

# Pelgrim

Handleiding

Ceramische kookplaat

Manual

Ceramic hob

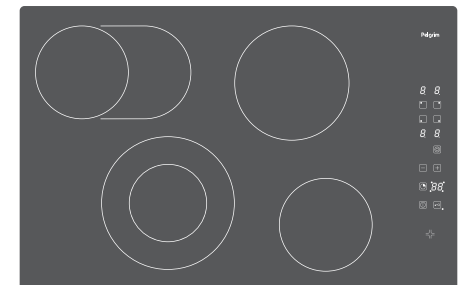
Notice d'utilisation

Plaque de cuisson céramique

Anleitung

Glaskeramik Kochmulde

CKT 670



88014025

COD. 1.002.66.0

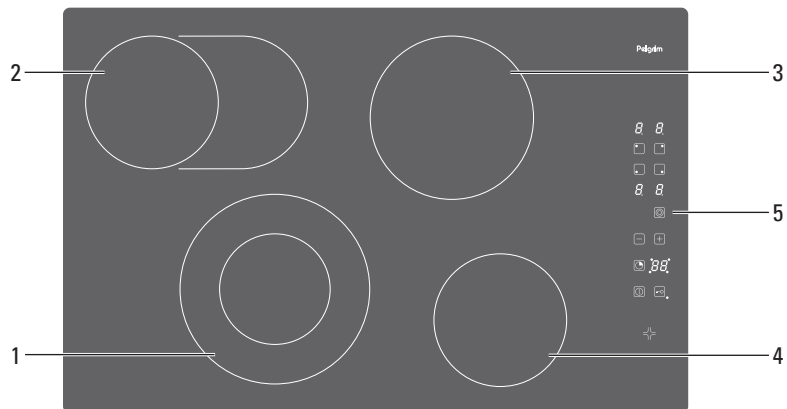


Fig. A

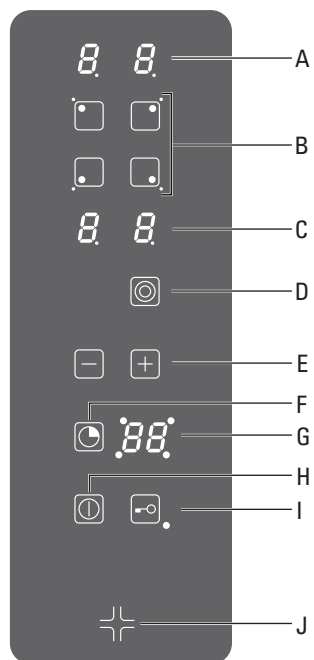


Fig. B

## Toestelinformatie

### Toestelbeschrijving

Zie Fig. A.

- 1 – kookzone dubbelkrings 2200/1100 W
- 2 – kookzone vispan 1800/1000 W
- 3 – kookzone 1800 W
- 4 – kookzone 1200 W
- 5 – bedieningspaneel

### Bedieningstoetsen

Zie Fig. B.

- A – display kookstanden achterste zone's
- B – kookzone indicatie
- C – display kookstanden voorste zone's
- D – aan/uittoets dubbele zone
- E – insteltoetsen vermogen
- F – timertoets
- G – display timer
- H – aan/uittoets
- I – kinderslot
- J – Restwarmtesignalering per zone

## Voorwoord

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de ceramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten.

U vindt hierin informatie over de bediening en achtergrondinformatie over de werking van het toestel. Tevens treft u kooktabellen en onderhoudstips aan.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatie'.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!!!!

## Inleiding

Deze ceramische kookplaat van Pelgrim is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de kookzones maakt het koken comfortabel.

Indien van toepassing, beschikt de kookplaat over een dubbele kookzone. Deze kookzone is bijzonder geschikt voor grote pannen.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar (9 standen) door middel van tiptoetsen.

Voor optimale veiligheid is de ceramische kookplaat uitgerust met een (kinder)slot en een kookduurbegrenzer.

## Inhoud

■ <b>Veiligheid</b> .....	2
Waar u op moet letten .....	2
■ <b>Bediening</b> .....	4
Inschakelen .....	4
Dubbelkringszone bijschakelen .....	4
Restwarmte-indicatie .....	5
Timer .....	5
Kookwekker .....	5
Aankookautomaat .....	6
Kinderslot .....	6
■ <b>Kookaanwijzingen</b> .....	8
Kookstanden .....	8
■ <b>Onderhoud</b> .....	9
Reinigen .....	9
■ <b>Storingen</b> .....	10
Wat moet ik doen als... ..	10
■ <b>Beveiligingen</b> .....	11
Kookduurbegrenzing .....	11
■ <b>Milieu-aspecten</b> .....	12
Verpakking en toestel afvoeren .....	12
■ <b>Installatie</b> .....	13
Algemeen .....	13
Inbouwmaten .....	14
Vermogensverdeling aansluitblok .....	14
Inbouwmogelijkheden .....	15
Aansluitkabel monteren .....	15
Kookplaat plaatsen .....	15
Kookplaat aansluiten en controleren ...	16

## Waar u op moet letten

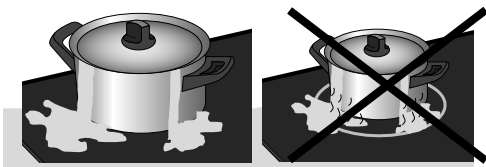
### Bij de installatie

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Open nooit de behuizing van het toestel.

### Tijdens het gebruik

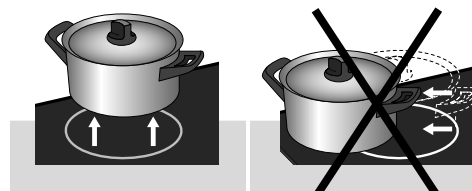
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het apparaat komen.
- Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen. Hierdoor schakelt de kookplaat uit en verschijnt een foutcode.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. De pan mag evenmin droogkoken. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten wordt de pan zeer heet, waardoor deze beschadigd kan raken.

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.



- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Het glasceramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant en klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.
  - Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er kalkvlekken of moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
  - Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
  - Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



- Wanneer u het toestel voor de eerste keer aansluit op het lichtnet, wordt een automatische test uitgevoerd en lichten de displays even op.
- Als u niet binnen 10 seconden een kookstand kiest, schakelt de zone zich automatisch uit.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terechtkomen op hete kookzones.

## Inschakelen

### Introductie

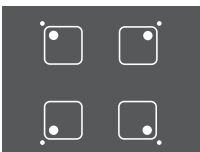
De ceramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, kookwekker, (kinder)slot, automatische kookduur-begrenzing en dubbele kookzone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

### Inschakelen



- 1 Zet een pan op een kookzone.
- 2 Druk gedurende 2 seconden op de aan/uit toets.  
*De indicatielampjes in de displays knipperen.*

De kookplaat staat nu in de stand-by stand. De kookzones kunnen bediend worden. Als u de kookplaat niet binnen 10 seconden bedient, schakelt de plaat zichzelf weer uit. De lampjes doven. Tijdens het kookproces kan de aan/uit toets gebruikt worden als noodstop. Druk op deze toets en het toestel schakelt direct uit.



### Kookzone selecteren

- 1 Selecteer een kookzone met de selectietoetsen.

*Het indicatielampje in het betreffende display brand.*

### Vermogen instellen



- 1 Stel een kookstand in met de '-' en '+' toetsen.

*De kookzones hebben 9 standen. Het display geeft de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabel op pagina 8.*

- 2 Schakel de kookzone uit door de kookstand met de '-' toets op '0' te zetten.

*Schakel de kookzone direct uit door de '-' en '+' toetsen tegelijk te bedienen.*

## Dubbelkringszone (zone linksvoor en vispanzone linksachter)

### Inschakelen



1. Selecteer een kookzone.
- 2 Schakel de buitenste kring in met de 'aan/uittoets dubbele zone'.

*U kunt de buitenste kring nooit alleen gebruiken.*

### Uitschakelen



- 1 Schakel de buitenste kring uit met de 'aan/uittoets dubbele zone'.

