

IDK893ONY

IDK894ONY

Handleiding
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Notice d'utilisation
Plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 23
EN	Manual	EN 3 - EN 23
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 23
DE	Anleitung	DE 3 - DE 23

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



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



Tip - Conseil - Tipp

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheidsinstructies

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

De aanraaktoetsen gebruiken	8
Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogensstanden	10
Stroombeheer	10
Pandetectie	10
Automatisch opwarmen	10
Pauzefunctie	11
Meldingen op het display	11
Functietabel van kookplaat	12
Kookstanden	13

Bediening

De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen	14
De timer of kookwekker instellen	14
De automatische verhittingsfunctie inschakelen	16
Bridge Induction-zones koppelen	16
Een kookzone uitschakelen	17
Pauzeren	17
De functie voor automatische opwarming inschakelen	18
De kinderslotfunctie gebruiken	18
De oproepfunctie	18

Onderhoud

Reinigen	19
----------	----

Storingen

Algemeen	20
Tabel voor probleemoplossing	20

Technische specificaties

Informatie over Verordening (EU) 66/2014	22
--	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	23
--------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat biedt een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen ingesteld kan worden. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel toestel. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Hierdoor kunt u niet zomaar een willekeurige pan gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator waardoor u kunt zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. Verder treft u er ook kooktabellen en onderhoudstips in aan.

Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken, en bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.**

Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

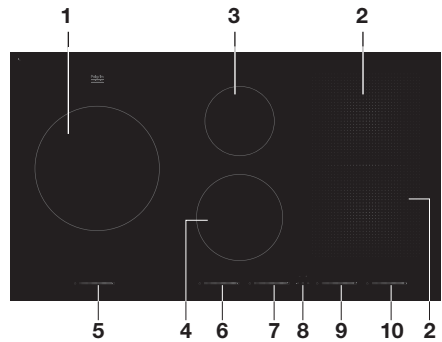
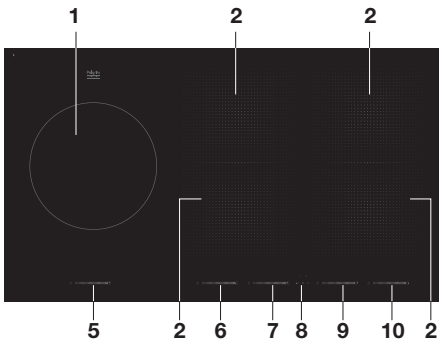


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

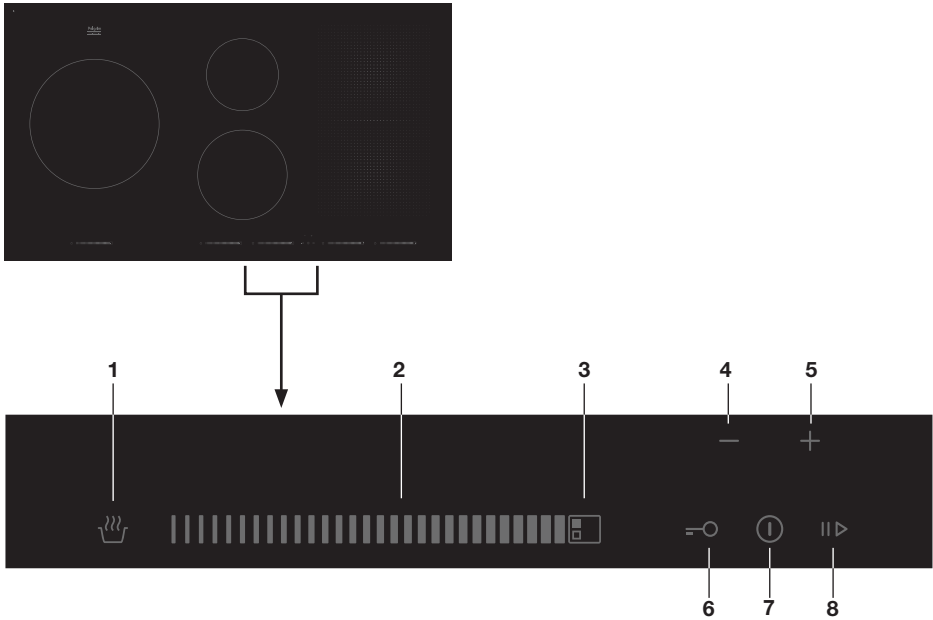
*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

Beschrijving



1. Kookzone $\varnothing$ 26 cm / 2,6 kW - 3,7 kW (P)
2. Flex kookzone 18 x 22 cm / 2,1 kW - 3,7 kW (P)
3. Kookzone $\varnothing$ 14,5 cm / 1,4 kW - 2,2 kW (P)
4. Kookzone $\varnothing$ 18 cm / 1,85 kW - 3,0 kW (P)
5. Vermogen-slider voor linker kookzone
6. Vermogen-slider voor middelste kookzone voor
7. Vermogen-slider voor middelste kookzone achter
8. Kookplaatbediening (vergrendeld/aan/uit/pauze/timer)
9. Vermogen-slider voor kookzone rechtsachter
10. Vermogen-slider voor kookzone rechtsvoor

Bedieningspaneel



1. Toets voor opwarmen
2. Vermogen-slider
3. Indicatie van zonepositie
4. '-' toets timer
5. '+' toets timer
6. Toets voor vergrendelen
7. Aan-/uittoets
8. Toets voor pauzeren/oproepen

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd (uur, minuten)	Automatische verhitting (sec)
smelten	2 uur	
verwarmen	2 uur	
sudder	2 uur	
1	8 uur, 36 min.	40
2	6 uur, 42 min.	72
3	5 uur, 18 min.	120
4	4 uur, 18 min.	176
5	3 uur, 30 min.	256
6	2 uur, 18 min.	432
7	2 uur, 18 min.	120
8	1 uur, 48 min.	192
9	1 uur, 30 min.	-
P (boost)	10 m (schakelt terug naar stand 9)	-

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

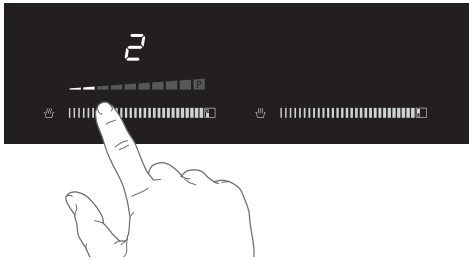
Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

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

De aanraaktoetsen gebruiken

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de slider. U hoeft geen druk uit te voeren.

De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de sliders en toetsen niet met andere objecten. Na activering van een toets of de slider klinkt er een geluidssignaal.



Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

- Pannen maken geluid tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de Bridge-functie altijd een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.

GEBRUIK

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Plastic



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email losspringen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan waarvan de bodem vervormd is. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het apparaat wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt niet onder de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt:
 - 12 cm voor de zone van ø 14,5 cm
 - 14,5 cm voor de zone van ø 18 cm
 - 14,5 cm bij gebruik van uitsluitend de Flex zone
 - 24,5 cm bij gebruik van de Flex zone in Bridge-modus
 - 18 cm voor de zone van ø 26 cm
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.
- Op de Flex-zones (in Bridge-modus) moet de minimale lengte van een (ovale) vispan 20 cm zijn.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 standen. Daarnaast is er nog een boost-stand (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de slider aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de slider dat u aanraakt. Wanneer u langs de slider schuift, verandert de instelling van het vermogen. Wanneer u naar rechts schuift, wordt het niveau verhoogd. Wanneer u naar links schuift, wordt het niveau verlaagd. Als u uw vinger van de slider haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

Boost-functie

- Met de boost-functie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- **Wanneer de Bridge-functie is geactiveerd, is de boost-functie niet beschikbaar.**

Vermogensverdeling

De 'vermogensverdeling' verdeelt het vermogen tussen de beschikbare kookzones' die zijn ingedeeld in paren (de middelste zones als paar en de rechter zones als paar), waardoor het maximale vermogen kan worden geleverd aan een kookzone en het vermogen van de andere kookzone automatisch wordt verminderd. De display van de tweede kookzone wisselt gedurende een aantal seconden tussen het gekozen kookvermogen en het beperkte vermogen.



In bepaalde gevallen kan de boostfunctie automatisch worden uitgeschakeld om de elektronische onderdelen in de kookplaat te beschermen.

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensstand om de beurt op het display en verwarmt de kookplaat niet. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op maximaal vermogen opgewarmd om deze snel op de vereiste temperatuur te brengen. Na een bepaalde periode keert het vermogen automatisch terug naar de gekozen instelling. Dit kan voor elk van de vermogensinstellingen van de zones worden ingeschakeld, behalve voor instelling "9", waarbij het vermogen voortdurend maximaal is ingesteld.

Pauzefunctie

Het uitvoeren van de functie is alleen mogelijk als er minimaal één kookplaat is ingeschakeld. De pauzefunctie kan tevens worden geactiveerd wanneer er bepaalde fouten optreden in kookzones. Hier is de weergave van foutcodes verborgen. Ook de weergave van de aanwezige warmte, speciale display-indicaties zoals 'automatisch opwarmen', 'power boost' of 'geen pan gedetecteerd' worden verborgen. De weergave van de pauze-indicaties heeft voorrang. Als er een algemene fout optreedt gedurende de pauze, wordt de bediening uitgeschakeld en wordt de modus beëindigd.

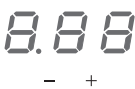
Terwijl de pauzefunctie actief is:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden uitgeschakeld tijdens de pauzeperiode en worden weer ingeschakeld wanneer de pauzmodus wordt verlaten.
- Geselecteerde boostfuncties en de functie voor automatisch opwarmen worden uitgeschakeld.
- De berekening van de aanwezige warmte en de maximale beperkingen voor de bedieningstijd worden niet onderbroken en blijven op de achtergrond actief.
- Functie-indicaties zoals de timer en de Bridge-zone blijven branden, overeenkomstig de status ervan.

Meldingen op de display

Op display	Status
	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
	Boost-functie actief
	Automatische verhitting geselecteerd
	Opwarmfunctie is geselecteerd
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie)
	Kinderslotfunctie geselecteerd
	Bridge-functie is geselecteerd
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een indicator voor de aanwezige warmte waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Pauzefunctie van kookplaat is actief.
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing

Functietabel van kookplaat

 Functie 	 Te gebruiken toetsen 	 Beschrijving
 Bridge 	De twee sliders van de flex zones gelijktijdig.	U kunt de kookzones aan elkaar koppelen. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of een grote kookpan. - Als de zones zijn gekoppeld, kunt u deze niet op de boost-stand zetten. - Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de Bridge-zones wordt bedekt.
 Verwarmen 		Met de verwarmingsfunctie houdt u bereid voedsel warm. U kunt deze functie ook gebruiken voor smelten of sudderen. Er zijn drie instellingen die u kunt selecteren:  > lage stand voor het smelten van chocolade enz.;  > middelste stand om voedsel warm te houden;  > hoge stand voor sudderen.
 Auto-matisch verhitten 	Houd de slider ingedrukt	Met de functie voor automatische verhitting wordt het vermogen tijdelijk verhoogd (stand 9) om de inhoud van de pan te verwarmen. Deze functie is beschikbaar in de standen 1-8.
 Timer 		Voor elke kookzone kunt u de timer instellen. U kunt kookduur tot 1 uur en 59 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdt en de timer wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling).
 Vergrendeling 		Vergrendelfunctie; om de bediening van het apparaat en het gebruik van de kookzones te vergrendelen. Kinderslotfunctie; door het kinderslot te activeren, kunt u de bediening van het apparaat en het gebruik van de kookplaten stoppen, waarmee u voorkomt dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen en zich mogelijk kunnen bezeeren. Kan uitsluitend worden geactiveerd wanneer er geen kookzone is geselecteerd of actief is.
 Pauzeren 		Hiermee kan de kookplaat worden gepauzeerd.
 Oproepen 	Binnen 6 seconden nadat het apparaat per ongeluk is uitgeschakeld, drukt u op de Aan/uit-toets en drukt vervolgens meteen op de Pauze-toets.	Door deze functie te gebruiken, kunt u eventuele eerdere instellingen van geactiveerde kookplaten oproepen, als u de kookplaat per ongeluk hebt uitgeschakeld. De oproepfunctie kan alleen worden gebruikt als er minimaal één kookzone actief was (kookniveau >0), onafhankelijk van de toetsvergrendeling.

Kookstanden

Aangezien de standen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

U kunt de instelling 'boost' gebruiken om:

- voedsel of vloeistof snel aan de kook te brengen;
- groenten te laten slinken;
- olie en vet te verhitten;
- wokken.

Gebruik stand 9 voor:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor:

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

Gebruik stand 4-6 voor:

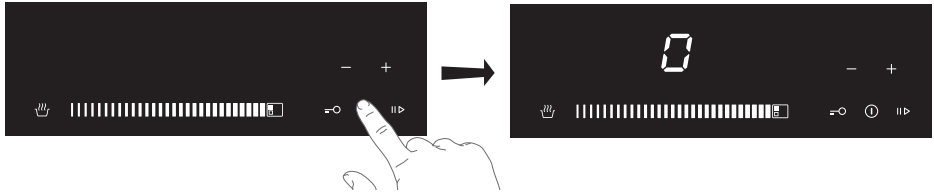
- het doorkoken van grote hoeveelheden;
- het ontdooien van harde groenten;
- het bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik stand 1-3 voor:

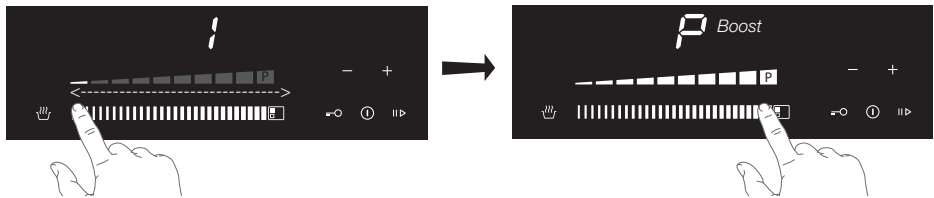
- het trekken van bouillon;
- het stoven van vlees;
- het zacht koken van groenten;
- het smelten van chocolade;
- pocheren;
- het smelten van kaas.

