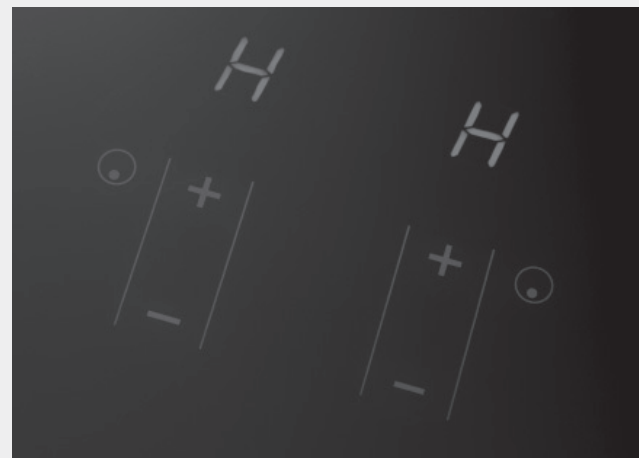




Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.



IDK762

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.

Handleiding
inductiekookplaat

Manual
induction hob

Notice d'utilisation
plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

NL

Handleiding

NL 3 - NL 18

EN

Manual

EN 3 - EN 18

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 18

DE

Anleitung

DE 3 - DE 19

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
Kookduurbegrenzing	06

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	07
Uitschakelen	07
Pandetectie	08
Restwarmte-indicatie	08
Boost	08
Automatische opwarmfunctie	09
Twee achter elkaar liggende kookzones	09
Verbindingsfunctie	10
Voedsel warm houden	11
Kinderslot	11
Kooktimer/wekker	12

Koken

Kookstanden	14
-------------	----

Onderhoud

Reinigen	15
----------	----

Storingen

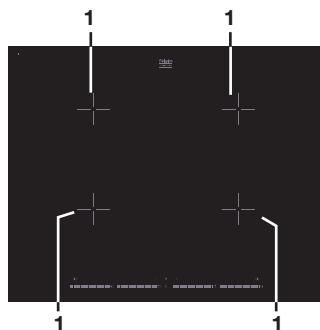
Algemeen	16
Storingstabel	16

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	18
--------------------------------	----

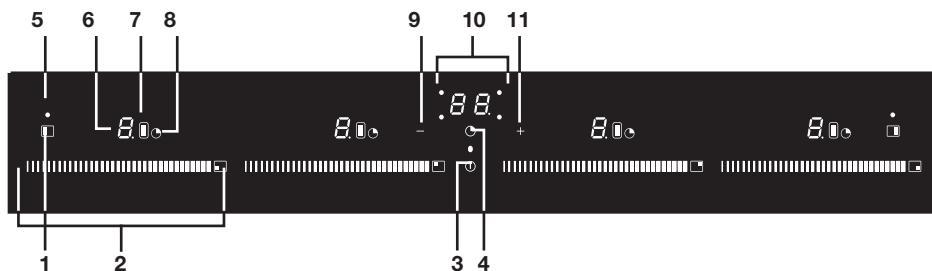
BESCHRIJVING

Inductiekookplaat



1. Kookzone octa 180 mm x 220 mm 3,7 kW

Bedieningspaneel



1. Verbindingstoets *
2. Multi slider
3. Aan-/uittoets met vergrendelindicator
4. Timertoets
5. Verbindingsindicator
6. Indicatie vermogensniveau
7. Verbindingssymbool
8. Timerindicator
9. - knop timer
10. Timer display met een timerindicator voor elke kookzone
11. + knop timer

* Bridge functie toets (koppelt twee kookzones aan elkaar tot één grote zone die met één slider te bedienen is).

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

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



Tip

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

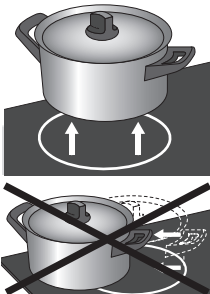
Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

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



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 bij een enkele zone 11,5 cm. Bij gebruik van de bridge mode dient de pan bodem minimaal 24,5 cm te zijn. 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.

Kookduurbegrenzing



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

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur
u	2 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is met 9 standen in te stellen. Deze kookplaat heeft tevens een 'boost' stand welke wordt aangegeven met een 'P' in het display. (zie pagina 14 'Boost').



- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in het display verschijnt voor elke kookzone een '0'. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
- Schuif met uw vinger over de slide control van de te bedienen kookzone om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
 - Schuif naar rechts voor een hoger vermogen en naar links voor een lager vermogen.
 - Het is ook mogelijk direct een vermogensstand te kiezen. Druk ergens op de slider om direct een vermogen te kiezen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. Het display toont een vermogensinstelling tussen 1 en 9, of "P".

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) naar het niveau "0".
Of:
- Selecteer de instelling "0." direct door de linkerzijde van de multi-slider van de gewenste kookzone aan te raken.
U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt "0.". Als alle kookzones ingesteld zijn op "0." en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

- Raak de aan-/uittoets kort aan om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.
U hoort één geluidssignaal. Alle lampjes zijn uit. De kookplaat is nu uitgeschakeld.

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 11 en 12; “Pannen”).

Restwarmte-indicatie

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

Boost



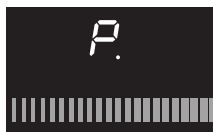
De ‘boost’ functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

In de verbindingfunctie is de boostfunctie niet beschikbaar!

Boost inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op de kookzone.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar rechts) om de stand “P.” te selecteren. (U kunt de multi-slider ook gebruiken als het vermogen reeds is ingesteld).
Op het display verschijnt “P.”. De boostfunctie is onmiddellijk actief.



De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand ‘P’ zichtbaar.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) om een lager niveau in te stellen.

Automatische opwarmfunctie

De automatische opwarmfunctie verhoogt het vermogen tijdelijk (instelling “9.”) om de inhoud van de pan op te warmen. Deze functie is beschikbaar in de instellingen 1-8.



De automatische opwarmfunctie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en verschuif uw vinger om de gewenste instelling te kiezen, waarna u uw vinger gedurende 3 seconden op die instelling houdt.
“A.” en de correcte instelling knipperen afwisselend op het display, de automatische opwarmfunctie is actief.
 - Als u een lagere kookstand selecteert, wordt de automatische opwarmfunctie uitgeschakeld.
 - Als u een hogere kookstand selecteert, wordt de opwarmduur automatisch in overeenstemming gebracht met de nieuwe kookstand.
- Zodra de automatische opwarmtijd verstreken is, wordt de automatische opwarmfunctie automatisch uitgeschakeld en gaat de kookzone verder met het ingestelde vermogen.

De volgende tabel toont de duur van de automatische opwarmfunctie voor elke vermogensinstelling:

Standen	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	40	72	120	176	256	432	120	192

De automatische opwarmfunctie uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. “A.” en de vermogensinstelling knipperen afwisselend op het display.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) om een lager niveau in te stellen.
Of:
- Selecteer direct een lagere instelling door de linkerzijde van de multi-slider van de gewenste kookzone aan te raken.
Er verschijnt een andere vermogensinstelling op het display en “A.” knippert niet meer.

Twee achter elkaar liggende kookzones

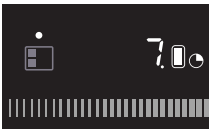
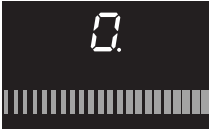
- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld.

- Dit heeft geen gevolgen tot aan instelling 9. Door de boostinstelling voor een van de kookzones te selecteren, wordt de andere kookzone echter automatisch naar een lagere stand geschakeld.
- Als een van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone instellen op 9 of boost, wordt de kookzone waarvoor boost is ingesteld, automatisch naar een lagere stand geschakeld.
- Twee kookzones naast elkaar beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones instellen op boost.