## Restwarmte-indicatie

### Restwarmte-indicatie



De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is (60 °C of heter) en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.

*Het restwarmte-indicatielampje licht op voor de betreffende kookzone.*

### Timer

U kunt een kookzone door de timer laten uitschakelen. U gebruikt de timer dan als kookautomaat.



- 1 Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en stel het vermogen in.
- 2 Druk op de timertoets.
- 3 Stel een kooktijd in met de '-' en '+' toetsen.

*De kooktijd is instelbaar van 0 tot max. 99 minuten.*

*In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven. Het indicatielampje behorende bij de zone in het timer display licht op.*

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een pieptoon.

*De kookzone schakelt uit.*

Druk op een willekeurige toets om de pieptoon uit te schakelen.

Druk op de '-' of '+' toetsen om een nieuwe kooktijd in te stellen.

## Wekker

U kunt de timer ook als eierwekker gebruiken. De kookwekker geeft in dat geval alleen een geluidssignaal bij het einde van de bereidingstijd.



- 1 Schakel de kookplaat in.
- 2 Druk op de timertoets.
- 3 Stel een wekkertijd in met de '-' en '+' toetsen.

*De wekkertijd is instelbaar van 0 tot max. 99 minuten.*

*In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven.*

Aan het einde van de wekkertijd hoort u een pieptoon.

Druk op een willekeurige toets om de pieptoon uit te schakelen.

Druk op de '-' of '+' toetsen om een nieuwe wekkertijd in te stellen.

## (Kinder)slot

Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het slot, de huidige instellingen vastzetten. Het lampje onder de toets gaat dan branden.

Het slot is tevens te gebruiken als kinderslot.

### Op slot



- 1 Het toestel dient aan te staan.
- 2 Druk op de toets met het sleutelsymbool.
- 3 Schakel het toestel eventueel uit.

*Het lampje onder de toets gaat branden. Het slot blijft actief als u de kookplaat uit- en aanzet.*

### Van slot

- 1 Druk op het sleutelsymbool.

*Het lampje onder de toets dooft.  
Het toestel is nu weer te bedienen.*

*De aan/uittoets (noodstop) blijft te bedienen wanneer andere instellingen zijn vastgezet met de slotfunctie.*

## Aankookautomaat

U brengt gerechten op een hoge stand aan de kook. Daarna schakelt u terug naar een lagere stand om het gerecht te laten doorkoken. De aankookautomaat neemt dit van u over.

Na het aankoken op vol vermogen schakelt de aankookautomaat vanzelf terug naar de doorkookstand.

U gebruikt meestal dezelfde stand voor bepaalde gerechten. Aardappelen laat u bijvoorbeeld altijd doorkoken op stand 5. Met de aankookautomaat kunt u nu direct de gewenste stand kiezen.

De aardappelen worden aan de kook gebracht en na de aankooktijd schakelt de aankookautomaat terug naar stand 5. U hoeft er dus niet bij te blijven staan om zelf een lagere stand in te stellen als het gerecht eenmaal kookt.

**Let op!** Voor het bereiden van kleine hoeveelheden kan de aankookautomaat te fel zijn. Gebruik in dat geval de aankookautomaat niet.

### Inschakelen



- 1 Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone.
- 2 Kies met de '-' of '+' toetsen stand 9.
- 3 Druk op de '+' toets.
- 4 Stel een kookstand in met de '-' toets.

*In het display verschijnen afwisselend de gekozen stand en R.*

Na het verstrijken van de aankooktijd schakelt de kookzone automatisch terug van het maximaal vermogen naar de gekozen stand voor doorkoken.

In de tabel hieronder ziet u de aankooktijden voor de verschillende aankookstanden. In aankookstand 6 wordt bijvoorbeeld eerst 2 minuten en 30 seconden op hoog vermogen aangekookt, waarna op stand 6 wordt doorgekookt.

stand	aankooktijd
1	1 min -
2	3 min -
3	4 min 48
4	6 min 30
5	8 min 30
6	2 min 30
7	3 min 30
8	4 min 30
9	niet van toepassing

## Kookstanden

### Stand 1 - 3

- trekken van bouillon
- vlees stoven
- doorkoken van gerechten

### Stand 3 - 5

- doorkoken van grote hoeveelheden
- ontdoeien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen

### Stand 6

- bakken van dikke pannenkoeken
- bakken van dik, gepaneerd vlees
- gaar bakken van dun vlees
- doorbraden van groot vlees
- uitbakken van blokjes spek of bacon
- bakken van rauwe aardappelen
- bakken van wentelteefjes
- bakken van dun, gepaneerd vlees

### Stand 7 - 9

- aanbraden van vlees
- bakken van gare aardappelen
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid)

### Stand 9

- snel aan de kook brengen
- slinken van bladgroenten
- bakken van biefstuk (saignant, rood)

### Opmerking

De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de juiste stand afhankelijk is van de hoeveelheid, samenstelling van het gerecht en de pan.

## Reinigen

### Dagelijkse reiniging

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, gebruiken.

### Hardnekkige vlekken (waterkringen, kalkresten, metaalsporen)

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.

Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.

*Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.*

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

### Nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuurponsjes.

### Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint eerst het (kinder)slot in.

## Wat moet ik doen als..

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.  Zekering(en) in meterkast defect.	Stekker in het stopcontact steken.  Meterkast controleren.
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Stahlfix.
Krassen op de glasplaat.	Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak.	Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden.

## Kookduurbegrenzing

Het toestel is uit veiligheidsoverwegingen uitgerust met een kookduurbegrenzer. De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

*In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduurbegrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt.*

stand	tijd
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 7 - 8 - 9	1,5 uur

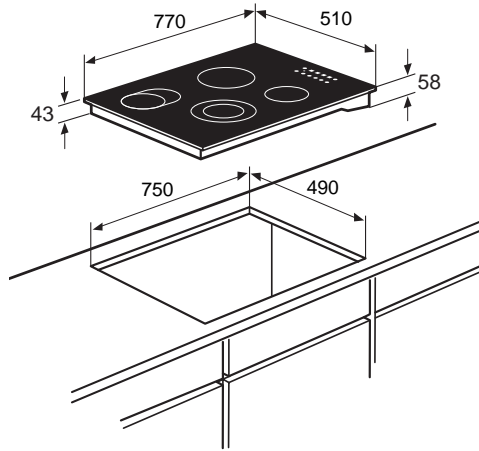
Wanneer het toestel door de kookduurbegrenzer uitgeschakeld is verschijnt 'H' in het display.

Wilt u het automatisch uitschakelen voorkomen duw dan op een van de selectietoetsen, de '-' toets of de '+' toets.



## Inbouwmaten

Zaag de uitsparing in het aanrechtblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie maattekening). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.



## Installatie

### Algemeen

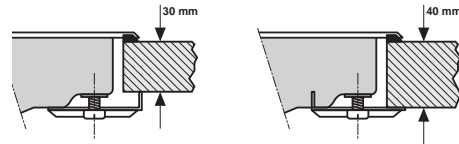
Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het lichtnet te worden aangesloten. Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.

### Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

De afdichting tussen kookplaat en aanrechtblad moet vocht dicht zijn. Het aanrechtblad moet waterpas liggen, de kookplaat ook!

- Als een aanrechtblad betegeld is, kan het zijn dat de afdichtstrip beter vervangen kan worden door vloeibare siliconenrubber.
- Indien de kookplaat opgesloten ligt tussen de achterwand en zijwand(en), moet een minimale afstand van 40 mm tot die wanden worden aangehouden.
- De bevestigingsklemmen gelijkmatig aandraaien.



- Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.

### Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm<sup>2</sup>, met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften. Met de volgende kleurcode:  
bruin = fase L  
blauw = fase N  
groen/geel = aarde ( ↓ )  
zwart = nul of fase  
U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

### Aansluitschema's

- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

## Verpakking en toestel afvoeren

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

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

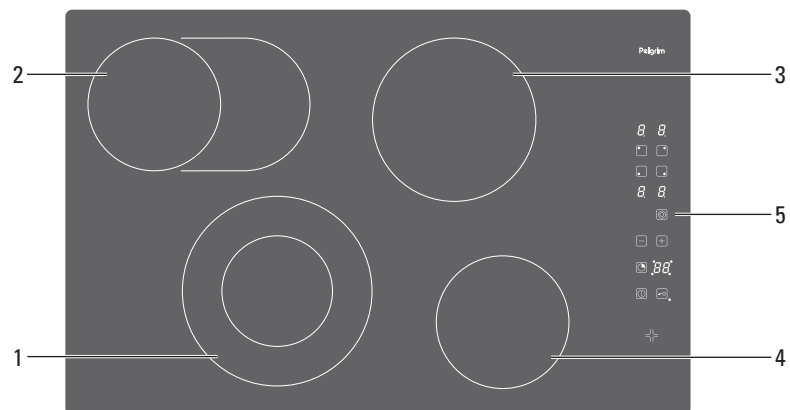


Fig. A

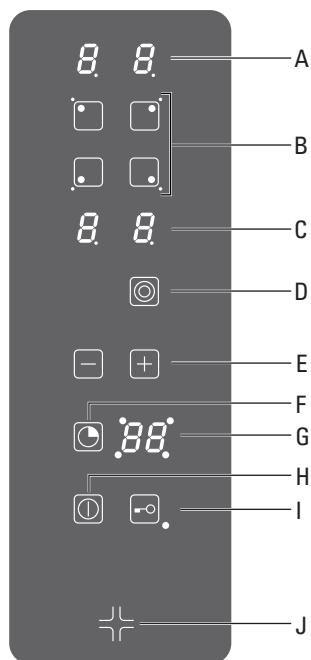


Fig. B

## Appliance information

### Description

See Fig. A.

- 1 – on/off button twin area 2200/1100 W
- 2 – cooking zone vispan 1800/1000 W
- 3 – cooking zone 1800 W
- 4 – cooking zone 1200 W
- 5 – control panel

### Control panel buttons

See Fig. B.

- A – cooking setting display rear cooking zone
- B – indication of cooking zone
- C – cooking setting display front cooking zone
- D – on/off button twin area zone
- E – cooking settings
- F – timer button
- G – display timer
- H – on/off button
- I – child safety lock
- J – Restwarmtesignalering per zone

## Foreword

This manual describes how you can make the best use possible of your ceramic hob. You can find information in it about the controls and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your ceramic hob!

## Introduction

This Pelgrim ceramic hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the cooking zones makes for ease of cooking.

Where applicable, the hob has a double cooking zone. This cooking zone is especially suitable for large pans.

The cooking zones can be controlled accurately (9 settings) using soft touch controls.

The ceramic hob is fitted with a (childproof) lock and a cooking-time limiter for optimum safety.

## Contents

■ <b>Safety</b> .....	20
What you should pay attention to .....	20
■ <b>Operation</b> .....	22
Switching on .....	22
Switching on double-ring zone .....	22
Residual-heat indicator .....	22
Timer .....	23
(Childproof) lock .....	23
■ <b>Cooking information</b> .....	24
Cooking settings .....	24
■ <b>Maintenance</b> .....	25
Cleaning .....	25
■ <b>Faults</b> .....	26
What should I do, if... ..	26
■ <b>Protective devices</b> .....	27
Cooking-time limiter .....	27
■ <b>Disposal of packaging and appliances</b> ..	28
■ <b>Installation guide</b> .....	29
General .....	29
Building in dimensions .....	30
Diagram of connector block .....	30
Possibilities for building in .....	30
Building in .....	31
Fitting the hob .....	31
Connecting up and checking hob .....	32

## What you should pay attention to

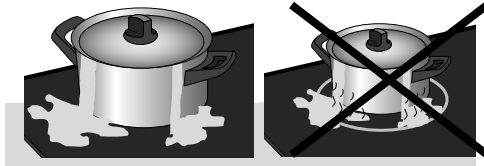
### When installing the appliance

- This appliance should only be connected up by a registered installer.
- Never open the casing of the appliance.

### During use

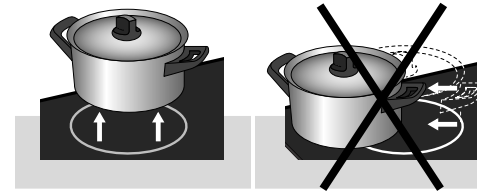
- This appliance has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.
- The appliance is hot both during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.
- Do not place any objects on the touch controls. Doing so will cause the hob to switch off and an error code will appear.
- Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either. Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove.



- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.
- The ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. It may be cracked if, for example, a spice jar or pointed object falls on it.
- Do not use the appliance if there are any cracks or splits in it. Switch the appliance off immediately. Take the plug out of the socket and phone the service department.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed.

- Grains of sand may cause scratches that cannot be removed.
  - Only put pans with a clean and dry base on the cooking surface. This prevents lime stains or other stains that are difficult to remove.
  - Always pick pans up to move them.
  - Do not use the hob as a worktop.



- When you first connect the appliance to the mains it will test itself automatically and the displays will light briefly.
- If you do not select a setting within 10 seconds the zone will switch itself off automatically.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – may accidentally touch the cooking zones.

## Switching on

### Introduction

The ceramic hob is fitted with a residual heat indicator, a timer, a (childproof) lock, an automatic cooking-time limiter and a double cooking zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

### Switching on

- 1 Put a pan on a cooking zone.



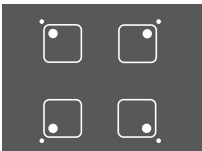
- 2 Press the on/off button for 2 seconds.

*The indicator lights in the displays flash.*

The hob is now in the stand-by setting. The cooking zones can now be operated. If you do not operate the hob within 10 seconds, the hob will switch itself off again. The light goes out. During the cooking process the on/off button can be used as an emergency switch-off. Press the button and the appliance will switch off immediately.

### Selecting a cooking zone

- 1 Select a cooking zone using the selection buttons.



*The indicator light in the relevant display comes on.*

### Setting the power level



- 1 Select a higher or lower setting by pressing the – or + buttons.

*The cooking zones have 9 settings. The display shows the setting selected. You can see which setting to select in the cooking tables on page 24.*

- 2 Switch the cooking zone off by setting the cooking setting to '0' using the – button.

*Schakel de kookzone direct uit door de '-' en '+' toetsen tegelijk te bedienen.*

## Double-ring zone (front left zone and rear left fish pan zone)

### Switching on



- 1 Select a cooking zone.
- 2 Switch the outer ring on using the 'double zone on/off button'.

*You cannot use the outer ring on its own.*

### Switching off



- 1 Switch the outer ring off using the 'double zone on/off button'.

## Residual-heat indicator

### Residual-heat indicator



The indicator shows that the cooking zone is still hot (60 °C or higher), and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.

*The residual heat indicator light comes on for the relevant cooking zone.*

### Timer

You can have a cooking zone switched off by the timer. You then use the timer as an automatic cooking feature.



- 1 Switch the hob on, select a cooking zone and set the power level.
- 2 Press the timer button.
- 2 Set a cooking time using the – and + buttons.

*You can set a cooking time from 0 to a maximum of 99 minutes.*

*The number of minutes chosen is shown in the display. The indicator light belonging to the zone in the timer display comes on.*

At the end of the cooking time, you hear a beep.

*The zone switches off.*

Press any button to switch off the beep. Press the – or + buttons to set a new cooking time.

## Alarm clock

You can also use the timer as an egg timer. In this case, the cooking timer only gives a sound signal at the end of the cooking time.