De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen

1. Druk op de aan-/uittoets. *Er klinkt een kort geluidssignaal.*

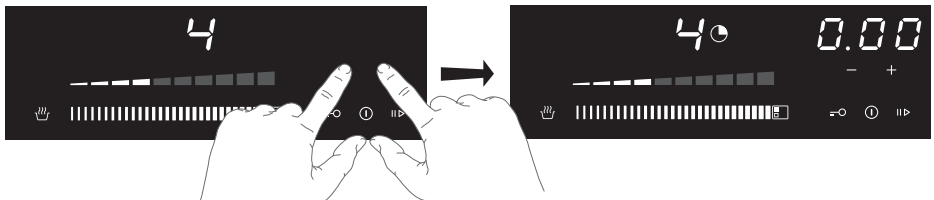


2. Druk binnen 5 seconden op een slider om een vermogensstand te selecteren.
Er klinkt een kort geluidssignaal.

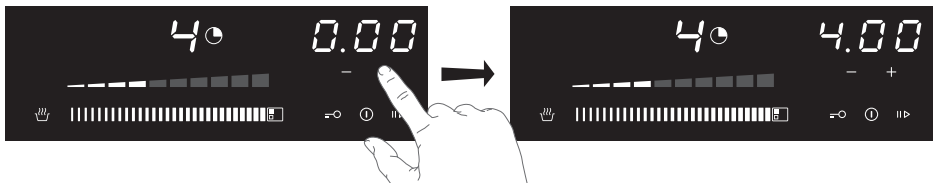


De timer (kookwekker) instellen

1. Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en selecteer een vermogensstand.
2. Druk gelijktijdig op de '-' en '+' toets om de timer in te schakelen.
 - ▶ Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool rechts van het display gaat branden. Dit is het symbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links.



3. Druk gelijktijdig op de '-' en '+' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.
 - ▶ Het timersymbool gaat alleen branden voor de actieve kookzones.
4. Selecteer binnen 5 seconden een kookduur met de '+' en '-' toetsen.



BEDIENING

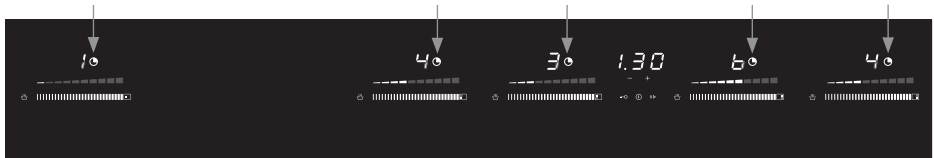
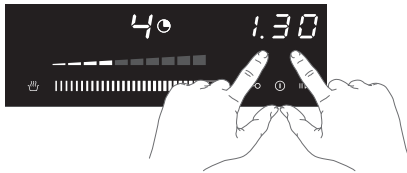
5. De timer is ingesteld.

- ▷ Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
- ▷ Selecteer geen kookzone wanneer de timer wordt gebruikt als kookwekker.
- ▷ Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
Druk op de '+' of '-' toets om het alarm te stoppen.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
 - ▷ De zone wordt aangegeven met een oplichtend timersymbool rechts van het display.



2. Druk op de '+' of '-' toets.

- ▷ Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de '+' of '-' toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.

De resterende kookduur controleren

Op het display van de timer wordt de eerste ingestelde timerstand weergegeven (het timersymbool rechts van het display van de betreffende kookzone brandt feller dan de andere symbolen).

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - ▷ De zone wordt aangegeven met een brandend timersymbool rechts van het display.
 - ▷ Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

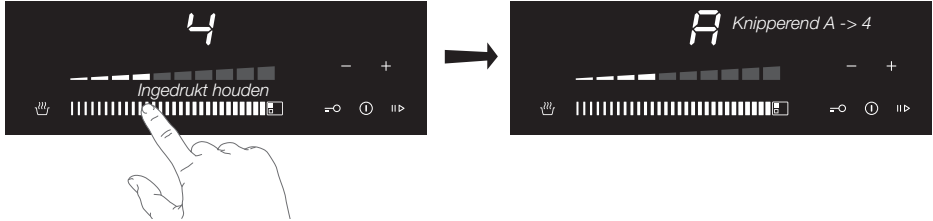
De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk op de '-' toets om de waarde in te stellen op 0.
 - ▷ Het verlichte punt aan de linkerkant van het display wordt uitgeschakeld en het timersymbool rechts van het display wordt opnieuw geactiveerd.

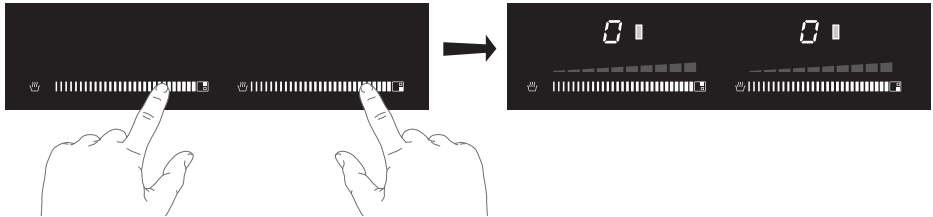
De automatische verhittingsfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en zet een pan op de kookzone.
2. Houd een slider ingedrukt om een vermogensstand met automatische verhitting te selecteren.
▸ Zie het hoofdstuk 'Kookduurbegrenzer'.

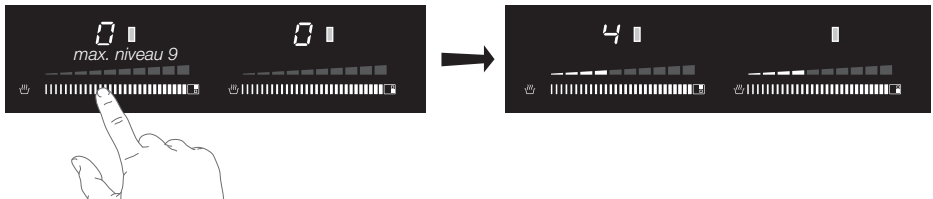


Bridge-inductiezones koppelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk gelijktijdig op de beide linker (of beide rechter) flex zone sliders om de zones te koppelen.



3. Druk op de linker slider (van de twee gekoppelde zones) om een vermogensstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).

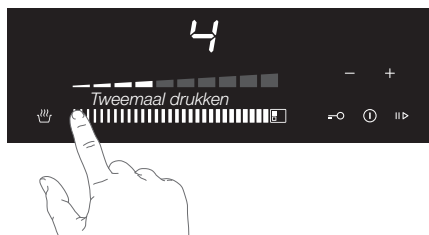


De Bridge-functie deactiveren

1. Druk gelijktijdig beide linker (of rechter) kookzone sliders om de koppel functie uit te schakelen.

Een kookzone uitschakelen

1. Druk aan het begin van de slider of gebruik de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen.

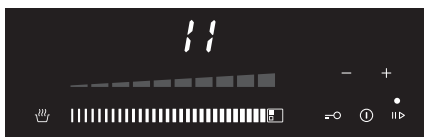


of

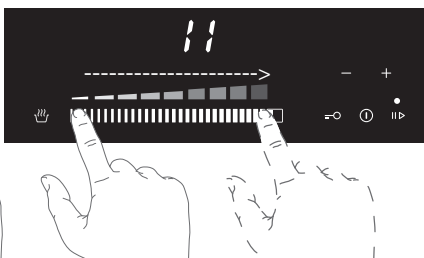
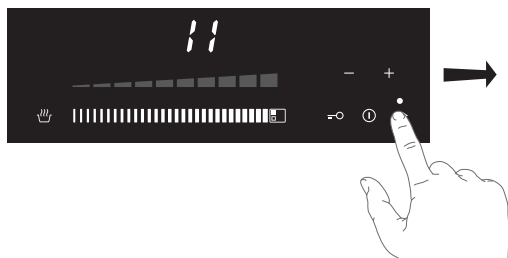


Pauzeren

1. Druk op de pauzetoets.



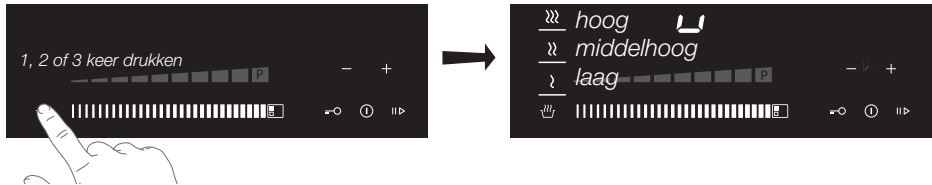
2. De pauzestand uitschakelen: Druk op de pauzetoets. De slider voor de zone linksachter gaat branden.
3. Schuif binnen 5 seconden van links naar rechts over de slider van de zone linksachter. Het lampje boven de pauzetoets gaat uit en de toestand van vóór activering van de pauzemodus wordt hersteld.



BEDIENING

De verwarmingsfunctie inschakelen

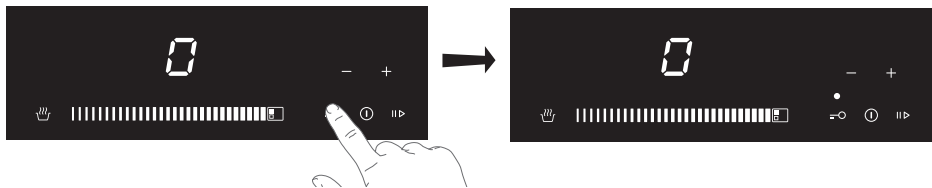
1. Schakel een kookzone in.
2. Druk meerdere malen op de menu-toets om de gewenste stand te selecteren (laag, midden, hoog).



De kinderslotfunctie gebruiken

Toetsvergrendeling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk gedurende 1 seconde op de vergrendeltoets.



- De vergrendeling voorkomt het activeren van alle sensoren, behalve als de kookplaat is uitgeschakeld terwijl de vergrendelingsfunctie is geactiveerd, blijft dit in het geheugen staan tot de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld.
- Wanneer de tijd van ingestelde timers is verstreken, kunnen alarmen worden uitgeschakeld door middel van een aanraking zonder de bediening te hoeven ontgrendelen.
- Druk nogmaals gedurende 1 seconde op de vergrendeltoets om de vergrendeling op te heffen (de kookplaat moet ingeschakeld zijn).

Kinderslotfunctie

1. Druk op de aan/uit-toets en druk vervolgens binnen 10 seconden minimaal 3 seconden op de vergrendeltoets.
 - *Op alle displays wordt 'L' weergegeven.*
- Om te ontgrendelen druk op de aan/uit-toets en vervolgens binnen 10 seconden minimaal 3 seconden op de vergrendeltoets.
 - *Het kinderslot is gedeactiveerd.*

De oproepfunctie

Als de bediening onbedoeld is uitgeschakeld met de aan/uit-toets, kunnen alle instellingen worden hersteld met behulp van de oproepfunctie.

1. Druk binnen 6 seconden op de aan/uit-toets.
2. Bevestig uw keuze door op de toets pauzeren/oproepen te drukken.

Reinigen



Tip

- Stel eerst het kinderslot in voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het best verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.

Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.

U kunt voor meer informatie ook terecht op de website 'www.pelgrim.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Normale werking.
De ventilator draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel warmt op.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt op het display ' <u>u</u> ' weergegeven.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het alarm uit door op de '+' toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroomtoevoer door een defecte kabel of een foutieve aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
'[]' en '[]' verschijnt op de aanraakregelaar. De aanraakregelaars doen het niet.	De Bridge-functie is geactiveerd.	Deactiveer de Bridge-functie.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode Er21, Er40 of E2.	Het apparaat is oververhit.	Het apparaat is uitgeschakeld vanwege oververhitting. Laat het toestel afkoelen en begin opnieuw, maar op een lagere stand.
Foutcode Er03 + continue toon	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E3	Verkeerd materiaal van pan.	Er moet een pan worden gebruikt die geschikt is voor inductie.
Foutcode E8	Fout bij ventilator links of rechts. Luchtopening is geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier.	Controleer of de luchtopening van de ventilator vrij is.
Foutcode U400 en/of continu piepgeluid.	Het toestel is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Knipperend symbool.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
Foutcode Er47.	Communicatiefout tussen regelaars en de inductiegenerator.	Controleer of de aansluiting op het elektriciteitsnet correct is gedaan en of deze werkt. Anders neemt u contact op met de servicedienst.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	IDK8930NY	IDK8940NY		
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebieden	Inductiekookzones en -kookgebieden		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	26,0	26,0	14,5	18,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	166,6	166,6	189,6	167,8
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied in centimeters	22 x 18	22 x 18		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	190,7	190,7		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	185,5	181,8		

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

- Gebruik altijd pannen met de juiste afmetingen voor de hoeveelheid eten die u bereidt.
- Doe voldoende water in de pan zodat de groenten net onder staan.
- Kies een zone van de juiste grootte voor de pan.
- Doe altijd een deksel op de pan zodat de warmte beter behouden blijft.
- Verlaag het vermogen of schakel de kookzone uit zodra de kooktemperatuur of status is bereikt.
- Gebruik een stoompan om groenten te bereiden. Zodoende kunt u verschillende groenten op elkaar stapelen en één ring gebruiken, of een pan met een verdeler gebruiken.
- Gebruik een snelkookpan voor het bereiden van peulvruchten, en zelfs gebrad, volledige maaltijden, of stoofpotten. Het bereidingsproces verloopt sneller.

