

CKT764

CKT774

CKT795

Bedienungsanleitung Keramikkochfeld

Pelgrim

DE

Anleitung

DE 3 - DE 31

Benutzte Piktogramme:



Wissenswertes



Tipp

INHALT

Ihr Keramikkochfeld

Einführung	DE 4
Bedienfeld	DE 5
Beschreibung	DE 6

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	DE 7
Anschluss und Reparatur	DE 7
Beim Gebrauch	DE 7
Kochzeitbegrenzung	DE 9

Nutzung

Funktion der Berührungstasten	DE 10
Töpfe	DE 10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Leistung	DE 12
Ausschalten	DE 12
Restwärmeanzeige	GB 13
Zonenfunktion	GB 13
Der Standby-Modus	GB 14
Kindersicherung/Einschaltsperr	DE 14
Pause	DE 16
Küchen-/Eieruhr	DE 16
Kochautomatik	DE 19

Kochen

Gesund kochen	DE 20
Kochstufen	DE 21

Pflege

Reinigen	DE 22
----------	-------

Störungen

Allgemein	DE 23
Störungstabelle	DE 23

Installation

Worauf Sie achten müssen	DE 25
Elektroanschluss	DE 28
Einbau	DE 29
Leistungs- und Einbautabelle	DE 30

Umweltaspekte

Entsorgung von Gerät und Verpackung	DE 31
-------------------------------------	-------

Einführung

Diese Kochfeldkombination wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Die Kochplatte ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Das Kochen auf einer Keramikochplatte ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikochplatten wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmearzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

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

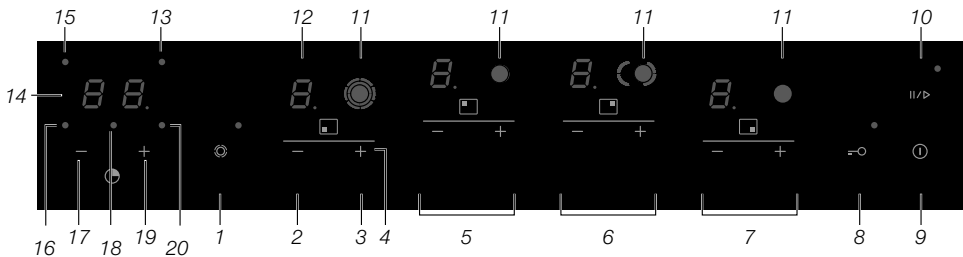
Diese Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Kundendienst. **Kleben Sie deshalb bitte die Datenkarte in das vorgesehene Kästchen hinten in der Gebrauchsanweisung.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