- 1 Switch the hob on.
- 2 Press the timer button.
- 3 Set a timer time using the – and + buttons.

*You can set the timer time from 0 to a maximum of 99 minutes.*

*The number of minutes chosen is shown in the display.*

At the end of the timer time, you hear a beep.

Press any button to switch off the beep.

Press the – or + buttons to set a new timer time.

## (Childproof) lock

During the cooking process it is possible to fix the current settings by using the lock. The light under the button lights up.

The lock can also be used as a childproof lock.

### Locking



- 1 The appliance should be switched on.
- 2 Press the button with the key symbol.
- 3 If necessary, switch off the appliance.

*The light under the button lights up. The lock remains activated when you switch the appliance on or off.*

### Unlocking

- 1 Press the key symbol.

*The light under the button goes out. The appliance's controls will now respond again.*

*The on/off button continues to work (emergency switch-off) even when other settings have been fixed using the locking function.*

## Fast-cook setting

You bring food to the boil on a high setting. Then you switch to a lower setting to allow the food to cook through. The automatic bringing to the boil feature does this for you.

After bringing food to the boil at full power, the feature automatically switches the hob down to the cooking-through setting.

You usually use the same setting for certain foods. You always let potatoes, for example, cook through at setting 5. Using the automatic bringing to the boil feature, you can now select the setting immediately.

The potatoes are brought to the boil, and after this the feature automatically switches the hob down to setting 5. So you do not have to stay around to turn the dish down to a lower setting once it has come to the boil.

**Attention!** When cooking small quantities, the fast-cook setting may be too fierce. In that case, do not use the fast-cook setting.

### Switching on



- 1 Switch the hob on, and select a cooking zone.
- 2 Select setting 9 using the '-' or '+' buttons.
- 3 Press the '+' button.
- 4 Set a cooking setting using the '-' button.

*The selected setting and  $\bar{R}$  appear in the display alternately.*

At the end of the come-to-the-boil time, the cooking zone automatically switches down from the maximum power level to the setting selected for completion of the cooking.

The table below shows the coming-to-the-boil times for the various settings. At setting 6, for example, the time required to come to the boil at high-level power is 2 minutes and 30 seconds, after which the cooking is completed at setting 6.

setting	coming-to-the-boil time
1	1 minute -
2	3 minute -
3	4 minute 48
4	6 minute 30
5	8 minute 30
6	2 minute 30
7	3 minute 30
8	4 minute 30
9	not applicable

## Cooking settings

### Settings 1 - 3

- simmering bouillon
- stewing meat
- completing the cooking of dishes

### Settings 3 - 5

- completing the cooking of large quantities
- thawing hard vegetables, for example green beans

### Setting 6

- cooking of thick pancakes
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs
- cooking through thin pieces of meat
- broiling large pieces of meat
- frying blocks of ham or bacon
- frying raw potatoes
- frying beef olives
- frying thin pieces of meat in breadcrumbs

### Settings 7 - 9

- searing meat
- frying cooked potatoes
- deep frying (depending on the temperature and the quantity)

### Setting 9

- bringing to the boil quickly
- shrinking down leaf vegetables
- frying steak (rare, red)

### Note

The settings indicated are averages, and depend on the type of pan etc. Adjust as necessary.

## Cleaning

### Daily cleaning

Clean the glass top after each use. You can use a mild cleaning agent for this - for example, washing-up liquid.

### Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent – for example, washing-up liquid.

*Remove water marks and lime stains with vinegar.*

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.

*Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.*

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

### Never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

### Tip

Before you start cleaning, turn the (childproof) lock on.

## What should I do if...

If your appliance does not operate as required, check first if you can solve the problem yourself by using the table below. The cause of the problem is often a simple one.

Problem	Cause	Remedy
Cooking zones do not get hot.	The plug is not in the socket.	Put the plug in the socket.
	Fuse(s) in the meter cupboard defective.	Check the meter cupboard.
Metal-like marks on the ceramic hob.	Incorrect cleaning material used.	Remove with a cleaning material like Stahlfix.
Scratches on the ceramic hob.	Sliding pans across the hob is the usual cause.	Do not slide pans across the ceramic hob.

## Cooking-time limiter

For reasons of safety, the appliance has been fitted with a cooking-time limiter. The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting.

*In the table below, you can see after how long the cooking-time limiter switches the appliance off for the various settings.*

setting	time
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 7 - 8 - 9	1,5 hours

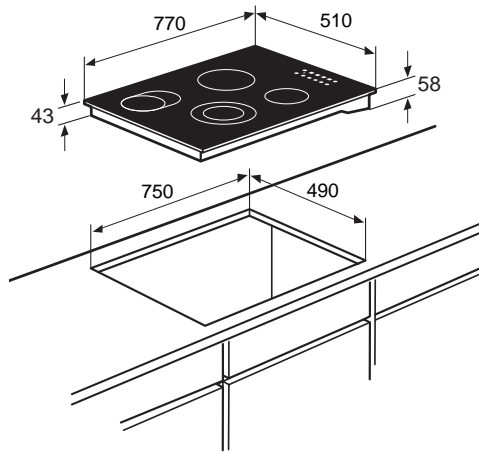
If the appliance has been switched off by the cooking-time limiter, 'H' appears in the display.

If you want to prevent the appliance being switched off automatically, press one of the selection buttons (the '-' button or the '+' button).



## Building in dimensions

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see ill.). Also saw out any partitions that may be present.



## Installation

### General

When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer.

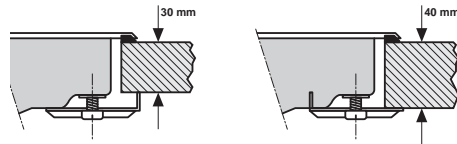
After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.

### Please note:

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.

The seal between the hob and the work surface must be moisture-proof. The work surface must be absolutely level, as must the hob of course!

- If the work surface is tiled it could be necessary to use liquid silicone rubber instead of the sealing strip.
- If the hob is enclosed between the back and side panels a minimum distance of 40 mm from these panels should be observed.
- Tighten the mounting clips equally.



- A hob should preferably not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.

## Electrical connection

230 V -50 Hz

- The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm<sup>2</sup>, with 3 or 5 cores, depending on the regulations. With following colour code:  
brown = phase L  
blue = phase N  
green/yellow = earth ( ↓ )  
black = neutral or phase  
Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

## Wiring diagrams

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

## Disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.

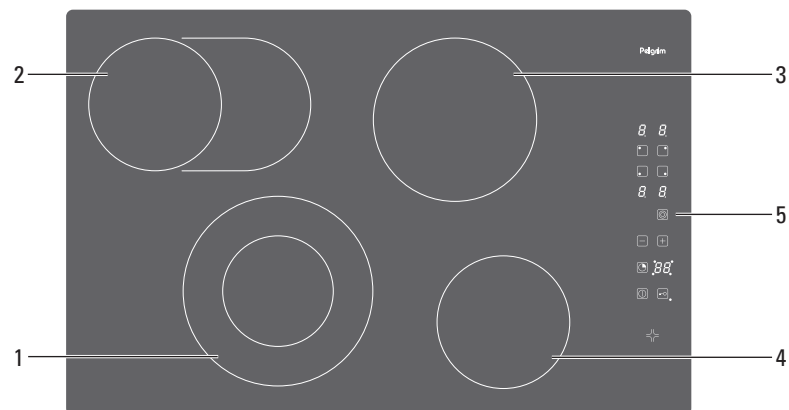


Fig. A

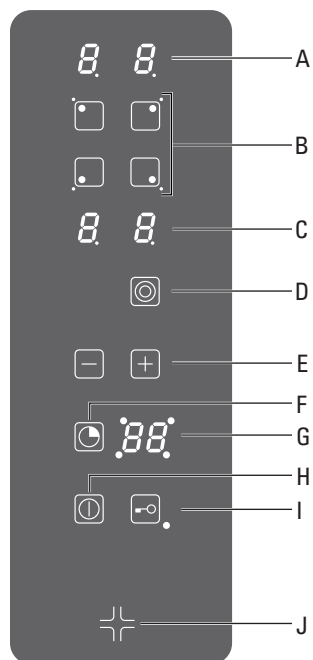


Fig. B

## Description

### Description de l'appareil

Voir fig. A.

