

IKR2083RVS

Mode d'emploi  
plaque de cuisson à induction avec extracteur

Bedienungsanleitung  
Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

---

**Pelgrim**

---

---

FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 25
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 25

#### **Pictogrammes utilisés / Verwendete Piktogramme**



Informations importantes / Wichtige Informationen



Conseil / Tipp

---

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque 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
Puissances de cuisson	9
Détection de casserole	10
Minuteur de cuisson/alarme	10
Indications dans l'affichage	10
Tableau des fonctions de la plaque	11
Minuteur	11
Sécurité (verrouillage)	11
Aspiration descendante	11
Puissances de cuisson	12

## ***Fonctionnement***

Utilisation du système d'aspiration descendante	13
Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	14
Couplage des zones d'induction Bridge	15
Régler le minuteur de cuisson/l'alarme	15
Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)	17
Fonctionnement du système d'aspiration descendante	17

## ***Entretien***

Nettoyage	19
Filtres et bac de récupération	19

## ***Diagnostic des pannes***

Généralités	22
Tableau de dépannage	22

## ***Spécifications techniques***

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	24
--	----

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	25
---	----

---

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

---

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque 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 plaque 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 plaque 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 plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.**

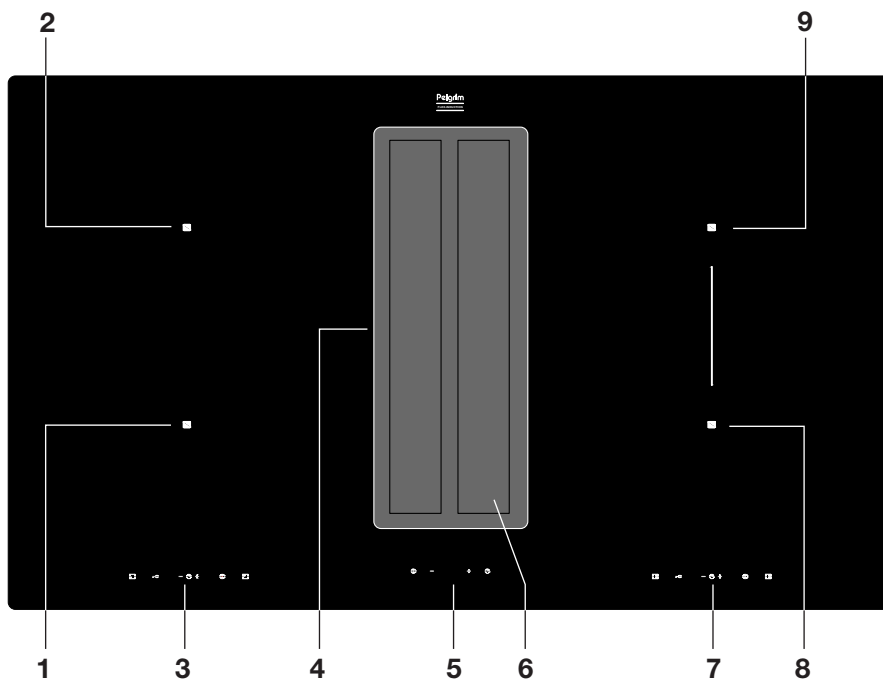
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

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.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

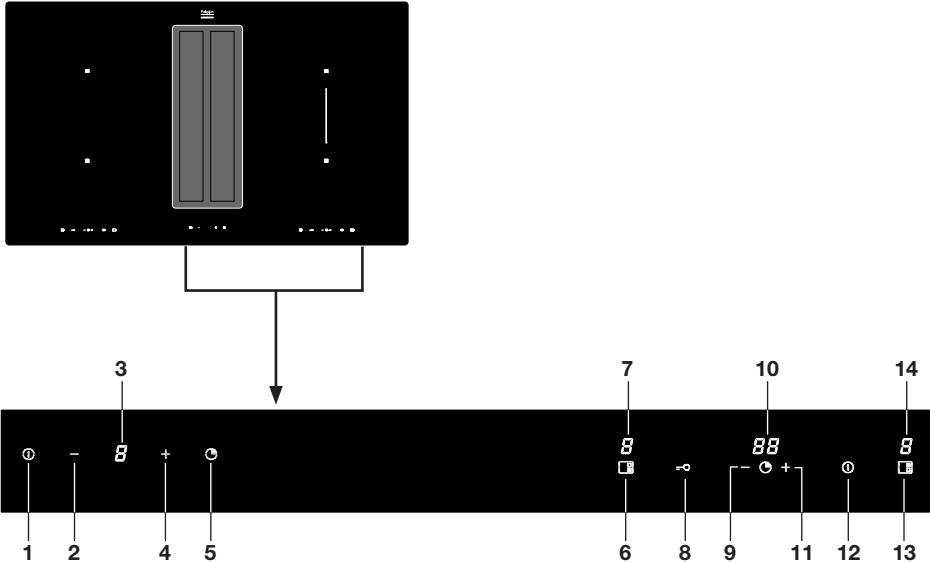
## Description



1. Zone de cuisson Ø 16 cm / 1,4 kW
2. Zone de cuisson Ø 20 cm / 2,3 kW (fonction Boost 3,0 kW)
3. Boutons de commande, zones de cuisson à gauche
4. Aspiration descendante
5. Commandes, aspiration descendante
6. Volets d'admission d'air, aspiration descendante
7. Boutons de commande, zones de cuisson à droite
8. Fonction Bridge (couplage) zone de cuisson avant droite 19 x 21 cm 2,1 kW/fonction Boost 3,0 kW (couplage possible avec la zone arrière droite)
9. Fonction Bridge (couplage) zone de cuisson arrière droite 19 x 21 cm 1,6 kW/fonction Boost 1,85 kW (couplage possible avec la zone avant droite)

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande



1. Touche Marche/arrêt, aspiration descendante
2. Touche Moins (-), aspiration descendante
3. Écran d'affichage, aspiration descendante
4. Touche Plus (+), aspiration descendante
5. Touche Minuteur, aspiration descendante
6. Touche de sélection, zone de cuisson avant droite
7. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle
8. Touche Sécurité (verrouillage)
9. Touche Moins (-) pour réduire la puissance ou la durée
10. Affichage du minuteur
11. Touche Plus (+) pour augmenter la puissance ou la durée
12. Touche Marche/arrêt
13. Touche de sélection, zone de cuisson arrière droite
14. Affichage de la puissance / chaleur résiduelle

# SÉCURITÉ



**Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !**

## 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 plaque 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 plaque 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 plaque de cuisson. Selon la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	Temps de fonctionnement maximal (heures)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## 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 de cuisson moins puissants.

### Bruit de casserole

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

## Casseroles

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

### 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 ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
  - un fond épais (minimum 2,25 mm),
  - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class 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.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class 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 craqueler 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 minimum de la casserole**

- Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de 12 cm (11 cm pour la zone de cuisson de  $\varnothing$  16 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 de cuisson ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Bridge (de couplage) doit être au moins de 20 cm.

### **Autocuiseurs**

- Les autocuiseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. 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.

### **Puissances de cuisson**

Les zones de cuisson disposent de 9 réglages de la puissance, d'une fonction Maintien au chaud et d'une fonction Boost (selon la zone).