Verbindingsfunctie

De verbindingsfunctie kan worden geactiveerd door op de verbindingstoets te drukken. Beide zones voor en achter hebben na het activeren van deze functie, dezelfde instellingen. De displays en toetsen van de achterste zones werken niet. De instellingen kunnen alleen worden gewijzigd met de multi-slider van de zones vooraan. Wanneer de timer actief is, zijn de timerindicatoren in het timerdisplay voor beide verbonden zones tegelijk aan.

Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de zones in het midden bedekt.



De verbindingsfunctie activeren

- Plaats een pan (of twee/drie pannen) op de kookzones waarvoor u de verbindingsfunctie wilt instellen.
- Raak de aan-/uittoets aan.
U hoort een kort geluidssignaal en op het display verschijnt "0." voor elke kookzone. Als er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.
- Druk op de verbindingstoets links of rechts.
De verbindingsindicator gaat aan en u ziet een verbindingssymbool op het display.
- Raak de multi-slider van de verbonden kookzone aan en verschuif uw vinger om de correcte instelling te kiezen. De kookplaat start automatisch in de gekozen instelling (als een pan wordt gedetecteerd).
 - U kunt de verbonden zone aan een timer koppelen; in dit geval ziet u ook een timersymbool op het display.

De verbindingsfunctie deactiveren

- Druk nogmaals op de verbindingstoets links of rechts.
De verbindingsindicator en het verbindingssymbool verdwijnen van het display. De kookzones zijn ingesteld op "0".

Voedsel warm houden

De warmhoudfunctie houdt de temperatuur van het voedsel constant op 42 °C. De geselecteerde kookzone werkt met laag vermogen. Wanneer deze functie actief is, verschijnt het symbool "voedsel warm houden" op het display.

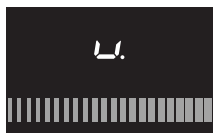
De warmhoudfunctie inschakelen

Deze instelling ligt tussen de instelling "0" en de instelling "1"; u dient dus de linkerzijde van de multi-slider aan te raken.

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op de kookzone.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar rechts) om de correcte instelling te kiezen (tussen "0" en "1").

"u." verschijnt op het display, de warmhoudfunctie is actief.



De warmhoudfunctie uitschakelen

De warmhoudfunctie is ingeschakeld. Op het display staat "u."

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) om de instelling "0." te kiezen.

Het display toont de instelling "0.". De kookzone is uitgeschakeld.

Kinderslot

Uw inductieplaat is uitgerust met een kinderslot, zodat u het apparaat kunt vergrendelen om het te reinigen of om te voorkomen dat het ongewenst wordt ingeschakeld door kinderen.

Het kinderslot inschakelen

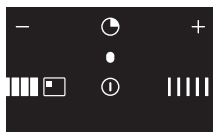
De vergrendelfunctie kan in alle functies worden geactiveerd.

- Raak de aan-/uittoets gedurende 3 seconden aan om het kinderslot in te schakelen.

Het rode lampje boven de aan-/uittoets is constant aan en u hoort een lang geluidssignaal. Alle actieve zones gaan volledig uit.

- Raak de aan-/uittoets opnieuw gedurende 3 seconden aan om het kinderslot uit te schakelen.

Het rode lampje boven de aan-/uittoets verdwijnt en u hoort een lang geluidssignaal.



Tip

Schakel het kinderslot in voor u de kookplaat reinigt, zodat u ze niet per vergissing inschakelt.

Kooktimer/wekker

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. Alle kooktimers kunnen tegelijk worden gebruikt. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.

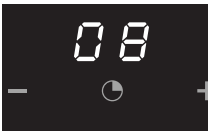
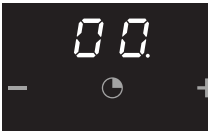
De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook lopen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Kooktimer	Wekker
De kooktimer moet aan een kookzone worden gekoppeld. Daardoor schakelt de kookzone uit wanneer de ingestelde tijd verstreken is.	De wekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De wekker blijft lopen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.

De wekker inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld, alle displays geven "0." aan (geen enkele kookzone is actief).

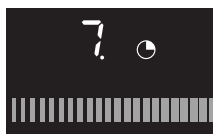
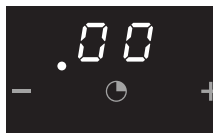
- Druk een keer op de timertoets.
"00." verschijnt op het display met een knipperende punt. Er is geen timerindicator in het timerdisplay.
- Gebruik de - toets of de + toets om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk nogmaals op de timertoets om de instelling te bevestigen.
De wekker begint te lopen. Na 10 seconden schakelt de kookplaat automatisch uit, de wekker blijft lopen.
 - Als u geen tijd instelt met de - toets of de + toets, schakelt de wekker na 10 seconden automatisch uit.



De wekker uitschakelen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, alle displays geven "0." aan (er is geen actieve kookzone).

- Druk één keer op de timertoets.
De resterende tijd wordt op het display aangegeven met een knipperende punt. Er is geen timerindicator in het timerdisplay.
- Raak de - toets aan tot "01." op het display verschijnt.
Raak de - toets nogmaals aan; "00" verschijnt op het display.
De wekker is nu uitgeschakeld.
 - U kunt ook de - toets en de + toets tegelijk aanraken om de wekker onmiddellijk uit te schakelen.



De kooktimer toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld, er is minstens een kookzone actief (de kooktimer kan alleen worden gekoppeld aan actieve kookzones).

- Druk verschillende keren op de timertoets tot de timerindicator (die overeenkomt met de correcte kookzone) op het timerdisplay begint te knipperen.
“00” wordt aangegeven op het display Er staat een timerindicator in het timerdisplay en een timersymbool in het display van de overeenkomstige kookzone; beiden knipperen.
- Gebruik de - toets of de + toets om de gewenste tijd in te stellen.
- Druk nogmaals op de timertoets om de instelling te bevestigen.
De kooktimer begint te lopen.
 - Als u de - toets en de + toets niet gebruikt om een tijd in te stellen, wordt de kooktimer na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.
- Herhaal de stappen om de tijd in te stellen voor een andere actieve zone.



Opgelet

Wanneer er meer dan een timer actief is, toont het display de kortste resterende tijd en de timerpunt die daarmee overeenkomt.

De kooktimer uitschakelen

- Druk verschillende keren op de timertoets tot de timerindicator (die overeenkomt met de correcte kookzone) op het timerdisplay begint te knipperen.
De resterende tijd wordt op het display aangegeven met een knipperende indicator.
- Raak de - toets aan tot “01.” op het display verschijnt.
Raak de - toets nogmaals aan; “00” verschijnt op het display.
De kooktimer is nu uitgeschakeld.
 - U kunt ook de - toets en de + toets tegelijk aanraken om de kooktimer onmiddellijk uit te schakelen.

Het alarm van de kooktimer/wekker uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kooktijd is verstreken, hoort u het alarm.

- Raak een willekeurige toets aan om het alarm uit te schakelen.



Tip

- U kunt de - toets of de + toets aangeraakt houden om de gewenste kooktijd sneller in te stellen.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

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

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

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

Gebruik stand 6 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

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

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.

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'.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst 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.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 12 en 13).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit met de '+' of '-' toets van de timer.

STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode  .	Te lange bediening van de slider toetsen.	Slider toetsen niet te lang bedienen.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode U400.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	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

Description

Induction hob	04
Control panel	04

Use

Pans	05
Cooking-time limiter	06

Operation

Switching on the hob and setting the power	07
Switching off the hob	07
Pan detection	08
Residual warmth indicator	08
Boost	08
Automatic heat-up function	08
Two cooking zones behind each other	09
Bridge mode	10
Keeping food warm	11
Child lock	11
Cooking timer/Egg timer	12

Cooking

Cooking settings	14
------------------	----

Maintenance

Cleaning	15
----------	----

Faults

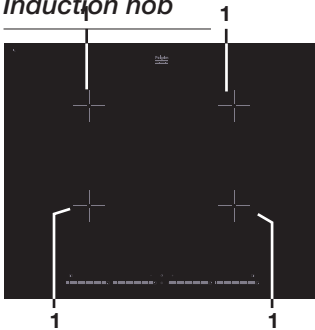
General	16
Troubleshooting table	16

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	18
-------------------------------------	----

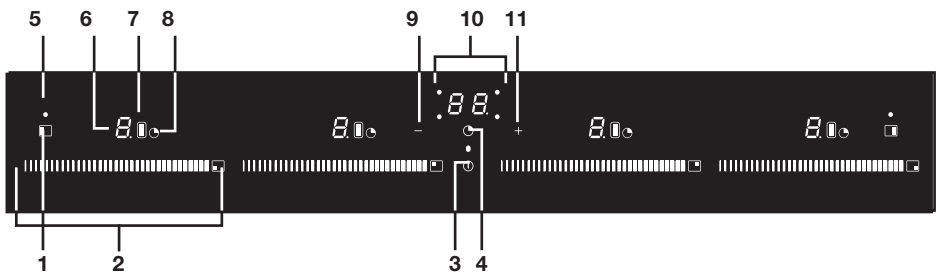
DESCRIPTION

Induction hob



1. Cooking zone octa 180 mm x 220 mm 3,7 kW

Control panel



1. Bridge button*
2. Multi slider
3. On/Off button with lock mode indicator
4. Timer button
5. Bridge indicator for cooking zones left
6. Cooking level
7. Bridge symbol
8. Timer indicator
9. - button timer
10. Timer display with four timer indicators
11. + button timer

* Bridge function; (two zones are connected; this creates one 'big' zone. Control 2 zones with one slider).

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.

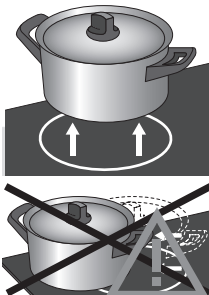
Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



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 minimum pan diameter is 11.5 cm for a single zone. When the bridge mode is used, the bottom of the pan should be at least 24.5 cm. 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.

Cooking-time limiter



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

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

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

Switching on the hob and setting the power

The power has 9 settings. There is also a 'boost' setting, which is indicated by a 'P.' in the display (see page 14 'Boost').



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

You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'. If no further action is taken, the hob automatically switches off after 10 seconds.
- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).
 - Sliding to the right increases the value and sliding to the left decreases the value.
 - A direct selection of a value is also possible. Touch the multi slider somewhere in the slider area to set a power level.

Switching off the hob

Switching off one cooking zone

A cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9, or 'P.'.

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to level '0.'.

Or:
- Directly select setting '0.' by touching the left side of the multi slider of the desired cooking zone.

You will hear a bleep and the display will show '0.'. If all of the cooking zones are set to '0.' and if no further action is taken, the hob automatically switches off after 10 seconds.

Switching off all of the cooking zones at the same time

Several cooking zones are active.

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

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

Pan detection



If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also 'Pans').

Residual warmth indicator



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

Boost



The 'Boost' function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 10 minutes). The power is reduced to setting 9 at the end of the maximum boost time.

Boost function is not available in bridge mode!

Switching on the boost function

The hob is switched on and a pan is on a cooking zone.

- Touch and slide your finger (to the right) over the multi slider of the desired cooking zone to choose the boost setting. (You can also use the multi slider if the power has already been set).

The display shows 'P.'. The boost function is immediately active.

Switching off the boost function

The boost function is switched on, the display shows 'P.'.

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to set a lower level.

Or:

- Directly select a lower setting by touching the left side of the multi slider of the desired cooking zone.

Automatic heat-up function

The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting '9.') to heat the contents of the pan. This function is available in settings 1-8.



Switching on the automatic heat-up function

The hob is switched on and a pan is on a cooking zone.

- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting and hold down your finger on that setting for 3 seconds.
'A.' and the correct setting flash alternately in the display, the automatic heat-up function is active.
 - If you select a lower cooking stage, the automatic heat-up function is switched off.
 - If you select a higher cooking stage, the duration of the heating-up will automatically be brought in line with the new cooking stage.
- As soon as the automatic heat-up time is over, the automatic heat-up function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.

The table below shows the duration of the automatic heat-up function for each power setting:

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconds	40	72	120	176	256	432	120	192

Switching off the automatic heat-up function

The hob is switched on. 'A.' and the power setting flash alternately in the display.

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to set a lower level.
Or:
- Directly select a lower setting by touching the left side of the multi slider of the desired cooking zone.
A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing.

Two cooking zones behind each other

- Two cooking zones that are behind each other influence each other. The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. This does not have any consequences up to setting 9. Selecting the Boost setting for one of the cooking zones, however, automatically switches the other cooking zone to a lower setting.

- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, the cooking zone that is set to boost will automatically be switched to a lower setting.
- Two cooking zones that are beside each other do not influence each other. You can set both cooking zones to Boost.

Bridge mode



The bridge mode can be activated by pressing the bridge button. Both zones on the front and rear will have the same settings after activating this function (they are now connected). The displays and keys of the section of the most rear zones will not work. Changing the settings is only possible with the multi slider of the zones in the front. When the timer is active, the timer indicators in the timer display will illuminate for both bridged zones at the same time.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the zones is covered.

Activating the bridge mode

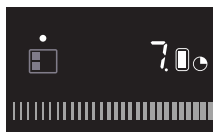
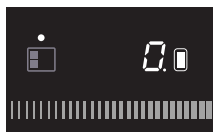
- Put a pan (or two/three pans) on the cooking zones that you want to set to the bridge mode.
- Touch the On/Off button.

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

- Press the bridge button on the left or on the right.
The bridge indicator will illuminated and you will see a bridge symbol in the display.
- Touch and slide your finger over the multi slider of the bridged cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).
 - ▷ You can link the bridged zone to a timer; in this case you will also see a timer symbol in the display.

Deactivating the bridge mode

- Press the bridge button on the left or on the right again.
The bridge indicator and the bridge symbol in the display will disappear. The cooking zones are set to '0'.



Keeping food warm

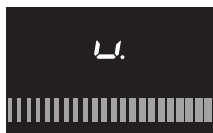
The function to keep food warm keeps the temperature of the food at a constant 42 °C. The selected cooking zone is operated with low power. When this function is active, the display shows the 'keeping food warm' symbol.

Switching on the function to keep food warm

This setting is situated between setting '0' and setting '1', so you must touch the left side of the multi slider.

The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

- Touch and slide your finger (to the right) over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting (between '0' and '1').
'u.' will appear in the display, the keeping food warm function is active.



Switching off the keeping food warm function

The function to keep food warm is switched on. The display shows 'u.'

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to choose setting '0'.
The display shows setting '0.'. The cooking zone is switched off.

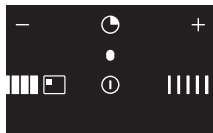
Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance for cleaning or to prevent unintended switching on by children.

Switching on the child lock

The lock mode can be activated in all modes.

- Touch and hold the On/Off button for 3 seconds to switch on the child lock.
The red light above the On/Off button is constantly illuminated and you will hear a long beep. All actives zones will go totally off.
- Touch and hold the On/Off button again for 3 seconds to switch off the child lock.
The red light above the On/Off button disappears and you will hear a long beep.



Tip

Switch the hob to child lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

Cooking timer/Egg timer

A cooking timer can be set for each cooking zone. All of the cooking timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the cooking timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

The egg timer works the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. If set, the egg timer will continue to run after the hob has been switched off. The egg timer can only be switched off when the hob is switched on.

The cooking timer	The egg timer
The cooking timer must be linked to a cooking zone. This means that the cooking zone switches off when the set time elapses.	The egg timer is not linked to a cooking zone. The egg timer continues after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer

The hob is switched on, all displays show '0.' (no cooking zone is active).

