



IK0095

Handleiding  
Inductiekookplaat

Manual  
Induction hob

Notice d'utilisation  
Plaque de cuisson à induction

Anleitung  
Induktionskochfeld

---

**Pelgrim**

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 22
EN	Manual	EN 3 - EN 22
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 22
DE	Anleitung	DE 3 - DE 22

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés**  
**Benutzte Piktogramme**



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



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUD

---

## ***Uw inductiekookplaat***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

## ***Veiligheid***

---

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

## ***Gebruik***

---

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Pandetectie	10
Meldingen op het display	10
Kooktimer/wekker	10
Tabel met kookplaatfuncties	11
Kookinstellingen	12

## ***Gediening***

---

De inductiekookplaat bedienen	13
De kooktimer/wekker instellen	14
Een kookzone uitschakelen	16
De vergrendelingsfunctie gebruiken	16
Koken pauzeren	17

## ***Onderhoud***

---

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

## ***Problemen oplossen***

---

Algemeen	19
Tabel voor probleemoplossing	19

## ***Technische specificaties***

---

Informatie over EU-verordening 66/2014	21
--	----

## ***Milieuaspecten***

---

Verpakking en toestel afdanken	22
--------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. De kookplaat reageert snel en is bovendien op een zeer laag vermogen in te stellen, waardoor koken een eitje wordt. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Er is voldoende ruimte tussen de kookzones zodat u comfortabel kunt koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel toestel. Bij inductiekoken wordt een magnetisch veld gebruikt 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 wordt 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. In de handleiding staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

**Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

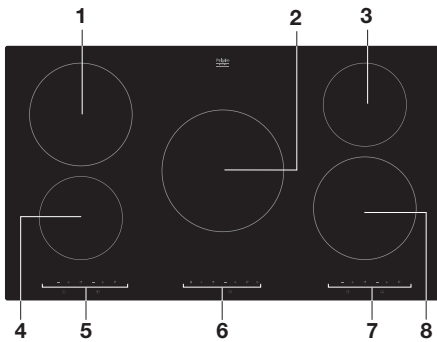
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

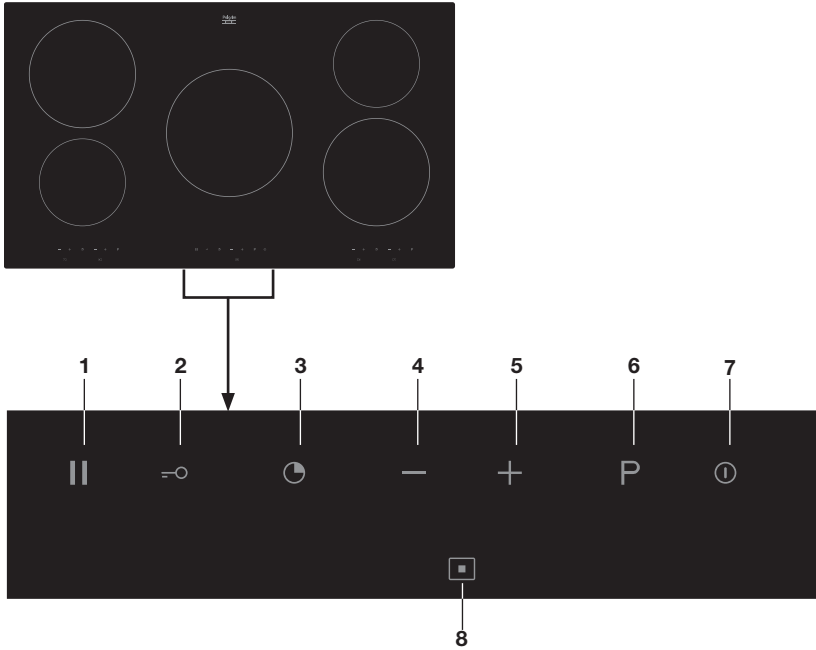
## Beschrijving



1. Kookzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)
2. Kookzone  $\varnothing$  25 cm / 2,8 kW - 3,5 kW (boost)
3. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
4. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
5. Bedieningspaneel voor de kookzones links
6. Bedieningspaneel voor de kookzone midden
7. Bedieningspaneel voor de kookzones rechts
8. Kookzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Bedieningspaneel



1. Pauzetoets
2. Vergrendeltoets
3. Timertoets
4. Mintoets '-'
5. Plustoets '+'
6. Boosttoets
7. Aan-/uittoets
8. Indicatie kookzone



## 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 wanneer een pan droogkookt. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	Maximale gebruikstijd
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

### 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, waarop er giftige gassen kunnen vrijkomen. Onderstaande tabel toont het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt in °C	Olie	Rookpunt in °C
Extra vergine olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vergine olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

## Geluiden bij inductie

### Tikkend geluid

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

### Pannen maken geluid

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

### De ventilator maakt geluid

- Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen. Dit zorgt voor een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.

## Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

### 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 alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
  - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - een vlakke bodem.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof



## GEBRUIK



**Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal.** Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren, waardoor het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

### **Minimale pandiameter**

- De minimale diameter van de panbodem:
  - 11 cm voor zone ø 16 - 21 cm
  - 16 cm voor zone ø 25 cm
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

### **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 negen vermogensstanden. Daarnaast is er een booststand. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 10 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: De inductiekookplaat bedienen).







### **Vermogensbeheer**

- Het vermogen van de inductiekookplaat is afhankelijk van de aansluiting op het stroomnet.
- De vereiste vermogensverlaging wordt aangegeven doordat het bijbehorende kookzonedisplay knippert. Het display blijft drie seconden actief zodat de instelling nog verder kan worden aangepast voordat het vermogen wordt verlaagd.

## Pandetectie

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

## Meldingen op het display

Op display	Status
	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
	Boostfunctie actief
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie)
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Pauzefunctie geselecteerd
	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel





## Kooktimer/wekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.
- De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat ingeschakeld is.

### **De gewenste functie selecteren:**

- **Kooktimer** — de timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit.
- **Wekker** — de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.

*Tabel met kookplaatfuncties*

Functie	Te gebruiken toetsen	Beschrijving
<i>Boost</i>		U kunt de boostfunctie gebruiken om max. acht minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt. Als de boostfunctie actief is, knippert er een <b>P</b> , afgewisseld door de vermogensstand, op het bijbehorende display.
<i>Timer</i>		U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt een kookduur tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdt en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na 30 seconden of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling).
<i>Pauzeren</i>		Wanneer Pauzeren is geactiveerd, wordt de vermogensstand van alle gebruikte kookzones verlaagd. Als u de pauzefunctie uitschakelt, wordt de vorige vermogensstand van de kookzones hersteld. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 30 minuten wordt uitgeschakeld.
<i>Vergrendelen</i>		<b>Vergrendelingsfunctie:</b> voor het vergrendelen van de toetsen tijdens het gebruik. Als deze functie actief is, is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door de toetsen aan te raken. Alleen de aan/uit-toets is actief, zodat de kookplaat kan worden uitgezet.

## *Kookinstellingen*

---

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

### **Gebruik de boost-stand voor:**

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistoffen;
- slinken van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

### **Gebruik stand 9 voor het:**

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

### **Gebruik stand 7 en 8 voor het:**

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

### **Gebruik stand 4-6 voor het:**

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

### **Gebruik stand 1-3 voor het:**

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

## De inductiekookplaat bedienen

### De aanraaktoetsen gebruiken

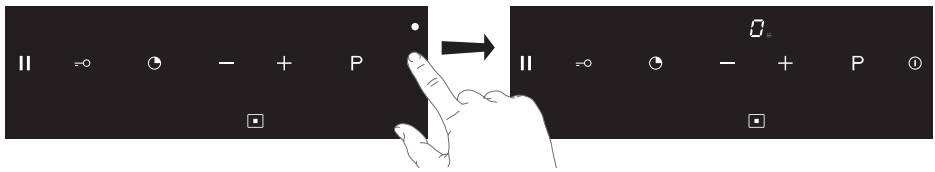
Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren.

De aanraaktoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger. Bedien de toetsen alleen met uw vinger.

**Bij correcte bediening van een toets klinkt er een kort audio-signaal.**

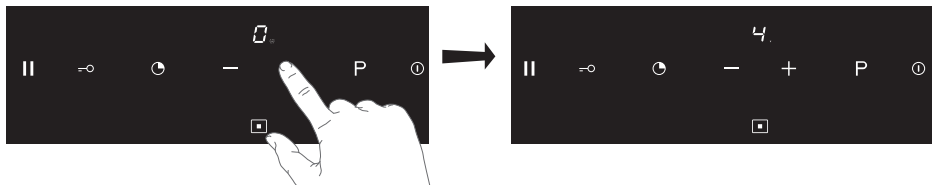
1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een audio-signaal hoort.

- ▷ *De kookplaat wordt ingeschakeld.*
- ▷ *Nul (0) wordt op alle displays weergegeven.*



2. Druk binnen 10 seconden twee keer op de plus (+) of min (-) toets om een vermogensniveau voor koken in te stellen. Raak indien gewenst de boosttoets aan om de booststand te starten.

- ▷ *De kookzone start op het ingestelde vermogensniveau, zichtbaar in het display.*
- ▷ *Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator P en de vorige vermogensstand om en om op het display. Na acht minuten op de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.*
- ▷ *Raak boost P opnieuw aan om de boostinstelling uit te schakelen.*



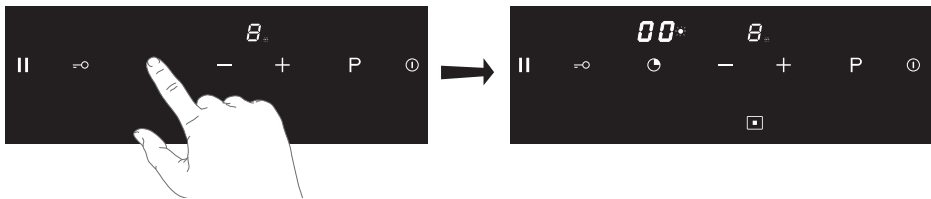
## De kooktimer/wekker instellen

### Beschrijving timerdisplay



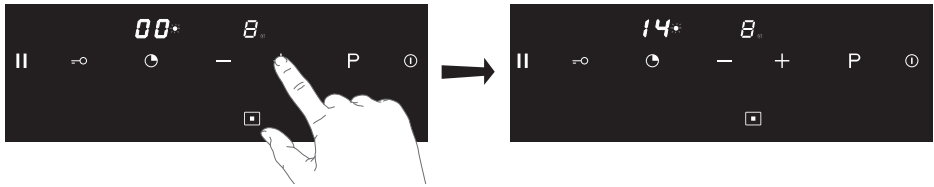
	Knipperende indicator:	De indicator knippert binnen 10 sec. na gebruik van de timertoets	De indicator knippert langer dan 10 sec. na gebruik van de timertoets
1	voor actieve kookzone links	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stel uitschakeltijd in of wijzig uitschakeltijd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controleer de resterende uitschakeltijd</li> </ul>
2	voor actieve kookzone rechts		
3	voor timeralarminstelling (geen uitschakeling zone).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instellen van een kookwekker (kan alleen worden ingesteld met de timer van de middelste kookzone).</li> </ul>	

- Start de kookplaat.
  - ▶ Voor gebruik als kookwekker: selecteer een kookzone en vermogensniveau.
  - ▶ Voor gebruik als alarm: selecteer geen kookzone en vermogensniveau.
  - ▶ Zie hoofdstuk: Kooktimer/wekker
- Raak de timertoets aan om de timer te starten.
  - ▶ Druk één of twee keer op de timertoets om de voorste of achterste kookzone te selecteren (behalve de middelste kookzone).
  - ▶ Een knipperende punt naast het timerdisplay geeft aan welke kookzone aan de timer is gekoppeld.
  - ▶ Het display van de wekker toont een dubbele nul (00).



- Selecteer binnen 10 seconden een kookduur met de plustoets (+) en mintoets (-).

# BEDIENING



4. De timer is ingesteld.
  - ▷ Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.
  - ▷ Het timerlampje knippert.
  - ▷ Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
  - ▷ Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.

## De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt aanpassen.
2. Druk op de min (-) en plus (+) toetsen om de tijd te wijzigen.
  - ▷ Als u de tijd niet binnen 10 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.

## De resterende kookduur controleren

De timer geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het timerdisplay knippert.

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt zien.
  - ▷ Een knipperende punt naast het timerdisplay geeft aan welke kookzone aan de timer is gekoppeld.
  - ▷ De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.

## De timer uitschakelen

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

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk op de min toets (-) om de waarde in te stellen op 0.
  - ▷ De verlichte punt van de kookzone gaat uit.

## Een kookzone uitschakelen

1. Raak de mintoets (-) aan om de vermogensstand op nul (0) te zetten of gebruik de aan/uit-toets om de kookplaat uit te schakelen.

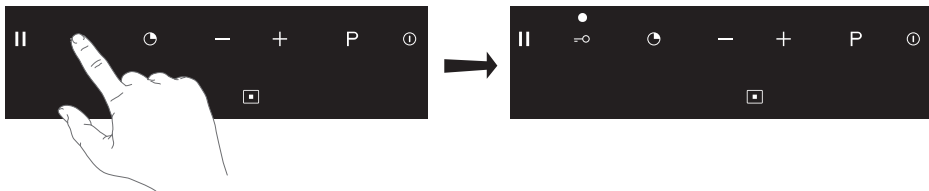


## De vergrendelingsfunctie gebruiken

### **De vergrendelingsfunctie activeren**

De kookplaat staat aan.

1. Raak gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▷ *De vergrendelingsindicator wordt weergegeven.*
  - ▷ *De toetsvergrendeling is geactiveerd.*



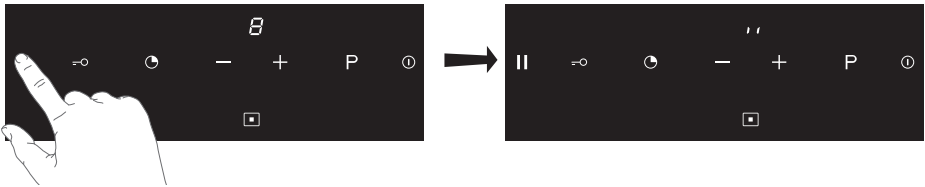
- De toetsvergrendeling verhindert het gebruik van alle toetsen, behalve de aan/uit-toets. De kookplaat kan op elk moment worden stopgezet.
- Om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen, raakt u gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets opnieuw aan totdat u een geluidssignaal hoort.



## Koken pauzeren

De kookplaat staat aan.

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▷ *De displays van de kookzones geven de pauzesymbolen weer. De symbolen worden afgewisseld door de vermogensstand.*
  - ▷ *Het pauzeren van het koken is geactiveerd.*
  - ▷ *Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzmodus uit te schakelen. De kookzones gaan verder met de eerder geselecteerde vermogensstand.*



## *Reinigen*

---



### **Tip!**

Zet de kookplaat in de vergrendelingsmodus voordat u begint met schoonmaken.

### **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.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

### **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.

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](http://www.pelgrim.nl)' of '[www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be)'.

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct.
De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Het toestel werkt correct.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt in het display 'u' weergegeven.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het alarm uit door de toets '+' van de timer aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijk oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Foutcode E1	Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is.
Foutcode E3/E4	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode F	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Overige foutcodes.	Defect.	Neem contact op met de servicedienst.