- Appuyez sur la touche Plus « + » ou Moins « - » d'une zone de cuisson.
  - ▷ Appuyez sur la touche Plus (+) pour démarrer la cuisson à la puissance « 1 ».
  - ▷ Appuyez sur la touche Moins (-) pour démarrer la cuisson à la puissance « 9 ».
  - ▷ Appuyez sur la touche Moins (-), puis sur la touche Plus (+) pour démarrer la cuisson avec la fonction Boost.
- Utilisez la touche Plus (+) ou Moins (-) pour sélectionner la puissance souhaitée.
  - ▷ *La zone de cuisson démarre à la puissance sélectionnée.*

### **Fonction Maintien au chaud**

La fonction Maintien au chaud est prévue pour maintenir chaud un plat déjà cuit.

- Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour sélectionner la puissance « 1 ».
- Appuyez sur la touche Moins (-) pour sélectionner la fonction Maintien au chaud. *Le symbole « u » s'affiche.*

### **Fonction Boost**

- La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes max.). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

## UTILISATION

- **La fonction Boost n'est pas disponible pour les zones couplées en mode Bridge !**

### Gestion de la fonction Boost

- En raison de la puissance restreinte de la plaque à induction, la fonction Boost ne peut être réglée que sur une seule zone de cuisson à la fois (pour les zones de cuisson droites ou gauches). Les deux zones de cuisson peuvent être réglées à la puissance « 9 ». Lorsque la fonction Boost est activée sur une zone de cuisson, l'autre zone de cuisson ne peut être réglée que sur une puissance maximale de 7/8.
  - Le voyant de la zone de cuisson réglée sur une puissance inférieure se met alors à clignoter.

### Détection de casserole

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient clignote dans l'affichage.

### Minuteur de cuisson/alarme

- Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson.
- La plaque 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 plaque de cuisson.
- L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.






### Sélectionner la fonction souhaitée :




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

### Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	État de la zone de cuisson
1 <-> 9	La puissance de la zone de cuisson ; 1 = niveau bas / 9 = niveau élevé
P	La fonction Boost de la zone de cuisson est activée.
U	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient).
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. <b>Danger ! Risque de brûlures.</b>

## UTILISATION

	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».
	La fonction Sécurité (Lock) est activée.
	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage ».
	La fonction Bridge (couplage des zones de cuisson) est activée.
	La fonction Maintien au chaud est activée.

Affichage de l'aspiration descendante	État du système d'aspiration
	Puissance d'aspiration : 1 = niveau bas / 4 = niveau élevé Boost (clignotant)
	Indicateur de nettoyage du filtre à graisse.
	Indicateur de remplacement du filtre à charbon actif.

### Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
<i>Couplage</i>	<b>Appuyer simultanément sur les touches des deux zones de cuisson à coupler</b>	Les zones de cuisson dotées de la fonction Bridge peuvent être couplées. Cela crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser par exemple un grand plat à poisson ou un grand récipient. <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones sont couplées.</li> <li>▷ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones Bridge (couplage).</li> </ul>
<i>Minuteur</i>	<b>Appuyer simultanément sur les touches Moins (-) et Plus (+)</b>	Le minuteur peut être réglé séparément pour chaque zone de cuisson. 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 plaque, 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. 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>Sécurité (verrouillage)</i>	<b>Appuyer sur la touche Sécurité pendant 3 secondes</b>	Les puissances et les réglages de cuisson sont verrouillés.
<i>Aspiration descendante</i>	<b>Touche Marche/arrêt aspiration descendante</b>	La hotte aspirante intégrée dans le plan de travail offre trois réglages de la vitesse de ventilation et une fonction Boost (niveau 4). Le minuteur vous permet de laisser tourner le ventilateur pendant 5, 10, 15 ou 20 minutes. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin de la durée définie.

---

# UTILISATION

---

## ***Puissances de cuisson***

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

### **Utilisez la fonction « Boost » pour :**

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

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

- saisir de la viande,
- cuisiner 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.

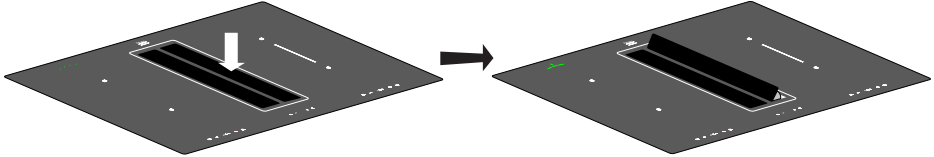
### **Utilisez les réglages 1 à 3 pour :**

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

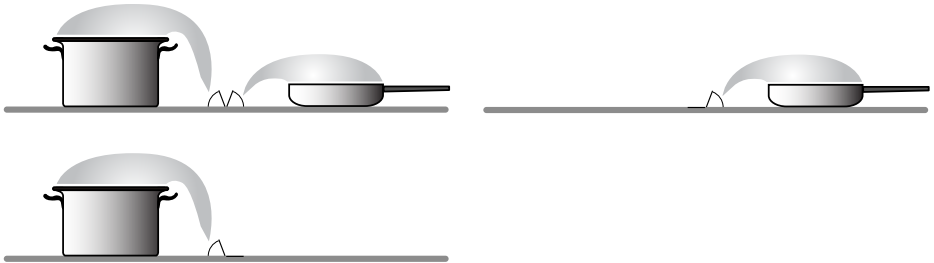
## FONCTIONNEMENT

### Utilisation du système d'aspiration descendante

1. Appuyez sur le volet pour ouvrir l'orifice d'extraction.



- Ouvrez un ou deux volets en fonction des besoins d'extraction.



- Inclinez le couvercle sur la casserole de façon à ce que l'ouverture soit orientée vers le système d'extraction. Ceci vous garantira une extraction maximale.



# FONCTIONNEMENT

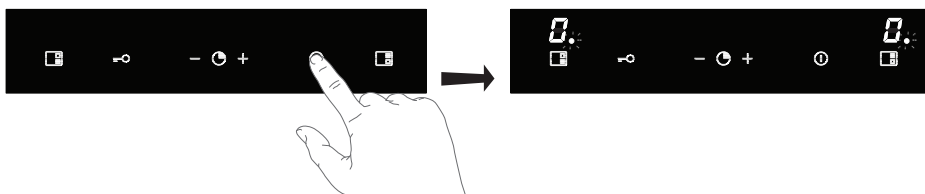
## Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction

### Utilisation des touches tactiles

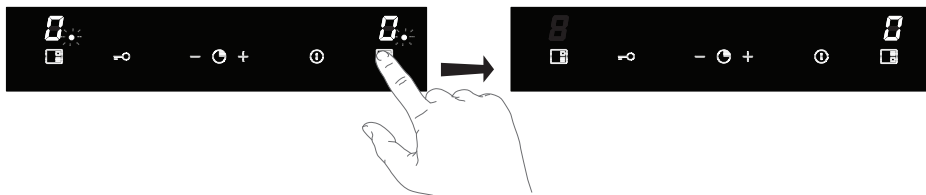
Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. Activez les touches tactiles uniquement avec votre doigt.

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

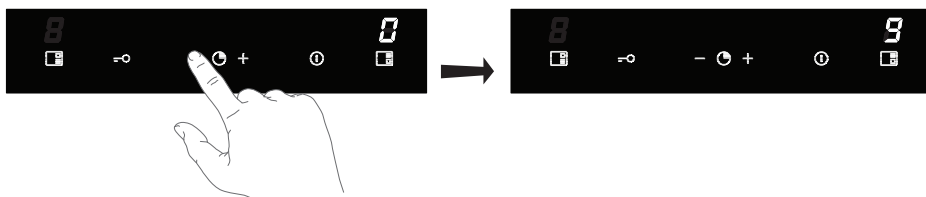
1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - La plaque de cuisson est en mode Veille.
  - Un point clignotant et le chiffre zéro (0) apparaissent dans le panneau de commande des zones de cuisson.