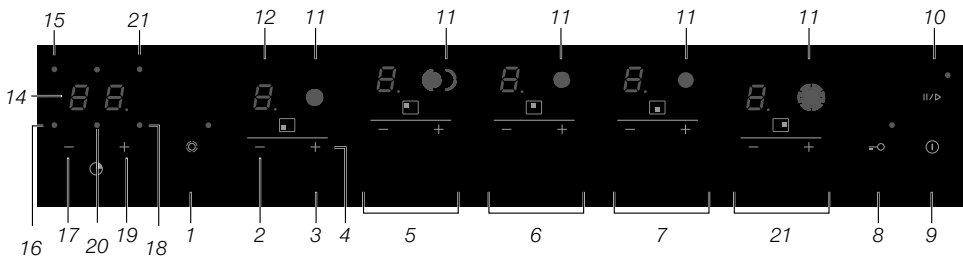
IHR KERAMIKKOCHFELD

Bedienfeld

Typ CKT764/774



Typ CKT795

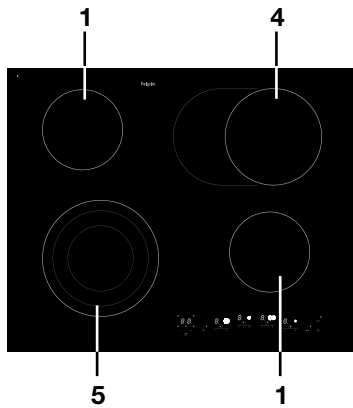


- | | |
|--|---|
| 1. Taste Extra Zonenelement +
Anzeigelämpchen | 11. Symbol Zonenelement |
| 2. Leistung vermindern Zone links vorn | 12. Stufenanzeige Zone vorne links |
| 3. Kochzonenanzeige Zone links vorn | 13. Küchenuhranzeige Zone hinten rechts |
| 4. Leistung erhöhen Zone links vorn | 14. Zeitanzeige Küchen-/Eieruhr |
| 5. Regler Kochzone hinten links | 15. Küchenuhranzeige Zone hinten links |
| 6. Regler Kochzone hinten rechts | 16. Küchenuhranzeige Zone vorne links |
| 7. Regler Kochzone vorne rechts | 17. Taste Zeit verringern |
| 8. Kindersicherungsanzeige +
Anzeigelämpchen | 18. Eieruhranzeige |
| 9. Ein-/Aus-Taste | 19. Taste Zeit erhöhen |
| 10. Pause-Taste + Anzeigelämpchen | 20. Küchenuhranzeige Zone vorne rechts |
| | 21. Regler Kochzone Mitte rechts |

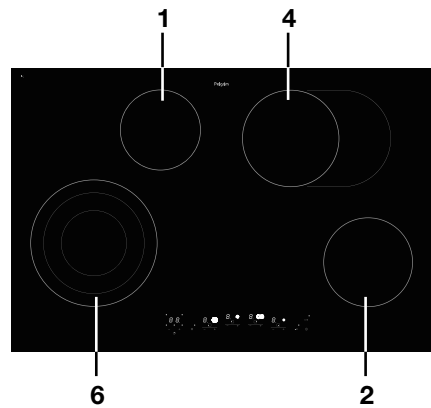
IHR KERAMIKKOCHFELD

Beschreibung

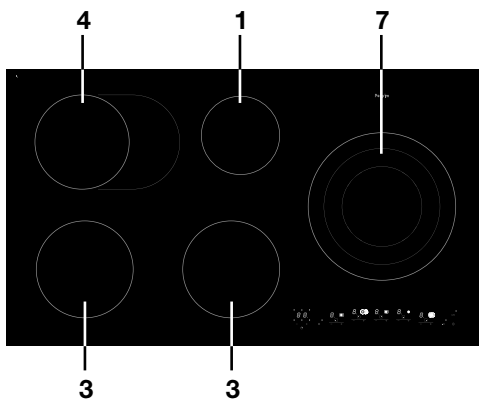
CKT764



CKT774



CKT795



1. Kochzone Ø 145 1,2 kW
2. Kochzone Ø 160 1,5 kW
3. Kochzone Ø 180 1,8 kW

4. Kochzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Kochzone Ø 120/180x210 0,8/1,6/2,3 kW
6. Kochzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
7. Kochzone Ø 140/210/270 0,9/2,0/2,7 kW

Worauf Sie achten müssen



- Das Kochen auf Keramik Kochplatten ist ausgesprochen sicher. Verschiedene Sicherheitsfunktionen wie z. B. eine Restwärmanzeige oder eine Kochzeitbegrenzung sind in die Kochplatte integriert. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem autorisierten Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, einem seiner Kundendienste oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

Beim Gebrauch



- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nur mit äußerster Vorsicht. Kinder unter acht Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden oder ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen leichten Geruch feststellen. Dies ist normal. Durch Lüften verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Zwar ist das Kochfeld gegen Überhitzen geschützt, aber der Topf kann sehr heiß werden und Schaden nehmen.
- Schäden infolge der Verwendung von ungeeigneten Töpfen oder von Trockenkochen sind durch die Garantie nicht gedeckt.

- Nutzen Sie den Kochbereich nicht als Stell- oder Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade unter dem Kochfeld.
- Zuleitungen von Elektrogeräten wie z. B. von einem Mixer dürfen nicht auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Zonen erwärmen sich während der Benutzung und bleiben auch danach noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während und nach dem Kochen von der Kochplatte fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Stehen Sie nicht zu nahe am Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser. Setzen Sie sofort den Deckel auf, und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen, auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Kundendienst an.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochzone. Sie können sehr schnell heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nie mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Sobald Sie die Kochzone abschalten, wird die Aktivität des Heizelements automatisch unterbrochen. Trotzdem bleiben das Heizelement und die Glasplatte noch längere Zeit warm. Berühren Sie das Kochfeld nicht, und entfernen Sie das Kochgeschirr von der Kochzone.
- Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Kochzone nach Gebrauch von Hand auszuschalten, um versehentliches Einschalten zu verhindern.

