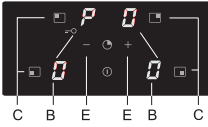
## Anzeige der Restwärme



Ein Kochfeld kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange das Kochfeld heiß ist, blinkt ein 'H' auf dem Display.

## Boost und Power Boost

Die Kochfelder links und rechts hinten und rechts vorne verfügen über eine 'Boost'-Funktion. Mit der 'Boost'-Funktion können Sie maximal 1,5 Stunden auf der höchsten Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf des maximalen Boostzeitraums schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Das Kochfeld links vorne, mit dem 'P'-Symbol, verfügt über eine 'Power Boost'-Funktion. Mit dieser Funktion können Sie eine kurze Zeit – maximal 5 Minuten – mit besonders großer Leistung kochen. Das Kochfeld schaltet sich nach dieser Zeit automatisch auf Stufe 9 zurück.



## (Power) Boost einschalten

- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds.  
*Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.*
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) Leistungsstufe 9.
- Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 ein.
- Betätigen Sie sofort danach die + Taste.  
*Status 'P' erscheint im Display (B) des Kochfelds.*

## (Power) Boost-Funktion ausschalten

*Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display erscheint der Status 'P'.*

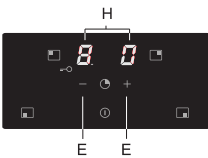
- Drücken Sie auf die Taste (C) des eingeschalteten Kochfelds.
- Betätigen Sie sofort danach die – Taste (E).  
*Das 'P' verschwindet aus dem Display, und das Kochfeld schaltet zurück auf Leistungsstufe 9.*

## Kochtimer/Wecker

Für jedes Kochfeld kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht mit einem Kochfeld gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

## Kochtimer einstellen

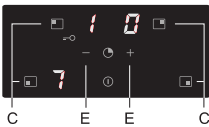
- Wählen Sie das gewünschte Kochfeld und stellen Sie die Leistung ein.
- Betätigen Sie zugleich die – und + Taste (E).  
*Die Timereinstellung wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben (H). Die unteren beiden Displays sind ausgeschaltet.*
- Die Timereinstellung ist 10 Sekunden lang sichtbar; danach wird die eingestellte Leistung angezeigt.



## Wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

1. **Kochtimer** — der Timer ist mit dem Kochfeld gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Kochfeld sich automatisch aus.
2. **Wecker** — der Wecker gibt erst ein Tonsignal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.



## Kochtimer einschalten, aktivieren und ausschalten

- Betätigen Sie zugleich die – und + Taste (E).
  - Wenn Sie zuvor bereits ein Kochfeld (C) eingeschaltet haben, leuchtet das zugehörige Display stärker auf. Der Kochtimer, den Sie jetzt einstellen, gilt für dieses Kochfeld. Der Dezimalpunkt neben der Leistungseinstellung bedeutet, dass der Timer für dieses Feld aktiviert ist.
  - Der Wecker kann auch aktiviert werden, ohne dass ein Kochfeld ausgewählt ist. Zwei blinkende Dezimalpunkte geben an, dass der Wecker läuft.
- Stellen Sie die Kochzeit mit der – oder + taste ein (E). (Wenn Sie auf '-' drücken, wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmenden Geschwindigkeit ab.)
- Die Zeit kann auf einen Wert zwischen 01 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Kochtimer kann für jedes Kochfeld eingestellt werden.
- Kontrollieren Sie die verbleibende Zeit, indem Sie das betreffende Kochfeld (C) auswählen und zugleich auf die – und + Taste drücken (E). Passen Sie die Kochzeit mit der – oder + Taste an (E).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt '00' im Display, wie auch der Dezimalpunkt des Timers. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton. Schalten Sie den Timer und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 3 Minuten automatisch aus.

## Kochstufen

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

### **Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:**

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

### **Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

### **Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:**

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

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

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

## Reinigung

---



### **Tipp**

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie die Kochplatte mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

### **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 spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



### **Nicht verwenden**

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

## Allgemein

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

### Dieses Gerät ist auf 1-phase betrieb eingestellt.

Da die Hausinstallation nicht mit 32 Ampere-Sicherungen ausgeführt ist, muss die vom Gerät aufgenommene Gesamtleistung begrenzt werden (Leistungsbegrenzer), damit der Stromverbrauch 16 A nicht übersteigt. Wenn der Leistungsbegrenzer eingeschaltet ist, können nicht alle Felder mit voller Leistung verwendet werden. Wenn die maximal aufgenommene Leistung erreicht wird, gibt das Gerät einen Signalton ab, und die eingestellte Leistung auf dem Display beginnt zu blinken.