2. Appuyez sur la touche d'une zone de cuisson.
  - Zéro (0) s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour sélectionner une puissance de cuisson.



Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

### Modifier les puissances de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
  - Le niveau de puissance s'allume.
2. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour modifier le niveau de puissance.

## FONCTIONNEMENT

### Éteindre une zone de cuisson

Une zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler la puissance sur zéro (0).
  - La zone de cuisson s'arrête.
  - La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur zéro (0) et si aucune autre fonction n'est activée.

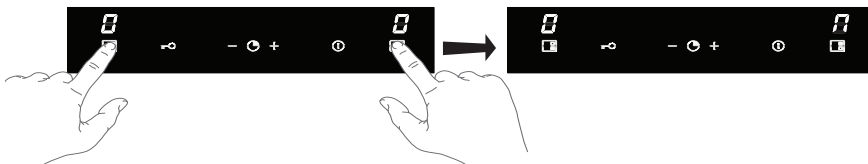
### Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.

### Couplage des zones d'induction Bridge

1. Placez la plaque de cuisson en mode Veille.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson droites pour coupler les zones Bridge.



3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson de la zone Bridge avant.
4. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) de la zone Bridge avant pour régler une puissance (pour les deux zones couplées).

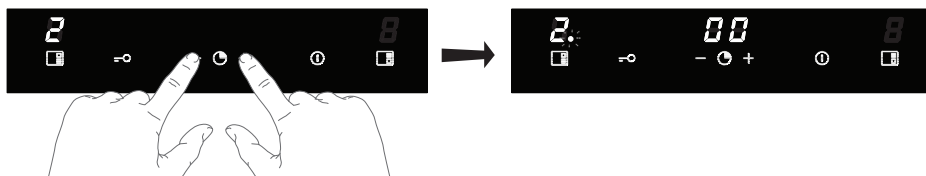
### Désactivation du mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur les deux touches des zones de cuisson Bridge pour désactiver le couplage des zones Bridge.

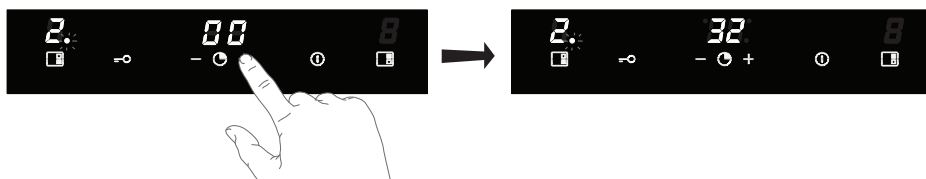
### Régler le minuteur de cuisson/l'alarme

1. Activez la plaque 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 les touches Moins (-) et Plus (+) simultanément pour activer le minuteur.
  - Un double zéro (00) apparaît dans l'affichage du minuteur.
  - Un point clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.

## FONCTIONNEMENT



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps de cuisson.



4. Le minuteur est réglé.
  - La zone de cuisson s'arrête une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.
  - L'appareil émet un signal sonore.
  - Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour stopper l'alarme.

### Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
  - La zone est identifiée par un point clignotant.
2. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour modifier le temps.

### Vérifier le temps de cuisson restant

L'écran du minuteur affiche tous les réglages du minuteur. Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour.

1. Appuyez simultanément sur les touches Plus (+) et Moins (-) pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
  - La zone est identifiée par un point clignotant.
  - 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 prédéfini :

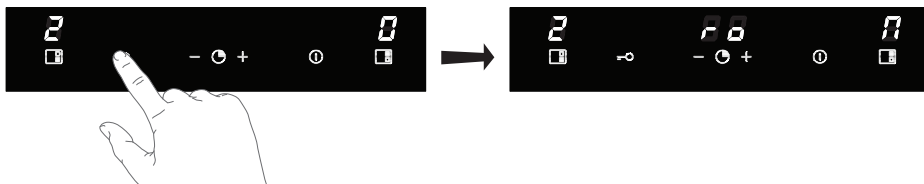
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur les touches Moins (-) et Plus (+) simultanément.
3. Appuyez sur la touche Moins (-) pour régler le temps sur double zéro (00).
  - Le point lumineux à côté de l'affichage cesse de clignoter.



## FONCTIONNEMENT

### Utilisation de la fonction Sécurité (enfant)

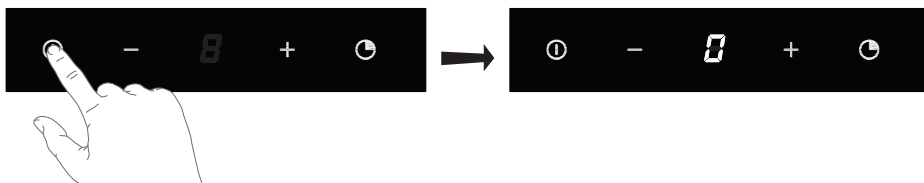
1. Allumez la plaque de cuisson et réglez une puissance.
2. Appuyez sur la touche Sécurité pendant 3 secondes environ.
  - L'écran du minuteur affiche **ro**.
  - La plaque de cuisson est maintenant verrouillée. Il est alors impossible de modifier les réglages.



3. Pour déverrouiller la plaque, appuyez de nouveau sur la touche Sécurité pendant 3 secondes environ.
  - La plaque de cuisson est déverrouillée. Il est alors possible de modifier les réglages.

### Fonctionnement du système d'aspiration descendante

1. Appuyez sur les volets pour ouvrir l'orifice d'extraction (voir le chapitre « Utilisation du système d'aspiration descendante »).
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt du système d'aspiration descendante pour démarrer l'extraction.



3. Appuyez sur la touche Plus (+) pour accélérer la vitesse (niveau 1 > 2 > 3 > 4).
4. Appuyez sur la touche Moins (-) pour réduire la vitesse (niveau 4 > 3 > 2 > 1).
  - Au niveau 4 (Boost), le système d'aspiration descendante fonctionne pendant 5 minutes à la vitesse maximale. La vitesse est ensuite réduite au niveau 3.
5. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre le système d'aspiration descendante.

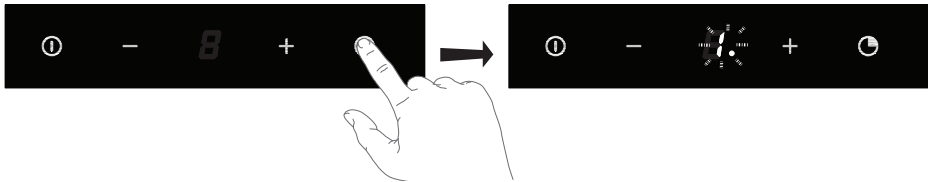
### **Réglage du minuteur**

La touche Minuteur permet de régler la durée de fonctionnement de la fonction d'aspiration qui s'arrête automatiquement une fois cette durée écoulée.

Il y a 4 options de réglage possibles (5, 10, 15 ou 20 minutes).

1. Activez le système d'aspiration descendante et sélectionnez une vitesse.
2. Appuyez sur la touche Minuteur.
  - Un **1** clignotant s'affiche dans l'écran du système d'aspiration descendante.

## FONCTIONNEMENT



3. Appuyez sur la touche Moins (-) ou Plus (+) pour sélectionner un temps d'arrêt.
  - 1. = 5 minutes
  - 2. = 10 minutes
  - 3. = 15 minutes
  - 4. = 20 minutes
4. Appuyez sur la touche Minuteur pour confirmer le temps sélectionné.
  - *La vitesse et le temps d'arrêt clignotent à l'écran.*
  - *Le système d'aspiration descendante cessera automatiquement lorsque la durée sera écoulée.*

## ***Nettoyage***

---

### **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 plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

### **Taches tenaces**

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le 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.