- Das Gerät darf nicht mithilfe eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Kochzeitbegrenzung



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

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
0	12 Stunden
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Funktion der Berührungstasten

An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Töpfe

Töpfe für Keramik Kochplatten

Töpfe, die auf Keramik Kochplatten verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

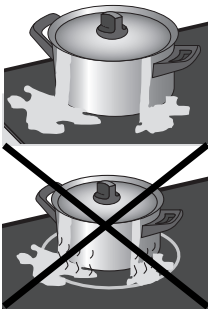
Achtung

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind und:
 - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.

Achtung

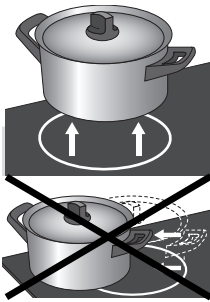
Vorsicht bei dünnem, emailiertem Kochgeschirr.

- Auf einer höheren Stufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- der Topfboden kann sich verformen - z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochplatte zu hoch eingestellt ist.



Achtung

- Benutzen Sie kein Kochgeschirr, das kleiner ist als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebrennte Speisenreste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Benutzen Sie zum Kochen keine Aluminiumfolie, wie z. B. Schalen von Fertigmahlzeiten. Die Folie schmilzt auf der Kochfläche und lässt sich nicht mehr entfernen. Außerdem ist Aluminiumfolie ein sehr schlechter Wärmeleiter.



Achtung

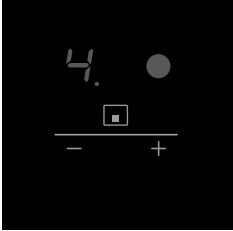
- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Tipp

- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochfläche gelangen.
- Die Kochzone kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.

Einschalten und Einstellen der Leistung



Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden.

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste des Kochfelds.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint „0.“. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.

- Stellen Sie mithilfe der Tasten + und - der gewünschten Kochzone die Leistungsstufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.

Wenn die Taste + zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige „5.“. Wenn die Taste - zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige „9.“.



Tip

Sie können die Tasten + oder - gedrückt halten, um schneller die gewünschte Leistung einzustellen.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistung zwischen 1 und 9 angezeigt.

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten + und - eine Sekunde lang gedrückt, um sie abzuschalten.

Oder:

- Wählen Sie die Stufe „0.“ mit der Taste -.

Es ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint „0.“. Wenn alle Kochzonen auf der Stufe „0“ stehen, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. „Standby-Modus“).

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Das Kochfeld steht im Standby-Modus, oder eine bzw. mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Nur die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet (eventuell) noch. Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.



Achtung

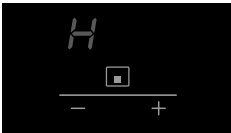
- Das Kochfeld speichert die letzte Einstellung für das zusätzliche Zonelement. Wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, werden diese Einstellungen wiederhergestellt.



Tipp

- Das Kochfeld kann auch dann ausgeschaltet werden, wenn die (Kinder-) Sicherung oder der Pause-Modus aktiv ist.

Restwärmeanzeige



Eine Kochzone, die benutzt wurde, hält nach der Abschaltung noch einige Zeit die Wärme. Die Anzeige „H.“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

Zonenfunktion

Mit der Funktion „extra Zonelement“ kann ein zusätzlicher Bereich des Kochfeldes zugeschaltet werden. Auf der Keramikplatte wird grafisch angezeigt, welche Elemente zugeschaltet werden können. Verschiedene Optionen sind verfügbar. Oft kann ein zweites und manchmal sogar ein drittes Element zugeschaltet werden.

	1. Zonelement (Zeichen)
	2. Zonelement (Zeichen)
	Symbol Fischpfannen-Zonelement
	3. Symbol Zonelement

Ein extra Zonelement zuschalten*

Die Kochplatte ist eingeschaltet und eine Einstellung ist gewählt.