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruikgemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het einde 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;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

U moet deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Verklaring van conformiteit



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 waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety instructions

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

Use

Using the touch keys	8
Induction noises	8
Pans	8
Power levels	10
Power management	10
Pan detection	10
Automatic heat up	10
Pause function	11
Indications in the display	11
Hob functions table	12
Cooking settings	13

Operation

Switching on the hob and setting the power	14
Setting the (kitchen) timer	14
Switch on the Automatic heat-up function	16
How to link bridge induction zones	16
Switch off a cooking zone	17
Pause cooking	17
Switch on an Automatic warm function	18
Using the (child) lock function	18
Recall function	18

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Faults

General	20
Troubleshooting table	20

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	22
---	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

YOUR INDUCTION HOB

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

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

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

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.**

The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!



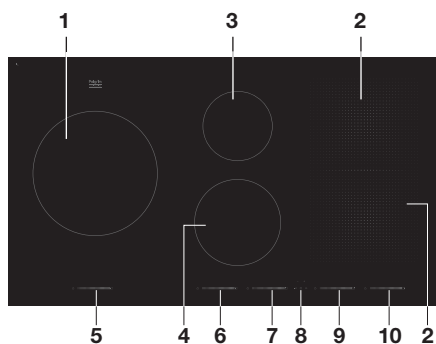
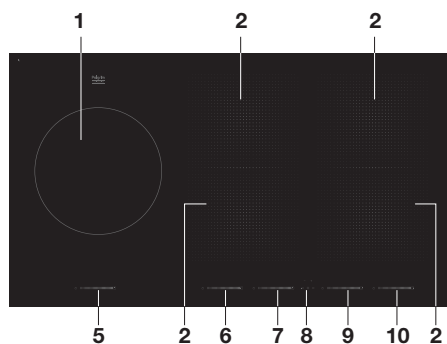
Register your appliance for warranty purposes

We are convinced of the quality of our products. This is why we offer a warranty period of up to 8 years*. All you need to do is register your appliance on pelgrim.nl (when purchased in the Netherlands) and pelgrim.be (when purchased in Belgium).

*Visit www.pelgrim.nl or www.pelgrim.be for full warranty terms and conditions.

YOUR INDUCTION HOB

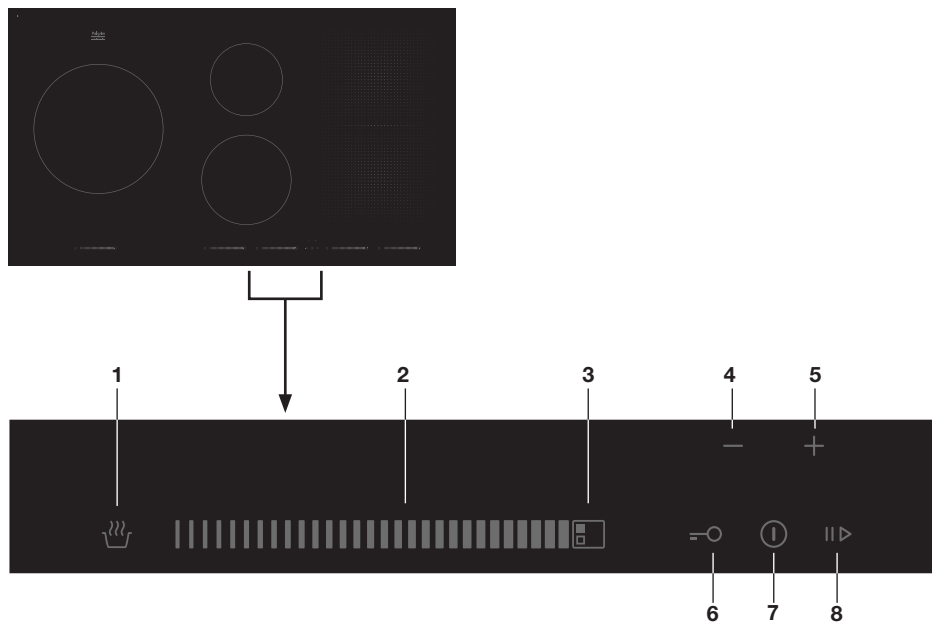
Description



1. Cooking zone $\varnothing$ 26 cm / 2,6 kW - 3,7 kW (P)
2. Flex cooking zone 18 x 22 cm / 2,1 kW - 3,7 kW (P)
3. Cooking zone $\varnothing$ 14,5 cm / 1,4 kW - 2,2 kW (P)
4. Cooking zone $\varnothing$ 18 cm / 1,85 kW - 3,0 kW (P)
5. Power slider for cooking zone left
6. Power slider for cooking zone middle front
7. Power slider for cooking zone middle back
8. Hob control (Lock/On-off/Pause/Timer)
9. Power slider for cooking zone right back
10. Power slider for cooking zone right front

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. Warming key
2. Power slider
3. Zone position indication
4. Timer '-' key
5. Timer '+' key
6. Lock key
7. On/off key
8. Pause/recall key

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Maximum operating time (hours, minutes)	Automatic heat-up (Sec)
melting	2 h	
warming	2 h	
simmering	2 h	
1	8 h 36 m	40
2	6 h 42 m	72
3	5 h 18 m	120
4	4 h 18 m	176
5	3 h 30 m	256
6	2 h 18 m	432
7	2 h 18 m	120
8	1 h 48 m	192
9	1 h 30 m	-
P (boost)	10 m (switch to setting 9)	-

Healthy cooking

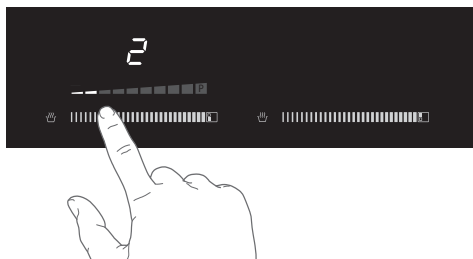
Burning point of different types of oil

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

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

Using the touch keys

Place the tip of your finger flat on a key or the slider to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. Each key or the slider activation is followed by a sound signal.



Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

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

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In Bridge function always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked zones is covered.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

USE

- 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.



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 / Aluminium
	Plastic



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.

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 12 cm for zone ø 14.5 cm
 - ▷ 14.5 cm for zone ø 18 cm
 - ▷ 14,5 cm for flex zone single use
 - ▷ 24.5 cm for flex zones in bridge mode
 - ▷ 18 cm for zone ø 26 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.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 20 cm.

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.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a level 'boost' (P). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.

Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max.10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- **Boost function is not available in Bridge mode!**

Power management

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (mid zones as a pair and the right zones as a pair), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one.

The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



In certain circumstances, the boost setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

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 chapter 'Pans').

Automatic heat up

This function preheats the cooking zone on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting. It may be switched on in any of the zones for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Pause function

The execution of the function is only possible if at least one zone is on. The pause condition may also be activated with cooking zone specific errors, here, the display of error codes is hidden. Also residual heat indication, special display indications such as 'automatic heat up', 'power boost' or 'no pan detection' are hidden; the display of the pause indications has priority. If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.

While the Pause function is active:

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional indications such as Timer and bridge-zone, keep on glowing according to their status.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
A	Automatic heat-up function selected
U	Warming function selected
Y	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
L	Child lock function selected
B	Bridge function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
 	Pause hob operations active.
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Bridge	The two sliders from the flex zones simultaneously.	The cooking zones can be bridged (linked) to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan. ▸ If the zones are bridged, they cannot be set to boost. ▸ Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the Bridge zones is covered.
Warming		The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function. There are three setting to select:  ▸ Low setting for melting chocolate etc.;  ▸ mid setting to keep warm;  ▸ high setting to simmer.
Automatic heat-up	Press and hold slider	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.
Timer		The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 1 hour and 59 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off).
Lock		Lock function; to lock the operation of the appliance and use of cooking zones.
		Child lock function; by activating the Child Lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury. Can only be activated when no cooking zone is selected or active.
Pause		To set the hob in pause setting.
Recall	Within 6 seconds after accidental switch off press the On/off key and then press direct the Pause key.	By using this function you may recall any preceding settings on activated hotplates in case you had accidentally switched the hob off. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

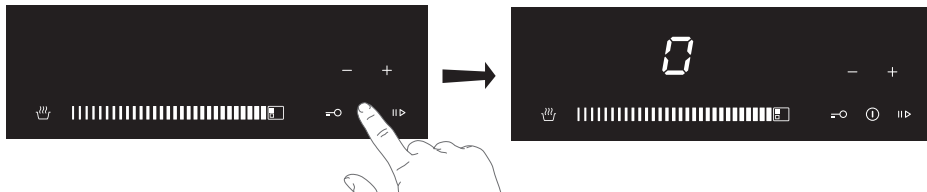
Use settings 1-3 to:

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

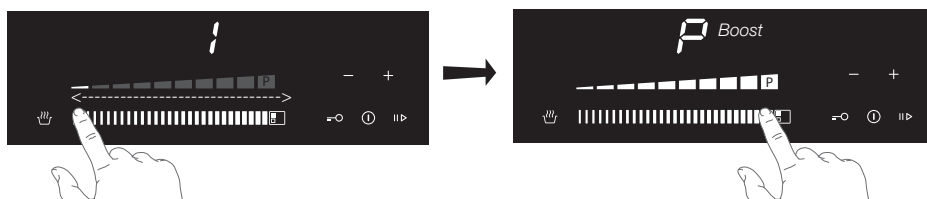
OPERATION

Switching on the hob and set a power level

1. Press the on/off key. A short acoustic signal will sound.

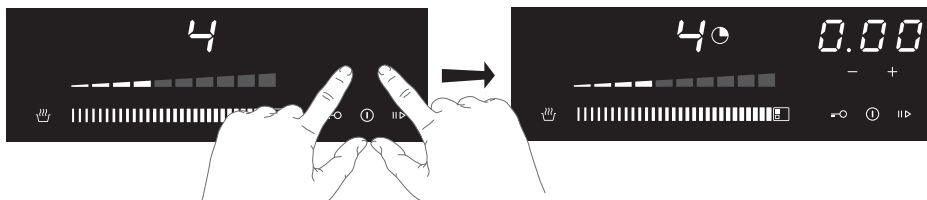


2. Press within 5 seconds a slider to select a power setting. A short acoustic signal will sound.

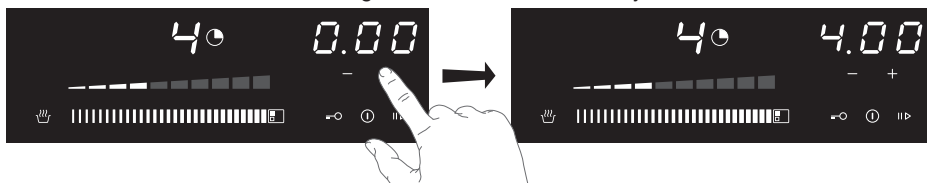


Setting the (kitchen) timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Press the '-' and '+' key simultaneously to switch on the timer.
 - ▶ The timer's display shows "0.00", and the timer symbol to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



3. Simultaneously press the '-' and '+' key as many times as necessary, to select the cooking zone where you want to set the timer.
 - ▶ The timer symbol lights on only for the active cooking zones.
4. Within 5 seconds select a cooking time with the '+' and '-' keys.



OPERATION

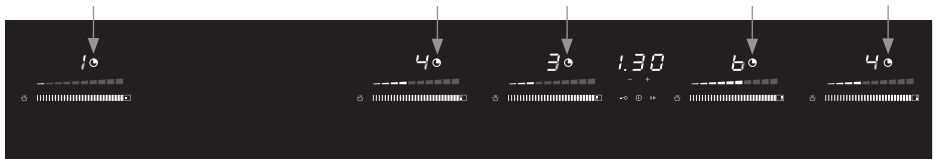
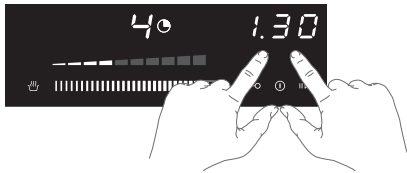
5. The timer has been set.

- ▷ The cooking zone will switch off after the set time has passed.
- ▷ Don't select a cooking zone when the timer is used as a kitchen timer!
- ▷ The timer alarm beeps after the set time has passed.
Press the '+' or '-' key to stop the alarm.

Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
 - ▷ The zone is identified by the lighting on from the timer symbol to the right of the display.



2. Press the '+' or '-' keys.

- ▷ If time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.

Checking remaining cooking time

The timer displays shows the first finished timer setting (the timer symbol to the right of the display of the cooking zone in question has a lighting stronger than the others).

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ The zone is identified by the lighting on from the timer symbol to the right of the display.
 - ▷ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.

Turning timer off

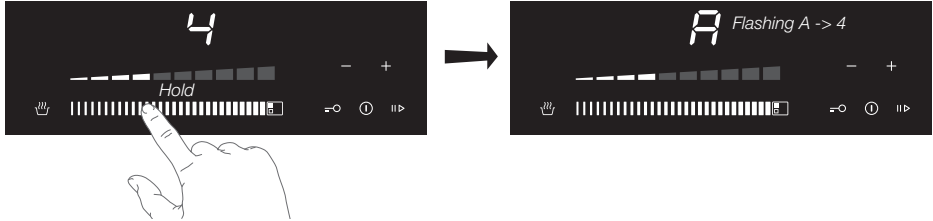
If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Press the '-' key to the value "0".
 - ▷ The illuminated point to the left part of the display is turned off and the timer symbol right of the display is de-activated.