**N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.**

## ***Filtres et bac de récupération***

---

### **Indicateur de saturation du filtre à graisse**

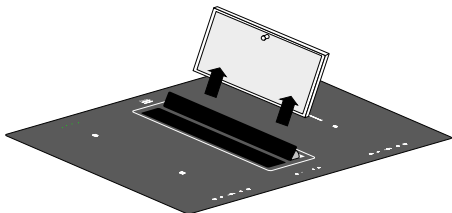
L'indicateur de saturation du filtre à graisse **G** s'allume à l'écran après 30 heures d'utilisation (aspiration descendante). Durant l'utilisation, l'indicateur clignote en alternance avec le mode d'extraction sélectionné.

1. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour que l'indicateur cesse de clignoter.
  - Le mode d'extraction s'affiche. Lorsque le système d'aspiration descendante est éteint, l'indicateur de saturation du filtre à graisse **G** s'affiche de nouveau.
2. Vous devez alors nettoyer le filtre à graisse.
3. Pour réinitialiser la mémoire, appuyez pendant 5 secondes sur la touche Plus (+) du système d'extraction descendante jusqu'à ce que l'indicateur de saturation du filtre à graisse **G** disparaisse de l'écran.

## ENTRETIEN

### Nettoyage du filtre à graisse

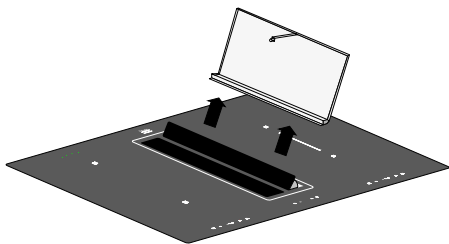
1. Appuyez sur le volet de l'orifice d'extraction droit.
2. Sortez le filtre à graisse de l'orifice d'extraction.



Le filtre doit être nettoyé une fois par mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité) avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle réglé sur un cycle basse température court. Dans le lave-vaisselle, les ouvertures du filtre doivent être orientées vers le bas pour permettre à l'eau de s'écouler. Les produits d'entretien donnent aux filtres en aluminium une couleur terne. Cela est tout à fait normal.

### Nettoyage du bac de récupération des liquides/aliments

1. Retirez le filtre à graisse.
2. Sortez le bac de récupération de l'orifice d'extraction.



Nettoyez le bac de récupération des liquides/aliments dès qu'une casserole a débordé ou que des aliments sont tombés dans l'orifice d'extraction. Nettoyez le bac à la main ou au lave-vaisselle.

### Indicateur de filtre à charbon actif (utilisation en mode recyclage)

L'indicateur de saturation du filtre à carbone actif **S** s'allume après 120 heures d'utilisation (aspiration descendante). Durant l'utilisation, l'indicateur clignote en alternance avec le mode d'extraction sélectionné.

1. Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour que l'indicateur cesse de clignoter.
  - *Le mode d'extraction s'affiche. Lorsque le système d'aspiration descendante est éteint, l'indicateur de saturation du filtre à carbone actif **S** s'affiche de nouveau.*
- Vous devez alors nettoyer le filtre à carbone actif.
- Pour réinitialiser la mémoire, appuyez pendant 5 secondes sur la touche Plus (+) du système d'extraction descendante jusqu'à ce que l'indicateur de saturation du filtre à carbone actif **S** disparaisse de l'écran.



**Attention !** L'indicateur de saturation du filtre à carbone actif s'allume également si le système d'aspiration descendante n'est pas utilisé en mode de recyclage. Vous devez alors nettoyer le filtre à graisse.

### Présence de liquide à l'intérieur du système d'aspiration descendante

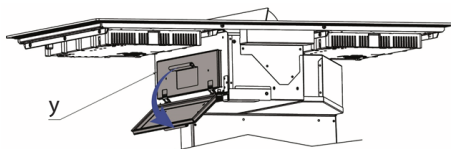
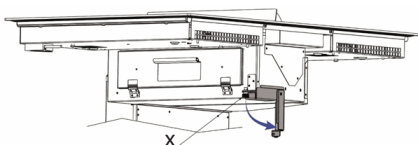
L'appareil est équipé d'un capteur électronique interne qui désactive immédiatement l'aspiration descendante en cas de condensation ou de pénétration accidentelle d'un liquide à travers les volets.

- Un « **8** » clignote alors à l'écran pendant une minute.
- Le capteur fonctionne même lorsque l'appareil est éteint.
- Vous devez impérativement éliminer le liquide avant de réinitialiser l'avertissement et d'activer l'appareil.



**Débranchez la prise principale du réseau électrique avant toute intervention d'entretien.**

1. Pour vider le liquide, dévissez le bouton (X) et ouvrez le couvercle de la vidange.
  - *Il est recommandé de placer le récipient collecteur de liquide à l'endroit de la croix.*
2. Retirez le filtre à graisse et le bac de récupération des liquides/aliments (voir les chapitres « Nettoyage du filtre à graisse » et « Nettoyage du bac récupérateur des liquides/aliments »).
3. Séchez l'intérieur du système d'aspiration.
4. Ouvrez la porte à gauche du corps du système d'aspiration (y) et essuyez l'intérieur soigneusement.



# DIAGNOSTIC DES PANNES

## Généralités

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

## Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez 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) » pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque 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 plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque 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 plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage indique <u>u</u> .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Plus (+) pour arrêter le bip.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	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).

## DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
<b>L</b> s'affiche à l'écran (zones de cuisson gauches).	La fonction Sécurité (Lock) est activée.	Appuyez simultanément sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sur la touche Moins (-) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Appuyez ensuite sur la touche Moins (-) pour désactiver la fonction Sécurité.
<b>n</b> apparaît sur l'écran. Certaines commandes tactiles ne fonctionnent pas.	La fonction Couplage est activée.	Désactivez la fonction Couplage.
Un symbole clignote à l'écran.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne <b>U400</b> et/ou bip continu.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier votre branchement.
Code <b>G</b> sur l'écran du système d'aspiration descendante (en alternance avec la puissance sélectionnée).	30 heures d'utilisation du filtre à graisse.	Nettoyez le filtre à graisse. Utilisez la fonction de nettoyage du système d'aspiration descendante.
Code <b>S</b> sur l'écran du système d'aspiration descendante (en alternance avec la puissance sélectionnée).	120 heures d'utilisation du filtre à charbon actif.	Remplacez le filtre à charbon actif. Utilisez la fonction de nettoyage du système d'aspiration descendante.
Un <b>8</b> clignote sur l'écran du système d'aspiration descendante.	Présence de liquide à l'intérieur du système d'aspiration descendante.	Séchez et nettoyez l'intérieur du système d'aspiration descendante (voir : Présence de liquide à l'intérieur du système).
Autres codes de panne.	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>IKR2083RVS</b>	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
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	Ø 16	Ø 20
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	185,0	166,8
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	21,0 x 19,0 cm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ( $CE_{\text{cuisson électrique}}$ ) en Wh/kg	192,5	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ( $EC_{\text{plaque électrique}}$ ) en Wh/kg	184,2	



## ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

### 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 service. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

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



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 indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination 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
Kochzeitbegrenzung	7
Gesund kochen	7

