



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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

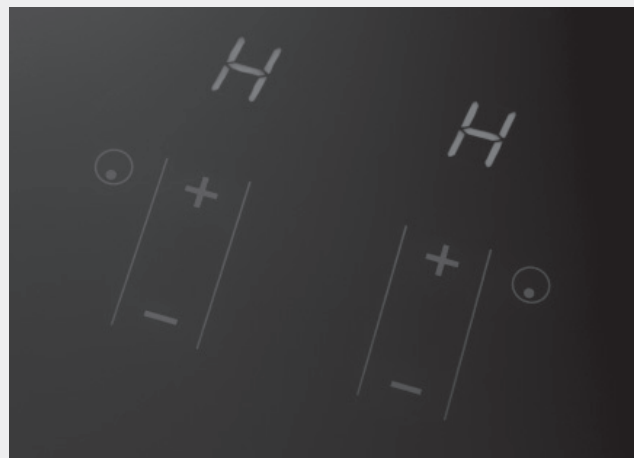
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

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.

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

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.



IDK754

Handleiding
inductiekookplaat

Manual
induction hob

Notice d'utilisation
plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

NL

Handleiding

NL 3 - NL 15

EN

Manual

EN 3 - EN 15

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 15

DE

Anleitung

DE 3 - DE 15

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving

Inductiekookplaat	04
Bedieningspaneel	04

Gebruik

Pannen	05
Veiligheid kookplaat	06

Bediening

Instellen	08
Kookduurbegrenzing (Kinder)slot	09
	10

Koken

Kookstanden	11
-------------	----

Onderhoud

Reinigen	12
----------	----

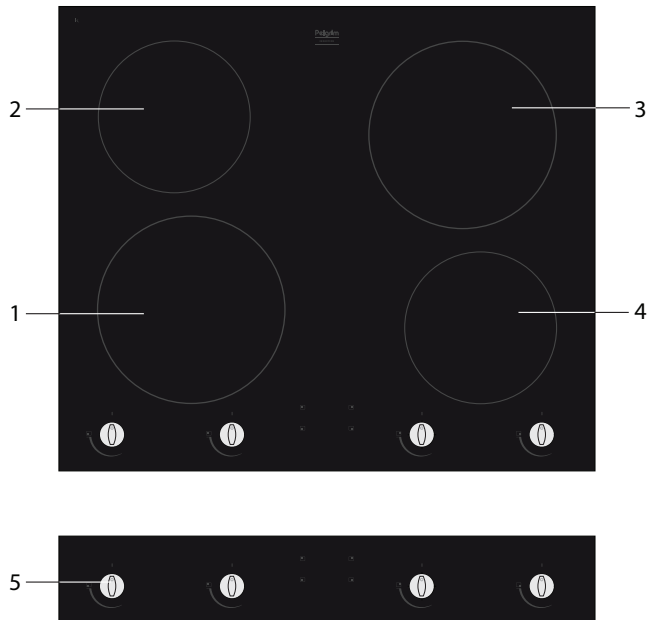
Storingen

Algemeen	13
Storingstabel	13

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	15
--------------------------------	----

Inductiekookplaat



1. kookzone linksvoor 70 - 2300 Watt
2. kookzone linksachter 40 - 1400 Watt
3. kookzone rechtsachter 70 - 2300 Watt
4. kookzone rechtsvoor 40 - 1400 Watt
5. vermogensregeling +/-

Pannan

Pannan voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannan.



Let op

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



Tip

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

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannan	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannan	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannan	Koper
	Kunststof
	Aluminium

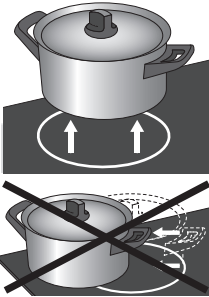


Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannan:

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

GEBRUIK



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes 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.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 9 cm (bij een kookzone van Ø 160) en 12 cm (bij een kookzone van Ø 200). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Veiligheid kookplaat



- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Wanneer de kookzone 10 minuten geen pan detecteert schakelt hij uit.