### Das Gerät auf 'Lo' einstellen:

- Drücken Sie innerhalb von 2 Minuten, nachdem das Gerät an die Spannung angeschlossen wurde, auf alle 4 Ein-Aus-Tasten zugleich. Halten Sie diese mindesten 3 Sekunden gedrückt.
- Auf dem Display wird "Hi" angezeigt.
- Drücken Sie die '-' or '+' Taste und wählen Sie 'Lo' im Display.
- Drücken Sie erneut auf alle 4 Ein-/Aus-Tasten und halten Sie sie mindesten 3 Sekunden gedrückt.

## Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website '[www.pelgrimservice.nl](http://www.pelgrimservice.nl)'.

| Symptom                                                                                 | Mögliche Ursache                                                            | Lösung                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem die Kochplatte ausgeschaltet ist. | Abkühlen der Kochplatte.                                                    | Normale Funktionsweise.                                                         |
| Die Kochplatte gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.                 | Neues Gerät aufwärmen.                                                      | Dies ist normal und verschwindet nach in paar Mal Kochen. Lüften Sie die Küche. |
| Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf der Kochplatte.                             | Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten. | Normale Funktionsweise.                                                         |

# STÖRUNGEN

| Symptom                                                                                                                                               | Mögliche Ursache                                                                                                                   | Lösung                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Töpfe machen beim Kochen Lärm.                                                                                                                    | Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.                                                      | Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder die Kochplatte. |
| Nachdem Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Auffinden von Kochgeschirr. | Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 12 cm. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.                                                                                              |
| Ein Kochfeld beendet plötzlich seine Funktion und es ertönt ein Signal.                                                                               | Die eingestellte Timerzeit ist um.                                                                                                 | Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.                                                            |
| Die Kochplatte funktioniert nicht und auf dem Display erscheint nichts.                                                                               | Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.                                             | Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).                                         |
| Beim Einschalten der Kochplatte brennt die Sicherung der Anlage durch.                                                                                | Verkehrter Anschluss der Kochplatte.                                                                                               | Kontrollieren Sie den Elektroanschluss.                                                                                             |
| Fehlercode ER03.                                                                                                                                      | Die Bedientafel ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.                                                                           | Bedientafel reinigen.                                                                                                               |
| Fehlercode E3.                                                                                                                                        | Falsches Kochgeschirr verwendet.                                                                                                   | Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.                                                                         |
| Fehlercode E2.                                                                                                                                        | Gerät überhitzt.                                                                                                                   | Das Gerät abkühlen lassen und erneut mit dem Kochen beginnen.                                                                       |
| Fehlercode E6.                                                                                                                                        | Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.                                                                             | Den Anschluss ändern.                                                                                                               |
| Bei Verwendung aller 4 Kochfelder mit hoher Leistung brennt die Sicherung der Anlage durch.                                                           | Das Gerät ist nicht softwaremäßig auf "Lo" eingestellt.                                                                            | Stellen Sie das Gerät auf "Lo" (Leistungsbegrenzer) ein.                                                                            |
| Feld(er) funktionieren nicht oder werden nicht genügend heiß.                                                                                         | Gerät ist auf 1-Phase/16A angeschlossen und auf "Lo" eingestellt.                                                                  | Der integrierte Leistungsbegrenzer des Geräts begrenzt die maximal gleichzeitig verwendbare Leistung.                               |
| Sonstige Fehlercodes.                                                                                                                                 | Generator defekt.                                                                                                                  | Wenden Sie sich an den Servicedienst.                                                                                               |

# TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

|                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| <b>Kochplattentyp</b>                            | <b>IDK465ony</b> |
| Induktion                                        | x                |
| Anschluss                                        | 230 V - 50 Hz    |
| Maximale Leistung der Kochfelder und Durchmesser |                  |
| Links vorn                                       | 2000 W / Ø 18 cm |
| Links hinten                                     | 1400 W / Ø 16 cm |
| Rechts hinten                                    | 2300 W / Ø 20 cm |
| Rechts vorn                                      | 1400 W / Ø 16 cm |
| Anschlusswert                                    |                  |
|                                                  | 3700 W           |
| Anschlusswert gesamt                             |                  |
|                                                  | 3700 W           |

|                                                                       |             |             |             |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Kochzone oder Kochfläche                                              | Ø 16.0 cm   | Ø 18.0 cm   | Ø 20.0 cm   |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (ECElektrisch kochen) | 201.0 Wh/kg | 188.0 Wh/kg | 177.6 Wh/kg |

|                                                                |                                      |  |  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| Modellkennung                                                  | IDK465                               |  |  |
| Art der Kochmulde                                              | Induktions Kochmulde                 |  |  |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen                      | 4                                    |  |  |
| Heiztechnik                                                    | Induktionskochzonen und -Kochflächen |  |  |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg (ECElektrische Kochmulde) | 191.9 WH/kg                          |  |  |

|                                             |                           |
|---------------------------------------------|---------------------------|
| Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 | Messungen gemäß EN60350-2 |
|---------------------------------------------|---------------------------|



### Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.



**Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.**



#### **Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.







The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Stick the appliance identification card here.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

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

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.