## *Informatie over EU-verordening 66/2014*

### **Metingen volgens EN 60350-2**

Modelaanduiding	<b>IK0095</b>		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebieden		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	2x 16,0	2x 20,0	1x 25,0
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg	189,0	189,0	189,0
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg	189,0		

### **Tips voor energiezuinig koken met kookplaten**

- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone van de juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone lager of uit zodra de kooktemperatuur of kooktoestand is bereikt.

## Verpakking en toestel afdanken

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

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

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

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



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

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

## Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de vereisten die in de genoemde normen worden vermeld.

---

# CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

## ***Safety instructions***

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

## ***Use***

Induction noises	8
Pans	8
Power levels	9
Pan detection	10
Indications in the display	10
Cooking-timer/alarm	10
Hob functions table	11
Cooking settings	12

## ***Operation***

Operating the induction hob	13
Setting the (kitchen) timer	14
How to link bridge induction zones	16
Switch off a cooking zone	16
Using the lock function	17
Pause cooking	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.

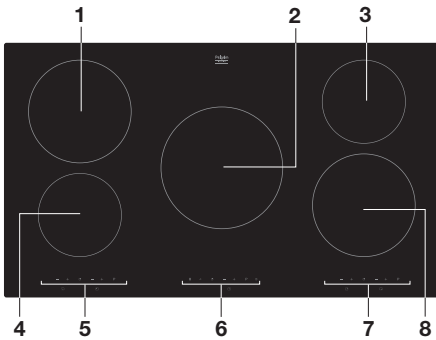
Enjoy your cooking!



# YOUR INDUCTION HOB

## Description

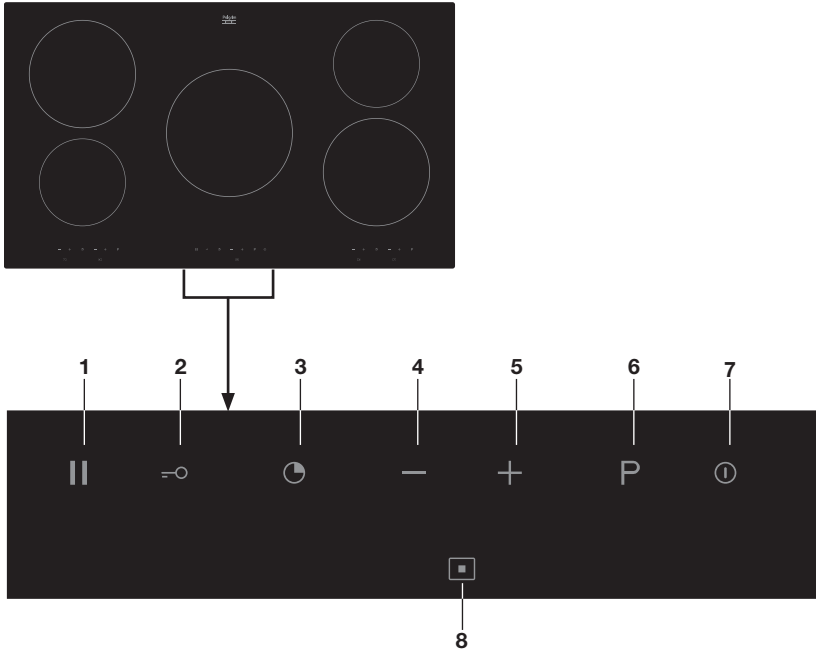
---



1. Cooking zone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2.5 kW (boost)
2. Cooking zone  $\varnothing$  25 cm / 2.8 kW - 3.5 kW (boost)
3. Cooking zone  $\varnothing$  16 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
4. Cooking zone  $\varnothing$  16 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
5. Control panel for the left cooking zones
6. Control panel for the middle cooking zone
7. Control panel for the right cooking zones
8. Cooking zone  $\varnothing$  20 cm / 2.1 kW - 2.5 kW (boost)

# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel



1. Pause key
2. Lock key
3. Timer key
4. Minus '-' key
5. Plus '+' key
6. Boost key
7. On/off key
8. Cooking zone indication

## SAFETY



**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
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

### 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

## ***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.

### **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.**

- 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.

<b>Suitable</b>	<b>Unsuitable</b>
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:
  - ▷ 11 cm for zone ø 16 - 21 cm
  - ▷ 16 cm for zone ø 25 cm
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

### **Pressure cookers**

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

### ***Power level setting***

The cooking zones have 9 power levels. Beside it there is a boost power level. If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 10 seconds. Set the power level by touching the plus (+) or minus (-) keys (see: Operating the induction hob).

### **Power management**

- The power of the induction hob is depending on the connection to the supply network.
- The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the setting before power reduction.

## 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').

## Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
<u>  </u>	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
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 function selected
E F	Fault code; See 'Troubleshooting table'





## Cooking-timer/alarm

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

### Select the desired function:

- **Cooking-timer** — the timer is linked to a active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

## Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
<i>Boost</i>		You can use the boost function to cook for max. 8 minutes at the highest power level. The boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the boost function is active, a <b>P</b> is flashing alternately with the power level on the corresponding display.
<i>Timer</i>		The timer can be set separately for each active cooking zone. Cooking times of up to 99 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 timer alarm stops automatically after 30 seconds or by touching any key. 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).
<i>Pause</i>		When Pause is activated it reduces the power level of all cooking zones that are in use. If you de-activate the pause function the cooking zones will return to there previous power level. The hob will switch off if de pause function is not de-activated within 30 minutes.
<i>Lock</i>		<b>Lock function;</b> to lock the keys during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the keys. Only the On/off key will be active to be able to stop operation of the hob.

## ***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

## Operating the induction hob

### Use of the touch keys

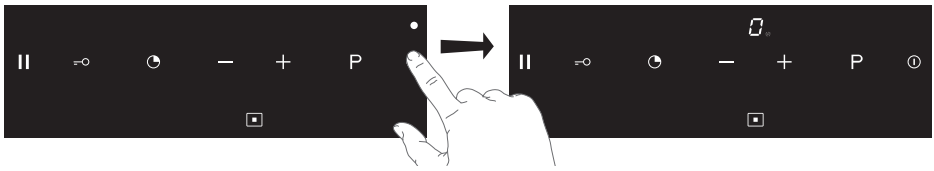
Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure.

The touch keys react to a light fingertip touch. Only operate the touch keys with your finger.

**The touch key gives a short audio signal when it engages.**

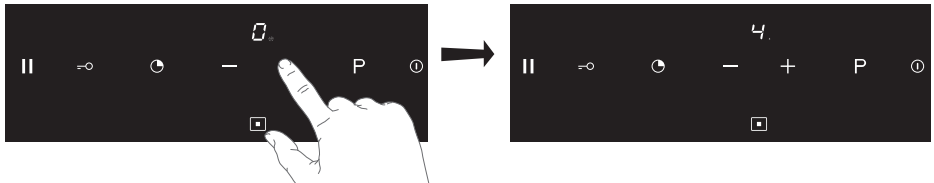
1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.

- ▷ *The hob is switched on.*
- ▷ *Zero (0) appears in all displays.*



2. Touch within 10 seconds the minus (-) or plus (+) key twice to select a cooking power level. Touch if desired the boost key to start the boost power level.