- Berühren Sie die Taste „extra Zonelement“.
Die Anzeige für das zusätzliche Zonelement blinkt.

- Berühren Sie die Taste + oder - der gewünschten Kochzone.
Neben der Anzeige für die Kochzone erscheint das Zeichen für das Fischpfannen-Zonenelement oder das zweite Zonenelement. Das zusätzliche Zonenelement ist aktiviert. Wenn keine der Tasten + oder - gedrückt werden, blinkt das rote Lämpchen rechts von der Taste „extra Zonenelement“ für drei Sekunden und verlischt dann. Es wird ein einzelner Signalton ausgegeben.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um ein drittes Zonenelement zu aktivieren, oder drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ innerhalb von drei Sekunden erneut.

** Gilt nur, wenn das Kochfeld ein zweites oder drittes Zonenelement hat.*

Ein zusätzliches Zonenelement ausschalten

Der Modus zusätzliches Zonenelement ist aktiviert. Neben der Stufenanzeige für die Kochzone wird ein Zeichen für das zusätzliche Zonenelement angezeigt.

- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“.
Das Lämpchen neben der Taste „extra Zonenelement“ blinkt.
- Drücken Sie die Taste + und - der gewünschten Kochzone.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, bis das erste Zeichen für ein zusätzliches Zonenelement erscheint.
Das zusätzliche Zonenelement ist jetzt ausgeschaltet.

Der Standby-Modus

Im Standby-Modus wird im Display jeder Kochzone „0.“ angezeigt.

- Sie können aus dem „Aus“-Modus in den Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten (auf „0.“ setzen).
- Im Standby-Modus schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn innerhalb von zehn Sekunden keine Taste gedrückt wird.

Das Kochfeld von „Aus“ in den Standby-Modus schalten

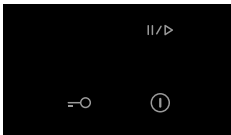
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint „0.“.
- Sie können direkt aus dem Standby-Modus heraus mit dem Kochen beginnen, indem Sie auf die Taste - oder + der gewünschten Kochzone drücken.

Kindersicherung/Einschaltsperre

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Dadurch lässt sich ein versehentliches Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

Über die Sperrtaste können Sie auf die folgenden beiden Funktionen zugreifen:

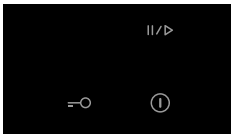
(Standard)-Sperrmodus	Kindersicherung
Mit dem (Standard-) Sperrmodus wird verhindert, dass Einstellungen versehentlich geändert werden.	Mit der Kindersicherung wird das versehentliche Einschalten des Kochfelds verhindert.
<u>Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.</u>	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen auf „0“ eingestellt sein.



Den (Standard)-Sperrmodus einschalten

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie lang auf die Sperrtaste.
 - Achtung! Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.**
 - Das rote Lämpchen über der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen. Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen die Sperrtaste und die Ein-/Aus-Taste.*
- Drücken Sie erneut lang auf die Taste, um den Sperrmodus auszuschalten und um das Bedienfeld zu entsperren.



Die Kindersicherung einschalten

Das Kochfeld ist im Bereitschaftsmodus. Im Display jeder Kochzone wird „0.“ angezeigt.

- Drücken Sie lang die Sperrtaste, um die Kindersicherung einzuschalten.
 - Das rote Lämpchen rechts von der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen.*

Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie können das Kochfeld auch selbst ausschalten. Die Kindersicherung bleibt aktiv.

Ausschalten der Kindersicherung

- Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden erneut die Sperrtaste, um die Kindersicherung auszuschalten und das Bedienfeld zu entsperren.
- Nach zehn Sekunden muss das Kochfeld zunächst wieder mit der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet werden, bevor Sie die Kindersicherung ausschalten können.



Tip

Schalten Sie vor dem Reinigen der Kochplatte die Kindersicherung ein, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Bitte beachten Sie, dass die Kochzone noch einige Zeit heiß bleibt. Nehmen Sie empfindliches Geschirr von der Kochzone.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
 - Es ist ein einzelner Signalton zu hören. In der Anzeige jeder Kochzone wird „|“ angezeigt und das rote Lämpchen rechts von der Pause-Taste leuchtet.
 - Alle eingestellten Küchen-/Eieruhren werden angehalten.
 - Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen die Sperrtaste, die Pause-Taste und die Ein-/Aus-Taste.