- Press the timer button once.
'00.' is shown in the display with a blinking dot. There is no timer indicator in the timer display.
- Use the - button or the + button to set the desired time.
- Press the timer button again to confirm the setting.

The egg timer starts. After 10 seconds the hob automatically switches off, the egg timer continues.

- If you do not set a time with the - and the + button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.

Switching off the egg timer

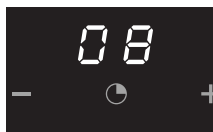
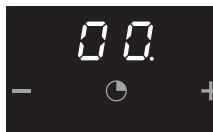
The hob must be switched on, all displays show '0.' (there is no cooking zone active).

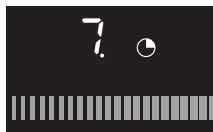
- Press the timer button once.
The remaining time is shown in the display with a blinking dot. There is no timer indicator in the timer display.

- Touch and hold the - button until '01.' appears in the display. Press the - button one more time; '00' appears in the display.

The egg timer is now switched off.

- You can also touch the - button and the + button simultaneously to switch off the egg timer at once.





Assigning and switching on the cooking timer

The hob is switched on, at least one cooking zone is active (the cooking timer can only be linked to active cooking zones).

- Press the timer button several times until the timer indicator (corresponding to the correct cooking zone) in the timer display starts blinking.

'00' is shown in the display. There is a timer indicator in the timer display and a timer symbol in the display of the corresponding cooking zone; both will blink.

- Use the - button or the + button to set the desired time.
- Press the timer button again to confirm the setting.

The cooking timer starts.

- If you do not use the - and the + buttons to set a time, the cooking timer will automatically switch off after 10 seconds.
- Repeat the steps to set the time for another active cooking zone.



Attention

When there is more than one timer active, the display will show the shortest remaining time and the timer dot corresponding to it.

Switching off the cooking timer

- Press the timer button several times until the timer indicator (corresponding to the correct cooking zone) in the timer display starts blinking.

The remaining time is shown in the display with a blinking indicator.

- Touch and hold the - button until '01.' appears in the display. Press the - button one more time; '00' appears in the display.

The cooking timer is now switched off.

- You can also touch the - button and the + button simultaneously to switch off the cooking timer at once.

Switching off the cooking timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, you will hear the alarm.

- Touch any button to switch off the alarm.



Tip

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

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 remains active 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.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
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 keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	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 pressing any key.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched the On/Off button.	Switch the hob back on.
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 E3.	The pan you are using is not suitable.	Use a suitable pan.
Fault code U400.	The voltage is too high and/or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code r^1 .	An identified permanent use of the slider area or buttons.	Do not touch a multi slider or a button too long.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

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
Limitation de la durée de cuisson	06

Commande

Allumer et régler la puissance	07
Arrêt	07
Détection des casseroles	08
Indication de la chaleur résiduelle	08
Boost	08
Fonction de chauffe automatique	09
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre	09
Fonction de liaison	10
Garder la nourriture au chaud	11
Sécurité enfant	11
Minuteur de cuisson/sonnerie	12

Cuisiner

Tableaux de cuisson	14
---------------------	----

Entretien

Nettoyage	15
-----------	----

Pannes

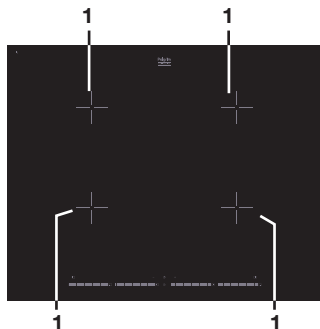
Généralités	16
Tableau des pannes	16

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	18
---	----

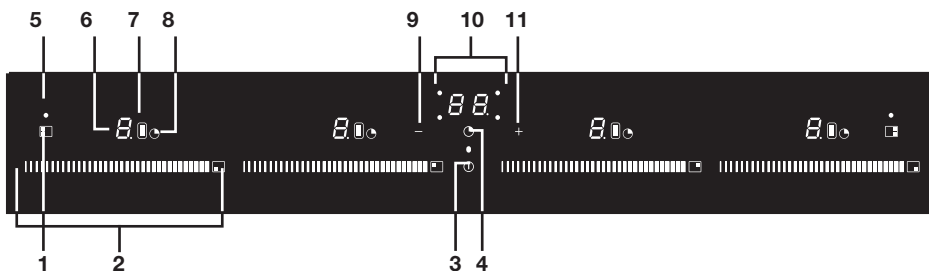
DESCRIPTION

Cuisson à induction



1. Zone de cuisson octa 180 mm x 220 mm 3,7 kW

Tableau de commande



1. Touche de liaison*
2. Touche multi-slider
3. Touche marche/arrêt avec indicateur de verrouillage
4. Touche de minuteur
5. L'indicateur de liaison
6. Niveau de puissance
7. Le symbole de liaison
8. Indicateur minuteur
9. bouton - minuteur
10. Affichage minuteur avec quatre indicateurs de minuteur
11. bouton + minuteur

* Bridge function (fonction couplage) : deux zones sont connectées ; ceci créé une grande zone. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande.

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.

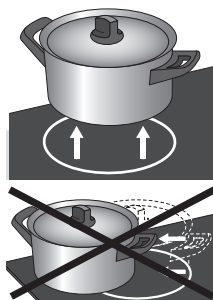
Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



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.



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 de 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 minimum de casserole est de 11,5 cm sur un foyer. Lors d'une utilisation en mode pont, le fond de la casserole doit être au minimum de 24,5 cm. 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.

Limitation de la durée de cuisson



- Le limiteur de durée de cuisson est une protection de votre plaque de cuisson. Si une zone de cuisson fonctionne pendant une durée particulièrement longue, elle s'éteint automatiquement.
- La durée de cuisson est limitée comme suit, en fonction de la puissance sélectionnée :

Position de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
1	8,5 heures
2	6,5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3,5 heures
6	3 heures
7	2,5 heures
8	2 heures
9	1,5 heures
u	2 heures

Une fois que le temps mentionné ci-dessus est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Allumer et régler la puissance

La puissance peut être réglée sur 9 positions. Cette plaque de cuisson a aussi une position 'boost', qui est indiquée par un 'P' sur l'affichage. (voir page 14 'Boost').



- Placez une casserole sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Un signal sonore simple retentit et un '0' s'affiche pour chaque zone de cuisson. Si vous n'entrenez pas d'autre action, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Faites glisser votre doigt sur le réglage par curseur de la zone de cuisson pour régler la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement dans la position réglée (pour autant qu'une casserole soit détectée).
 - Faites glisser votre doigt à droite pour une puissance plus élevée et à gauche pour une puissance plus faible.
 - Il est également possible de sélectionner directement une position. Appuyez quelque part sur le slider pour sélectionner directement une puissance.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'affichage indique une puissance réglée entre 1 et 9, ou "P."

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) vers le niveau "0".
Ou :
- Sélectionnez le réglage «0» directement en touchant le côté gauche de la commande multi-slider de la zone de cuisson souhaitée.
Un signal sonore retentit et «0» apparaît sur l'écran. Lorsque toutes les zones de cuisson sont sur «0» et que plus aucune opération n'est exécutée, la table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Arrêt de toutes les zones de cuisson en même temps

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre en même temps toutes les zones de cuisson.
Vous entendez un seul signal sonore. Tous les voyants sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.

Détection des casseroles

Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (contenant du fer) après le réglage d'une puissance de cuisson, l'affichage continue de clignoter et la zone de cuisson reste froide. Si on ne place pas une casserole (contenant du fer) dans la minute, la zone de cuisson s'éteint automatiquement (voir "Casseroles").

Indication de la chaleur résiduelle

Après l'utilisation intensive d'une zone de cuisson, la zone utilisée peut rester encore chaude quelques minutes. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" reste affiché.