OPERATION

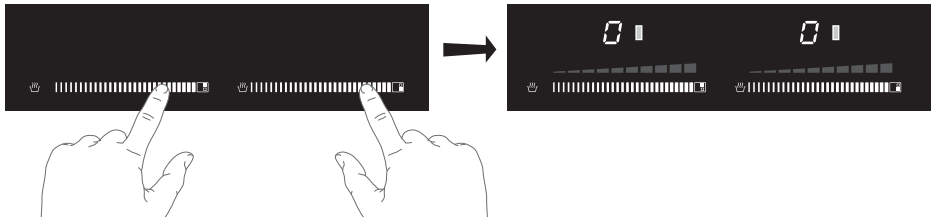
Switch on the Automatic heat-up function

1. Switch on the hob and put a pan on the zone.
2. Press and hold a slider to select a power setting with auto heat-up function.
 - See 'Cooking time limiter'.

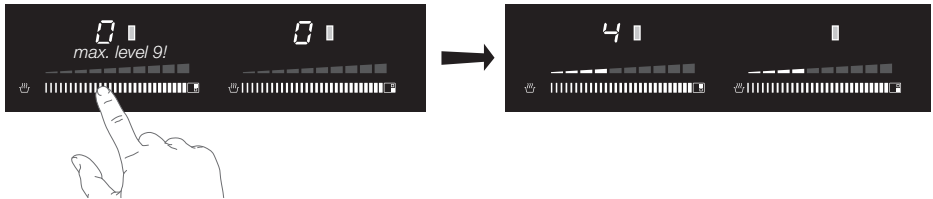


How to link 'bridge' induction zones

1. Switch on the hob.
2. Press both left (or both right) flex zone sliders simultaneously to switch on the bridge zone.



3. Press the left (from the two bridged zones) slider to set a power level (for both linked zones).



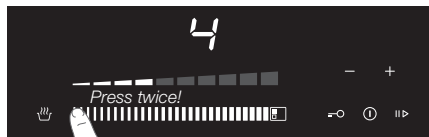
Deactivating the 'bridge' mode

1. Press both left (or both right) zone sliders simultaneously to switch off the 'bridge' zone.

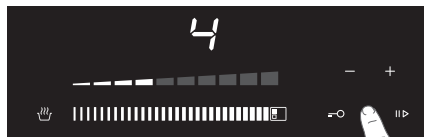
OPERATION

Switch off a cooking zone

1. Press at the beginning of the slider or use the on/off key to switch off the hob.

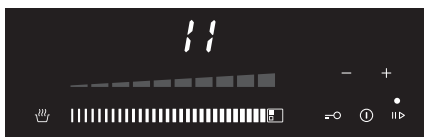


or

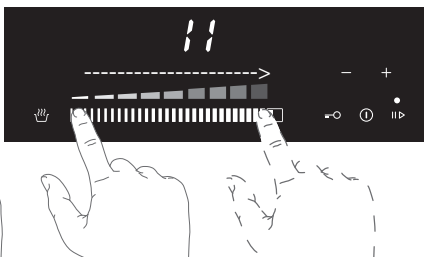
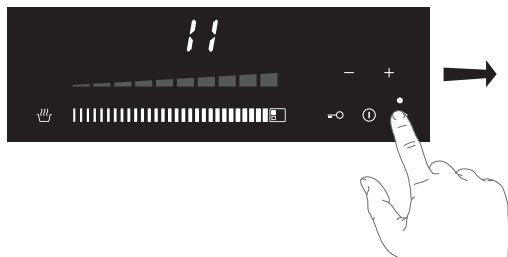


Pause cooking

1. Press the pause key.



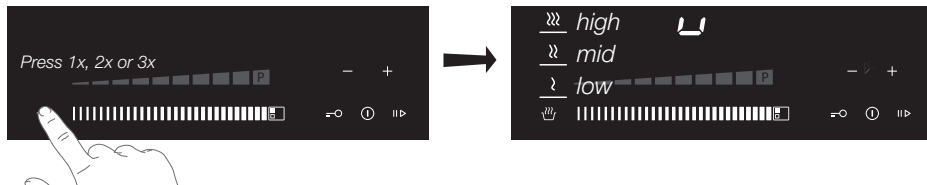
2. To switch off pause: Press the pause key. The slider from zone left back lights up.
 3. Within 5 seconds scroll from the left to the right over the slider from zone left back.
- The light above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.*



OPERATION

Switch on the warming function

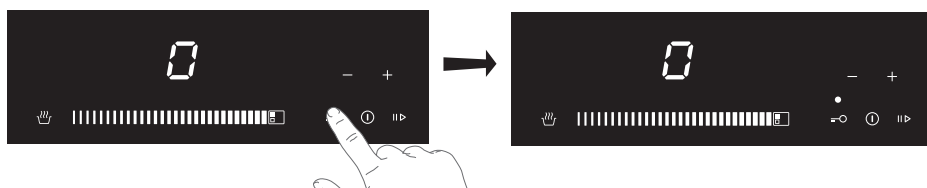
1. Switch on a cooking zone.
2. Press several times on the Menu key to select the desired setting (low, mid, high).



Using the (child) lock function

Lock function

1. Switch on the hob.
2. Press the lock key for approximately 1 second.



- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for and If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off touching or without need for unlocking the control.
- To unlock press the lock key again for approx. 1 second (hob must be turned on)

Child lock function

1. Press the on/off key and then press within 10 seconds the lock key for at least 3 seconds.
 - ▷ All displays show 'L'.
- To unlock press the on/off key and then press within 10 seconds the lock key for at least 3 seconds.
 - ▷ Child lock is now de-activated.

Recall function

If the control was accidentally switched off through the on/off key all settings can be restored using the recall function.

1. Press within 6 seconds the on/off key.
2. Confirm to continue by pressing the pause/recall key.

MAINTENANCE

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.pelgrim.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows 'u'.	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 off the bleep by pressing the + key of the timer.
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.
'[]' and '[]' appears on the touchcontrol. The touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code Er21, Er40 or E2.	Appliance overheated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code Er03 + continuous tone	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code E3	Wrong pot material.	A suitable pot for induction must be used.
Error code E8	Error on fan left or right. Air exhaust blocked, for example by paper.	Check that the fan air exhaust is free.
Error code U400 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
'Flash' symbol.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code Er47.	Communication error between controls and induction generator.	Verify connection of main power is correctly and functional. Other wise contact the service department.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	IDK8930NY	IDK8940NY		
Type of hob	Induction hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5	5		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	26.0	26.0	14.5	18.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	166.6	166.6	189.6	167.8
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in cm	22 x 18	22 x 18		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	190.7	190.7		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185.5	181,8		

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of zone for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.

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.

Declaration of conformity



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

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Présentation	4
Description	5
Panneau de commande	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de durée de cuisson	7
Cuisson saine	7

Utilisation

Utilisation des touches tactiles	8
Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance	10
Gestion de la puissance	10
Détection de récipient	10
Préchauffage automatique	10
Fonction Pause	11
Indications à l'écran	11
Tableau des fonctions de la plaque	12
Réglages de cuisson	13

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	14
Réglage du minuteur (de cuisine)	14
Activation de la fonction Préchauffage automatique	16
Couplage des zones d'induction	16
Arrêt d'une zone de cuisson	17
Pause cuisson	17
Activation de la fonction Maintien au chaud	18
Utilisation de la fonction Sécurité (enfants)	18
Fonction Reprise	18

Entretien

Nettoyage	19
-----------	----

Problèmes

Généralités	20
Tableau de dépannage	20

Spécifications techniques

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	22
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	23
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Présentation

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est simple, car la plaque de cuisson réagit rapidement et peut également être réglée sur une très faible puissance. Comme, de plus, elle peut être réglée à une puissance élevée, le point d'ébullition des plats peut très vite être atteint. Le large espace entre les zones de cuisson offre un grand confort d'utilisation.

L'utilisation d'une plaque de cuisson par induction diffère de celle d'un appareil traditionnel. La cuisson par induction fait appel à un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

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

Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de vous y référer ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez, par conséquent, coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Profitez du plaisir culinaire !

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

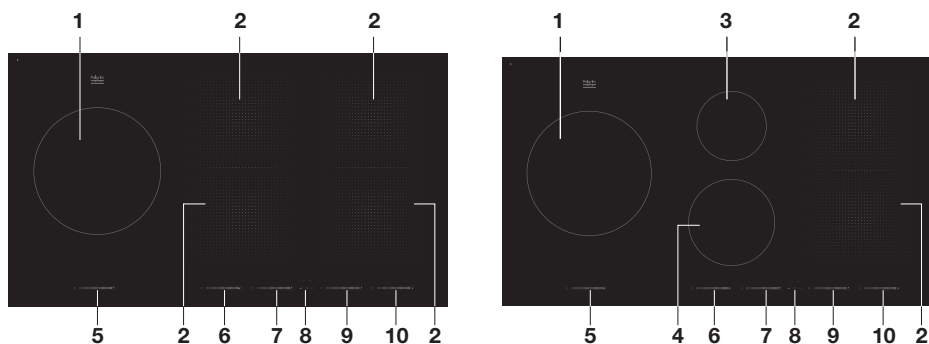


Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

*Consultez les conditions de garantie complètes sur pelgrim.nl ou pelgrim.be.

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

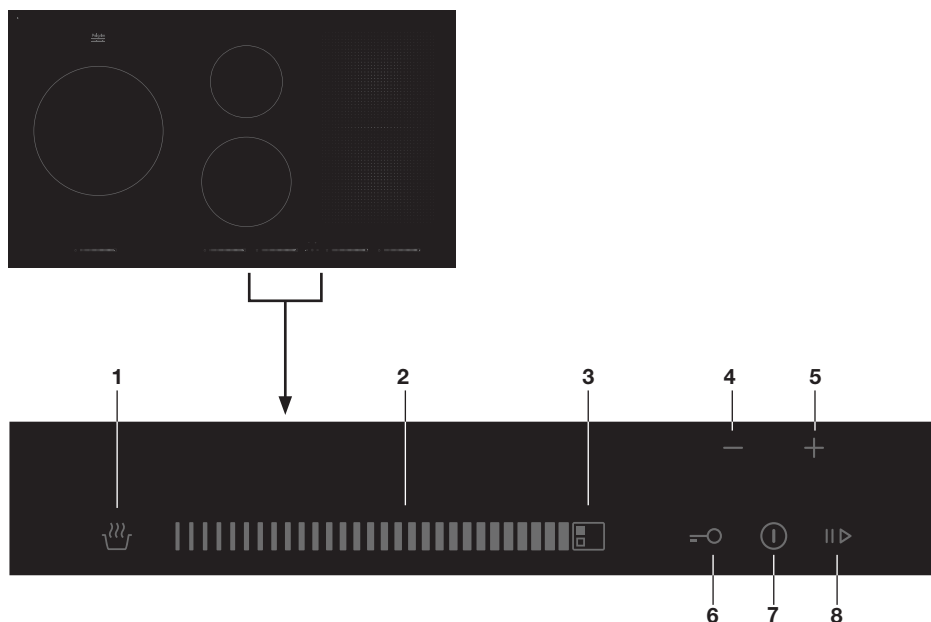
Description



1. Zone de cuisson Ø 26 cm / 2,6 kW – 3,7 kW (P)
2. Zone de cuisson variable 18 x 22 cm / 2,1 kW – 3,7 kW (P)
3. Zone de cuisson Ø 14,5 cm / 1,4 kW – 2,2 kW (P)
4. Zone de cuisson Ø 18 cm / 1,85 kW – 3,0 kW (P)
5. Curseur de puissance de la zone de cuisson gauche
6. Curseur de puissance de la zone de cuisson avant-centre
7. Curseur de puissance de la zone de cuisson arrière-centre
8. Commande de la plaque (Verrouillage/Marche-Arrêt/Pause/Minuterie)
9. Curseur de puissance de la zone de cuisson arrière-droite
10. Curseur de puissance de la zone de cuisson avant-droite

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche Chauffe-plat
2. Curseur de puissance
3. Indication de la zone
4. Touche « - » de la minuterie
5. Touche « + » de la minuterie
6. Touche Verrouillage
7. Touche Marche/Arrêt
8. Touche Pause/Reprise

Lisez les consignes de sécurité jointes en annexe avant d'utiliser la plaque !

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur thermique mesure en continu la température de certaines parties de la plaque. Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce dernier contrôle en permanence la température du fond de la casserole, prévenant ainsi tout risque de surchauffe, par exemple du fait d'une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite ou la plaque s'éteint.

Limiteur de durée de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il se déclenche si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement maximum (heures, minutes)	Préchauffage automatique (secondes)
Fusion	2 h	
Chauffe-plat	2 h	
Mijotage	2 h	
1	8 h 36 m	40
2	6 h 42 m	72
3	5 h 18 m	120
4	4 h 18 m	176
5	3 h 30 m	256
6	2 h 18 m	432
7	2 h 18 m	120
8	1 h 48 m	192
9	1 h 30 m	-
P (Boost)	10 m (passer à la position de réglage 9)	-

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

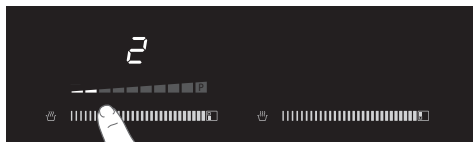
Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile dispose d'un point de fumée auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile

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

UTILISATION

Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées d'aucune autre manière. Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.