Wenn innerhalb von zehn Minuten keine weitere Bedienaktion stattfindet, werden alle aktiven Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten des Pause-Modus

- Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von zehn Minuten erneut, gefolgt von einer beliebigen anderen.
Das Kochfeld setzt seine Funktion mit den vor der Pause gemachten Einstellungen fort.

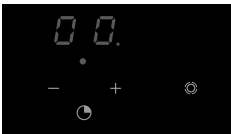
Küchen-/Eieruhr

Jede einzelne Kochzone hat eine eigene Kochuhr. Diese können gleichzeitig verwendet werden. Daneben gibt es noch eine Eieruhr. Die Kochuhr und die Eieruhr können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Die Eieruhr funktioniert wie die Kochuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter. Die Eieruhr kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Die Kochuhr	Die Eieruhr
Die Kochuhr muss mit einer Kochzone verbunden sein. Das heißt, die Kochzone wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die Eieruhr ist nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.

Typ CKT764/774

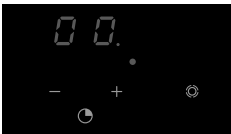


Die Eieruhr einschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet.

- Berühren Sie die Taste + und - der Küchen-/Eieruhr gleichzeitig. *In der Anzeige wird „00.“ angezeigt und das rote Lämpchen unterhalb der Mitte / unten rechts von Anzeige blinkt.*
- Stellen Sie mit den Tasten - und + die gewünschte Zeit ein. *Die Eieruhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Anzeigelämpchen blinkt weiter. Wenn innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten - und + keine Zeit eingestellt wird, schaltet die Eieruhr automatisch ab.*

Typ CKT795



Ausschalten der Eieruhr

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (wenn keine Kochzone aktiv ist).
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste + und - der Koch-/Eieruhr. *Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet.*
- Drücken Sie die Taste - , bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut. *Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.*

Die Küchenuhr zuordnen und einschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet. Die Küchenuhr kann nur mit aktiven Kochzonen verbunden werden.

- Berühren Sie zwei Mal gleichzeitig die Tasten + und - , um im Uhrzeigersinn zur ersten eingeschalteten Kochzone zu wechseln (in diesem Beispiel ist die Küchenuhr für die Zone vorne links eingeschaltet). Bei jeder erneuten, gleichzeitigen Berührung der Tasten + und - erfolgt ein Wechsel zur Küchenuhr für die nächste eingeschaltete Zone, die Sie dann einstellen und anzeigen lassen können.



- Stellen Sie mit den Tasten + und - die gewünschte Kochzeit ein. Die Küchenuhr kann eingestellt werden, bis der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Lämpchen für die Küchenuhr der eingeschalteten Kochzone blinkt weiter. Wenn Sie innerhalb von zehn Sekunden mit den Tasten - und + keine Zeit einstellen, wird die Küchenuhr automatisch ausgeschaltet.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die Kochzeit für eine weitere eingeschaltete Kochzone einzustellen.



Achtung

Wenn mehrere Koch-/Eieruhren aktiv sind, zeigt das Koch-/Eieruhrdisplay immer die Koch-/Eieruhr an, auf der die kürzeste Restzeit verbleibt. *Das Anzeigelämpchen der Kochzone blinkt. Die Anzeigelämpchen der Koch-/Eieruhren der noch aktiven Koch-/Eieruhren leuchten ununterbrochen.*

Die Küchenuhr ausschalten

- Drücken Sie wiederholt gleichzeitig die Tasten + und - der Küchen-/Eieruhr, um die Uhr auszuwählen, die ausgeschaltet werden soll. *Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.*
- Halten Sie die Taste der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut. *Die Kochuhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die ausgewählte Kochuhr automatisch ausgeschaltet.*

Den Koch-/Eieruhralarm ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit/Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und das rote Lämpchen der aktiven Koch-/Eieruhr sowie die Anzeige „00“ blinken.