- 1 – zone de cuisson à double 2200/1100 W
- 2 – zone de cuisson poissonnière 1800/1000 W
- 3 – zone de cuisson 1800 W
- 4 – zone de cuisson 1200 W
- 5 – Tableau de commande

### Les touches du tableau de commande

Voir fig. B.

- A – visuel des positions de cuisson arrière
- B – zone de cuisson indication
- C – visuel des positions de cuisson avant
- D – bouton marche/arrêt zone de cuisson à double
- E – sélecteurs de puissance
- F – touches de réglage pour le minuteur
- G – visuel du minuteur
- H – bouton marche/arrêt
- I – verrouillage enfants
- J – témoin de chaleur résiduelle pour chaque zone

## Préface

Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson céramique. Vous y trouverez une information sur la commande et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation ont été ajoutées à la consigne Installation.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

## Introduction

La présente plaque de cuisson céramique Pelgrim a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les zones de cuisson permet de cuisiner avec confort.

La plaque de cuisson dispose d'une zone de cuisson double (le cas échéant). Cette zone de cuisson est particulièrement appropriée pour les grosses casseroles.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson (9 positions) en utilisant les touches sensibles.

La plaque de cuisson céramique est équipée d'un système de sécurité (enfants) et d'un limiteur de durée de cuisson. Une sécurité optimale est ainsi assurée.

## Table des matières

■ <b>Sécurité</b> .....	34
Les points qui méritent votre attention .....	34
■ <b>Commande</b> .....	36
Mise en service .....	36
Zone de cuisson double .....	36
Voyant de chaleur résiduelle .....	37
Minuteur .....	37
Réveil .....	37
Sécurité (enfants) .....	38
Dispositif automatique de cuisson .....	38
■ <b>Conseils de cuisson</b> .....	40
Positions pour la cuisson .....	40
■ <b>Entretien</b> .....	41
Nettoyage .....	41
■ <b>Pannes</b> .....	42
Que faire si... .....	42
■ <b>Dispositifs de sécurité</b> .....	43
Limiteur de durée de cuisson .....	43
■ <b>Instructions d'installation</b> .....	44
Dimensions d'encastrement .....	44
Installation .....	44
Que faire l'emballage et de l'appareil .....	45

## Les points qui méritent votre attention

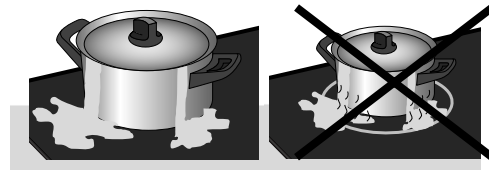
### Installation

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

### Pendant l'utilisation

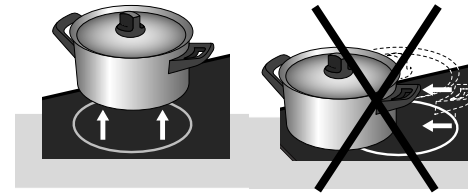
- Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.
- Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Attention aux jeunes enfants qui peuvent s'approcher de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets sur les touches sensibles. Cette situation risque de provoquer l'extinction de la plaque de cuisson et l'apparition d'un message d'erreur.
- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

- N'utilisez jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé.



- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou sans contenu ne tombent pas sous le champ de la garantie.
- La zone de cuisson vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Elle peut se briser du fait qu'un petit pot à épices ou un objet pointu tombe sur celle-ci.
- N'utilisez plus l'appareil s'il est fissuré ou cassé. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil et prenez contact avec le service après-vente.

- N'utilisez jamais d'alu comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas. L'alu qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever.
- Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.
  - Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
  - Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
  - N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



- Le tout premier branchement de l'appareil sur l'électricité donne lieu à un contrôle automatique. Les visuels s'éclaireront.
- La zone s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 10 secondes à sélectionner une position de cuisson.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.

## Mise en service

### Introduction

La plaque de cuisson céramique est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, d'un minuteur (en option), d'une fermeture (enfants), d'un limiteur de durée de cuisson automatique et une zone de cuisson double. Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

### Mise en service



- 1 Mettez une casserole sur zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.  
*Sur l'écran, les voyants lumineux clignotent.*

La plaque de cuisson se trouve maintenant en position stand-by. Les zones de cuisson peuvent être utilisées. Si vous n'utilisez pas la plaque de cuisson dans les 10 secondes qui suivent, la plaque va s'arrêter automatiquement. Le voyant va s'éteindre. Pendant le processus de cuisson, il est possible d'utiliser la touche marche/arrêt comme arrêt d'urgence. Appuyez sur cette touche pour obtenir un arrêt immédiat de l'appareil.



### Sélection de la zone de cuisson

- 1 Sélectionnez une zone de cuisson en utilisant les touches de sélection.  
*Le voyant lumineux sur l'écran concerné va s'enclencher.*

### Réglage de la puissance



- 1 Réglez une position de cuisson en utilisant la touche '-' ou '+'.  
*Les zones de cuisson ont 9 positions.*

*Les zones de cuisson ont 9 positions.*

*L'écran affiche la position sélectionnée. Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson à la page 40.*

- 2 Arrêtez la zone de cuisson en mettant la touche '-' sur la position de cuisson sur '0'.

### Zone de cuisson double (zone avant gauche et zone poissonnière arrière gauche)

#### Mise en service



- 1 Sélectionnez une zone de cuisson.
- 2 Enclenchez la couronne extérieure à l'aide de la 'touche marche/arrêt zone double'.

Utiliser seulement la bague extérieure n'est pas possible.

#### Mise hors service



- 1 Arrêtez la couronne extérieure à l'aide de la 'touche marche/arrêt zone double'.

## Voyant de chaleur résiduelle

### Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.

*Le voyant de chaleur résiduelle se rapportant à la zone de cuisson concernée va s'allumer.*

### Minuteur

Un minuteur peut se charger d'arrêter une zone de cuisson. Utilisez, dans ce cas, le minuteur en tant que dispositif automatique de cuisson.



- 1 Enclenchez la zone de cuisson, sélectionnez une zone de cuisson et réglez la puissance ;
- 2 Appuyez sur la touche du minuteur ;
- 3 Réglez un temps de cuisson avec les touches '-' et '+'.

*Il est possible de régler un temps de cuisson allant de 0 à 99 minutes au maximum sur le minuteur.*

*L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées. Sur l'écran minuteur, le voyant de la zone de cuisson va s'enclencher.*

À la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip.

*La zone cessera alors de fonctionner.*

Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le bip.

Appuyez sur les touches '-' ou '+' pour régler un nouveau temps de cuisson.

### Réveil

Vous pouvez également utiliser le minuteur en tant que minuteur classique. Dans ce cas, il n'émettra qu'un signal sonore lors de la fin du temps de cuisson.



- 1 Enclenchez la plaque de cuisson ;
- 2 Appuyez sur la touche Minuteur ;
- 3 Réglez un temps en utilisant les touches '-' et '+'.

*Il est possible de régler un temps de cuisson allant de 0 à 99 minutes au maximum sur le minuteur.*

*L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées.*

Dès que le temps programmé sur le minuteur sera atteint, un bip se fera entendre.

Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le bip.

Appuyez sur les touches '-' ou '+' pour régler un nouveau temps de cuisson sur le minuteur.

## Sécurité (enfants)

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez fixer les réglages actuels en utilisant la clé. Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer. Il est possible d'utiliser également la clé en tant que système de sécurité (enfants).