Bruits de l'induction

Cliquetis

- Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également lors des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne sera pas endommagée.

Ventilateur bruyant

- Pour améliorer la durée de vie des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil : vous entendrez un bourdonnement audible. Le ventilateur continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Casseroles

Placez toujours la casserole au centre d'une zone de cuisson. En fonction Couplage, utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrale/intermédiaire des zones couplées.

Casseroles de cuisson par induction

La cuisson par induction impose d'utiliser un certain type de casseroles.



Celles qui ont déjà été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

UTILISATION

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ».



Vous pouvez vérifier vous-même si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction à l'aide d'un aimant. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La faïence
Les casseroles portant la mention « Classe induction »	L'acier inoxydable
Les casseroles en émail résistant	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre / l'aluminium
	Le plastique



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est réglée sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche ; le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou du fait d'une puissance trop élevée.

- N'utilisez jamais de casseroles présentant un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil risque alors de surchauffer. Ensuite, la plaque de verre risque de se fissurer 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) n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre minimum de récipient

- Le diamètre d'une casserole doit être d'au moins :
 - 12 cm pour les zones de ø 14,5 cm
 - 14,5 cm pour les zones de ø 18 cm
 - 14,5 cm pour les zones variables utilisées individuellement
 - 24,5 cm pour les zones variables utilisées en mode Couplage
 - 18 cm pour les zones de ø 26 cm
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est trop petite, la zone ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Couplage doit être d'au moins 20 cm.

Autocuiseurs

- La cuisson à l'induction convient parfaitement aux autocuiseurs. La zone de cuisson réagit très vite ; l'autocuiseur se trouve ainsi très vite sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Réglage du niveau de puissance

Il y a 9 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction « Boost » (P). Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes qui suivent. Réglez la puissance en appuyant sur le curseur. À la première pression, le niveau de puissance est réglé selon la partie du curseur sur laquelle vous appuyez. En faisant glisser le curseur, vous modulez le réglage de puissance. En glissant vers la droite, la puissance augmente ; en glissant vers la gauche, elle diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible en mode Couplage !**

Gestion de la puissance

Le système de gestion de la puissance répartit la puissance entre les zones de cuisson disponibles fonctionnant par paires (les zones centrales formant une paire, tout comme celles de droite) ; lorsqu'il procure un maximum de puissance à une zone, il réduit automatiquement celle de l'autre zone. Le témoin de la seconde zone affiche alors, pendant quelques secondes, alternativement le niveau de puissance choisi et le niveau réduit.



Dans certains cas, il est possible que la fonction Boost se coupe automatiquement pour protéger les composants électroniques de la plaque de cuisson.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et le réglage de puissance défini s'afficheront alternativement à l'écran et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir également le Chapitre « Casseroles »).

Préchauffage automatique

Cette fonction permet de préchauffer la zone de cuisson à puissance maximum afin de l'amener rapidement à la température souhaitée. Après un laps de temps déterminé, le niveau de puissance revient automatiquement au niveau paramétré. Cette fonction peut être activée sur toutes les zones de cuisson et pour tous les niveaux de puissance, excepté bien sûr pour le niveau 9 qui correspond toujours au niveau maximum de puissance.

Fonction Pause

Cette fonction ne peut être utilisée que si au moins une zone de cuisson est allumée.

Le mode Pause peut également être activé en cas d'erreur spécifique rencontrée sur une zone de cuisson ; le code erreur n'est alors pas affiché. De même, le témoin de la fonction Pause est prioritaire sur les témoins de chaleur résiduelle et les indications spéciales, telles que celles de « Préchauffage automatique », de fonction « Boost » ou encore de « Non-détection de récipient ».

Si une erreur générale survient durant la pause, la commande est alors désactivée et le mode Pause est interrompu.

En cas d'activation du mode Pause :

- Toute minuterie (même l'alarme) réglée avant la pause est interrompue durant cette dernière et les décomptes reprennent lorsque le mode est désactivé.
- Si les fonctions Boost ou Préchauffage automatique ont été activées, elles sont désactivées.
- Les évaluations de la chaleur résiduelle ainsi que du temps de fonctionnement maximum ne seront pas interrompues et se poursuivent en arrière-plan.
- L'affichage des témoins fonctionnels de minuterie ou de zone de couplage ne change pas non plus.

Indications à l'écran

Affichage	Statut
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée
A	Fonction Préchauffage automatique activée
L	Fonction Chauffe-plat sélectionnée
U	Pas de récipient (approprié) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient).
L	Fonction Sécurité enfants sélectionnée
B	Fonction Couplage sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson afin d'indiquer que celles-ci sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de les toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures !
 	Fonction Pause de la plaque de cuisson activée.
E	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage ».
E	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage ».

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Couplage	Les deux curseurs des zones variables simultanément.	Les zones de cuisson peuvent être couplées (connectées) les unes aux autres. Ceci crée une zone de cuisson plus importante permettant de recevoir par exemple un grand plat à poisson ou un grand récipient. ▸ Si les zones sont couplées, la fonction Boost n'est pas disponible. ▸ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrale/intermédiaire des zones Couplage.
Chauffe-plat		La fonction Chauffe-plat sert à garder les plats cuits au chaud. Elle peut donc également être employée comme fonction Fusion ou Mijotage. Vous avez trois niveaux à votre disposition : ▸  Réglage faible pour faire fondre du chocolat, etc. ; ▸  Réglage intermédiaire pour garder les plats au chaud ; ▸  Réglage élevé pour faire mijoter.
Préchauffage automatique	Appuyez et maintenez le curseur enfoncé	La fonction Préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage 9) pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible aux puissances 1-8.
Minuterie		Le minuteur de cuisine peut être réglé séparément pour chacune des zones de cuisson. Il est possible de programmer des temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure et 59 minutes. La minuterie s'arrête dès que vous retirez la casserole et reprend le décompte dès que vous remettez la casserole sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur sonne lorsque le temps défini est écoulé. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, la minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).
Verrouillage		Fonction de verrouillage ; verrouille l'appareil et empêche l'utilisation des zones de cuisson.
		Fonction Sécurité enfants ; en activant cette fonction, vous bloquez l'utilisation de l'appareil et des plaques de cuissons chaudes pour protéger les enfants contre un démarrage accidentel ou une blessure éventuelle. Cette fonction ne peut être activée que lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou active.
Pause		Permet de passer la plaque de cuisson en mode Pause.
Reprise	Dans les 6 secondes suivant un arrêt accidentel, appuyez sur la touche Marche/Arrêt puis directement sur la touche Pause.	En utilisant cette fonction, vous pouvez rétablir les paramètres utilisés le plus récemment pour les plaques actives dans le cas où vous auriez accidentellement arrêté la plaque. Cette fonction de reprise ne peut être utilisée que si au moins une zone de cuisson était active (niveau de cuisson > 0), que la touche Sécurité soit activée ou non.

Réglages de cuisson

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

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- « blanchir » les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- les woks

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir les viandes ;
- cuisiner le poisson ;
- cuire les omelettes ;
- frire les pommes de terre cuites à l'eau ;
- frire les aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire les crêpes épaisses ;
- frire les tranches épaisses de viande panée ;
- frire le bacon (gras) ;
- cuire les pommes de terre crues ;
- préparer du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes ;
- frire de fines tranches de viande (panée) ;

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler les légumes durs ;
- frire les tranches épaisses de viande panée.

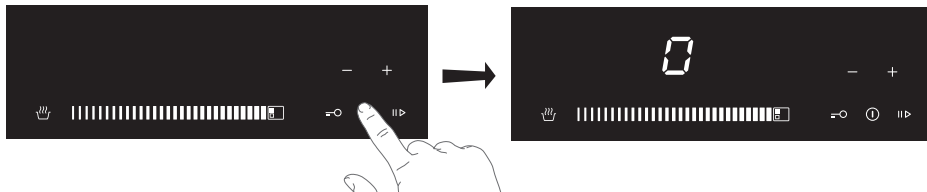
Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter de la viande ;
- faire mijoter des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- pocher ;
- faire fondre du fromage.

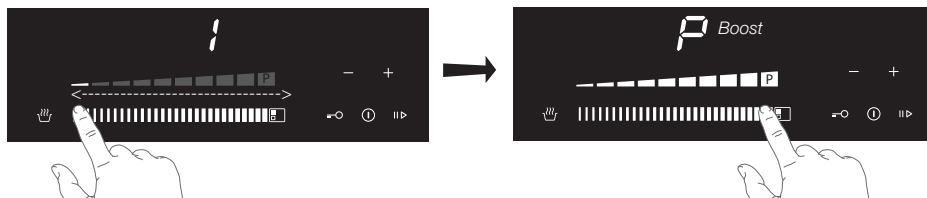
FONCTIONNEMENT

Mise en marche de la plaque de cuisson et réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. *Un bref signal sonore retentit*

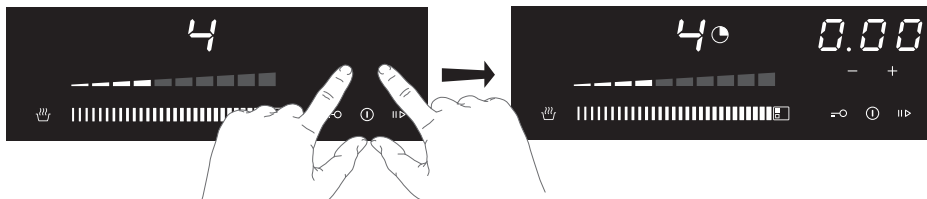


2. Appuyez pendant 5 secondes sur un curseur pour sélectionner un réglage de puissance. *Un bref signal sonore retentit.*

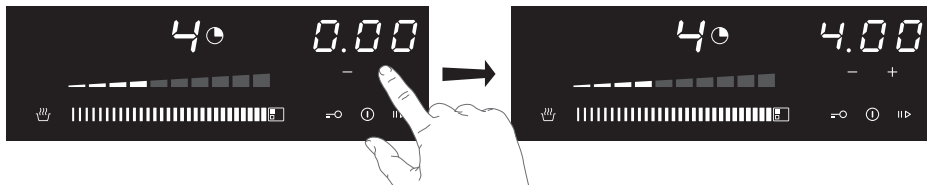


Réglage du minuteur (de cuisine)

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone de cuisson et un niveau de réglage.
2. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément pour allumer le minuteur.
 - L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur (situé à droite de l'écran) de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.



3. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
 - Le symbole du minuteur s'allume uniquement pour les zones de cuisson activées.
4. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 5 secondes à l'aide des touches « + » et « - ».



FONCTIONNEMENT

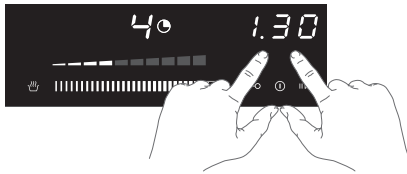
5. Le minuteur est réglé.

- ▷ La zone de cuisson s'éteint une fois le temps défini écoulé.
- ▷ Ne sélectionnez pas de zone de cuisson lorsque la minuterie est utilisée comme minuteur (de cuisine) !
- ▷ L'alarme du minuteur sonne lorsque le temps défini est écoulé.
Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour stopper l'alarme.

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez, à tout moment, modifier le temps de cuisson durant le fonctionnement.

1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
 - ▷ La zone concernée clignote au niveau du symbole du minuteur à droite de l'écran.



2. Appuyez sur la touche « + » ou « - ».

- ▷ Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur la touche « + » ou « - », le minuteur conserve le décompte selon le temps de cuisson défini avant la modification.

Vérification du temps de cuisson restant

Le minuteur indique le premier temps de cuisson écoulé (le symbole du minuteur – à droite de l'écran – de la zone concernée est plus lumineux que les autres).

1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier le temps de cuisson restant.
 - ▷ La zone concernée clignote au niveau du symbole du minuteur à droite de l'écran.
 - ▷ Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

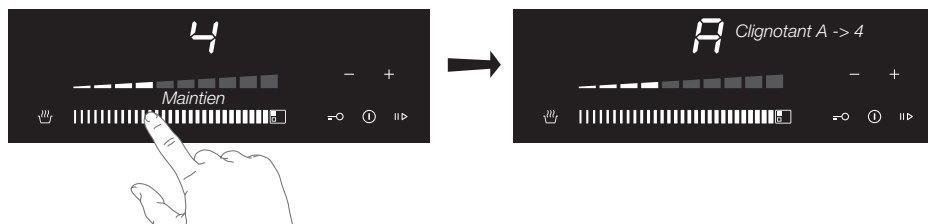
Arrêt du minuteur

Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » autant de fois que nécessaire afin de sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à la valeur « 0 ».
 - ▷ Le point allumé à gauche de l'écran s'éteint et le symbole du minuteur, situé à droite de l'écran, est désactivé.