- ▷ *The cooking zone starts at the set power level, visible in the display.*
- ▷ *When boost is selected the boost indicator P and the previous power alternately flash in the display. After 8 minutes on boost level the cooking zone switches back to the previous power setting.*
- ▷ *Touch boost P again to switch off the boost setting.*



# OPERATION

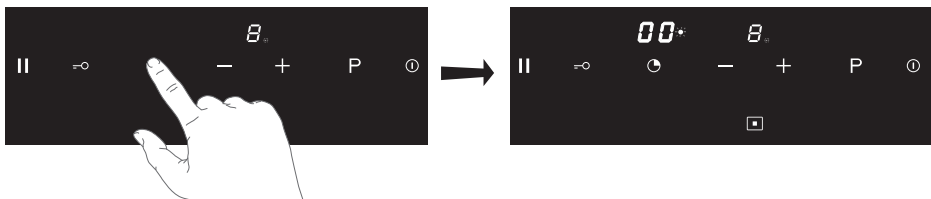
## Setting the cooking timer/alarm

### Timer display description



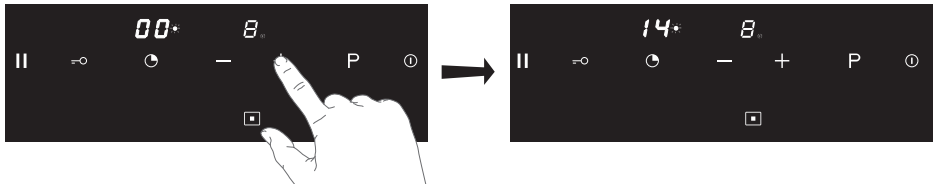
	Flashing indicator:	Indicator flashing within 10 sec. after Timer key use	Indicator flashing longer than 10 sec. after Timer key use
1	for active left Cooking zone	<ul style="list-style-type: none"><li>set switch off time or change switch off time.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>check remaining switch off time</li></ul>
2	for active right Cooking zone		
3	for timer alarm setting (no zone switch off).	<ul style="list-style-type: none"><li>Setting a kitchen timer (can only be set with the timer from the middle cooking zone).</li></ul>	

1. Start the hob.
  - ▷ For use as a cooking timer; select a cooking zone and power level.
  - ▷ For use as a alarm; do not select a cooking zone and power level.
  - ▷ See chapter: Cooking-timer/alarm
2. Touch the timer key to start the timer.
  - ▷ Touch the timer key one or two times, to select the front or rear cooking zone (except for the middle cooking zone).
  - ▷ A flashing point adjacent to the timer display indicates the cooking zone to which the timer is linked.
  - ▷ The timer display shows double zero (00).



3. Within 10 seconds select a cooking time with the plus (+) and minus (-) keys.

## OPERATION



4. The timer has been set.

- ▶ *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
- ▶ *The timer indication light blink.*
- ▶ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
- ▶ *Touch the timer key to stop the alarm.*

### Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer keys (one or two times) to select the zone of which you want to adjust the timer.
2. Touch the plus (+) and minus (-) keys to change the time.
  - ▶ If time is not modified in 10 seconds since touching the keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.

### Checking remaining cooking time

The timer displays shows the remaining time from the cooking zone for which the point adjacent to the timer display is flashing.

1. Touch the timer keys (one or two times) to select the zone of which you want to see the remaining time.
  - ▶ *A flashing point adjacent to the timer display indicates the cooking zone to which the timer is linked.*
  - ▶ *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. Touch the timer keys (one or two times) to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to the value "0".
  - ▶ The illuminated point assigned to the cooking zone goes out.

## OPERATION

### Switch off a cooking zone

1. Touch the minus (-) key to set the power level to zero (0) or use the On/off key to switch off the hob.

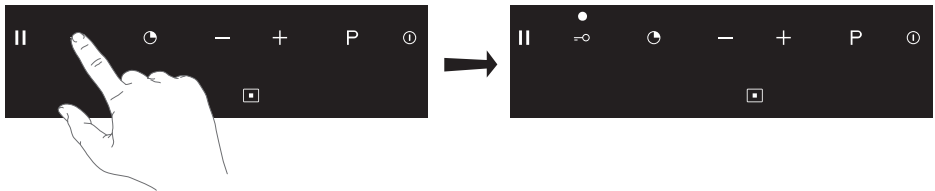


### Using the lock function

#### **Activate the lock function**

The hob is in operation.

1. Touch the lock key for at least 2 seconds until you hear a audio signal.
  - ▶ *The key lock indicator appears.*
  - ▶ *The key lock is activated.*



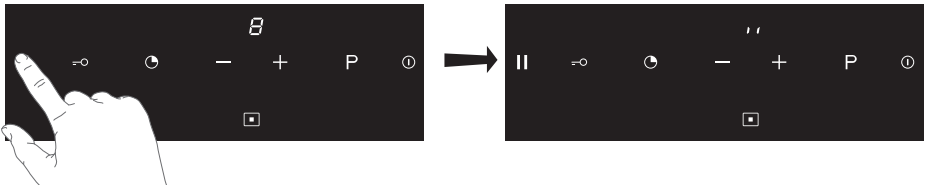
- Key lock prevents the use of all keys, except for the On/off key. The hob can be stopped at any time.
- To deactivate touch the lock key again for at least 2 seconds until you hear an audio signal.

# OPERATION

## *Pause cooking*

The hob is in operation.

1. Touch the pause key until you hear a audio signal.
  - ▷ *The cooking zone displays show the pause symbols.* Symbols are flashing alternately with the power level.
  - ▷ *Pause cooking is activated.*
  - ▷ *Touch the pause key again to stop the pause mode.* The cooking zones resume previous selected power levels.



# MAINTENANCE

---

## *Cleaning*

---



### **Tip!**

Set the hob in Lock mode before you start cleaning.

### **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](http://www.pelgrim.nl)' or '[www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be)'.

<b>Symptom</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
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 touching 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.

## TROUBLESHOOTING

<b>Symptom</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Error code E1	Error on fan left or right. Air exhaust blocked, for example by paper.	Check that the fan air exhaust is free.
Error code E3/E4	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E5	Internal temperature of the hob is too high.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code F	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Other error codes	Defective generator.	Contact the service department.



# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## *Information according regulation (EU) 66/2014*

### **Measurements according EN60350-2**

Model identification	<b>IK0095</b>		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	2x 16.0	2x 20.0	1x 25.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189.0	189.0	189.0
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189.0		

### **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.

# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## *Disposal of packaging and appliance*

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

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

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

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



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

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

## **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 table de cuisson à induction***

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

## ***Sécurité***

Sécurité antisurchauffe	7
Limiteur de temps de cuisson	7
Cuisson saine	7

## ***Utilisation***

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Réglage de la puissance	9
Détection de casserole	10
Indications dans l'affichage	10
Minuteur de cuisson/alarme	10
Tableau des fonctions de la table de cuisson	11
Réglages de cuisson	12

## ***Fonctionnement***

Fonctionnement de la table de cuisson à induction	13
Régler le minuteur de cuisson/l'alarme	14
Arrêt d'une zone de cuisson	16
Utilisation de la fonction de verrouillage	16
Pause de la cuisson	17

## ***Entretien***

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

## ***Diagnostic des pannes***

Généralités	19
Tableau de dépannage	19

## ***Spécifications techniques***

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	21
--	----

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	22
---	----

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## *Introduction*

Cette table de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une table de cuisson à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise 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.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la table de cuisson 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 pouvoir le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso 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 à vos questions de façon satisfaisante.