## ***Verwendung***

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr	10
Anzeigen auf dem Display	10
Tabelle der Kochfeldfunktionen	11
Zeitsteuerung	11
Sperre	11
Abzug	11
Leistungsstufen	12

## ***Bedienung***

Verwendung des Abzugs	13
Verwendung des Induktionskochfelds	14
Brücken-Induktionszonen verbinden	15
Garzeit/Kurzzeituhr einstellen	15
Verwenden der Sperre/Kindersicherung	17
Bedienung des Abzugs	17

## ***Pflege***

Reinigung	19
Filter und Auffangschale	19

## ***Fehlerbehebung***

Allgemeines	22
Störungstabelle	22

## ***Technische Daten***

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	24
---	----

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	25
-------------------------------------	----

## 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 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.**

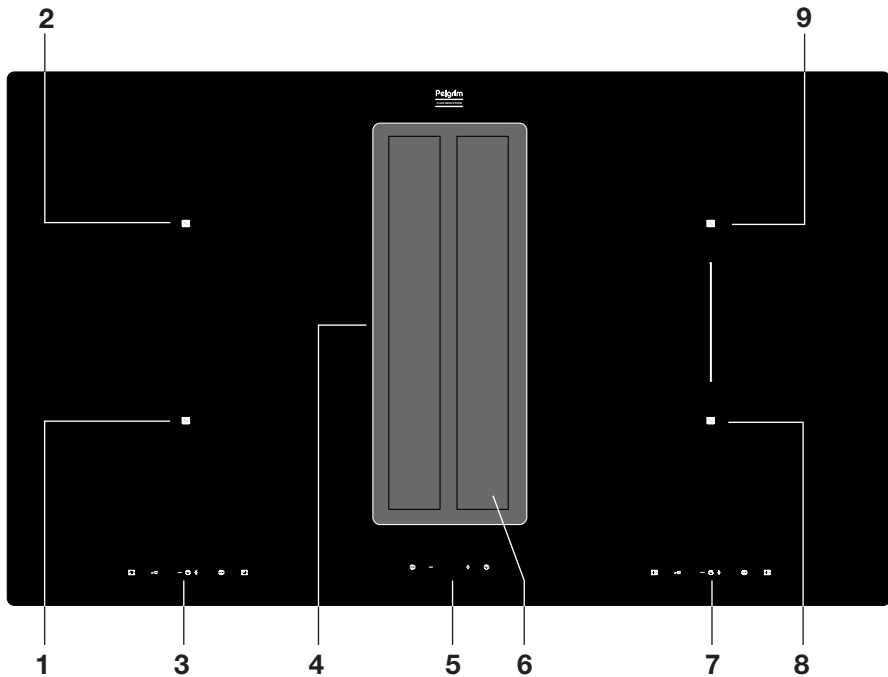
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.**

Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

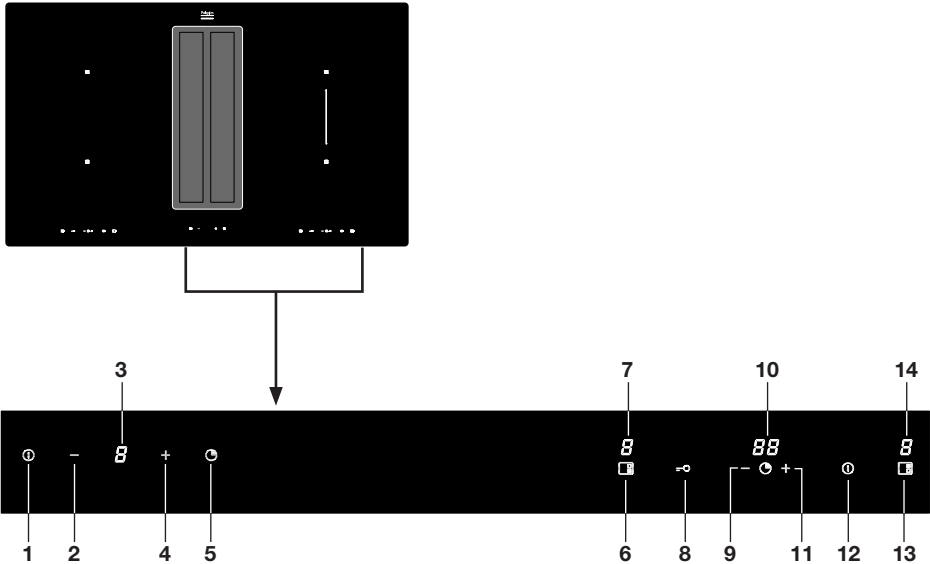
## Beschreibung



1. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW
2. Kochzone  $\varnothing$  20 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
3. Bedienelemente der linken Kochzonen
4. Abzug
5. Bedienelemente für Abzug
6. Abzugsklappen
7. Bedienelemente der rechten Kochzonen
8. Brücken-Induktionszone vorn rechts 19 x 21 cm 2,1 kW / Boost 3,0 kW  
(Zone kann mit Zone hinten rechts verbunden werden)
9. Brücken-Induktionszone hinten rechts 19 x 21 cm 1,6 kW / Boost 1,85 kW  
(Zone kann mit Zone vorn rechts verbunden werden)

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld



1. Abzug – EIN/AUS-Taste
2. Abzug – Minustaste „-“
3. Abzug – Abzugsanzeige
4. Abzug – Plustaste „+“
5. Abzug – Zeitsteuerungstaste
6. Auswahltaste Kochzone vorn rechts
7. Leistungsstufe/Restwärmearzeige
8. Sperrtaste (Kindersicherung)
9. Minustaste „-“ zur Reduzierung von Leistung oder Zeit
10. Zeitanzeige
11. Plustaste „+“ zur Erhöhung von Leistung oder Zeit
12. EIN/AUS-Taste
13. Auswahltaste Kochzone hinten rechts
14. Leistungsstufe/Restwärmearzeige



## 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 Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

### Kochzeitbegrenzung



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

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

### Gesund kochen

#### **Rauchpunkte verschiedener Ölsorten**

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölart hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölarten 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. Verwenden Sie bei der Brückenfunktion stets eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.

### **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:
  - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - 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.

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



# VERWENDUNG



**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, so dass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

## Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen (11 cm bei Kochzone  $\varnothing$  16 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.
- Eine ovale (Fisch-)Pfanne für die Brückenzone muss mindestens 20 cm lang sein.

## 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

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen, eine Warmhaltestufe sowie eine Boost-Stufe (je nach Kochzone).

- Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ der gewünschten Kochzone.
  - Tippen Sie auf „+“. Das Garen wird mit Stufe 1 gestartet.
  - Tippen Sie auf „-“. Das Garen wird mit Stufe 9 gestartet.
  - Tippen Sie auf „-“ und anschließend auf „+“. Das Garen wird mit der Boost-Stufe gestartet.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Leistung ein.
  - *Die Kochzone wird mit der ausgewählten Leistung eingeschaltet.*

## Warmhaltestufe

Mit der Warmhaltestufe können Sie fertig gekochte Speisen warm halten.

- Wählen Sie mit „-“ und „+“ Leistungsstufe 1 aus.
- Tippen Sie auf „-“, um die Warmhaltefunktion auszuwählen. *Auf der Anzeige wird „u“ angezeigt.*

## Boost-Funktion

- Mit der „Boost“-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet.
- **Im Brückenmodus ist die Boost-Funktion nicht verfügbar!**

# VERWENDUNG

## Energiemanagement für die Boost-Funktion

- Aufgrund der eingeschränkten Leistung des Induktionskochfelds kann die Boost-Funktion nur jeweils für eine der beiden Kochzonen eingeschaltet werden (links oder rechts). Beide Kochzonen können auf Stufe 9 eingestellt werden. Wird bei einer der Kochzonen die Boost-Stufe aktiviert, lässt sich die andere Kochzone maximal auf Stufe 7/8 einstellen.
  - Die Kochzone mit Leistungsreduzierung wird einige Sekunden lang blinkend angezeigt.