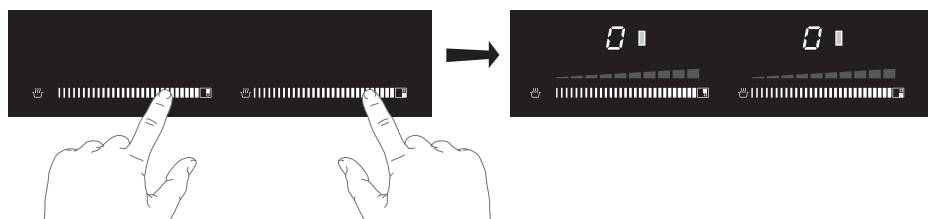
Activation de la fonction Préchauffage automatique

1. Allumez la plaque de cuisson et placez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Appuyez et maintenez enfoncé un curseur afin de sélectionner un réglage de puissance avec la fonction Préchauffage automatique.
▷ Voir « Limiteur de temps de cuisson »

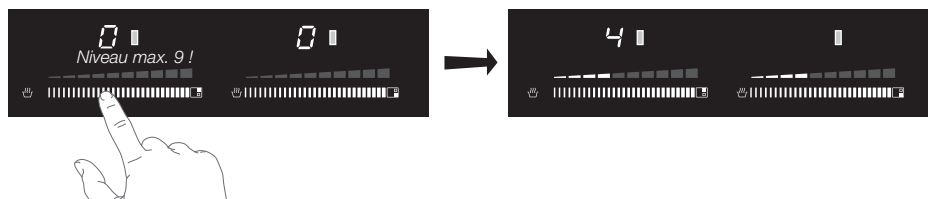


Couplage des zones d'induction

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les deux curseurs des zones variables gauches (ou droites) pour activer la zone de couplage.



3. Appuyez sur le curseur gauche (depuis les deux zones couplées) pour définir un réglage de puissance (pour les deux zones couplées).



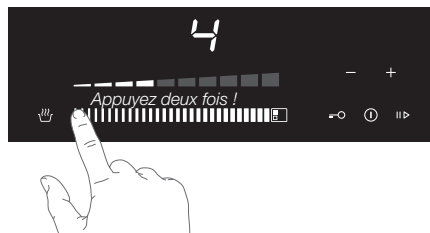
Désactivation du mode Couplage

1. Appuyez simultanément sur les deux curseurs gauches (ou droites) pour désactiver la zone de couplage.

FONCTIONNEMENT

Arrêt d'une zone de cuisson

1. Appuyez au début du curseur ou utilisez la touche Marche/Arrêt pour arrêter la plaque de cuisson.

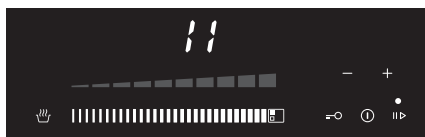


ou

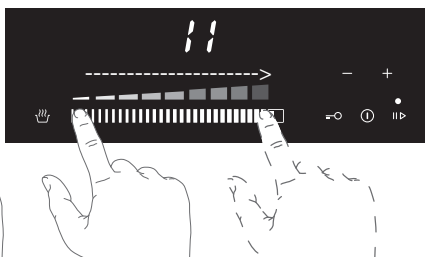
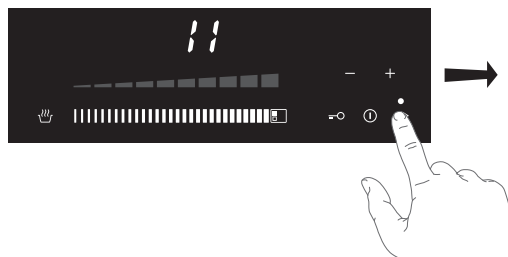


Pause cuisson

1. Appuyez sur la touche Pause.



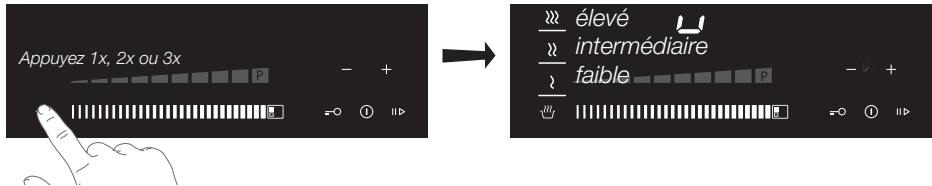
2. Pour désactiver la fonction Pause : Appuyez sur la touche Pause. Le curseur de la zone arrière-gauche s'allume.
3. Dans les 5 secondes, faites défiler le curseur de la zone arrière-gauche de gauche à droite. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Pause s'éteint et le mode utilisé avant la mise en pause est réactivé.



FONCTIONNEMENT

Activez la fonction Chauffe-plat

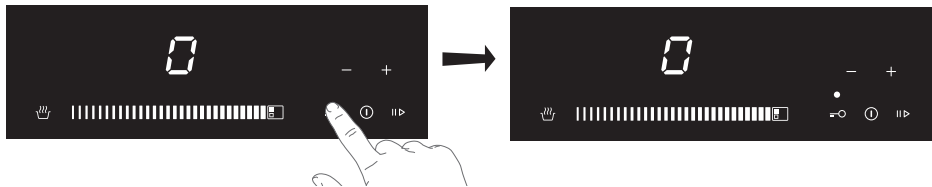
1. Allumez une zone de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu pour sélectionner le réglage souhaité (faible, intermédiaire, élevé).



Utiliser la Fonction sécurité (enfants)

Fonction Verrouillage

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde environ.



- Le verrouillage de sécurité empêche l'activation de tout capteur, sauf si la plaque est éteinte lorsque la fonction est activée ; les paramètres restent alors en mémoire jusqu'à la prochaine mise en marche de la plaque.
- Une fois le temps paramétré pour les minuteurs écoulé, les alarmes peuvent être désactivées par pression, sans avoir besoin de déverrouiller la plaque.
- Pour la déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche Verrouillage durant environ 1 seconde (la plaque doit être allumée).

Fonction Sécurité enfants

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt puis appuyez dans les 10 secondes sur la touche Sécurité pendant au moins 3 secondes.
 - ▷ Tous les témoins affichent « L ».
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt puis appuyez dans les 10 secondes sur la touche Sécurité pendant au moins 3 secondes pour déverrouiller la plaque.
 - ▷ La sécurité enfant est désactivée.

Fonction Reprise

Si la plaque a été accidentellement éteinte via la touche Marche/Arrêt, tous les paramètres peuvent être restaurés en utilisant la touche Reprise.

1. Pour se faire, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 6 secondes.
2. Puis appuyez sur la touche Pause/Reprise pour confirmer.

Nettoyage



Conseil

- Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

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, le mieux est d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite avec du papier-absorbant ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Des produits spéciaux existent.
- Utilisez un grattoir à vitre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.



Ne jamais utiliser

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

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points mentionnés ci-dessous ou, pour plus d'informations, consultez le site « www.pelgrim.nl ».

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'éclaire lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne sera pas endommagée.
L'écran affiche un « $\sqcup$ » après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique du fait d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
«  » et «  » apparaissent sur l'écran. Les touches ne fonctionnent pas.	La fonction Couplage est activée.	Désactivez la fonction Couplage.
Codes d'erreur Er21, Er40 ou E2.	L'appareil est en surchauffe.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson à un réglage moins puissant.
Code d'erreur Er03 + signal sonore continu	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3	Matériau du récipient non adapté.	Un récipient composé d'un matériau adapté doit être utilisé.
Code d'erreur E8	Erreur au niveau du curseur gauche ou droit. Sortie d'air bloquée, par exemple par du papier.	Vérifier que rien n'entrave la sortie d'air du ventilateur.
Code d'erreur U400 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Symbole « Flash »	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur Er47.	Erreur de communication entre les commandes et le générateur à induction.	Vérifiez si le raccordement à l'alimentation générale est correct et fonctionnel. Sinon, prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures selon EN60350-2

Identification du modèle	IDK893ONY	IDK894ONY		
Type de plaque	Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5	5		
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	Zones et espaces de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	26,0	26,0	14,5	18,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	166,6	166,6	189,6	167,8
Pour les zones de cuisson non circulaires électriques : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en cm	22 x 18	22 x 18		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	190,7	190,7		
Consommation énergétique de la plaque calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	185,5	181,8		

Conseil pour une cuisson économique en énergie avec une plaque à induction

- Utilisez toujours la taille de récipient appropriée en fonction de la quantité d'aliments à cuisiner.
- Utilisez juste la quantité d'eau nécessaire pour couvrir les légumes que vous cuisinez.
- Sélectionnez la zone de cuisson de taille appropriée.
- Couvrez toujours les récipients pour conserver la chaleur.
- Baissez et éteignez la zone de cuisson lorsque la température voulue ou la cuisson voulue est atteinte.
- Utilisez un cuit-vapeur pour cuire vos légumes ; de cette manière, vous pouvez superposer les couches de légumes et utiliser une seule zone, ou utiliser des récipients à cloison.
- Utilisez une cocotte minute pour cuire les légumineuses ou même des morceaux de viande, des plats complets ou des ragoûts. Cela permet d'accélérer le processus de cuisson.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de vie utile. Pour toute information à ce sujet, consultez les autorités compétentes de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Afin de rappeler qu'il est nécessaire d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination distincte des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé qui pourraient résulter d'une mise au rebut inappropriée et permet de réaliser des économies d'énergie et de ressources via le recyclage des composants.

Déclaration de conformité



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

Ihr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Sicherheitshinweise

Temperatursicherung	7
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

Verwendung

Funktion der Sensortasten	8
Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Kochstufen	10
Energiemanagement	10
Topferkennung	10
Automatische Kochprogramme	10
Pause11	
Anzeigen auf dem Display	11
Tabelle der Kochfeldfunktionen	12
Einstellungen	13

Bedienung

Einschalten des Kochfelds und Einstellen der Kochstufe	14
Einstellen der Zeitschaltuhr	14
Einschalten der Ankochautomatik	16
„Bridge“-Verbindung zwischen Induktionszonen	16
Ausschalten einer Kochzone	17
Unterbrechen des Kochvorgangs	17
Einschalten der automatischen Warmhaltefunktion	18
Verwendung der Kindersicherung	18
Speicherfunktion	18

Pflege

Reinigung	19
-----------	----

Störungen

Allgemeines	20
Störungstabelle	20

Technische Daten

Informationen gemäß Regulierung (EU) 66/2014	22
--	----

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	23
-------------------------------------	----

Einleitung

Dieses Kochfeld wurde für leidenschaftliche Köche entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird zudem der Siedepunkt von Speisen schnell erreicht. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder

Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel Kochgeschirr.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts behilflich sein können. Außerdem finden Sie darin Kochtabellen und Pflegetipps.

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Bedienungsanleitung dient auch als Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte die beigefügte Geräteidentifizierungskarte in das dafür hinten in der Bedienungsanleitung vorgesehene Kästchen.** Auf dieser Karte stehen alle Informationen, die der Kundendiensttechniker zur adäquaten Reaktion auf Ihre Anforderungen und Fragen benötigt.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Viel Spaß beim Kochen!

Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können

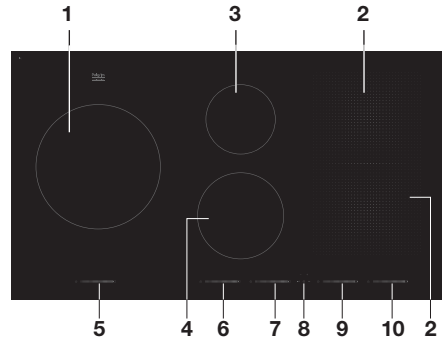
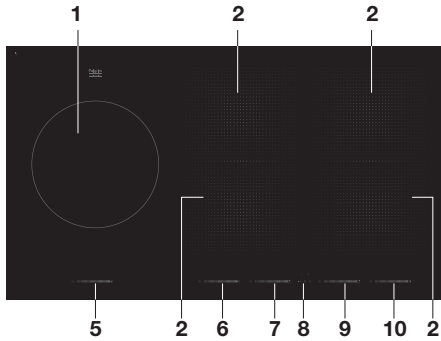


Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von nicht weniger als acht Jahren*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite pelgrim.nl (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

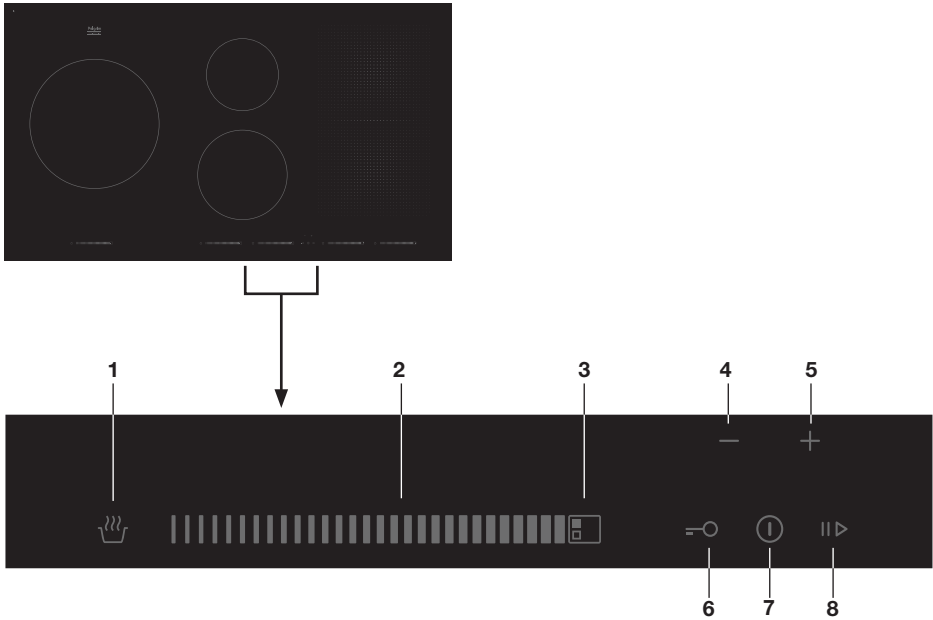
Beschreibung



1. Kochzone Ø 26 cm / 2,6 kW - 3,7 kW (P)
2. Flex-Kochzone 18 x 22 cm / 2,1 kW - 3,7 kW (P)
3. Kochzone Ø 14,5 cm / 1,4 kW - 2,2 kW (P)
4. Kochzone Ø 18 cm / 1,85 kW - 3,0 kW (P)
5. Kochstufenschieberegler für Kochzone links
6. Kochstufenschieberegler für Kochzone vorn Mitte
7. Kochstufenschieberegler für Kochzone hinten Mitte
8. Kochfeld-Bedienleiste (Sperrten/Ein/Aus/Pause/Timer)
9. Kochstufenschieberegler für Kochzone hinten rechts
10. Kochstufenschieberegler für Kochzone vorn rechts