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction 'boost' pour cuisiner pendant une brève période (10 minutes maximum) à la puissance la plus élevée. Une fois la durée de la fonction boost écoulée, la puissance est abaissée à la position 9.



La fonction boost n'est pas disponible dans la fonction de liaison !

Mettre en marche la fonction boost

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur la zone de cuisson.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à droite) pour sélectionner la position "P.". (Vous pouvez aussi utiliser le multi-slider si la puissance est déjà réglée).



Eteindre la fonction boost

La fonction boost est allumée, la position 'P' est visible à l'affichage.

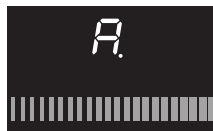
- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.

Fonction de chauffe automatique

La fonction de chauffe automatique augmente temporairement la puissance (réglage "9.") pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible avec les réglages 1-8.

Allumer la fonction de chauffe automatique

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur une zone de cuisson.



- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt pour sélectionner le réglage souhaité, puis gardez votre doigt sur cette position pendant 3 secondes. "A." et le réglage correct clignotent en alternance, la fonction de chauffe automatique est active.
 - Si vous sélectionnez une position de cuisson inférieure, la fonction de chauffe automatique s'éteint.
 - Si vous sélectionnez une position de cuisson plus élevée, la durée de chauffe s'adapte automatiquement à la nouvelle position de cuisson.
- Dès que la durée de chauffe automatique est terminée, cette fonction s'éteint automatiquement et la zone de cuisson continue de fonctionner à la puissance réglée.

Le tableau suivant indique la durée de la fonction de chauffe automatique pour chaque réglage de puissance :

Positions	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	40	72	120	176	256	432	120	192

Eteindre la fonction de chauffe automatique

La plaque de cuisson est allumée. "A." et le réglage de la puissance clignotent en alternance.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.
Ou :
- Sélectionnez directement une position inférieure en appuyant sur le côté gauche du multi-slider de la zone de cuisson en question.
Une autre puissance s'affiche et "A." ne clignote plus.

Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre

- Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre exercent une influence l'une sur l'autre. Si ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est automatiquement répartie.

- Cela n'a pas de conséquences jusqu'au réglage 9. En sélectionnant la fonction boost pour l'une des zones de cuisson, l'autre zone de cuisson passe toutefois automatiquement à une position inférieure.
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur la fonction boost et si vous voulez régler l'autre zone sur 9 ou sur la fonction boost, la zone de cuisson pour laquelle la fonction boost est réglée passe automatiquement à une position inférieure.
- Deux zones de cuisson l'une à côté de l'autre n'exercent aucune influence l'une sur l'autre. Vous pouvez régler les deux zones sur la fonction boost.

Fonction de liaison

La fonction de liaison s'active en appuyant sur la touche de liaison. Après l'activation de cette fonction, les deux zones à avant et à arrière ont les mêmes réglages. L'affichage et les touches des zones arrière ne fonctionnent pas. Les réglages peuvent uniquement être modifiés avec le multi-slider des zones avant. Lorsque le minuteur est actif, les indicateurs du minuteur sont allumés en même temps pour les deux zones reliées.



Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins l'une des positions centrales/moyennes des zones Vario.

Activer la fonction de liaison

- Placez une casserole (ou deux/trois casseroles) sur les zones de cuisson que vous souhaitez relier.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
Vous entendez un bref signal sonore et "0." s'affiche pour chaque zone de cuisson. Si vous n'effectuez pas d'autre opération, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Appuyez sur la touche de liaison à gauche ou à droite.
L'indicateur de liaison s'allume et le symbole de liaison s'affiche.
- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson reliée et faites glisser votre doigt pour sélectionner le bon réglage. La plaque de cuisson démarre automatiquement dans la position sélectionnée (pour autant qu'une casserole soit détectée).
 - Vous pouvez lier la zone reliée à un minuteur ; le cas échéant, le symbole du minuteur s'affichera également.



Désactiver la fonction de liaison

- Appuyez à nouveau sur la touche de liaison à gauche ou à droite.
L'indicateur de liaison et le symbole de liaison disparaissent. Les zones de cuisson sont réglées sur "0".

Garder la nourriture au chaud

La fonction chauffe-plat garde la température de la nourriture en permanence à 42 °C. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à faible puissance. Lorsque cette fonction est active, le symbole “chauffe-plat” s’affiche.

Activer la fonction chauffe-plat

Ce réglage se situe entre le réglage “0” et le réglage “1” ; vous devez donc appuyer sur le côté gauche du multi-slider.

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur la zone de cuisson.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à droite) pour sélectionner le réglage correct (entre “0” et “1”). “u.” s’affiche, la fonction chauffe-plat est active.



Désactiver la fonction chauffe-plat

La fonction chauffe-plat est activée. “u.” s’affiche.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) pour sélectionner le réglage “0.”. *La réglage “0.” s’affiche. La zone de cuisson est éteinte.*

Sécurité enfants

Votre plaque à induction est équipée d’une sécurité enfants, qui vous permet de verrouiller l’appareil pour le nettoyer ou pour éviter que des enfants le mettent en marche.

Activer la sécurité enfants

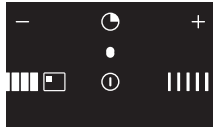
La fonction de verrouillage peut être activée dans toutes les fonctions.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.

Le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt s’allume et vous entendez un long signal sonore. Toutes les zones actives s’éteignent totalement.

- Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour désactiver la sécurité enfants.

Le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt s’éteint et vous entendez un long signal sonore.



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la plaque de cuisson, afin de ne pas l’allumer par inadvertance.

Minuteur de cuisson/sonnerie

Il est possible de régler un minuteur de cuisson pour chaque zone de cuisson. Tous les minuteurs de cuisson peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson dispose également d'une sonnerie. Le minuteur de cuisson comme la sonnerie peuvent être réglés sur 99 minutes maximum. La sonnerie fonctionne de la même manière que le minuteur de cuisson, mais elle n'est pas liée à une zone de cuisson. Si la sonnerie est réglée, elle continue de sonner une fois la plaque de cuisson éteinte. La sonnerie peut uniquement être éteinte lorsque la plaque de cuisson est allumée.

Minuteur de cuisson	Sonnerie
Le minuteur de cuisson doit être lié à une zone de cuisson. De cette façon, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps défini est écoulé.	La sonnerie n'est pas liée à une zone de cuisson. La sonnerie continue de sonner une fois la plaque de cuisson éteinte.

Activer la sonnerie

La plaque de cuisson est allumée, tous les affichages indiquent "0." (aucune zone de cuisson n'est active).

- Appuyez une fois sur la touche du minuteur.
"00." s'affiche avec un point clignotant. L'indicateur du minuteur n'est pas affiché.
- Utilisez les touches - ou + pour régler le temps souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

La sonnerie commence à retentir. Après 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement, la sonnerie continue de retentir.

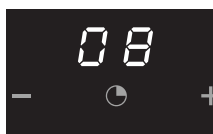
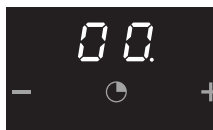
- Si vous ne réglez pas de temps avec les touches - ou +, la sonnerie s'éteint automatiquement après 10 secondes.

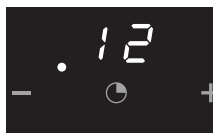
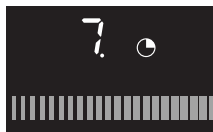
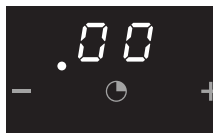
Eteindre la sonnerie

La plaque de cuisson doit être allumée, tous les affichages indiquent "0." (il n'y a pas de zone de cuisson active).