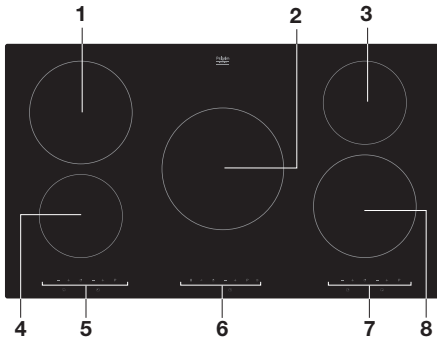
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Description

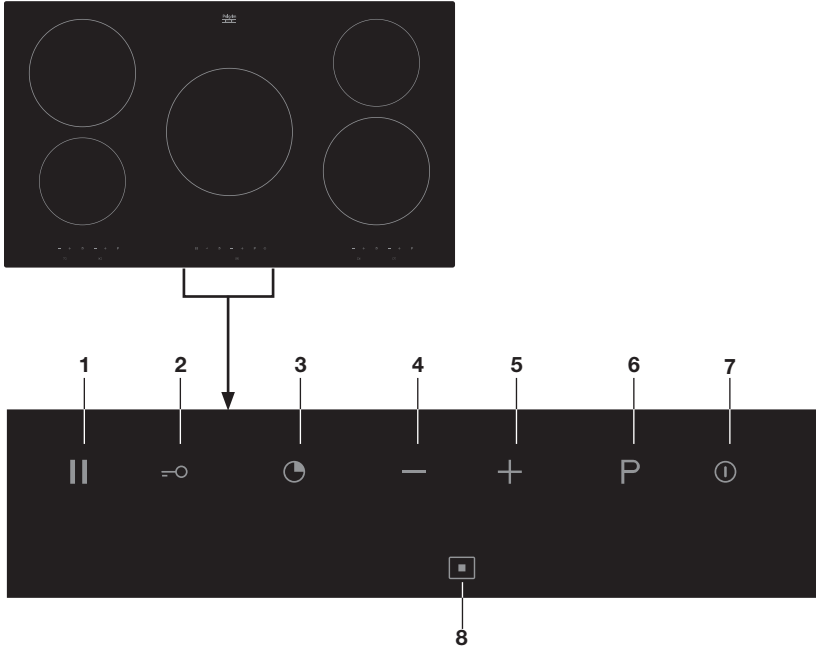
---



1. Zone de cuisson  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson  $\varnothing$  25 cm / 2,8 kW - 3,5 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (fonction Boost)
5. Panneau de commande pour les zones de cuisson à gauche
6. Panneau de commande pour la zone de cuisson centrale
7. Panneau de commande pour les zones de cuisson à droite
8. Zone de cuisson  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (fonction Boost)

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande



1. Touche Pause
2. Touche Verrouillage des touches
3. Touche Minuteur
4. Touche « - »
5. Touche « + »
6. Touche Boost
7. Touche Marche/Arrêt
8. Voyant de zone de cuisson



## Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la table de cuisson !

### Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la table ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

### Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heure

### 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 a un point de fumée qui est la température à partir de laquelle 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

## ***Bruits de l'induction***

### **Un cliquetis**

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

### **Bruit de casserole**

- Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

### **Ventilation bruyante**

- Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

## ***Casseroles***

Placez toujours la casserole au centre d'une zone de cuisson.

### **Casseroles pour la cuisson par induction**

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



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

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique et 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 contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

<b>Convient</b>	<b>Ne convient pas</b>
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Classe Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique



## UTILISATION



**Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé !** L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous réglez la zone de cuisson à un niveau élevé alors que la casserole est (trop) sèche ; la base de la casserole peut se déformer, par exemple sous l'effet d'une surchauffe ou en raison d'un réglage de puissance trop élevé.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer. La plaque de verre risque alors de se fissurer et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

### **Diamètre minimal de la casserole**

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - ▷ 11 cm pour la zone ø 16 - 21 cm
  - ▷ 16 cm pour la zone ø 25 cm
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.

### **Autocuiseurs**

- La cuisson par induction est très appropriée pour cuire dans les autocuiseurs. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

### **Réglage de la puissance**

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Il y a également un niveau pour la fonction Boost. Une fois que vous avez allumé la table de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 10 secondes suivantes.

Réglez la puissance au moyen des touches plus (+) et moins (-) (voir : Fonctionnement de la table de cuisson à induction)

### **Gestion de la fonction Boost**

- La puissance de la table de cuisson à induction dépend du branchement au réseau d'alimentation.
- La réduction de puissance requise est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres ajustements du réglage avant la réduction de puissance.

## Détection de casserole

Si la table 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 clignoteront alternativement dans l'affichage et la zone de cuisson restera froide. Si aucun récipient (métallique) n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai d'une minute, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement (voir également le chapitre « Casseroles »).

## Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance de zone de cuisson : 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée
U -	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole)
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
, ,	Fonction Pause sélectionnée
E F	Code de panne : voir le « Tableau de dépannage »

## Minuteur de cuisson/alarme





- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.
- La table de cuisson est également équipée d'une alarme. Le minuteur de cuisson ainsi que l'alarme peuvent être réglés pour une durée maximale de 99 minutes.
- L'alarme fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisson, mais n'est pas reliée à une zone de cuisson. Une fois que l'alarme est réglée, le décompte continue même après l'arrêt de la table de cuisson.
- L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la table de cuisson est en marche.

### Sélectionner la fonction souhaitée :

- **Minuteur de cuisson** — le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
- **Alarme** — l'alarme sonne uniquement lorsque le temps défini est écoulé.

## UTILISATION

*Tableau des fonctions de la table de cuisson*

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
<i>Boost</i>		Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pour max. 8 minutes au plus haut niveau de puissance. La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable avec la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est active, un <b>P</b> clignote en alternance avec le niveau de puissance sur l'affichage correspondant.
<i>Minuteur</i>		Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson active. Il permet de programmer des temps de cuisson jusqu'à 99 minutes. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la table, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé. L'alarme du minuteur s'arrête automatiquement après 30 secondes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson).
<i>Pause</i>		Lorsque la fonction Pause est activée, elle réduit le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson en cours d'utilisation. Si vous désactivez la fonction Pause, les zones de cuisson reviendront à leur niveau de puissance précédent. La table de cuisson s'éteint si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 30 minutes.
<i>Verrouillage des touches</i>		<b>Touche de fonction de verrouillage des touches :</b> pour verrouiller les touches pendant le fonctionnement. Il n'est pas possible d'effectuer de réglages en appuyant sur les touches. Seule la touche Marche/arrêt sera active pour pouvoir arrêter le fonctionnement de la table de cuisson.

# UTILISATION

---

## ***Réglages de cuisson***

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

### **Utilisez le réglage « Boost » pour :**

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « réduire » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

- saisir de la viande,
- cuire du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

### **Utilisez les réglages 7 et 8 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 4 à 6 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 1 à 3 pour :**

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

# FONCTIONNEMENT

## Fonctionnement de la table de cuisson à induction

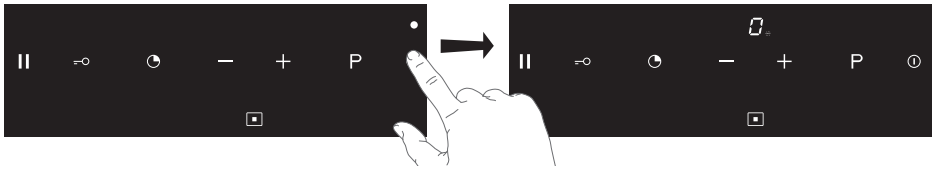
### Utilisation des touches tactiles

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression.

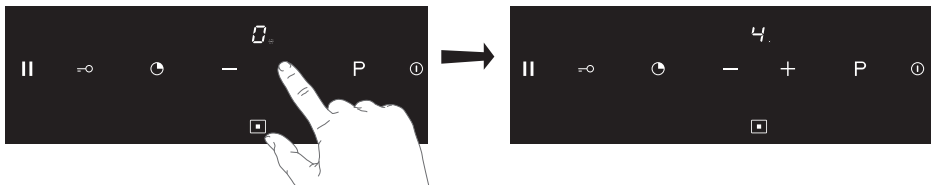
Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.