## Kochgeschirrererkennung

Wenn die Kochplatte keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol.

## Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr

- Für jede einzelne Kochzone kann eine eigene Garzeit eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmpunkt (Kurzzeituhr). Sowohl für die Garzeit 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:

1. **Garzeit** – Zeitsteuerung ist mit einer Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
2. **Kurzzeituhr** – Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustischer Alarm wiedergegeben.

## Anzeigen auf dem Display

Kochzonenanzeige	Status Kochzonen
1 <> 9	Leistung Kochzone: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung
P	Boost-Stufe Kochzone aktiviert.
U	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol).
E	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b>
⌂	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.

## VERWENDUNG

<b>ro</b>	Sperre ist aktiviert.
<b>L</b>	Fehlercode, siehe „Störungstabelle“.
<b>n</b>	Brückenmodus aktiviert.
<b>w</b>	Warmhaltestufe aktiviert

Abzugsan- zeige	Statusanzeige
<b>1&lt;-&gt;4</b>	Lüfterstufe: 1 = niedrige Leistung / 4 = hohe Leistung (blinkt)
<b>E</b>	Anzeige „Fettfilter reinigen“.
<b>F</b>	Anzeige „Kohlefilter austauschen“.

**Tabelle der Kochfeldfunktionen**

Funktion	Zu ver- wendende Taste(n)	Beschreibung
<b>Verbinden</b>	<b>Beide Brückenzonen- tasten gleichzeitig</b>	Die Brücken-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Durch das Verbinden benachbarter Zonen entsteht eine größere Zone, zum Beispiel für eine große Fischpfanne oder einen sehr großen Kochtopf. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Bei verbundenen Zonen ist die Boost-Funktion nicht verfügbar.</li> <li>▸ Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der verbundenen Zonen abdeckt.</li> </ul>
<b>Zeitsteuerung</b>	<b>„-“ und „+“ gleichzeitig</b>	Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden (Einschaltdauer). Einstellen lassen sich Kochzeiten 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 wird ein Tonsignal wiedergegeben. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
<b>Sperre</b>	<b>Sperrtaste 3 Sekunden</b>	Die Leistungsstufen und Einstellungen sind gesperrt.
<b>Abzug</b>	<b>Abzug EIN/AUS-Taste</b>	Der Arbeitsflächenabzug hat 3 Lüfterstufen und eine Boost-Stufe (Stufe 4). Mit seiner Zeitsteuerungsfunktion kann der Abzug auf die Betriebszeiten 5, 10, 15 oder 20 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Abzug automatisch ausgeschaltet.

---

# VERWENDUNG

---

## Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

### **Boost-Stufe verwenden für:**

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

### **Leistungsstufe 9 verwenden für:**

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

### **Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Leistungsstufen 4–6 verwenden für:**

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

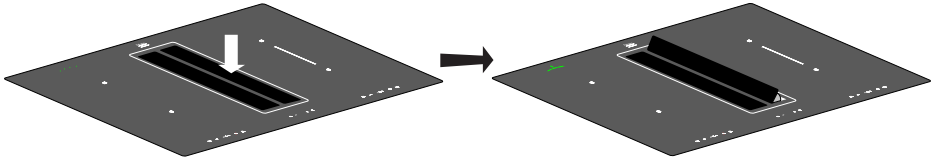
### **Leistungsstufen 1–3 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

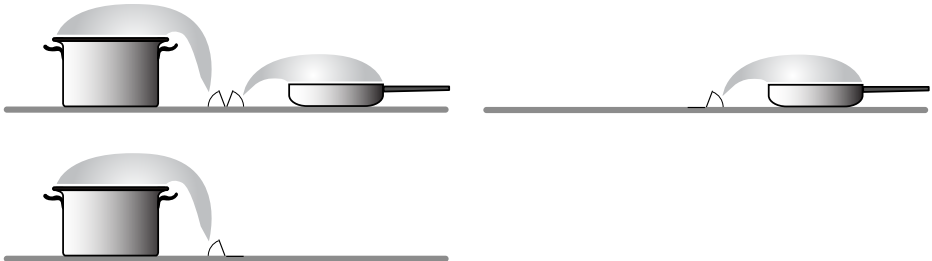
# BEDIENUNG

## Verwendung des Abzugs

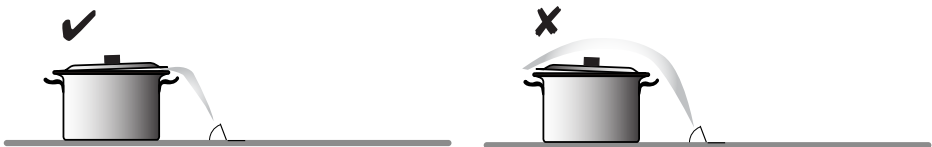
1. Drücken Sie auf eine Klappe, um den Abzug zu öffnen.



- Öffnen Sie eine Klappe oder beide Klappen, je nach Bedarf.



- Legen Sie Deckel so auf Töpfe und Pfannen, dass die freigelassene Öffnung in Richtung Abzug zeigt. Der Abzug funktioniert dann am wirkungsvollsten.



# BEDIENUNG

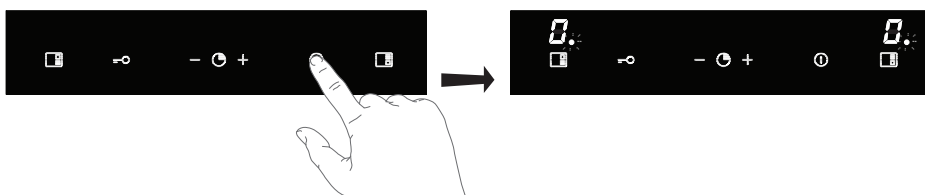
## Verwendung des Induktionskochfelds

### Touch-Tasten verwenden

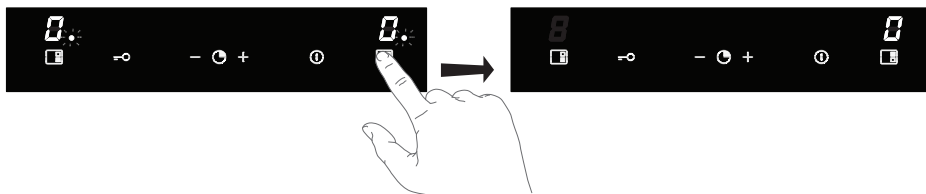
Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken! Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit Fingern.

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

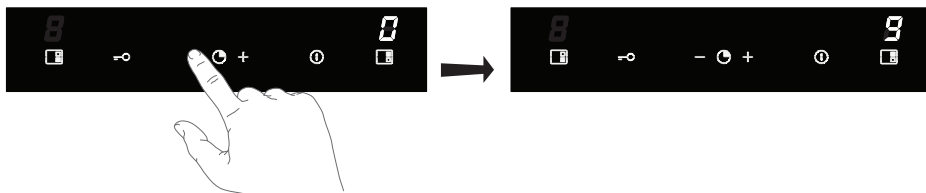
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
  - Auf dem Display werden ein blinkender Punkt und Null „0“ angezeigt.