- Appuyez une seule fois sur la touche du minuteur.
Le temps restant s'affiche avec un point clignotant. L'indicateur du minuteur n'est pas affiché.
- Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que "01." s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche - ; "00" s'affiche.
La sonnerie est à présent éteinte.

- Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches - et + pour éteindre immédiatement la sonnerie.





Attribuer et activer le minuteur de cuisson

La plaque de cuisson est allumée, il y a au moins une zone de cuisson active (le minuteur de cuisson peut uniquement être lié à des zones de cuisson actives).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du minuteur (qui correspond à la bonne zone de cuisson) se mette à clignoter à l'affichage.

"00" s'affiche. Il y a l'indicateur du minuteur à l'affichage du minuteur et le symbole du minuteur à l'affichage de la zone de cuisson correspondante ; les deux clignotent.

- Utilisez les touches - ou + pour régler le temps souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Le minuteur de cuisson commence à retentir.

- Si vous n'utilisez pas les touches - et + pour régler une durée, le minuteur de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Répétez les étapes précédentes pour régler la durée pour une autre zone active.



Attention

Si plusieurs minuteurs sont actifs, l'affichage indique le temps restant le plus court et le point du minuteur correspondant.

Eteindre le minuteur de cuisson

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du minuteur (qui correspond à la bonne zone de cuisson) se mette à clignoter à l'affichage.

Le temps restant s'affiche avec un indicateur clignotant.

- Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que "01." s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche - ; "00" s'affiche.

Le minuteur de cuisson est à présent éteint.

- Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches - et + pour éteindre immédiatement le minuteur de cuisson.

Eteindre l'alarme du minuteur de cuisson/la sonnerie

L'alarme retentit une fois la durée/la durée de cuisson écoulée.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.



Conseil

- Vous pouvez appuyer sur les touches - ou + pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

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'.

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors de la mise en marche, un texte s'affiche.	Il s'agit de la routine de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
L'aération continue de fonctionner encore quelques minutes une fois la plaque de cuisson éteinte.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la plaque de cuisson diffuse une légère odeur.	Chauffe du nouvel appareil.	Normal, l'odeur disparaît après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger tic-tac sur votre plaque de cuisson.	Un léger tic-tac peut également se produire à des positions de cuisson basses.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Causé par la circulation de l'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole.	Avec une position de cuisson élevée, ce bruit est normal pour certaines casseroles. Cela n'est pas nocif pour les casseroles ni pour la plaque de cuisson.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'affichage continue de clignoter.	La casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction, ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée (voir les pages 12 et 13).
Une zone de cuisson s'arrête subitement de fonctionner et un signal retentit.	Le temps défini du minuteur est écoulé.	Eteignez le signal avec les touches '+' ou '-' du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche.	Pas de courant suite à une alimentation défectueuse ou un raccordement incorrect.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le plomb de l'installation saute lorsqu'on allume la plaque de cuisson.	Raccordement incorrect de la plaque de cuisson.	Contrôlez le raccordement électrique.
Code d'erreur ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Vous avez utilisé une casserole inappropriée.	Utilisez une casserole convenant à la cuisson à induction.
Code d'erreur E^{L} .	Commande trop longue des touches slider.	Ne commandez pas trop longtemps les touches slider.
Code d'erreur E2.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir puis reprenez la cuisson.
Code d'erreur U400	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	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
Kochzeitbegrenzung	06

Bedienung

Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe	07
Ausschalten des Kochfeldes	07
Topferkennung	08
Restwärmeanzeige	08
Ankochstufe	08
Automatisches Aufwärmen	09
Hintereinanderliegende Kochzonen	10
Betrieb mit Überbrückung	10
Warmhaltefunktion	11
Kindersicherung	11
Zeitschaltuhr	12

Kochen

Kochstufe	15
-----------	----

Pflege

Reinigen	16
----------	----

Störungen

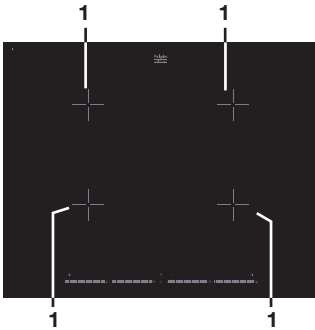
Allgemein	17
Störungstabelle	17

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	19
-------------------------------------	----

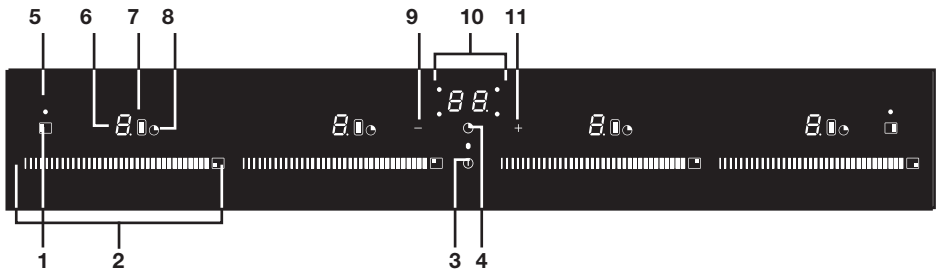
BESCHREIBUNG

Induktionskochfeld



1. Kochzone octa 180 mm x 220 mm 3,7 kW

Bedienfeld



1. Überbrückungstaste*
2. Gleitsensor Kochzone
3. Ein-/Aus-Taste mit Indikator der Kindersperre
4. Taste der Zeitschaltuhr
5. Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion
6. Kochstufenanzeige
7. Überbrückungssymbol
8. Indikator der Zeitschaltuhr
9. Taste “-” für die Zeitschaltuhr
10. Anzeige der Zeitschaltuhr mit 4 Indikatoren
11. Taste “+” für die Zeitschaltuhr

* Bridge mode (Verbindungsfunktion): zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden, beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert.

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

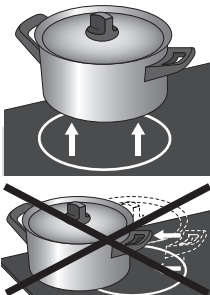
Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- 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 minimale Pfannendurchmesser beträgt bei einem einzelnen Feld 11,5 cm. Bei Verwendung des Bridge-Modus muss der Pfannenboden mindestens 24,5 cm Durchmesser haben. 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.

Kochzeitbegrenzung



- Eine weitere Schutzvorrichtung des Induktionskochfeldes ist die Garzeitbegrenzung. Sie schaltet sich ein, falls Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten.
- In Abhängigkeit von den ausgewählten Einstellungen kann die Garzeit folgendermaßen begrenzt werden:

Einstellung	Automatisches Ausschalten der Kochzone nach:
1	8 1/2 Stunden
2	6 1/2 Stunden
3	5 Std.
4	4 Stunden
5	3 1/2 Stunden
6	3 Stunden
7	2 1/2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 1/2 Stunden
u	2 Stunden

Die Garzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen aus, wenn die in der Tabelle angeführten Zeiten abgelaufen sind.

Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe



Es können 9 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. Das Gerät verfügt auch über eine Ankochstufe, die durch den Buchstaben "P" auf dem Display angezeigt wird (siehe "Ankochstufe").

- Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Leistungsstufe aus. Die Kochzone schaltet sich sofort mit der eingestellten Leistungsstufe ein (wenn es einen aufgestellten Kochtopf erkennt).
 - Durch Gleiten des Fingers nach rechts wird die Leistungsstufe erhöht, durch Gleiten nach links wird sie verringert.
 - Es ist auch eine direkte Einstellung möglich. Berühren Sie den Gleitsensor "MultiSlider" ungefähr in der Mitte und der entsprechende Wert wird eingestellt.