### Verrouiller



- 1 L'appareil doit être mise en service.
- 2 Appuyez une fois sur la touche présentant le symbole clé.
- 3 Eventuellement arrêtez l'appareil.

*Le voyant situé au-dessus de la touche s'allume. La clé restera activée, lorsque vous arrêtez ou allumez l'appareil.*

### Déverrouiller

- 1 Appuyez sur le symbole clé.

*Le voyant situé au-dessus de la touche s'éteint. Il est maintenant possible de se servir de l'appareil.*

*Il est toujours possible d'utiliser la touche marche/arrêt (arrêt d'urgence) même lorsque d'autres réglages ont été immobilisés à l'aide de la fonction clé.*

## Dispositif automatique de cuisson

Vous portez des mets à ébullition à haute température. Vous baissez ensuite la température tout en maintenant la cuisson. Le dispositif automatique va vous remplacer.

Après l'ébullition à haute température, le dispositif automatique sélectionne lui-même une cuisson normale.

Pour certains plats, la cuisson des pommes de terre par exemple, vous utilisez la position 5. Le dispositif automatique vous permet de sélectionner tout de suite la position désirée. Les pommes de terre sont portées à ébullition puis le dispositif reprend automatiquement la position 5. Il n'est donc pas nécessaire que vous restiez près du plat pour baisser la température après l'ébullition.

**Attention !** Pour la préparation de petites quantités, le distributeur ultra-rapide peut être trop fort. Dans ce cas, évitez d'utiliser ce distributeur.

### Mise en marche



- 1 Enclenchez la plaque de cuisson, sélectionnez une zone de cuisson ;
- 2 Sélectionnez la position 9 en utilisant les touches '-' ou '+' ;
- 3 Appuyez sur la touche '+' ;
- 4 Réglez une position de cuisson en utilisant la touche '-'.

*L'écran affichera tour à tour  $\overline{R}$  et la position sélectionnée.*

Après expiration du temps d'ébullition, la zone de cuisson passera automatiquement de la puissance maximale à la position choisie pour que la cuisson se poursuive.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les temps d'ébullition pour les diverses positions d'ébullition. Sur la position ébullition 6, on commencera par porter à ébullition pendant 2 minutes et 30 secondes en utilisant une puissance élevée pour poursuivre ensuite la cuisson sur la position 6.

position	ébullition
1	1 minute
2	3 minute
3	4 minute 48
4	6 minute 30
5	8 minute 30
6	2 minute 30
7	3 minute 30
8	4 minute 30
9	ne s'applique pas

## Positions pour la cuisson

### Position 1 - 3

- faire un bouillon
- mijoter
- cuire doucement

### Position 3 - 5

- cuire doucement de grandes quantités
- décongeler des légumes durs par exemple des haricots verts

### Position 6

- cuire des crêpes épaisses
- cuire des morceaux de viande épais, panés
- cuire à point des morceaux de viande fins
- faire mijoter des gros morceaux de viande
- faire revenir des lardons ou du bacon
- cuire des pommes de terre crues
- cuire du pain perdu
- cuire des morceaux de viande fins, panés

### Position 7 - 9

- faire revenir de la viande
- cuire des pommes de terre crues
- friture (en fonction de la température et de la quantité)

### Position 9

- ébullition rapide
- faire revenir des légumes verts
- cuire des biftecks (saignant, rouge)

### Attention

Les indications fournies sont des moyennes dépendant, entre autres, de la nature du récipient. Adaptez les positions en conséquence.

## Nettoyage

### Nettoyage quotidien

Après utilisation, nettoyez régulièrement la plaque de verre.

Utilisez dans ce sens un produit d'entretien doux (ex. produit pour la vaisselle).

### En cas de taches tenaces (taches d'eau ; restes de calcaire ; traces de métal)

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.

*Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.*

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.

*Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme Stahlfix ou Collo Luneta.*

Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

### N'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

### Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité (enfants).

## Que faire si...

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

Pannes	Causes	Solutions
Zones de cuisson ne chauffent pas.	Appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Fusible(s) à/ont sauté dans le placard à compteurs.	Contrôlez le placard à compteurs.
Taches de couleur métallique sur la plaque de verre.	Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié.	Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix.
Rayures sur la plaque de verre.	Le glissement de casseroles sur la plaque de verre.	Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténuées à l'aide d'un produit à polir.

## Limiteur de durée de cuisson

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un limiteur de durée de cuisson. Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

*Dans le tableau ci-dessous, vous lisez après combien de temps, les différentes positions de l'appareil sont arrêtées par le limiteur.*

position	temps
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 7 - 8 - 9	1,5 heures

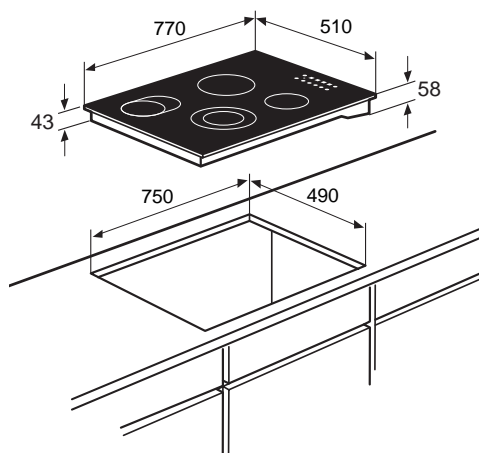
Dès arrêt de l'appareil par le limiteur de durée de cuisson, un 'H' s'affichera à l'écran.

Si vous ne souhaitez pas l'arrêt automatique, appuyez sur une des touches de sélection, la touche '-' ou la touche '+' .



## Dimensions d'encastrement

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes.



## Installation

### Generalités

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé.

Après l'installation, la fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

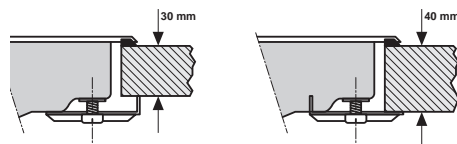
### Attention:

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique.

L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

L'encastrement de la plaque de cuisson dans le plan de travail doit être étanche. Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être de niveau.

- Si le plan de travail est carrelé, il vaut mieux enlever la bande étanche et la remplacer par un joint de silicone.
- Si la plaque de cuisson doit être encastrée entre la paroi de fond et une ou deux parois latérales, laisser au moins 40 mm entre la plaque et ces parois.
- Placer les pièces de fixation puis visser régulièrement sans forcer.



- Il est préférable de ne pas placer une plaque de cuisson directement au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur encastré. Si la plaque de cuisson doit être placée au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, assurez-vous que la plaque est bien isolée.

## Raccordement électrique

230 V -50 Hz

- L'appareil doit être mis à terre. Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm<sup>2</sup>, comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs. Code-couleurs:  
 brun = phase L  
 bleu = phase N  
 vert/jaune = terre ( ↓ )  
 noire = zéro ou phase  
 Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé. Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.  
 Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

## Schéma de raccordement

- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

## Que faire l'emballage et de l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.

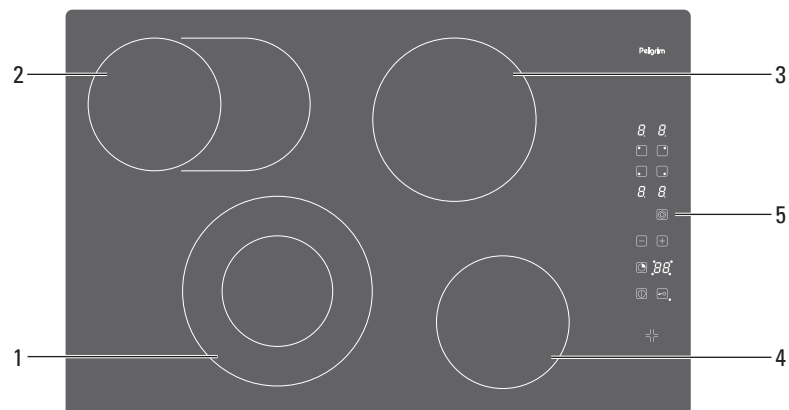


Abb. A

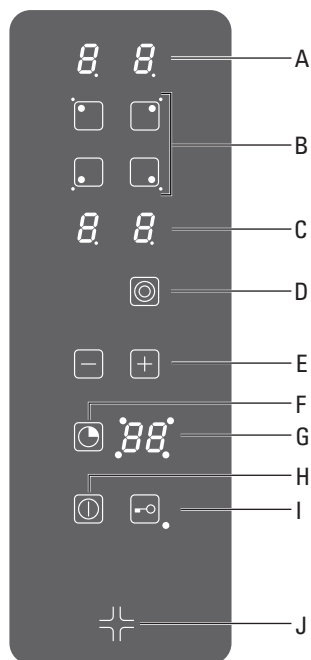


Abb. B

## Beschreibung

### Gerätebeschreibung

Sehen Sie Abb. A.