2. Tippen Sie auf eine Kochzonentaste.
  - In der Anzeige für die Kochzone wird „0“ angezeigt.



3. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Leistungsstufe aus.



**Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.**

### Anpassen der Leistung

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
  - Die Leistungsstufe leuchtet.
2. Ändern Sie mit „-“ und „+“ die Leistungsstufe.

# BEDIENUNG

## Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
2. Stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein.
  - Die Kochzone wird ausgeschaltet.
  - Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

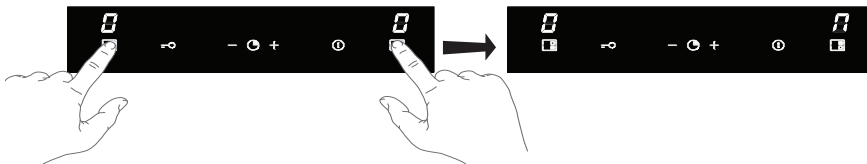
## Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Mindestens eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

## Brücken-Induktionszonen verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus.
2. Um die Brücken-Induktionszone zu aktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzonentasten auf der rechten Seite.



3. Tippen Sie auf die Kochzonentaste der vorderen Kochzone.
4. Ändern Sie mit „-“ und „+“ der vorderen Kochzone die Leistungsstufe der gesamten Brücken-Induktionszone.

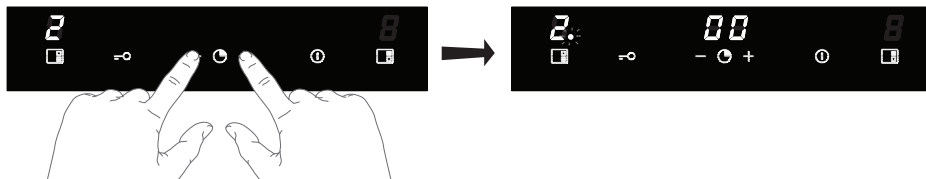
## Brückenverbindung deaktivieren

1. Um die Brückenfunktion zu deaktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf die beiden Kochzonentasten der Brücken-Induktionszone.

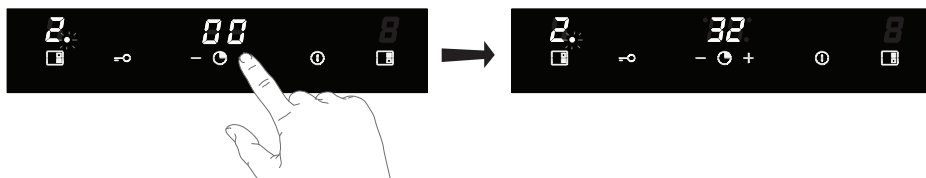
## Garzeit/Kurzzeituhr einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
  - Garzeit einstellen: Wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe aus.
  - Kurzzeituhr einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen!
  - Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Garzeit und Kurzzeituhr
2. Gleichzeitig „-“ und „+“ gedrückt halten, um die Zeitsteuerung zu aktivieren.
  - In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.
  - Auf der Kochzonenanzeige wird ein blinkender Punkt angezeigt.

## BEDIENUNG



3. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Garzeit einzustellen.



4. Zeitsteuerung ist eingestellt.
- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
  - ▷ Ein Tonsignal wird wiedergegeben.
  - ▷ Um das Tonsignal auszuschalten, tippen Sie auf „+“ oder „-“.

### Ändern der Garzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
  - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.

### Prüfen der verbleibenden Garzeit

In der Zeitanzeige werden alle Zeitsteuerungs-Einstellungen angezeigt. Die unterschiedlichen Zeitsteuerungs-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Tippen Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“, um die Zone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Garzeit anzeigen wollen.
  - ▷ Die ausgewählte Kochzone wird mit einem blinkenden Punkt gekennzeichnet.
  - ▷ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

### Zeitsteuerung ausschalten

So beenden Sie die Zeitsteuerung, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist:

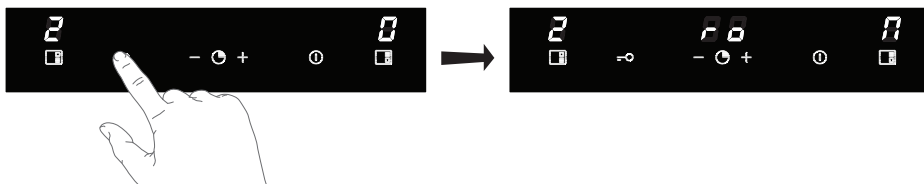
1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Zeitsteuerung beenden wollen.
2. Tippen Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“.
3. Stellen Sie mit „-“ den Wert „00“ ein.
  - ▷ Der Punkt der zugehörigen Kochzone hört auf zu blinken.



## BEDIENUNG

### Verwenden der Sperre/Kindersicherung

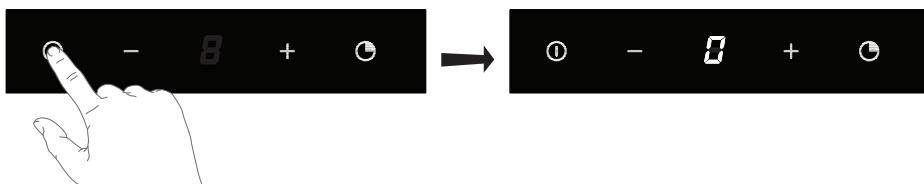
1. Kochfeld einschalten und Leistungsstufe einstellen
2. Halten Sie 3 Sekunden lang die Sperrtaste gedrückt.
  - In der Zeitanzeige wird **ro** angezeigt.
  - Das Kochfeld ist nun gesperrt. Es können keine Einstellungen geändert werden.



3. Zum Entsperren, Sperrtaste erneut ungefähr 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Das Kochfeld ist freigegeben. Jetzt können die Einstellungen geändert werden.

### Bedienung des Abzugs

1. Drücken Sie auf eine Klappe, um den Abzug zu öffnen (siehe Kapitel „Abzug verwenden“).
2. Tippen Sie zum Einschalten auf die EIN/AUS-Taste des Abzugs.



3. Tippen Sie auf „+“, um die Lüfterstufe zu erhöhen (Stufen 1 > 2 > 3 > 4).
4. Tippen Sie auf „-“, um die Lüfterstufe zu reduzieren (4 > 3 > 2 > 1).
  - Bei Stufe 4 (Boost-Stufe) arbeitet der Abzug 5 Minuten bei maximaler Lüfterleistung. Anschließend wird auf Stufe 3 umgeschaltet.
5. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste, um den Abzug auszuschalten.

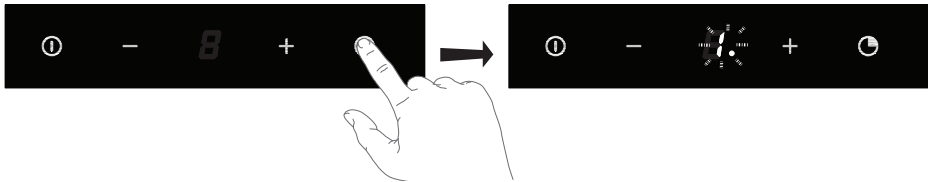
### **Zeiteinstellung**

Mit der Zeitsteuerungstaste können Sie festlegen, nach welcher Zeit der Abzug automatisch ausgeschaltet werden soll.

Sie können 5, 10, 15 oder 20 Minuten auswählen.

1. Starten Sie den Abzug, und wählen Sie eine Lüfterstufe aus.
2. Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
  - In der Abzugsanzeige wird blinkend **1** angezeigt.