Ausschalten des Kochfeldes

Ausschalten einer Kochzone

Die Kochzone ist eingeschaltet. Auf der Anzeige wird die Leistungsstufe (Einstellung) zwischen 1 und 9 oder "P" angezeigt.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers (nach links) auf dem Gleitsensor die Einstellung "0" aus. **oder:**
- wählen Sie direkt die Einstellung "0" aus, indem Sie die linke Seite des Gleitsensors der gewünschten Kochzone berühren. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn auf allen Kochzonen die Leistungsstufe "0" eingestellt ist und Sie keine einzige Taste berühren, schaltet sich nach 10 Sekunden das Kochfeld automatisch aus.

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Berühren Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, damit alle Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden.

Es ertönt ein Pfeifton. Kein einziges Indikatorlämpchen leuchtet.

Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.

Kochtopferkennung

Wenn die Kochzone, nachdem Sie die Leistungsstufe eingestellt haben, keinen (induktionstauglichen) Kochtopf erkennt, blinken abwechselnd das Symbol der Topferkennung und die gewählte Leistungsstufe, die Kochzone bleibt kalt. Wenn Sie 1 Minute nach dem Einschalten der Kochzone keinen (induktionstauglichen) Kochtopf auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Restwärmeanzeige

Die Kochzone, die längere Zeit in Betrieb oder mit einer hohen Leistungsstufe in Betrieb war, ist noch einige Minuten nach dem Ausschalten warm. Auf dem dazugehörigen Display erscheint das Symbol "H", das so lange angezeigt wird, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Ankochstufe

Die Funktion Ankochstufe ermöglicht das kurzzeitige Ankochen der Speise bei maximaler Leistungsstufe (max. 10 Minuten). Nach Beendigung der Ankochfunktion wird die Leistungsstufe automatisch auf die Stufe 9 umgeschaltet.



Die Ankochstufe steht nicht zur Verfügung, wenn die Überbrückungsfunktion aktiviert wurde.

Einschalten der Ankochstufe

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechender Kochtopf aufgestellt.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach rechts) die Ankochstufe aus. (Sie können den Multislider auch verwenden, wenn die Leistungsstufe schon eingestellt ist).

Auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt. Die Ankochfunktion wird sofort aktiviert.



Ausschalten der Ankochfunktion

Die Ankochfunktion ist aktiviert, auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus.

Automatisches Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion erhöht vorübergehend die Kochstufe auf die Stufe '9', damit der Inhalt des Kochtopfes schneller aufgewärmt wird. Diese Funktion steht für die Leistungsstufen 1-8 zur Verfügung.

Einschalten der automatischen Aufwärmfunktion

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone steht ein entsprechender Kochtopf.



- Berühren Sie den Gleitsensor der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Einstellung aus, halten Sie darauf den Finger 3 Sekunden lang auf dem Gleitsensor.

Auf dem Display blinken abwechselnd das Symbol "A" und die gewählte Einstellung; die automatische Aufwärmfunktion ist jetzt aktiv.

- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, wird die automatische Aufwärmfunktion ausgeschaltet.
- Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, passt das Gerät die Dauer der automatischen Aufwärmfunktion der neuen Einstellung an.
- Gleich nachdem die automatische Aufwärmfunktion abgelaufen ist, schaltet sich die Funktion aus und die Kochzone kocht mit der eingestellten Leistungsstufe weiter.

Die untere Tabelle zeigt die Dauer der automatischen Aufwärmfunktion für jede Leistungsstufe an.

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	40	72	120	176	256	432	120	192

Ausschalten der automatischen Aufwärmfunktion

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Auf der Anzeige blinken abwechselnd das Symbol "A" und die ausgewählte Leistungsstufe.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus.
oder:
- Wählen Sie direkt eine niedrigere Leistungsstufe aus, indem Sie die linke Seite des Gleitsensors der gewünschten Kochzone berühren. *Auf dem Display wird die neue Einstellung angezeigt, das Symbol "A" blinkt nicht mehr.*

Hintereinanderliegende Kochzonen

- Hintereinanderliegende Kochzonen üben aufeinander Einfluss aus. Wenn Sie gleichzeitig zwei hintereinanderliegende Kochzonen benutzen, wird die Leistung automatisch auf beide Kochzonen aufgeteilt. Dieser Einfluss tritt nur bei der Einstellung der höchsten Leistungsstufen (9 oder mehr) auf. Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen, schaltet sich die Leistungsstufe der anderen Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe um.
- Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen und die andere Kochzone auf die Leistungsstufe 9 oder Ankochstufe einstellen möchten, wird die Kochzone, bei welcher die Ankochstufe eingestellt war, automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt.
- Nebeneinanderliegende Kochzonen üben aufeinander keinen Einfluss aus. In diesem Fall können Sie bei beiden Kochzonen die Ankochstufe einstellen.

Betrieb mit Überbrückung

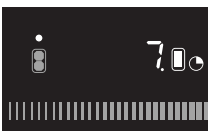
Der Betrieb mit Überbrückung wird durch Drücken der Überbrückungstaste eingeschaltet. Beide Kochzonen (vorne und hinter) werden nach dem Aktivieren dieser Funktion mit denselben Einstellungen betrieben. Die Anzeige und die Tasten für die hinteren Kochzonen sind in diesem Fall nicht in Betrieb. Die Änderung der Einstellungen ist in diesem Fall nur mit dem Gleitsensor für die beiden vorderen Kochzonen möglich. Wenn die Zeitschaltuhr aktiviert ist, leuchtet gleichzeitig das zugehörige Indikatorlämpchen für beide überbrückte Kochzonen.

Überbrückung aktivieren

- Stellen Sie den Kochtopf (oder 2 bzw. 3 Kochtöpfe) auf die Kochzonen, bei welchen Sie die Überbrückung einstellen möchten.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.

Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- Drücken Sie die Überbrückungstaste auf der linken oder auf der rechten Seite. *Das Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint das Brückensymbol.*
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der Kochzonen, die überbrückt werden sollen, und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Einstellung aus. Die Kochzone schaltet sich sofort mit der eingestellten Leistungsstufe ein (wenn sie einen aufgestellten Kochtopf erkennt).



- Sie können die überbrückte Kochzone mit der Zeitschaltuhr verbinden; in diesem Fall wird auf dem Display auch das Symbol der Zeitschaltuhr angezeigt.

Ausschalten der Überbrückungsfunktion

- Drücken Sie erneut die Überbrückungstaste auf der linken Seite oder auf der rechten Seite. *Das Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion und das Brückensymbol verschwinden von der Anzeige. Die Leistungsstufe der Kochzonen ist auf "0" eingestellt.*

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält die Temperatur der fertigen Speise bei 42° C aufrecht. Die ausgewählte Kochzone ist mit einer niedrigen Leistungsstufe in Betrieb. Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird auf der Anzeige das Symbol der Warmhaltefunktion angezeigt.

Aktivieren der Warmhaltefunktion

Diese Einstellung liegt zwischen "0" und "1", berühren Sie deshalb die linke Seite des Gleitsensors MultiSlider. *Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechender Kochtopf aufgestellt.*

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach rechts) die entsprechende Einstellung (zwischen "0" und "1") aus. *Auf dem Display erscheint das Symbol "u", die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.*

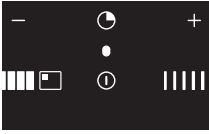
Ausschalten der Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion ist aktiviert. Auf der Anzeige wird das Symbol "u" angezeigt.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die Einstellung "0" aus. *Auf dem Display wird das Symbol "0" angezeigt. Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.*

Kindersperre

Ihr Induktionskochfeld ist mit einer Kindersperre ausgestattet, welche das Sperren der Bedienelemente des Geräts vor dem Reinigen oder wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder unbeabsichtigt eine Kochzone einschalten, ermöglicht.



Zeitschaltuhr

Aktivieren der Kindersperre

Sie können die Kindersperre in jeder Betriebsart aktivieren.