- 1 – Kochzone Zweikreis 2200/1100 W
- 2 – Kochzone Brater 1800/1000 W
- 3 – Kochzone 1800 W
- 4 – Kochzone 1200 W
- 5 – Bedienungsblende

### Bedienungstasten

Sehen Sie Abb. B.

- A – Display Garstufen hintere Kochzonen
- B – Kochzone Anzeige
- C – Display vordere Kochzonen
- D – Ein/Aus Schalter Zweikreis Zone
- E – Einstelltasten für die Leistung
- F – Einstelltasten Kurzzeitwecker
- G – Display Kurzzeitwecker
- H – Ein/Aus Schalter
- I – Kindersicherung
- J – Restwärmeanzeige pro Zone

## Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Glaskeramik-Kochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips.

Die zur Installation des Gerätes wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in einer gesonderten Installationsanweisung, die für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

## Einleitung

Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde von Pelgrim für den echten Hobbykoch entworfen. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Wenn zutreffend, verfügt das Kochfeld über eine doppelte Kochzone. Diese Kochzone ist besonders für große Töpfe geeignet.

Die Kochzonen sind durch Tipptasten in 9 Stufen genau einstellbar.

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer (Kinder)Sicherheit und Kochzeitbegrenzung ausgestattet.

## Inhalt

■ <b>Sicherheit</b> .....	50
Worauf Sie achten müssen .....	50
■ <b>Bedienung</b> .....	52
Einschalten .....	52
Zweikreis-Kochzone .....	52
Restwärmeanzeige .....	53
Kurzzeitwecker .....	53
Uhr .....	53
(Kinder)Sicherheit .....	54
Ankochautomatik .....	54
■ <b>Kochanweisungen</b> .....	56
Kochstufen .....	56
■ <b>Pflege</b> .....	57
Reinigung .....	57
■ <b>Störungen</b> .....	58
Was ist, wenn... .....	58
■ <b>Sicherungen</b> .....	59
Kochdauerbegrenzung .....	59
■ <b>Installationsanweisung</b> .....	60
Einbaumaße .....	60
Installation .....	60
Entsorgung von Verpackung und Gerät ..	61

## Worauf Sie achten müssen

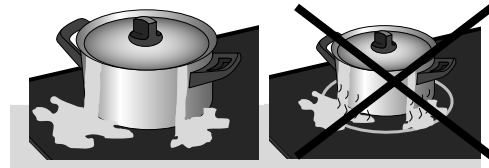
### Bei der Installation

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

### Bei der Benutzung

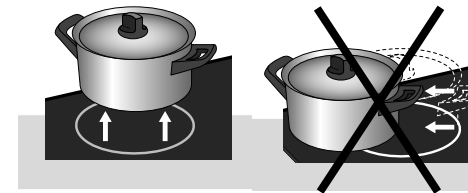
- Das Kochgerät ist für den Hausgebrauch gedacht. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Beachten Sie dies, wenn kleine Kinder in der Nähe des Gerätes sind.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Tipptasten. Das Kochfeld schaltet sich aus, und es erscheint ein Fehlercode.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

- Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebraunte Speisereste lassen sich schwer entfernen.



- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Durch die Benutzung von ungeeigneten Töpfen entstandene Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Ein fallender, spitzer Gegenstand z.B. kann einen Sprung verursachen.
- Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.
- Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen. Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, läßt sich nicht mehr entfernen.

- Sandkörner können bereits Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
  - Stellen Sie nur Töpfe mit einem sauberen und trocknen Boden auf das Kochfeld. Sie verhindern damit, dass Kalkflecken oder schwer zu entfernende Flecken entstehen.
  - Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
  - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.



- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Lichtnetz anschließen, wird ein automatischer Selbsttest durchgeführt. Alle Displays leuchten kurz auf.
- Wenn Sie nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Kochstufe wählen, wird die Zone automatisch ausgeschaltet.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

## Einschalten

### Einführung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Kurzzeit-wecker, (Kinder)Sicherung, automatischer Kochzeitbegrenzung und Zweikreis-Kochzone ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

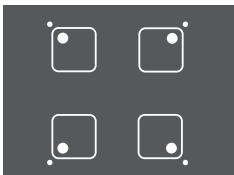
### Einschalten



- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Drücken Sie 2 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste.

*Die Anzeigelampen in den Displays blinken.*

Das Kochfeld steht jetzt in der Stand-by-Stufe. Die Kochzonen können betätigt werden. Wenn die Betätigung nicht innerhalb 10 Sekunden erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. Die Lampe erlischt. Beim Kochen kann die Ein-/Aus-Taste als Notstopp benutzt werden. Bei Druck dieser Taste schaltet sich das Gerät sofort aus.



### Kochzone wählen

- 1 Eine Kochzone mit den Wahltasten wählen.

*Die Anzeigelampe im betreffenden Display leuchtet.*

### Leistungsstufe einstellen



- 1 Stellen Sie eine Kochstufe mit der Taste '-' oder '+' ein.

*Die Kochzonen haben 9 Stufen.*

*Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen Sie wählen müssen, ist aus der Tabelle auf S. 56 ersichtlich.*

- 2 Die Kochzone wird dadurch ausgeschaltet, dass die Kochstufe mit der Taste '-' auf '0' eingestellt wird.

## Zweikreis-Kochzone (Kochzone links vorne und Bräterzone links hinten)

### Einschalten



- 1 Eine Kochzone wählen.
- 2 Den äußeren Heizkreis mit der 'Ein-/Aus-Taste doppelte Zone' einschalten.

*Sie können den äußeren Ring nie allein benutzen.*

### Ausschalten



- 1 Den äußeren Heizkreis mit der 'Ein-/Aus-Taste doppelte Zone' ausschalten.

## Restwärmeanzeige

### Restwärmeanzeige



Damit wird angezeigt, daß die Zone noch warm ist (> 60 °C). Sobald die Zone eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt diese Anzeige.

*Die Restwärmeanzeigelampe leuchtet für die betreffende Kochzone auf.*

## Kurzzeitwecker

Sie können eine Kochzone durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der Wecker wird dann als Kochautomat benutzt.



- 1 Das Kochfeld einschalten, eine Kochzone wählen und die Leistung einstellen.
- 2 Die Timer-Taste drücken.
- 3 Mit den Tasten '-' und '+' eine Kochzeit einstellen.

*Die Kochzeit ist einstellbar von 0 bis max. 99 Minuten.*

*Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt. Die Anzeigelampe der Kochzone im Timer-Display leuchtet auf.*

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.

*Die Zone schaltet sich aus.*

Zum Ausschalten des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken. .

Zur Einstellung einer neuen Kochzeit die Tasten '-' oder '+' drücken.

## Uhr

Sie können den Timer auch als Eieruhr verwenden. In diesem Fall ertönt nur ein akustisches Signal am Ende der Kochzeit.



- 1 Kochfeld einschalten.
- 2 Timertaste drücken.
- 3 Mit den Tasten '-' und '+' eine Weckerzeit einstellen.