## BEDIENUNG



3. Wählen Sie mit „-“ und „+“ eine Betriebsdauer aus.

- 1. = 5 Minuten
- 2. = 10 Minuten
- 3. = 15 Minuten
- 4. = 20 Minuten

4. Tippen Sie zur Bestätigung auf die Zeitsteuerungstaste.

- *Lüfterstufe und Betriebsdauer blinken.*
- *Nach Ablauf der Betriebsdauer wird der Abzug automatisch ausgeschaltet.*

## Reinigung

### **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 (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie 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 sind damit entfernbar.



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

## Filter und Auffangschale

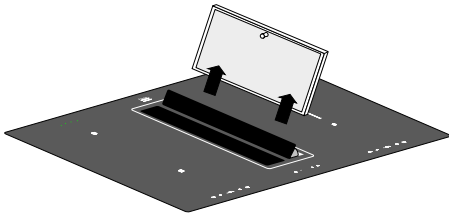
### **Fettfilter-Anzeige**

Auf dem Display leuchtet nach 30 Betriebsstunden die Fettfilter-Anzeige „G“. Während des Betriebs blinkt die Anzeige im Wechsel mit der Lüfterstufe.

1. Um das Blinken zu stoppen, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
  - Die Lüfterstufe wird angezeigt. Nach dem Ausschalten des Abzugs wird erneut „G“ angezeigt.
2. Die Fettfilter müssen gereinigt werden.
3. Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Abzugs 5 Sekunden gedrückt halten, bis die Fettfilter-Anzeige „G“ erlischt.

### Fettfilter reinigen

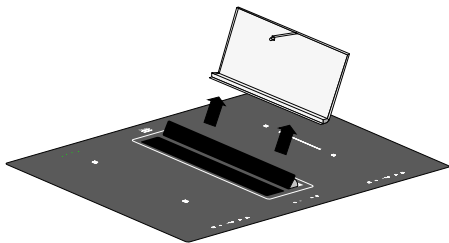
1. Drücken Sie auf die rechte Abzugsklappe.
2. Ziehen Sie den Fettfilter aus der Öffnung.



Die Fettfilter müssen einmal monatlich gereinigt werden (oder wenn das Sättigungs-Anzeigesystem für die Filter dies anzeigt). Die Reinigung kann von Hand mit einem milden Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler (niedrige Temperatur / Kurzspülgang) erfolgen. Setzen Sie die Fettfilter mit den Öffnungen nach unten in den Geschirrspüler, damit das Wasser ablaufen kann. Durch die Reinigungsmittel wird der Aluminiumfilter stumpf. Das ist normal.

### Auffangbehälter reinigen

1. Nehmen Sie den Fettfilter heraus.
2. Ziehen Sie den Auffangbehälter aus der Öffnung.



Reinigen Sie den Auffangbehälter, wenn ein Topf übergekocht ist oder Speisen in die Dampfabzugsöffnung gefallen sind. Reinigen Sie den Behälter per Hand oder im Geschirrspüler.

## Kohlefilteranzeige (Umluftbetrieb)

Auf dem Display leuchtet nach 120 Betriebsstunden des Abzugs die Kohlefilteranzeige „S“. Während des Betriebs blinkt die Anzeige im Wechsel mit der Lüfterstufe.

- Um das Blinken zu stoppen, tippen Sie auf „+“ oder „-“.
  - Die Lüfterstufe wird angezeigt. Nach dem Ausschalten des Abzugs wird erneut „S“ angezeigt.
- Tauschen Sie die Kohlefilter aus.
- Setzen Sie den Speicher zurück, indem Sie die Taste „+“ des Abzugs 5 Sekunden gedrückt halten, bis die Kohlefilteranzeige „S“ erlischt.



**Achtung!** Die Kohlefilteranzeige leuchtet auch, wenn der Abzug nicht im Filtermodus läuft. In diesem Fall den Fettfilter reinigen.

## Flüssigkeiten im Inneren des Geräts

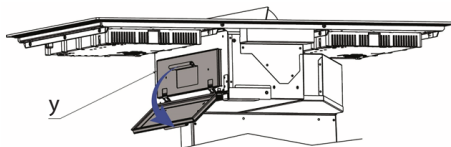
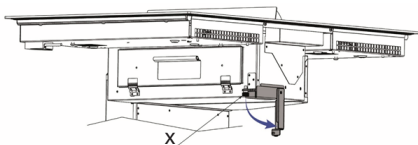
Das Gerät ist mit einem elektronischen Sensor ausgestattet, der den Abzug sofort ausschaltet, wenn im Abzug Kondensation auftritt oder Flüssigkeiten eindringen.

- Auf dem Display blinkt eine Minute lang „8“.
- Die Erkennung von Flüssigkeiten funktioniert auch bei ausgeschaltetem Gerät.
- Um die Warnung zurückzusetzen und das Gerät einzuschalten, müssen Sie in jedem Fall die Flüssigkeiten aus dem Abzug entfernen.



**Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.**

- Um die Flüssigkeiten abzulassen, lösen Sie Knopf (X) und öffnen Sie die Abdeckung.
  - Es wird empfohlen, den Behälter zum Sammeln von Flüssigkeiten an der Pfeilposition aufzustellen.
- Entfernen Sie Fettfilter und Auffangbehälter (siehe „Fettfilter reinigen“ und „Auffangbehälter reinigen“).
- Trocknen Sie den gesamten Innenraum des Abzugs.
- Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite des Abzugsgehäuses (y). Wischen Sie den gesamten Innenbereich gründlich trocken.



# FEHLERBEHEBUNG

## Allgemeines

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 und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl)

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
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 wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er 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 in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „+“, um das Tonsignal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

## FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display der linken Zonen wird <b>L</b> angezeigt.	Die Sperre ist aktiviert.	Halten Sie die Kochzonentaste der linken hinteren Zone und „-“ gedrückt, bis Sie ein Tonsignal hören. Tippen Sie dann auf „-“, um die Sperre zu deaktivieren.
Auf dem Display wird <b>n</b> angezeigt. Einige Sensortasten funktionieren nicht.	Die Brückenfunktion ist aktiviert.	Brückenfunktion deaktivieren.
Blitzsymbol auf der Anzeige.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode U400 und/oder dauerhaftes Tonsignal.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie den elektrischen Anschluss ändern.
In der Abzugsanzeige wird Code <b>G</b> angezeigt (im Wechsel mit der Leistungsstufe)	Fettfilter hat 30 Betriebsstunden erreicht.	Reinigen Sie den Fettfilter. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
In der Abzugsanzeige wird Code <b>S</b> angezeigt (im Wechsel mit der Leistungsstufe)	Kohlefilter hat 120 Betriebsstunden erreicht.	Tauschen Sie den Kohlefilter aus. Abzugsreinigungsfunktion verwenden.
In der Abzugsanzeige blinkt <b>8</b> .	Flüssigkeiten im Abzug.	Innenbereich des Abzugs reinigen und trocknen (siehe: „Flüssigkeiten im Inneren des Geräts“).
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## TECHNISCHE DATEN

### *Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014*

#### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>IKR2083RVS</b>	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	Ø 16	Ø 20
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	185,0	166,8
Für nicht runde elektrische Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	21,0 x 19,0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg (EC <sub>Elektrokochfeld</sub> ) in Wh/kg	192,5	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>Elektrische Kochmulde</sub> ) in Wh/kg	184,2	



## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß 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.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt 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.







La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.  
Das Typenschild des Geräts befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez-la ici  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte



718322

**Pelgrim**