**La touche tactile émet un bref signal sonore lors de son activation.**

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - *La table de cuisson est en marche.*
  - *Zéro (0) apparaît sur tous les affichages.*



2. Appuyez deux fois sur la touche Moins (-) ou Plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson. Touchez si vous le souhaitez la touche Boost pour démarrer le niveau de puissance Boost.
  - *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée qui est visible dans l'affichage.*
  - *Lorsque la fonction boost est sélectionnée, l'indicateur de boost P et la puissance précédente clignotent alternativement sur l'affichage. Après 8 minutes au niveau Boost, la zone de cuisson revient au réglage de puissance précédent.*
  - *Appuyez à nouveau sur Boost P pour désactiver la fonction Boost.*



# FONCTIONNEMENT

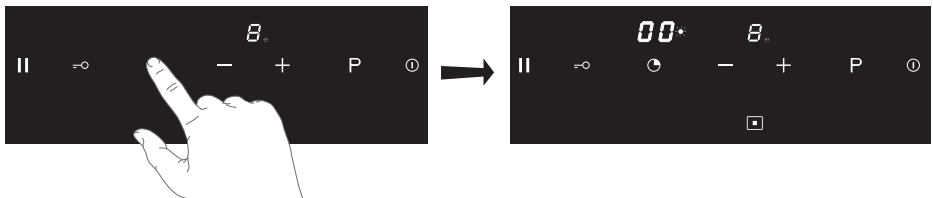
## Régler le minuteur de cuisson/l'alarme

### Description de l'affichage du minuteur



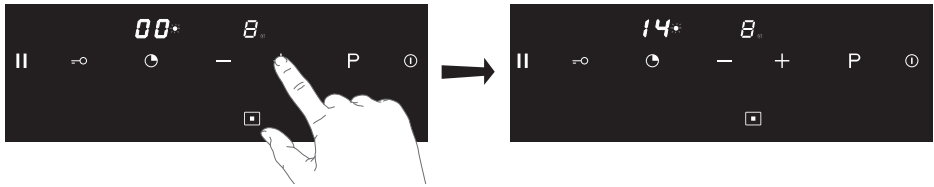
	Indicateur clignotant :	Indicateur clignotant dans les 10 secondes suivant l'utilisation de la touche Minuteur	Indicateur clignotant plus de 10 secondes suivant l'utilisation de la touche Minuteur
1	pour la zone de cuisson gauche active	• régler ou modifier l'heure d'arrêt	• vérifier le temps d'arrêt restant
2	pour la zone de cuisson droite active		
3	pour le réglage de l'alarme de la minuterie (aucune zone désactivée).	• Régler un minuteur de cuisine (peut uniquement être réglé avec le minuteur de la zone de cuisson centrale).	

1. Activez la table de cuisson.
  - ▷ Utilisation en mode Minuteur de cuisson : sélectionnez une zone de cuisson et une puissance.
  - ▷ Utilisation en mode Alarme : vous n'avez pas à sélectionner de zone de cuisson ni de puissance.
  - ▷ Voir le chapitre : Minuteur de cuisson/alarme
2. Appuyez sur la touche Minuteur pour démarrer le minuteur.
  - ▷ Appuyez une ou deux fois sur la touche de minuteur pour activer la zone de cuisson avant ou arrière (sauf pour la zone de cuisson centrale).
  - ▷ Un point clignote à côté de l'affichage du minuteur indiquant la zone de cuisson reliée à ce dernier.
  - ▷ Un double zéro (00) apparaît dans l'affichage du minuteur.



3. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes à l'aide des touches plus (+) et moins (-).

# FONCTIONNEMENT



#### 4. Le minuteur est réglé.

- ▶ La zone de cuisson s'éteint une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.
- ▶ Le voyant lumineux du minuteur se met à clignoter.
- ▶ L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.
- ▶ Touchez la touche Minuteur pour stopper l'alarme.

#### Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de minuteur (une ou deux fois) pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
2. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour modifier le temps.
  - ▶ Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 10 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur les touches, le minuteur conserve le décompte défini avant la modification.

#### Vérification du temps de cuisson restant

L'affichage du minuteur indique le temps restant de la zone de cuisson pendant lequel le point adjacent à l'affichage du minuteur clignote.

1. Appuyez sur la touche de minuteur (une ou deux fois) pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
  - ▶ Un point clignote à côté de l'affichage du minuteur indiquant la zone de cuisson reliée à ce dernier.
  - ▶ Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

#### Arrêter le minuteur

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

1. Appuyez sur la touche de minuteur (une ou deux fois) pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur la touche moins (-) jusqu'à la valeur « 0 ».
  - ▶ Le voyant affecté à la zone de cuisson s'éteint.

# FONCTIONNEMENT

## Arrêt d'une zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche moins (-) pour mettre le niveau de puissance à zéro (0) ou utilisez la touche Marche/Arrêt pour éteindre la table de cuisson.

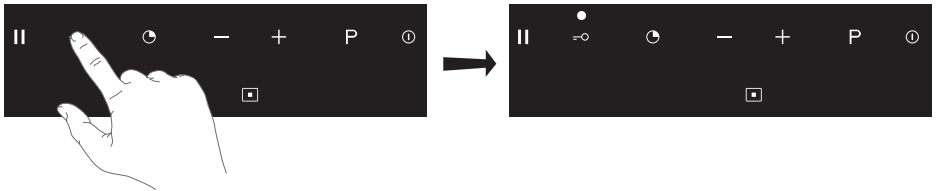


## Utilisation de la fonction de verrouillage

### Activer la fonction de verrouillage

La table de cuisson est en marche.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▷ *L'indicateur de verrouillage des touches s'affiche.*
  - ▷ *Le verrouillage des touches est activé.*



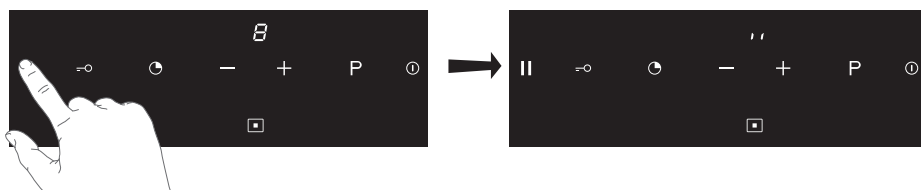
- Le verrouillage des touches empêche l'utilisation de toutes les touches, à l'exception de la touche Marche/Arrêt. La table de cuisson peut être arrêtée à tout moment.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez de nouveau sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.



## ***Pause de la cuisson***

La table de cuisson est en marche.

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - *Les symboles de pause s'affichent sur les affichages des zones de cuisson. Ces symboles clignotent en alternance avec le niveau de puissance.*
  - *La pause de cuisson est activée.*
  - *Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour mettre fin au mode Pause. Les zones de cuisson reprennent les niveaux de puissance sélectionnés précédemment.*



## Nettoyage



### Conseil !

Activez le mode Verrouillage avant de nettoyer la table de cuisson.

### Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez la table avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

### Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la 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. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



### Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la table de cuisson, débranchez la table, 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 tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) » ou « [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be) » pour plus d'informations.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche « $\underline{\quad}$ ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche « + » du minuteur pour arrêter le bip.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Code d'erreur E1	Erreur du ventilateur à gauche ou à droite. Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier.	Vérifiez que l'évacuation d'air du ventilateur est libre.
Code d'erreur E3/E4	La tension ou la fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir (H disparaît de l'affichage). Allumez la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien SAV agréé.
Code d'erreur F	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Autres codes d'erreur	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	<b>IK0095</b>		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	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	2x 16.0	2x 20.0	1x 25.0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	189,0	189,0	189,0
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	189,0		

### Conseils pour une utilisation non énergivore de la table de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la zone qui convient à la taille de la casserole.
- Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).