Veiligheid kookpannen

- Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

- Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen;
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en de melding E2 in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnt de melding E2 weer en kunt u het toestel opnieuw inschakelen.

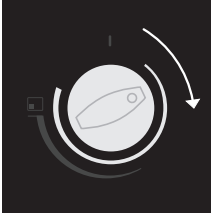
Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voldoende luchtcirculatie.



Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

Instellen



De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, automatische kookduurbegrenzing, aankookautomaat en kinderslot. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.

Vermogen instellen

1. Stel een hoger of lager vermogen in door de knop te draaien.
- De kookzones hebben 9 standen.
 - Het vermogen van de grote zone(s) is instelbaar van 70 - 2300 Watt en het vermogen van de kleine zone(s) van 40 - 1400 Watt.

Uitschakelen

- Schakel de zone uit door de betreffende knop weer terug in de uitgangspositie te draaien.

Aankookautomaat

De aankookautomaat is geschikt voor het snel aan de kook brengen van gerechten en vervolgens op een lagere stand doorkoken. De aankookautomaat schakelt zelf terug naar de doorkookstand.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone tegen de klok in of geheel rechtsom. Een "A" verschijnt in het display.
3. Stel binnen 5 sec. een gewenste doorkookstand in met de draaiknop. Wanneer u geen doorkookstand instelt, schakelt de zone weer uit.

Zodra de doorkookstand ingesteld is, knippert in het display afwisselend een "A" en de ingestelde doorkookstand. Wanneer de aankooktijd verstreken is, stopt het knipperen en wordt de doorkookstand permanent in het display getoond.

- Schakel de aankookautomaat uit door de knop terug te draaien naar stand 0 of verder te draaien naar stand 9.

Stand 9

- Stand 9 is geschikt voor het aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien
- Raadpleeg om de techniek te leren kennen de kooktabel in het hoofdstuk comfortabel koken.



Restwarmte-indicator

- Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven.
- Zolang de kookzone warm is, zal er een “H” in het display blijven staan.

Kookduurbegrenzing

Wanneer de tijd verstreken is schakelt de zone automatisch uit. Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten.

De kookplaat kan na het uitschakelen gewoon opnieuw ingeschakeld worden. De tijd is afhankelijk van de ingestelde kookstand:

Kookstand	Minuten
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen wanneer deze niet in gebruik is:

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of om onbedoeld inschakelen (bijv. door kinderen) te voorkomen;

Inschakelen

- Draai beide (middelste) knoppen linksom (terwijl de andere knoppen in de nulstand blijven staan).
- In het display verschijnt een “**L**” als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.



Uitschakelen

- Op dezelfde manier kan het kinderslot uitgeschakeld worden. Na het uitschakelen van het kinderslot verschijnt een “**0**” in het display.

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

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en 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 toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld toont de display het pandetectiesymbool.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan (zie 'pannen'.
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).

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt of u heeft twee toetsen tegelijk bediend.	Zet de kookplaat weer aan.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik, gedurende 10 seconden klinkt er een geluidssignaal en in de display verschijnt foutcode ER03.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Laat het toestel afkoelen en kook op lagere stand verder.
Foutcode U400.	De spanning is te hoog en/of een verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer/verander de elektrische aansluiting.
Foutcode  .	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie 'Kinderslot'.
Foutcode  .	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Overige foutcodes.	Overige.	Neem contact op met de Servicedienst.

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.



Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring

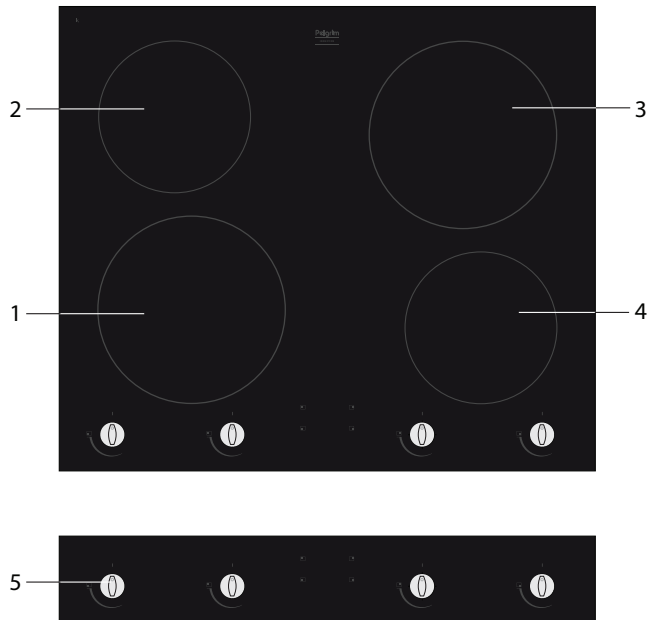
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

<i>Description</i> <hr/>	Induction hob	04
<i>Use</i> <hr/>	Pans	05
	Safety hob	06
<i>Operation</i> <hr/>	Settings	08
	Cooking-time limiter	09
	Child lock	10
<i>Cooking</i> <hr/>	Cooking settings	11
<i>Maintenance</i> <hr/>	Cleaning	12
<i>Faults</i> <hr/>	General	13
	Troubleshooting table	13
<i>Environmental aspects</i> <hr/>	Disposal of packaging and appliance	15

DESCRIPTION

Induction hob



1. cookingzone front left 70 - 2300 Watt
2. cookingzone rear left 40 - 1400 Watt
3. cookingzone rear right 70 - 2300 Watt
4. cookingzone front right 40 - 1400 Watt
5. power +/-

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- 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 (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

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

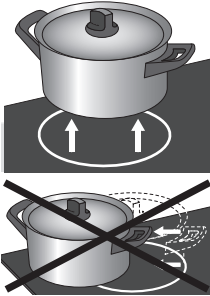
Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



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, for example, to overheating or to the use of too high a power level.



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.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Attention

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

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 9 cm (cooking zone Ø160) or at least 12 cm (cooking zone Ø200). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Safety hob

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.
- The cooking zone turns off when no pan is detected during a period of 10 minutes.

Safety pans

- Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.

Safety metal parts

- A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.

Overheating protection

The appliance may become overheated if:

- the pan does not conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection in the installation part of this manual).

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the appliance will reduce the power a little;
- in case this will not help the appliance will switch off and E2 will appear in the displays.

If the appliance has cooled down sufficiently, E2 will disappear and you can switch the appliance on again.

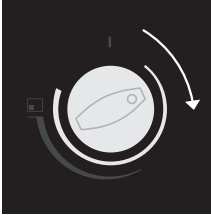
Prevent the overheating protection becoming activated by:

- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.



If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

Setting



The induction hob is fitted with a residual heat indicator, automatic cooking-time limiter, Easy Cook function and a childproof lock. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

Switching on

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob clockwise to set it to the desired power.

Power setting

1. Turn the knob accordingly to adjust the power.
2. The cooking zones have 9 levels.
 - The power for the large zone(s) can be set between 70 and 2300 Watts, for the small zone(s) between 40 and 1400 Watts.

Switching off

- Turn the zone off by turning the knob concerned back to the starting position.

Easy Cook function

The Easy Cook function is suitable for bringing food to the boil rapidly and then continue cooking at a lower setting. The hob will automatically switch to the lower setting to finish cooking.

1. Put a pan on a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob anticlockwise or fully to the right. "A" appears in the display.
3. Set the desired heat-through setting within 5 seconds using the rotary knob. If you do not set a heat-through setting, the zone will be turned off.

Once the heat-through setting has been set, the display will alternately flash "A" and the set heat-through setting. After the cooking time has elapsed, the flashing stops and the heat-through setting will be continuously shown in the display.

- Turn the cooking machine off by turning the knob back to setting 0 or further to setting 9.

Setting 9

- Only switch the hob on at setting 9 if you want to boil water. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.
- Consult the cooking tables in the section “Comfortable cooking” to help you learn the techniques.



Residual heat indicator

- After intensive use of a cooking zone, the cooking zone can stay hot for some minutes.
- As long as the cooking zone is hot, the display will show H.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time. The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.