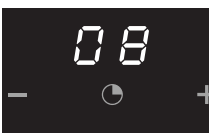
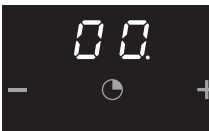
- Um die Kindersperre zu aktivieren, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das rote Indikatorlämpchen oberhalb der Ein-/Aus-Taste leuchtet und es ertönt ein langer Pfeifton. Alle aktiven Kochzonen werden ausgeschaltet.
- Um die Kindersperre auszuschalten, berühren Sie erneut die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das rote Indikatorlämpchen oberhalb der Ein-/Aus-Taste geht aus und es ertönt ein langer Pfeifton.

Tipp

Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Kochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

Sie können für jede Kochzone auch die Zeitschaltuhr einstellen. Sie können die Zeitschaltuhr für alle Kochzonen gleichzeitig einstellen. Das Kochfeld verfügt auch über einen Kurzzeitwecker zum Kochen von Eiern. Sie können sowohl die Zeitschaltuhr als auch den Kurzzeitwecker auf max. 99 Minuten einstellen. Der Kurzzeitwecker arbeitet genauso wie die Zeitschaltuhr, mit dem Unterschied, dass der Kurzzeitwecker nicht mit der Kochzone verbunden ist. Der eingestellte Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist. Sie können den Kurzzeitwecker nur dann ausschalten, wenn die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.

Zeitschaltuhr	Kurzzeitwecker
Die Zeitschaltuhr muss mit der Kochzone verbunden sein. Das bedeutet, dass sich die Kochzone ausschaltet, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.	Der Kurzzeitwecker ist nicht mit der Kochzone verbunden. Der Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.



Einschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, auf allen Display wird das Symbol "00" angezeigt. (Keine einzige Kochzone ist in Betrieb).

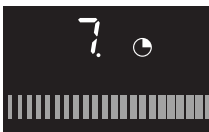
- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr. Auf der Anzeige erscheint das Symbol "00" und das Indikatorlämpchen blinkt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr wird das Symbol der Zeitschaltuhr nicht angezeigt.
- Verwenden Sie die Tasten "–" und "+", um die gewünschte Zeit einzustellen.

- Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen. Der Kurzzeitwecker beginnt die Zeit abzuzählen. *Nach 10 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch aus, der Kurzzeitwecker ist noch immer in Betrieb.*
 - Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten “-” und “+” die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich der Kurzzeitwecker automatisch aus.

Ausschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, auf allen Anzeigen wird das Symbol “0” angezeigt. (Keine einzige Kochzone ist in Betrieb).

- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr. *Auf der Anzeige erscheint die Restzeit und das Indikatorlämpchen blinkt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr wird das Symbol der Zeitschaltuhr nicht angezeigt.*
- Berühren Sie die Taste “-” und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol “01” erscheint. Drücken Sie erneut die Taste “-”; auf dem Display erscheint das Symbol “00”. *Der Kurzzeitwecker ist nun ausgeschaltet.*
 - Sie können den Kurzzeitwecker auch ausschalten, indem Sie gleichzeitig die Tasten “-” und “+” berühren.



Einstellung und Einschalten der Zeitschaltuhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet, mindestens eine Kochzone ist aktiv (Sie können die Zeitschaltuhr nur mit aktiven Kochzonen verbinden).

- Drücken Sie mehrmals die Taste der Zeitschaltuhr, damit das Indikatorlämpchen der Zeitschaltuhr (neben der entsprechenden Kochzone) auf der Anzeige zu blinken beginnt. Auf der Anzeige wird das Symbol “00” angezeigt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint der Indikator der Zeitschaltuhr, auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone erscheint das Symbol der Zeitschaltuhr; beide blinken.
- Verwenden Sie die Tasten “-” und “+”, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen.

- Die Zeitschaltuhr beginnt die Zeit abzuzählen.
 - Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten “-” und “+” die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich die Zeitschaltuhr automatisch aus.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte, wenn Sie die Zeitschaltuhr für eine weitere aktivierte Kochzone einstellen möchten.



Achtung!

Wenn zwei oder mehrere Zeitschaltuhren aktiv sind, wird auf der Anzeige nur die kürzeste Restzeit und die Zeitschaltuhr angezeigt, auf welcher diese Zeit eingestellt ist.

Ausschalten der Zeitschaltuhr

- Drücken Sie mehrmals die Taste der Zeitschaltuhr, damit das Indikatorlämpchen der Zeitschaltuhr (neben der entsprechenden Kochzone) auf der Anzeige zu blinken beginnt. *Auf der Anzeige erscheint die Restzeit und das Indikatorlämpchen blinkt.*
- Berühren Sie die Taste “-” und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol “01” erscheint. Drücken Sie erneut die Taste “-”; auf der Anzeige erscheint das Symbol “00”.

Die Zeitschaltuhr ist nun ausgeschaltet.

- Sie können die Zeitschaltuhr auch ausschalten, indem Sie gleichzeitig die Tasten “-” und “+” berühren.

Ausschalten des Alarms der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers

Wenn die auf der Zeitschaltuhr/dem Kurzzeitwecker eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustischer Alarm.

- Sie können den akustischen Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.



Tip

- Wenn Sie die Garzeit schneller einstellen möchten, berühren Sie die Taste “-” oder “+” und halten Sie sie gedrückt.

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'.

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim ersten Einschalten des Kochfeldes erscheinen auf den Anzeigen Symbole.	Das ist eine übliche Erscheinung beim Einschalten bzw. ersten Gebrauch.	Normale Funktion.
Der Ventilator ist noch einige Minuten in Betrieb, obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist.	Das Kochfeld kühlt ab.	Normale Funktion.
Beim ersten Gebrauch entweicht aus dem Gerät ein etwas unangenehmer Geruch.	Die neuen Heizelemente werden erhitzt.	Das ist völlig normal; nach einigen Garvorgängen verschwindet der Geruch von selbst. Wir empfehlen Ihnen, die Küche zu lüften.
Aus dem Kochfeld ertönt ein leises kratzendes Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch den Leistungsbegrenzer an den vorderen und hinteren Kochzonen hervorgerufen. Ein ähnliches Geräusch kann auch bei niedrigen Leistungsstufen entstehen.	Normale Funktion.
Während des Garvorgangs ist ein Geräusch vom Kochtopf hörbar.	Die Geräusche sind Folge des Energieflusses zwischen der Kochzone und dem Kochtopf.	Bei hohen Leistungsstufen ist das bei einigen Kochtöpfen eine normale Erscheinung. Diese Erscheinung kann weder den Kochtopf noch die Kochzone beschädigen.

STÖRUNGEN

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige blinkt jedoch weiter.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochtöpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.
Die Kochzone schaltet sich plötzlich aus und es ertönt ein akustisches Signal.	Die auf der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren einer beliebigen Taste aus.
Die Kochzone funktioniert nicht, auf der Anzeige ist kein Symbol sichtbar.	Es ist keine Stromversorgung vorhanden - eventuell beschädigtes Stromkabel oder unsachgemäße Verbindung mit dem elektrischen Versorgungsnetz bzw. Stromausfall.	Überprüfen Sie die Sicherungen oder den Schalter (wenn kein Stecker vorhanden ist).
Die Sicherung brennt sofort nach dem Einschalten des Kochfeldes durch.	Das Kochfeld ist nicht fachgerecht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts an das elektrische Versorgungsnetz.
Das Kochfeld schaltet sich einfach aus.	Sie haben unabsichtlich die Ein-/Aus-Taste betätigt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es ist mit Flüssigkeit bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E3.	Sie verwenden Kochtöpfe, die nicht induktionstauglich sind.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochtöpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.
Fehlercode E^{f} .	Die Gleitsensor ist zu lange betätigt.	Die Gleitsensor nicht zu lange betätigen.
Fehlercode E2.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie, bis die Kochzone abkühlt und garen Sie mit einer niedrigeren Leistungsstufe weiter.
Fehlercode U400.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	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.