### 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 manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie 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 séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

### Déclaration de conformité



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

# INHALT

---

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

## ***Sicherheit***

Überhitzungsschutz	7
Gardauerbegrenzung	7
Gesund kochen	7

## ***Verwendung***

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen einstellen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Anzeigen auf dem Display	10
Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr	10
Kochfeldfunktionen	11
Leistungsstufen	12

## ***Bedienung***

Verwendung des Induktionskochfelds	13
Gardauer/Kurzzeituhr einstellen	14
Ausschalten einer Kochzone	16
Verwendung der Sperrfunktionen	16
Unterbrechen des Garvorgangs	17

## ***Pflege***

Reinigung	18
-----------	----

## ***Fehlerbehebung***

Allgemeine Hinweise	19
Störungstabelle	19

## ***Technische Daten***

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	22
-------------------------------------	----

## *Einführung*

---

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

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

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

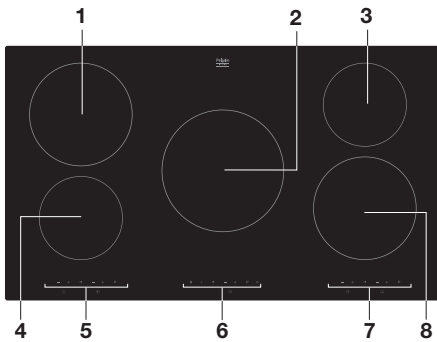
Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!



# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

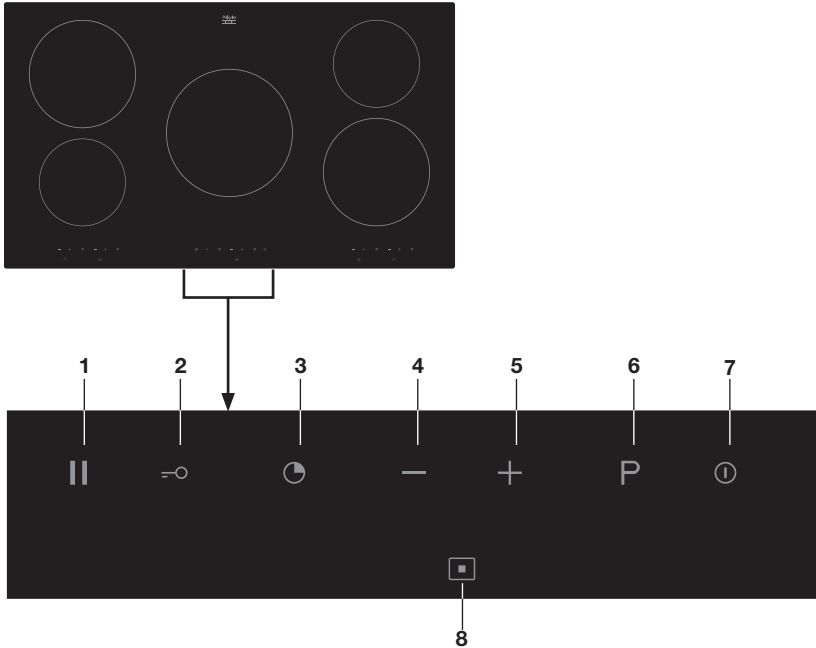
## Beschreibung



1. Kochzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)
2. Kochzone  $\varnothing$  25 cm / 2,8 kW (Boost 3,5 kW)
3. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
4. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
5. Bedienfeld für die linken Kochzonen
6. Bedienfeld für die mittlere Kochzone
7. Bedienfeld für die rechten Kochzonen
8. Kochzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld



1. Pause
2. Sperrtaste (Kindersicherung)
3. Zeitsteuerungstaste
4. Minustaste „-“
5. Plustaste „+“
6. Boost-Taste
7. EIN-/AUS-Taste
8. Zonenbezeichnung



## Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

### Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. 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.

### Gardauerbegrenzung



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

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1 bis 2	6 Stunden
3 bis 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 bis 9	1,5 Stunden

### Gesund kochen

#### Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

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

# VERWENDUNG

## Induktionsgeräusche

### Ticken

- Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

### Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

### Lüfter 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 einer Kochzone.

### Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



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

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - einem mindestens 2,25 mm dicken Boden
  - flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



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	nichtrostender Stahl
robuste Emailletöpfe	Porzellan
emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff



**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem 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.

### **Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen**

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - ▷ 11 cm betragen bei einem Kochzonendurchmesser von 16–21 cm
  - ▷ 16 cm betragen bei einem Kochzonendurchmesser von 25 cm
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

### **Schnellkochtöpfe**

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

### **Leistungsstufen einstellen**

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistungsstufe. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen.

Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Leistungsstufe ein (siehe: Verwendung des Induktionskochfelds).

### **Leistungsmanagement**

- Die nutzbare Leistung des Induktionskochfelds hängt vom Anschluss an die Stromversorgung ab.
- Die Leistungsstufe nach Leistungsreduzierung wird in der betreffenden Kochzonenanzeige blinkend angezeigt. Die Anzeige blinkt 3 Sekunden, damit Sie gegebenenfalls noch Einstellungsänderungen vornehmen können, bevor die automatische Leistungsreduzierung aktiviert wird.

## Kochgeschirrererkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe kein (ferromagnetisches) Kochgeschirr erkennt, werden abwechselnd das Symbol für die Kochgeschirrererkennung und die Ziffer für die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Die Kochzone bleibt kalt. Wird nicht innerhalb 1 Minute (ferromagnetisches) Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Kochgeschirr“).

## Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
<u>U</u>	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol)
H	Restwärmearzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmearzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
,,	Pausenfunktion ausgewählt
E F	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.





## Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Gardauer eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Gardauer als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr läuft auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.
- Das Deaktivieren der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

### **Gewünschte Funktion auswählen:**

- **Gardauer:** Der Timer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Alarm:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
„Boost“		Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 8 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die ausgewählte Kochzone anwendbar ist. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, blinkt in der zugehörigen Anzeige der Buchstabe <b>P</b> abwechselnd mit der Leistungsstufe.
Timer		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Gardauern bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
Pause		Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, wird die Leistungsstufe aller verwendeten Kochzonen reduziert. Wenn Sie die Pausenfunktion wieder deaktivieren, werden für alle Kochzonen wieder die ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 30 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.
Tastensperre		<b>Tastensperre:</b> Zum Sperren der Tasten im laufenden Betrieb. Bei aktivierter Tastensperre sind alle Bedienvorgänge über Tasten blockiert. Sie können jedoch weiterhin mit der EIN/AUS-Taste das Kochfeld ein-/ausschalten.

## ***Leistungsstufen***

---

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfinhalts abhängt.

### **Leistungsstufe „Boost“:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### **Leistungsstufe 9:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Leistungsstufen 7 und 8:**

- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- arme Ritter backen
- panierten Fisch braten
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Leistungsstufen 4–6:**

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

### **Leistungsstufen 1–3:**

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen



## Verwendung des Induktionskochfelds

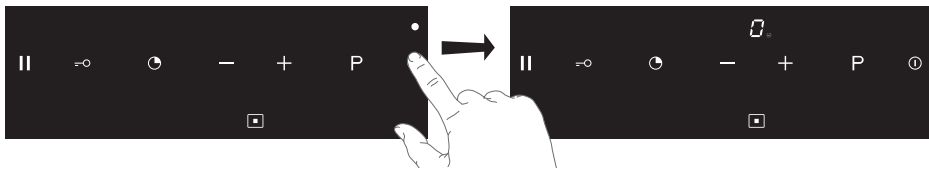
### Touch-Tasten verwenden

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht drücken!