The hob can easily be turned back on after it has been turned off. The time depends on the set cooking setting:

Setting	Minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Childproof lock

Your hob is fitted with a childproof lock, which you can use to lock the hob when you are not using it:

- When the hob is switched off (for cleaning the appliance) or to prevent unintended switching on (by children);

Switching on

- Turn both (middlemost) knobs to the left (while the other knobs remain in the zero position).
- An “**L**” appears in the display to show that the childproof lock has been enabled.



Switching off

- The childproof lock can be disabled in the same way. A “**0**” appears in the display after the childproof lock has been disabled.

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

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

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.

TROUBLESHOOTING

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'.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbols (...) appear in the displays when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows the pan detection symbol.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
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).

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched the On/Off button or touched two buttons at the same time.	Switch the hob back on.
The hob switches off during use, is beeping approximately for 10 seconds and the display shows fault code ER03.	Something has boiled over or there is an object on the operating panel.	Clean the hob or remove the object and then continue cooking.
Fault code ER22.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code U400.	The voltage is too high and/ or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code  .	The childproof lock is switched on.	See 'Child lock'.
Fault code  .	You held a button too long.	Do not hold the button too long.
Other fault codes.	Others.	Contact the service department.

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.



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 declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

INDEX

Votre plaque de cuisson à induction

Cuisson à induction	04
Tableau de commande	04

Utilisation

Casseroles	05
Sécurité plaque de cuisson	06

Commande

Régler	08
Limiteur de durée de cuisson	09
Sécurité enfant	10

Cuisiner

Tableaux de cuisson	11
---------------------	----

Entretien

Nettoyage	12
-----------	----

Pannes

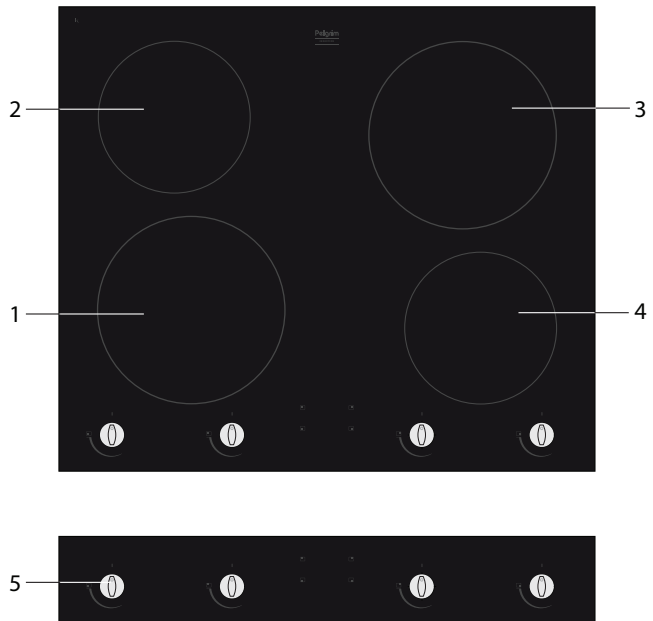
Généralités	13
Tableau des pannes	13

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé	15
---	----

DESCRIPTION

Cuisson à induction



1. zone de cuisson avant-gauche 70 - 2300 Watt
2. zone de cuisson arrière-gauche 40 - 1400 Watt
3. zone de cuisson arrière droite 70 - 2300 Watt
4. zone de cuisson avant droite 40 - 1400 Watt
5. puissance +/-

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais de 2,25 mm ;
 - avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque 'Class induction'.



Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

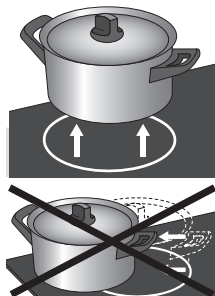


Attention

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.