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienleiste



1. Aufwärm-taste
2. Kochstufenschieberegler
3. Kochzonenanzeige
4. „-“-Taste Timer
5. „+“-Taste Timer
6. Sperrtaste
7. Ein-/Aus-Taste
8. Pause-/Weiter-Taste

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Temperatursicherung

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfeldes. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach der gewählten Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden, Minuten)	Ankochautomatik (Sek.)
Schmelzen	2 Std	
Erwärmen	2 Std	
Köchelstufe	2 Std	
1	8 Std. 36 Min.	40
2	6 Std. 42 Min.	72
3	5 Std. 18 Min.	120
4	4 Std. 18 Min.	176
5	3 Std. 30 Min.	256
6	2 Std. 18 Min.	432
7	2 Std. 18 Min.	120
8	1 Std. 48 Min.	192
9	1 Std. 30 Min.	-
P (Boost)	10 Min. (Umschalten zu Stufe 9)	-

Gesund kochen

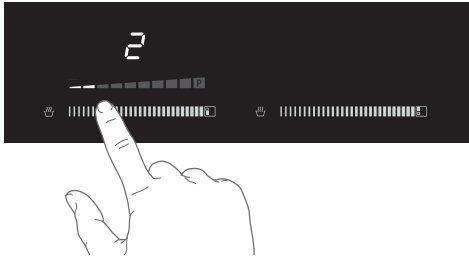
Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

Funktion der Sensortasten

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder Schieberegler legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Betätigen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten. Nach jeder Betätigung einer Taste oder eines Schiebereglers ertönt ein akustisches Signal.



Induktionsgeräusche

Ticken

- Dies liegt am Kochzeitbegrenzer in der linken und der rechten Zone. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Die Töpfe machen Geräusche

- Die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Diese werden durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen der Regelfall. Für das Kochgeschirr und das Kochfeld ist dies unschädlich.

Die Lüftung gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte eines Kochfelds. Verwenden Sie bei der „Bridge“-Funktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

Zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr

Für das Induktionskochen sind bestimmte Arten von Kochgeschirr erforderlich.



Töpfe und Pfannen, die bereits vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

VERWENDUNG

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Auf einer höheren Kochstufe kann die Emaillierung vom Stahl abspringen, wenn der Topf oder die Pfanne zu trocken ist. Durch Überhitzung oder bei einer zu hohen Kochstufe kann sich der Boden des Kochgeschirrs verziehen.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit nicht korrekt geformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens folgende Maße haben:
 - 12 cm für Feld ø 14,5 cm
 - 14,5 cm für Feld ø 18 cm
 - 14,5 cm für Flex-Feld, ohne „Bridge“-Funktion Verwendung
 - 24,5 cm für Flex-Feld, bei „Bridge“-Funktion Verwendung
 - 18 cm für Feld ø 26 cm
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie das Feld hat. Bei einem zu kleinen Topf wird das Kochfeld nicht eingeschaltet.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Felder bei „Bridge“-Funktion Verwendung muss mindestens 20 cm lang sein.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Kochstufeneinstellung

Die Kochzonen haben 9 Kochstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe „Boost“ (P). Wenn Sie das Kochfeld anschalten, kann die gewünschte Kochzone innerhalb der nächsten 5 Sekunden ausgewählt werden. Stellen Sie die Kochstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren. Bei der ersten Berührung wird die Stufe je nach der Seite des Schiebereglers, die Sie berühren, eingestellt. Durch Betätigung des Schiebereglers wird die Kochstufe geändert. Wenn Sie nach rechts schieben, wird die Stufe erhöht, und wenn Sie nach links schieben, wird sie verringert. Wenn Sie Ihren Finger von dem Schieberegler wegnehmen, beginnt das Kochfeld mit der eingestellten Stufe zu arbeiten.

Boost-Funktion

- Sie können die „Boost“-Funktion dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- **Die Boost-Funktion ist im „Bridge“-Modus nicht verfügbar!**

Energiemanagement

Das Energiemanagementsystem verteilt die Energie paarweise auf die verfügbaren Kochzonen (mittlere Zonen als ein Paar und die rechten Zonen als ein Paar). Dadurch wird maximale Leistung in eine Kochzone geleitet und automatisch die Leistung zur anderen reduziert. Die Anzeige der zweiten Kochzone wechselt einige Sekunden lang zwischen gewählter Kochstufe und Energiebegrenzung.



Unter bestimmten Umständen wird die Boost-Funktion automatisch ausgeschaltet, um die Elektronik im Kochfeld zu schützen.

Topferkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinken im Display das Topferkennungssymbol und die gewählte Kochstufe abwechselnd, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb 1 Minute ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Kochzone gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (vgl. auch das Kapitel „Kochgeschirr“).

Automatische Kochprogramme

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf maximale Leistung erhitzt, um sie schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur zu bringen. Nach einer bestimmten Zeit schaltet die Leistung spontan auf die voreingestellte Stufe zurück. Die Funktion kann in allen Kochzonen für alle Kochstufen eingeschaltet werden, außer für Kochstufe „9“, bei der die Leistung immer auf der höchsten Stufe steht.

Pause

Die Funktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist. Die Pausenfunktion kann auch aufgrund bestimmter Fehlermeldungen der Kochzone eingeschaltet werden. Die Anzeige des Fehlercodes ist dann ausgeblendet. Auch die Restwärmeanzeige, spezielle Anzeigestufen wie „Automatische Kochprogramme“, „Power Boos“ oder die Topferkennung sind ausgeblendet. Die Anzeige der Pausenfunktion hat Priorität. Wenn während der Pause ein allgemeiner Fehler auftritt, schaltet die Steuerung aus und beendet diesen Modus.

Wenn die Pausenfunktion eingeschaltet ist:

- Alle vor der Pause eingestellten Timer (auch Alarm-Timer) werden während der Pause angehalten und laufen nach Beendigung der Pause weiter.
- Ausgewählte Booster-Funktionen oder automatische Kochprogramme werden beendet.
- Restwärmeberechnung und maximale Betriebszeitbegrenzungen werden nicht unterbrochen und laufen im Hintergrund weiter.
- Funktionsanzeigen wie Timer und „Bridge“-Zone leuchten weiterhin gemäß ihrem Status.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
	Kochstufe Kochzone; 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
	Boost-Funktion aktiv
	Ankochautomatik ausgewählt
	Aufwärm-Funktionen ausgewählt
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
	„Bridge“-Funktion ausgewählt
	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, die anzeigt, welche davon noch heiß sind. Auch wenn das Feld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „H“ so lange bestehen, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, wenn diese Anzeige aktiv ist. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Pause Kochfeldbetrieb aktiv.
	Fehlercode; vgl. „Störungstabelle“.
	Fehlercode; vgl. „Störungstabelle“.

Tabelle der Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
„Bridge“	Die beiden Schieberegler der Flex-Zonen gleichzeitig.	Die Kochzonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, z. B. für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. ▸ Wenn die Zonen verbunden sind, ist die Boost-Funktion nicht verfügbar. ▸ Verwenden Sie dazu eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.
Erwärmen		Die Funktion Erwärmen wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet. Sie kann daher auch zum Schmelzen oder Köcheln verwendet werden. Es stehen drei Einstellungen zur Auswahl:  ▸ Niedrige Stufe zum Schmelzen von Schokolade o. dgl.;  ▸ mittlere Stufe zum Warmhalten;  ▸ hohe Stufe zum Köcheln.
Ankoch-automatik	Drücken und halten Schieberegler	Mit der Ankochautomatik wird die Leistung vorübergehend erhöht (Kochstufe „9“), um den Inhalt des Kochgeschirrs schneller zu erhitzen. Diese Funktion ist in den Kochstufen 1 bis 8 verfügbar.
Timer		Der Timer kann separat für jede Kochzone eingestellt werden. Dabei können Kochzeiten zwischen 1 und 59 Minuten eingestellt werden. Der Timer wird sofort angehalten, wenn das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen wird, und fortgesetzt, sobald es wieder darauf gesetzt wird. Der Timer-Alarm ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzone wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, funktioniert der Timer wie eine Küchenuhr (ohne automatische Abschaltung).
Sperren		Die Sperrfunktion zum Sperren der Bedienung des Gerätes und der Verwendung der Kochzonen. Kindersicherungsfunktion: Durch Aktivierung der Kindersicherung können Sie den Betrieb des Gerätes und die Verwendung der Kochplatten anhalten, um Kinder vor ungewolltem Start und eventuellen Verletzungen zu schützen. Kann nur ausgewählt werden, wenn keine Kochzone ausgewählt oder aktiv ist.
Pause		Zum Pausieren des Kochfelds
Speicher	Innerhalb von 6 Sekunden nach unbeabsichtigtem Ausschalten die Ein-/Aus-Taste und dann sogleich die Pause-Taste drücken.	Mit dieser Funktion können die vorher eingestellten Kochstufen aktiver Kochplatten neu aufrufen, wenn Sie das Kochfeld ungewollt ausgeschaltet haben. Die Speicherfunktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone unabhängig von der Sperrtaste aktiv (Kochstufe >0) war.

Kochstufen

Da die Einstellungen von der Menge und der Zusammensetzung der Inhalte der Kochgeschirre abhängen, kann die folgende Tabelle lediglich als Anhalt dienen.

Verwenden Sie die „Boost“-Stufe für Folgendes:

- um Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen;
- um Blattgemüse anzudünsten;
- um Öl, Fett und Butter zu erwärmen;
- zum Wok-Garen

Verwenden Sie Kochstufe 9, um:

- Fleisch anzubraten;
- Fisch zu braten;
- Omeletts zuzubereiten;
- gekochte Kartoffeln zu braten;
- Speisen zu frittieren.

Verwenden Sie Kochstufe 7 und 8, um:

- dicke Pfannkuchen zu backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten;
- Speck (Fett) auszulassen;
- rohe Kartoffeln zu kochen;
- arme Ritter zu backen;
- panierten Fisch zu braten;
- Pasta gar zu kochen;
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch zu braten.

Verwenden Sie Kochstufe 4-6, um:

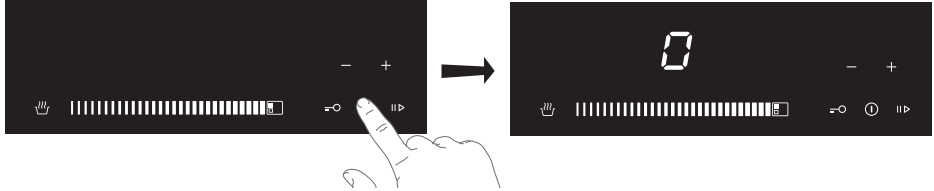
- große Mengen von Speisen fertig zu garen;
- hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch zu braten.

Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 3, um:

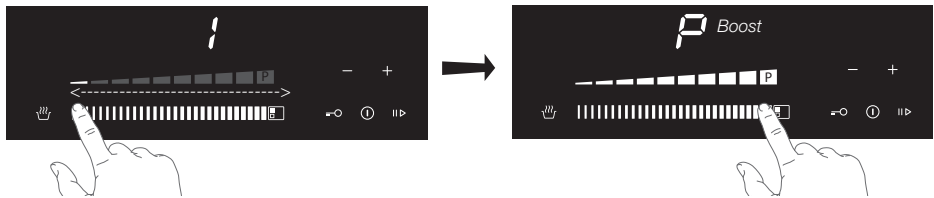
- Bouillon köcheln zu lassen;
- Fleisch zu schmoren;
- Gemüse köcheln zu lassen;
- Schokolade zu schmelzen;
- zu pochieren;
- Käse zu schmelzen.

Das Kochfeld einschalten und eine Kochstufe einstellen

1. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. *Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.*

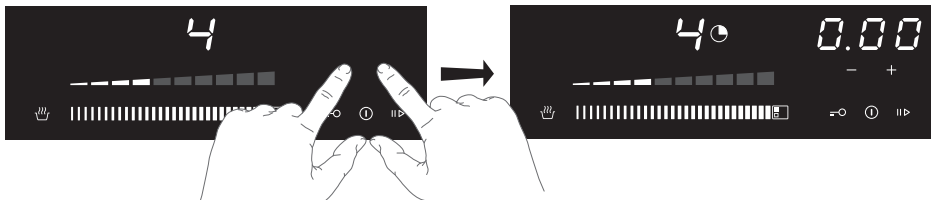


2. Betätigen Sie innerhalb von 5 Sekunden einen Schieberegler, um eine Kochstufe einzustellen. *Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.*

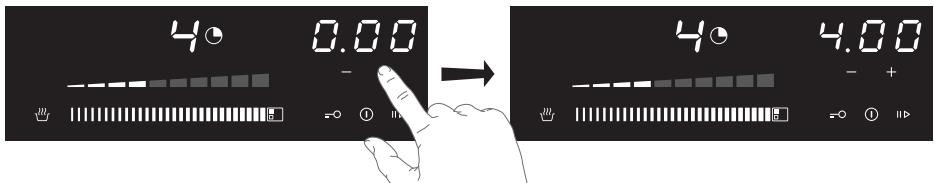


Einstellen des Timers

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie eine Kochzone und eine Kochstufe.
2. Betätigen Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, um den Timer einzuschalten.
 - ▶ Das Display des Timers zeigt „0.00“ an und das Timer-Symbol rechts vom Display der ersten aktiven Kochzone von links leuchtet auf.