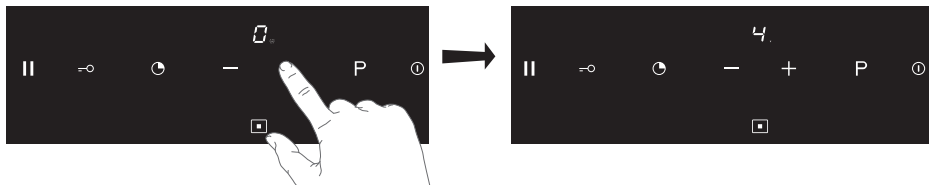
Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit dem Finger.

**Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Audiosignal wiedergegeben.**

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ Die Kochzone ist eingeschaltet.
  - ▷ Auf allen Anzeigen erscheint eine Null (0).



2. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden zweimal auf „-“ oder „+“, um eine Leistungsstufe einzustellen. Tippen Sie bei Bedarf auf die Boost-Taste, um die Boost-Leistung zu aktivieren.
  - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.
  - ▷ Bei aktivierter Boost-Funktion blinken in der Anzeige abwechselnd „P“ und die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Nach 8 Minuten Betrieb mit Boost-Leistung wird automatisch wieder die ursprüngliche Stufe aktiviert.
  - ▷ Zum vorzeitigen Ausschalten der Boost-Stufe erneut auf Boost-Taste tippen.



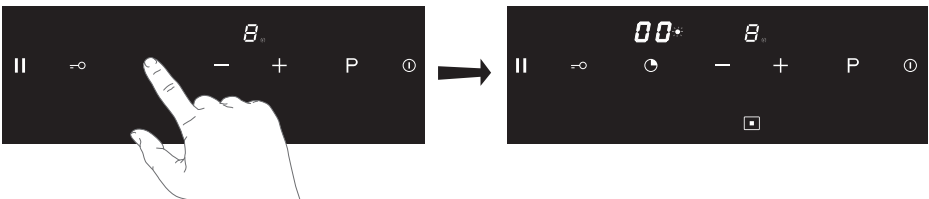
## Gardauer/Kurzzeituhr einstellen

### Elemente der Zeitanzeige

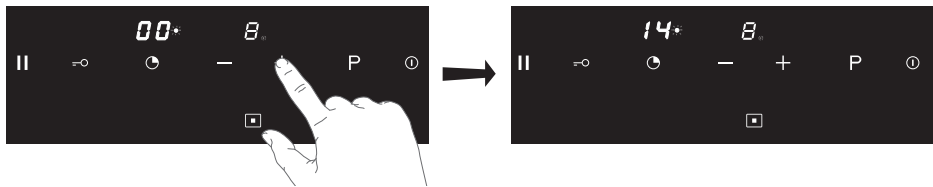


	<b>Blinkende Anzeige:</b>	<b>Blinkt nach Betätigung der Zeitsteuerungstaste 10 Sekunden</b>	<b>Blinkt nach Betätigung Zeitsteuerungstaste länger als 10 Sekunden</b>
<b>1</b>	Kochzone links aktiv	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausschaltzeit einstellen oder ändern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>verbleibende Zeit bis zum Ausschalten prüfen</li> </ul>
<b>2</b>	Kochzone rechts aktiv		
<b>3</b>	für Einstellung Kurzzeituhr (ohne Abschaltung der Kochzone).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einstellung der Kurzzeituhr (nur mit der Zeiteinstellung der mittleren Kochzone).</li> </ul>	

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
  - ▶ *Zum Einstellen der Gardauer: Kochzone und Leistung auswählen.*
  - ▶ *Alarm einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen.*
  - ▶ *Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr*
- Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
  - ▶ *Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste ein- oder zweimal, um die vordere bzw. die hintere Kochzone auszuwählen (außer für die mittlere Kochzone).*
  - ▶ *Neben der Zeitanzeige dieser Kochzone blinkt ein Punkt.*
  - ▶ *In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.*



- Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit „+“ und „-“ eine Gardauer.



4. Die Zeitsteuerung ist eingestellt.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
  - ▷ Der Punkt für die Zeitsteuerung blinkt.
  - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
  - ▷ Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.

## Ändern der eingestellten Gardauer

Die Gardauer lässt sich auch während des Betriebs noch ändern.

1. Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie ändern möchten.
2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Dauer ein.
  - ▷ Wenn mehr als 10 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.

## Prüfen der verbleibenden Gardauer

In der Zeitanzeige wird die Restzeit für die Kochzone angezeigt, die zum blinkenden Punkt gehört.

1. Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren verbleibende Gardauer Sie wissen möchten.
  - ▷ Neben der Zeitanzeige dieser Kochzone blinkt ein Punkt.
  - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.

## Zeitsteuerung ausschalten

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

1. Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie deaktivieren möchten.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „0“ ein.
  - ▷ Der entsprechende Punkt in der Zeitanzeige erlischt.

## Ausschalten einer Kochzone

1. Stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein, oder schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

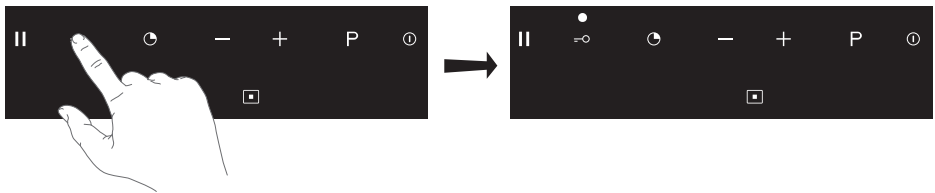


## Verwendung der Sperrfunktionen

### **Aktivieren der Tastensperre**

Das Kochfeld befindet sich im Betrieb.

1. Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
  - ▷ *Das Symbol für die Tastensperre wird angezeigt.*
  - ▷ *Die Tastensperre ist aktiviert.*



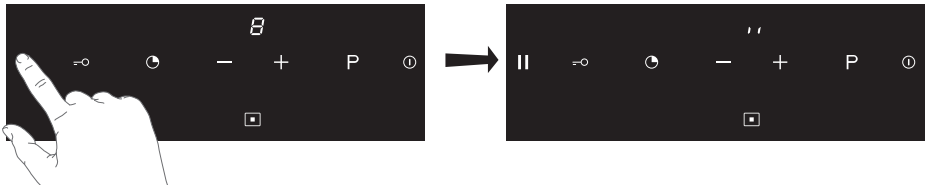
- Alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste sind gesperrt. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.

## Unterbrechen des Garvorgangs

Das Kochfeld befindet sich im Betrieb.

1. Halten Sie die Pause gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.

- ▷ *In den Anzeigen der Kochzonen wird das Pausensymbol angezeigt. Die Symbole blinken abwechselnd mit der Leistungsstufe.*
- ▷ *Die Pause ist aktiviert.*
- ▷ *Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um die Pause zu beenden. Die Kochzonen werden mit den ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert.*



## Reinigung

---



### **Tipp:**

Aktivieren Sie vor der Reinigung die Tastensperre.

### **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 das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### **Hartnäckige Flecken**

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste lassen sich mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



### **Niemals verwenden**

- Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

# FEHLERBEHEBUNG

## Allgemeine Hinweise

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen 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](http://www.pelgrim.nl) oder [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber auf dem Display erscheint „u“.	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. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie bei der Zeitsteuerung auf „+“, um das Tonsignal zu beenden.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	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 Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

## FEHLERBEHEBUNG

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Fehlercode E1	Störung Lüftung links oder rechts. Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier.	Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist.
Fehlercode E3/E4	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays die Anzeige „H“ erlischt). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E5	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays die Anzeige „H“ erlischt). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode F	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.



## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>IK0095</b>		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	2 × 16,0	2 × 20,0	1 × 25,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189,0	189,0	189,0
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189,0		

### Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonengröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone herunterregeln oder ausschalten.

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

## **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.





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 garantiekkaart.  
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.



783132

**Pelgrim**