UTILISATION



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.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre d'une casserole doit être au minimum de 9 cm (zone de cuisson de Ø 160) ou 12 cm (zone de cuisson de Ø 200). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Sécurité plaque de cuisson



- Cette dispositif de sécurité protège l'électronique. Si la température de l'électronique s'élève de trop, l'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
- Si vous prenez une casserole de la zone de cuisson, la plaque de cuisson arrêtera automatiquement. s'Habituer vous de arrêter zone a la main d'avancer branchage involontaire.
- La zone de cuisson s'éteint lorsqu'elle ne détecte pas de casserole pendant 10 minutes.

Sécurité casseroles

- Si vous mettez sur la zone de cuisson une casserole sans ingrédient ou avec peu d'huile, la plaque de cuisson mesurera que le processus de cuisson est trop rapide. L'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.

Sécurité d'objet métallique

- La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.

Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

La sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent la chaleur insuffisamment ;
- en utilisant des positions plus haut pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation dans les instructions d'installation).

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :

- la plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson s'arrêtera et l'écran affichera E2.

Si la plaque de cuisson est encore assez refroidie, le code E2 disparaît et vous pouvez mise en marche de nouveau la plaque de cuisson.

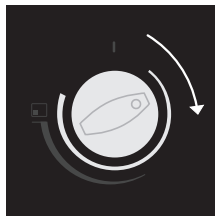
Évitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.



Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Régler



La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, d'un limiteur de durée de cuisson automatique, d'un dispositif automatique de portée à ébullition et d'un système de sécurité enfants. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

Mise en service

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de régler la puissance souhaitée.

Réglage de la puissance

1. Réglez une puissance plus élevée ou moins élevée en tournant le bouton.
- Les zones de cuisson ont 9 positions.
 - Pour le(s) zone(s) grand(s) il est possible de régler la puissance entre 70 Watt et 2300 Watt, pour le(s) zone(s) petit(s) entre 40 et 1400 Watt.

Arrêt

- Eteignez la zone de cuisson en tournant le bouton pour le remettre dans sa position initiale.

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.

1. Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ou complètement à droite. Le symbole "A" apparaît sur l'écran.
3. Réglez dans les 5 secondes une position de cuisson douce avec le bouton.

Si vous ne réglez aucune position de cuisson douce, la zone de cuisson s'éteint de nouveau.

- 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. Dès que le temps de portée à ébullition est écoulé, le clignotement s’arrête et la position de cuisson douce apparait en continu sur l’écran.
- Eteignez le dispositif automatique de portée à ébullition en tournant le bouton dans le sens opposé jusqu’à la position 0 ou en continuant à le tourner vers la position 9.

Position 9

- Enclenchez la plaque de cuisson sur la position 9, ou si vous souhaitez faire bouillir de l’eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et beaucoup trop élevée pour décongeler. Consultez les tableaux de cuisson pour vous familiariser avec la technique.

Voyant de chaleur résiduelle

- Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s’éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.
- La chaleur résiduelle sera signalée sur l’écran par le symbole H.

Limiteur de durée de cuisson

- Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction. La limitation de la durée de cuisson fait partie des fonctions de sécurité de votre plaque de cuisson. Cette fonction d’arrêt de la cuisson s’enclenche automatiquement chaque fois que vous oubliez d’éteindre la plaque de cuisson après l’avoir utilisée. La plaque de cuisson peut de nouveau être mise en marche après avoir été éteinte. La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Position	Minutes
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Sécurité enfants

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité enfants avec lequel vous pouvez verrouiller cette dernière lorsque vous ne l'utilisez pas :

- Pour le nettoyage quotidien (les zones ou les minuteurs ne sont pas actifs) ou mettez en marche involontairement par des enfants.

Mise en service

- Tournez les deux boutons (du milieu) vers la gauche (pendant que les autres boutons restent en position zéro).
- Le symbole "L" qui apparaît sur l'écran indique que la sécurité enfants est activée.



Débrancher

- Vous pouvez de la même manière désactiver la sécurité enfants. Après avoir désactivé la sécurité enfants, le symbole "0" apparaît sur l'écran.

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

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- 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.

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.
- Eliminez 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 induction 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'.

Symptom	Cause possible	Solution
Les signes (...) s'affichent à la mise en marche.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
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.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran s'affiche le symbole de détection de récipient après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
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).