*Die Kochzeit ist einstellbar von 0 bis max. 99 Minuten.*

*Im Display wird die gewählte Minutenzahl angezeigt.*

Am Ende der Weckerzeit ertönt ein akustisches Signal.

Zum Ausschalten des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken.

Zum Einstellen einer neuen Weckerzeit die Tasten '-' oder '+' drücken.

## (Kinder)Sicherung

Beim Kochen können durch Benutzung des Schlosses die heutigen Einstellungen fixiert werden. Die Lampe unter der Taste leuchtet.

Das Schloss kann auch als (Kinder)Sicherung benutzt werden.

### Verriegelung



- 1 Das Gerät muß eingeschaltet sein.
- 2 Einmal die Taste mit dem Schlüsselsymbol drücken.
- 3 Eventuell das Gerät ausschalten  
*Die Lampe unter der Taste leuchtet. Das Schloss bleibt eingeschaltet wenn Sie das Gerät ein- oder ausschalten.*

### Entriegelung

- 1 Das Schlüsselsymbol drücken.

*Die Lampe über der Taste erlischt. Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.*

*Die Ein-/Aus-Taste (Notstopp) kann betätigt werden, wenn andere Einstellungen mit der Sicherungsfunktion fixiert sind.*

## Ankochautomatik

Gerichte werden auf einer hohen Stufe zum Kochen gebracht. Dann schalten Sie zurück auf eine niedrigere Stufe, um das Gericht garen zu lassen. Die Ankochautomatik nimmt Ihnen diese Arbeit ab.

Nach dem Ankochen auf voller Leistungsstufe schaltet die Automatik selbständig auf die Garstufe.

Für bestimmte Gerichte benutzen Sie meistens die gleiche Stufe. Kartoffeln zum Beispiel lassen Sie immer auf Stufe 5 garen. Mit der Ankochautomatik können Sie direkt die gewünschte Stufe wählen.

Die Kartoffeln werden zum Kochen gebracht. Nach der Ankochzeit schaltet sich die Automatik auf Stufe 5 zurück. Sie brauchen nicht darauf zu warten, um selbst eine niedrigere Stufe einzustellen, wenn das Gericht erst einmal kocht.

**Vorsicht!** Zur Zubereitung kleinerer Mengen könnte die Ankochautomatik zu stark sein. Verwenden Sie in diesem Fall die Ankochautomatik nicht.

### Einschalten



- 1 Das Kochfeld einschalten, eine Kochzone wählen.
- 2 Mit den Tasten '-' oder '+' Stufe 9 wählen.
- 3 Die Taste '+' drücken.
- 4 Mit der Taste '-' eine Kochstufe wählen.

*Im Display erscheinen abwechselnd die gewählte Stufe und R.*

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet die Kochzone automatisch von Höchstleistung auf die gewählte Stufe zum Weiterkochen zurück.

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie die Ankochzeiten für die jeweiligen Ankochstufen. In Ankochstufe 6 wird z.B. erst 2 Minuten und 30 Sekunden bei hoher Leistung angekocht. Dann wird bei Stufe 6 weitergekocht.

Stufe	Ankochzeit
1	1 Minute
2	3 Minute
3	4 Minute 48
4	6 Minute 30
5	8 Minute 30
6	2 Minute 30
7	3 Minute 30
8	4 Minute 30
9	nicht zutreffend

## Kochstufen

### Stufe 1 - 3

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorfleisch zubereiten
- Gerichte garen

### Stufe 3 - 5

- Große Mengen garen
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen

### Stufe 6

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Mengen Fleisch durchbraten
- Speckwürfel oder Schinken auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter braten
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten

### Stufe 7 - 9

- Fleisch anbraten
- Gare Kartoffeln braten
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge)

### Stufe 9

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse einkochen
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot)

### Hinweis

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

## Reinigung

### Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Glasplatte stets nach Gebrauch. Sie können hierzu ein Spülmittel verwenden.

### Hartnäckige Flecken (Wasserränder, Kalkreste, Metallspuren)

Auch hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel, zum Beispiel einem Spülmittel, entfernt werden.

Entfernen Sie Wasserränder und Kalkstein mit Essigreiniger.

Metallspuren (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich oft schwer entfernen.

Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können mit einem Glasschaber entfernt werden.

### Niemals benutzen

Scheuermittel dürfen nicht benutzt werden. Sie verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können.

Benutzen Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle und Scheuerschwämme.

### Tip

Schalten Sie vor der Reinigung erst die (Kinder)Sicherheit ein.

## Was ist, wenn...

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt.	Sicherungsschrank überprüfen.
Metallartige Flecken auf der Glasplatte.	Falsches Reinigungsmittel verwendet.	Mit Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix erneut reinigen.
Kratzer auf der Glasplatte.	Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht.	Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.

## Kochdauerbegrenzung

Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einer Kochdauerbegrenzung ausgestattet. Die Kochdauerbegrenzung schaltet die Kochzonen je nach eingestellter Leistungsstufe nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

*In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach wieviel Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den unterschiedlichen Leistungsstufen das Gerät ausschaltet.*

Stufe	Zeit
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 7 - 8 - 9	1,5 Stunden

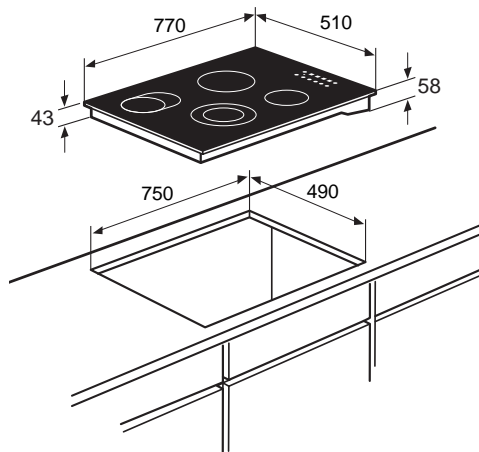
Wenn das Gerät durch die Kochzeitbegrenzung ausgeschaltet wurde, erscheint 'H' im Display.

Wenn ein automatisches Ausschalten vermieden werden soll, ist eine der Wahltasten zu betätigen, und zwar die Taste '-' oder '+'.



## Einbaumaße

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Abb.). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus.



## Installation

### Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlusskabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.

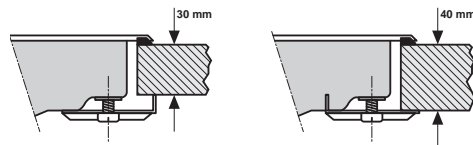
Steckdose und Stecker müssen nach Einbau immer gut erreichbar sein.

### Beachten Sie:

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Die Abdichtung zwischen Kochmulde und Arbeitsplatte muß gegen Feuchtigkeit schützen. Die Arbeitsplatte muß waage-recht sein, die Kochmulde natürlich auch!

- Falls die Arbeitsplatte gekachelt ist, kann es nötig sein, daß der Dichtungsstreifen durch flüssigen Silicongummi ersetzt wird.
- Falls die Kochplatte zwischen Rück- und Seitenwand (wände) eingeschlossen liegt, muß ein minimaler Abstand von 40 mm zu den Wänden angehalten werden.
- Die Befestigungsklemmen gleichmäßig andrehen.



- Bauen Sie das Kochfeld möglichst nicht direkt über einem Tisch-Kühl-oder Gefrierschrank ein. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, achten Sie bitte darauf, daß das Kochfeld gut isoliert ist.

## Elektrischer Anschluß

230 V -50 Hz

- Das Gerät muß geerdet sein. Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel H05RRF, 1,5 oder 2,5 mm<sup>2</sup>, mit 3 oder 5 Adern. Dies sind die Farbcodes  
braun = Phase L  
blau = Phase N  
grün/gelb = Erdung ( ↓ )  
schwarz = Null oder Phase  
Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden. Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist. Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

### Anschlußschemen

- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

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

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.