3. Betätigen Sie die Tasten „-“ und „+“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer eingestellt werden soll.
 - ▶ Das Timer-Symbol wird nur für die aktiven Kochzonen angezeigt.
4. Wählen Sie innerhalb von 5 Sekunden mithilfe der Tasten „+“ und „-“ eine Kochzeit.



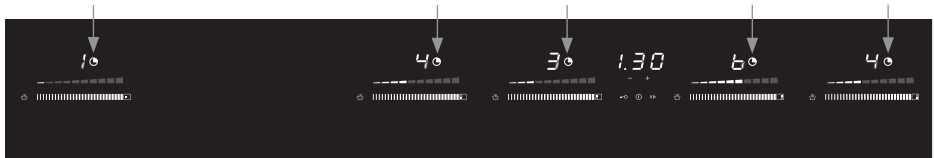
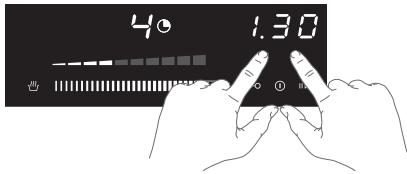
5. Der Timer ist jetzt eingestellt.

- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
- ▷ Wählen Sie keine Kochzone, während der Timer als Küchenuhr verwendet wird!
- ▷ Der Timer-Alarm ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit.
Schalten Sie den Alarm mithilfe der Taste „+“ oder „-“ aus.

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer angepasst werden soll.
 - ▷ Die Zone wird durch das Timer-Symbol rechts vom Display angezeigt.



2. Drücken Sie auf die Taste „+“ oder „-“.

- ▷ Wenn die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „+“ oder „-“ geändert wird, setzt der Timer den Countdown von vor dem Anpassungsvorgang fort.

Prüfen der verbleibenden Kochzeit

Das Display des Timers zeigt die erste abgeschlossene Timereinstellung an (das Timer-Symbol rechts vom Display der jeweiligen Kochzone leuchtet stärker als das der anderen).

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Zeit anzeigen möchten.
 - ▷ Die Zone wird durch das Timer-Symbol rechts vom Display angezeigt.
 - ▷ Der Timer zeigt die verbleibende Kochzeit der ausgewählten Kochzone an.

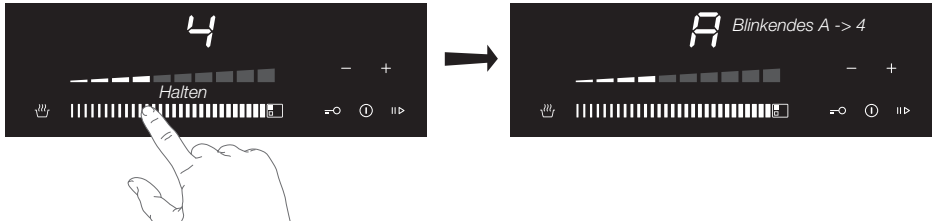
Ausschalten des Timers

Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ so oft wie nötig gleichzeitig, um die Kochzone auszuwählen, für die der Timer deaktiviert werden soll.
2. Betätigen Sie die Taste „-“, bis der Wert „0“ angezeigt wird.
 - ▷ Der leuchtende Punkt links vom Display verschwindet und das Timer-Symbol rechts vom Display wird deaktiviert.

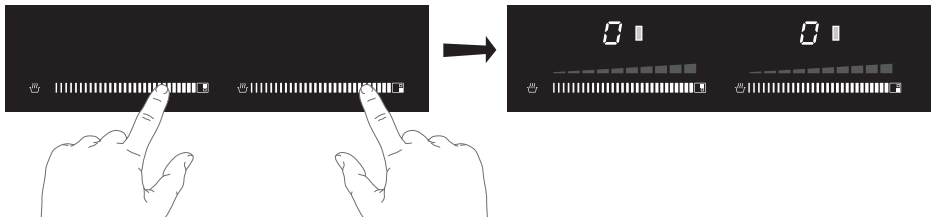
Einschalten der Ankochautomatik

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne in die gewünschte Zone.
2. Halten Sie einen Schieberegler gedrückt, um eine Kochstufe mit Ankochautomatik auszuwählen.
▷ Vgl. „Kochzeitbegrenzung“.

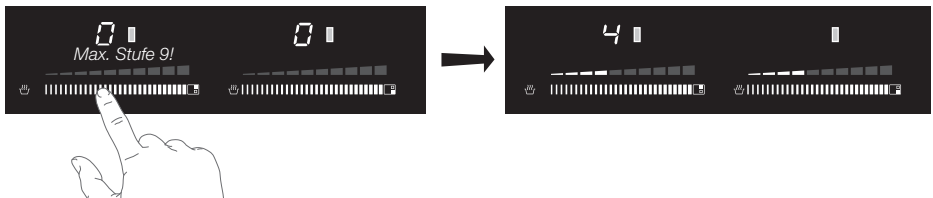


„Bridge“-Verbindung zwischen Induktionszonen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig auf beide linken (oder beide rechten) Flex-Zonen-Schieberegler, um die „Bridge“-Zone zu aktivieren.



3. Drücken Sie auf den linken Schieberegler (der beiden „Bridge“-Zonen), um eine Kochstufe (für beide verbundenen Zonen) einzustellen.

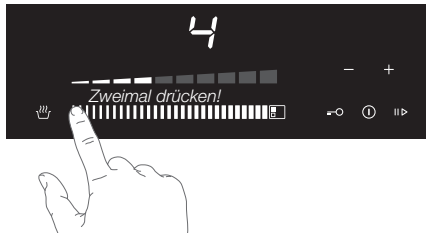


Deaktivierung des „Bridge“-Modus

1. Drücken Sie gleichzeitig auf beide linken (oder beide rechten) Zonen-Schieberegler, um die „Bridge“-Zone zu deaktivieren.

Ausschalten einer Kochzone

1. Drücken Sie am Anfang des Schiebereglers oder verwenden Sie die Ein-Aus-Taste, um das Kochfeld auszuschalten.

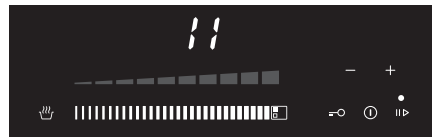


oder



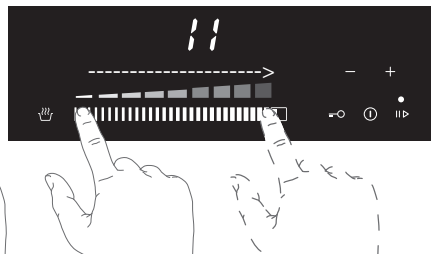
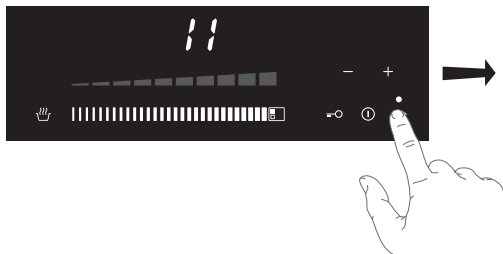
Unterbrechen des Kochvorgangs

1. Drücken Sie auf die Pause-Taste.



2. So beenden Sie die Unterbrechung: Drücken Sie auf die Pause-Taste. Der Schieberegler der Zone hinten links leuchtet dann.
3. Streichen Sie innerhalb von 5 Sekunden von links nach rechts über den Schieberegler der Zone hinten links.

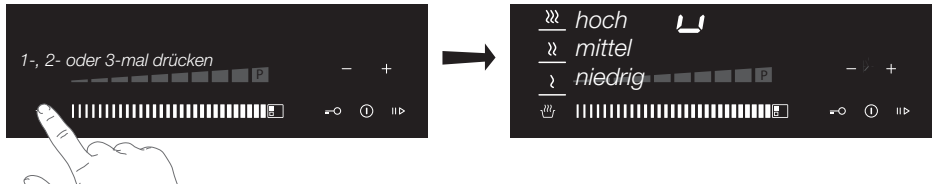
Die Leuchte oberhalb der Pause-Taste erlischt und der Zustand vor Aktivierung des Unterbrechungsmodus wird wiederhergestellt.



BEDIENUNG

Einschalten der Funktion Erwärmen

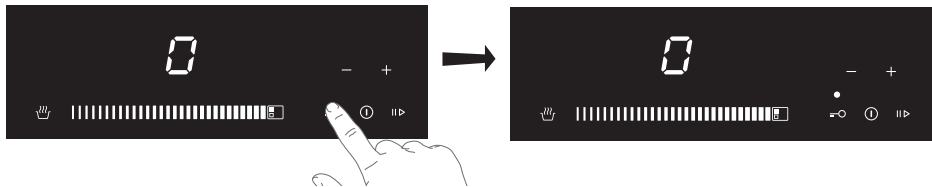
1. Schalten Sie eine Kochzone ein.
2. Betätigen Sie die Menü-Taste mehrmals, um die gewünschte Einstellung auszuwählen (niedrig, mittel, hoch).



Verwendung der (Kinder-)Sperrung

Sperrfunktion

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken und halten Sie 1 Sekunde lang die Sperrtaste.



- Die Sicherheitssperre verhindert die Aktivierung aller Sensoren, außer dem Speicher. Wenn das Kochfeld bei eingeschalteter Sperrfunktion ausgeschaltet wird, bleibt diese gespeichert, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
- Wenn eingestellte Timer abgelaufen sind, kann das Warnsignal durch Berühren ausgeschaltet werden, ohne dass die Sperrfunktion deaktiviert werden muss.
- Zum Entsperren erneut etwa 1 Sekunde lang auf die Sperrtaste drücken (Kochfeld muss sich einschalten)

Kindersicherungsfunktion

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und dann innerhalb von 10 Sekunden mindestens 3 Sekunden lang auf die Sperrtaste.
 - ▷ Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und dann innerhalb von 10 Sekunden mindestens 3 Sekunden lang auf die Sperrtaste.
 - ▷ Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

Speicherfunktion

Wenn die Bedienleiste ungewollt mit der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können alle Einstellungen mit der Speicherfunktion wiederhergestellt werden.

1. Drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden die Ein-/Aus-Taste.
2. Bestätigen Sie mit der Pause-/Speichertaste.

Reinigen



Tipp

- Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (die durch das Schieben von Töpfen entstehen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Auf keinen Fall 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.

Allgemein

Wenn Sie (auch geringfügige) Risse in der Glasoberfläche feststellen, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, schalten Sie die (automatischen) Sicherungsschalter im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.pelgrim.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfelds leuchtet das Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Diese werden durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen der Regelfall. Für das Kochgeschirr und das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin „ <u>u</u> “ an.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie auf die Taste „+“ des Timers, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse.

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Auf den Sensortasten werden die Zeichen „□“ und „□“ angezeigt. Die Sensortasten funktionieren nicht.	Die „Bridge“-Funktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die „Bridge“-Funktion.
Fehlercode Er21, Er40 oder E2.	Das Gerät hat sich überhitzt.	Das Gerät hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wählen Sie danach eine niedrigere Kochstufe.
Fehlercode Er03 + durchgehender Ton	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E8.	Störung beim linken oder rechten Gebläse. Lüftungsöffnung blockiert, beispielsweise durch Papier.	Kontrollieren Sie, ob die Lüftungsöffnung des Gebläses frei ist.
Fehlercode U400 und/oder dauerndes akustisches Signal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
„Blitz“-Symbol.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie nicht mehr als eine Taste gleichzeitig.
Fehlercode Er47.	Kommunikationsfehler zwischen Steuerelementen und Induktionsgenerator.	Überprüfen Sie, ob der Netzstromanschluss korrekt vorgenommen wurde und funktioniert. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen gemäß Regulierung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modell-Identifikation	IDK893ONY	IDK894ONY		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	26,0	26,0	14,5	18,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	166,6	166,6	189,6	167,8
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede elektrisch beheizte Kochzone bzw. jeden Kochbereich in cm	22 x 18	22 x 18		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	190,7	190,7		
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	185,5	181,8		

Tipps für energiesparendes Kochen mit Kochfeldern

- Verwenden Sie immer die richtige Topfgröße für die Speisemenge, die Sie zubereiten.
- Geben Sie nur soviel Wasser in den Topf, wie notwendig ist, um das Gemüse zu bedecken.
- Wählen Sie eine Kochzone mit der richtigen Größe für den Topf aus.
- Legen Sie immer den Deckel auf den Topf, um die Wärme zu halten.
- Schalten Sie die Kochzone aus oder auf niedrige Temperatur, wenn der Topfinhalt kocht oder die Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie einen Dampfgarkorb zum garen von Gemüse. So können Sie mehrere Gemüsesorten aufeinander legen und einen Ring oder einen Topf als Trennung verwenden.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf für Hülsenfrüchte und auch für große Fleischstücken, Eintöpfe oder Schmorgerichte. Er beschleunigt den Garvorgang.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen 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 mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung 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 Gesundheit von Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, was wiederum bedeutende Einsparungen an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften sowie die Anforderungen der genannten Normen erfüllen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

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

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

Stick the appliance identification card here.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

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

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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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

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

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Pelgrim



686041