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt ou appuyé simultanément sur deux touches.	Rallumez la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation, un bip est émis jaque 10 secondes. et l'écran s'affiche code de panne ER03.	Quelque chose a débordé ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Nettoyez la plaque de cuisson ou retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Code de panne ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne U400	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne 	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir 'Sécurité enfant'.
Code de panne 	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche.	Appuyez brièvement sur les touches.
Autres codes d'erreur.	Autres.	Contactez le service après-vente.

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.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung

Induktionskochfeld	04
Bedienfeld	04

Gebrauch

Töpfe	05
Sicherheit Kochmulde	06

Bedienung

Einstellen	08
Kochzeitbegrenzung	09
Kindersicherung	10

Kochen

Kochstufe	11
-----------	----

Pflege

Reinigen	12
----------	----

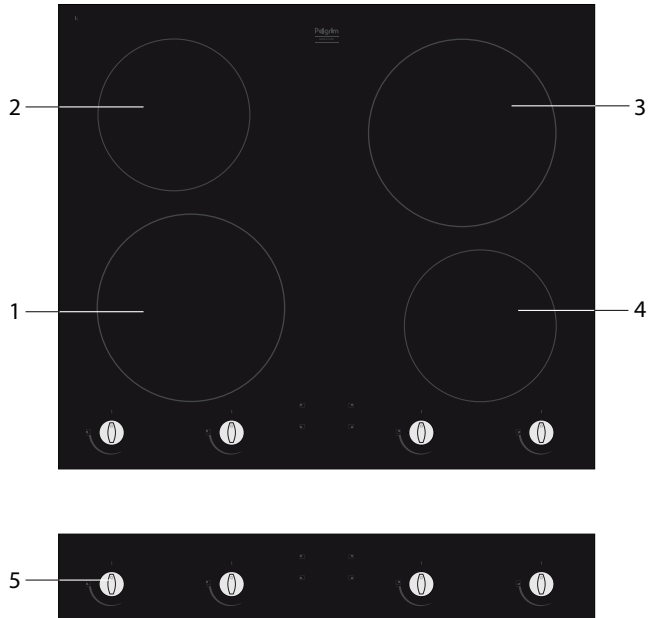
Störungen

Allgemein	13
Störungstabelle	13

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	15
-------------------------------------	----

Induktionskochfeld



1. Zone vorne links 70 - 2300 Watt
2. Zone hinten links 40 - 1400 Watt
3. Zone hinten rechts 70 - 2300 Watt
4. Zone vorne rechts 40 - 1400 Watt
5. Kochstufen +/-

Töpfe

Töpfe für Induktionskochen

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.



Achtung

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem 'ClassInduction' Gütezeichen.



Tip

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird.

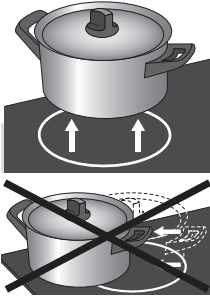
Geeignet	Nicht geeignet
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



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

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



Achtung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Topf-Mindestdurchmesser

Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 9 cm (Kochzone Ø 160) oder 12 cm (Kochzone Ø 200). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Sicherheit Kochmulde



- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Wenn eine Kochzone 10 Minuten kein Kochgeschirr detektiert, schaltet sie selbsttätig ab.

Sicherheit Kochgeschirr

- Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet worden, der die Temperatur der Topfboden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.
- Sicherheit Metallgegenstände
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel von Kochtöpfen, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Überhitzungssicherungen

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- das Kochfeld wird die Leistung etwas zurück schalten;
- Falls dieses ohne Erfolg bleibt, dann schaltet das Kochfeld aus und im Display wird E2 angezeigt.

Sobald die Kochmulde genug abgekühlt ist, verschwindet die meldung E2 und können Sie die Kochmulde erneut einschalten.

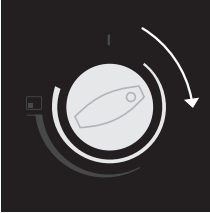
Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:

- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.



Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

Einstellen



Das Induktionskochfeld ist mit Restwärmeanzeige, (Kinder)sicherung, Ankochautomat und automatischer Kochzeitbegrenzung ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

Einschalten

- 1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Leistung einstellen.

Leistung einstellen

1. Die höhere oder niedrigere Leistung durch Drehen am Knopf regeln.
- Die Kochzonen haben 9 Stufen.
- Die Leistung für die große Kochzone(n) ist einstellbar von 70 bis 2300 Watt und die Leistung für die kleine Kochzone(n) ist einstellbar von 40 bis 1400 Watt.

Ausschalten

- Zum Abschalten des Kochfeldes den betreffenden Knopf wieder in die Ausgangsposition bringen.

Ankochautomat

Der Ankochautomat ist geeignet für schnelles Ankochen von Gerichten und danach Fortkochen auf eine niedrige Stufe. Der Ankochautomat schaltet automatisch auf die Fortkochstufe zurück.

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Den Knopf des betreffenden Kochfelds gegen Uhrzeigersinn oder ganz nach rechts drehen. Ein "A" erscheint im Display.
3. Innerhalb von 5 Sek. mit dem Knopf die gewünschte Kochstufe einstellen. Wenn Sie keine Kochstufe angeben, schaltet die Kochzone selbsttätig ab.

Sobald die Ankochstufe eingestellt worden ist, werden im Display abwechselnd ein "A" und die eingestellte Kochstufe angezeigt. Ist die Ankochzeit vorbei, blinkt das Display nicht mehr und erscheint die Garstufe permanent im Display.

- Um den Ankochautomat abzuschalten, den Knopf auf 0 oder auf Stufe 9 drehen.

Stufe 9

- Stellen Sie das Kochfeld nur dann auf Stufe 9 (Höchstleistung) ein, wenn Sie Wasser zum Kochen bringen möchten. Diese Stufe ist zu hoch zum Erhitzen von Butter oder Milch bzw. zum Auftauen.
- Lesen Sie die Kochtabellen, damit Sie mit der Technik vertraut werden.

Restwärme-Anzeige

- Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiß bleiben nach intensiver Benutzung.
- Solange die Kochzone warm ist, zeigt das Display eine "H".



Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion ihrer Kochmulde. Dieser Funktion schaltet ein falls Sie vergessen die Kochzone aus zu schalten.

Die Kochplatte kann nach dem Abschalten direkt wieder eingeschaltet werden. Die Zeit hängt von der jeweiligen Kochstufe ab:

Stufe	Minuten
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Kindersicherung

Ihre Kochplatte hat eine Kindersicherung, mit der Sie die Kochfelder sperren können, wenn sie nicht benutzt werden:

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist (hinsichtlich Reinigung) oder um nicht gemeintes Einschalten (von Kinder) zu verhüten.

Einschalten

- Drehen Sie beide (mittleren) Knöpfe nach links (die anderen Knöpfe müssen auf Null stehen).
- Im Display erscheint ein "L" als Zeichen, dass die Kindersicherung aktiviert ist.



Ausschalten

- Zum Entriegeln der Kindersicherung genauso vorgehen. Nachdem die Kindersicherung entriegelt ist, erscheint eine "0" im Display.

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

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen 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 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 Induktionskochfelds 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'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheinen Symbole (...) in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
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.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, zeigt das Display das Topferkennungssymbol.	Der Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
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).

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Das Kochfeld wird einfach ausgeschaltet.	Sie haben versehentlich auf den Ein-/Ausschaltknopf gedrückt oder zwei Tasten gleichzeitig bedient.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Die Kochplatte schaltet sich während der Benutzung aus, Sie hören 10 Sekunden ein Signal und es erscheint Fehlercode ER03 im Display.	Es ist etwas übergekocht oder es liegt ein Gegenstand auf der Kochzone.	Reinigen Sie die Kochplatte oder entfernen Sie den Gegenstand und kochen Sie weiter.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode 	Die Kochplatte ist gesperrt.	Siehe Kindersicherung.
Fehlercode 	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie die Tasten nicht zu lang.
Weitere Fehlercodes.	Übrige.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

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.



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



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