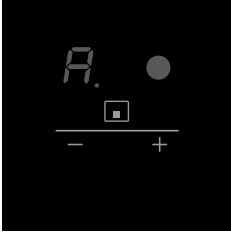
- Berühren Sie eine beliebige Bedientaste, um den Alarm auszuschalten.



Tipp

- Sie können die Taste - oder + gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.
- Wenn Sie sofort nach dem Einschalten der Koch-/Eieruhr die Taste - drücken, können Sie die gewünschte Kochdauer ab 30 Minuten einstellen (im Display wird „30.“ angezeigt).

Kochautomatik



Mit der Kochautomatikfunktion wird die Leistung zeitweise erhöht (Stufe „9.“), um den Topfinhalt schneller zu erwärmen. Diese Funktion kann auf allen Leistungsstufen außer „9.“ verwendet werden.

Die Aufkochautomatik einschalten

Die Kochzone ist eingeschaltet und aktiv.

- Wählen Sie mithilfe der Taste + die Einstellung „A.“ (kommt nach „9.“). „A.“ und „9.“ blinken abwechselnd im Display.
- Stellen Sie mit der Taste - oder + die gewünschte Leistungsstufe ein. Wenn Sie z. B. die Leistungsstufe 4 wählen, blinken im Display abwechselnd „4.“ und „A.“. (Achtung! Nach zehn Sekunden muss die Kochzone erneut aktiviert werden, bevor die Einstellung mit der Taste + wieder erhöht werden kann. Die Taste - dient dann als Ausschalttaste).
- Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, wird die Kochautomatik ausgeschaltet, und die Kochzone wird zur eingestellten Leistungsstufe geschaltet.



Tip

Um schnell „A.“ einzustellen, stellen Sie die Stufe „9.“ mit der Taste - für die Kochzone ein. Dann berühren Sie ein Mal die Taste + für die Einstellung „A.“.

Die folgende Tabelle zeigt die Dauer der Kochautomatik für jede Leistungsstufe:

Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	50	90	150	220	320	540	150	240

Die Aufkochautomatik ausschalten

Die Kochplatte ist eingeschaltet. Im Display blinkt „A.“ abwechselnd mit der Leistungsstufe. Die Kochzone ist aktiv.

- Drücken Sie die Taste -.
„A.“ blinkt nicht mehr, und im Display wird eine andere Leistungsstufe angezeigt. Oder:
- Stellen Sie die Stufe „9.“ ein. **Oder:**
- Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste - und + der Kochzone.
Im Display wird die Stufe „0.“ angezeigt, „A.“ blinkt nicht mehr, und die Kochzone ist ausgeschaltet.

Gesund kochen

Rauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

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

Kochstufen

Die Kochstufe richtet sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Die folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

Verwenden Sie Stufe 9 für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse andünsten;
- Öl, Fett und Butter erwärmen;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- flachen Fisch anbraten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von gekochten Kartoffeln;
- Frittieren von Speisen.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- dicke Pfannkuchen backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck (Fett);
- rohe Kartoffeln braten;
- Arme Ritter backen;
- panierten Fisch braten.

Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:

- Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon köcheln lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Reinigen



Tipp

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramik Kochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte bleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt (z. B. Apfelsauce, Rhabarber oder Rotkohl) sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Niemals verwenden

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.



STÖRUNGEN

Allgemein

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Netzschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Versuchen Sie erst, das Problem durch Überprüfung der unten aufgeführten Punkte selbst zu beheben.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Tasten + und - der Koch-/Eieruhr gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode 	Sie haben 2 Tasten gleichzeitig berührt.	Bedienen Sie jeweils nur 1 Taste.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2	<ul style="list-style-type: none"> - Die Elektronik ist überhitzt. Vielleicht wurde ein zu großer Topf auf die Kochzone vorne rechts gestellt. - Die Kochplatte wird unzureichend belüftet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lassen Sie die Kochplatte abkühlen, bis der Fehlercode verschwindet. - Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte ausreichend belüftet wird.
Die Kochstufe wechselt plötzlich.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.
Fehlercode U400	Überspannung, 400V-Gerät falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlußdiagramm auf der Unterseite des Geräts an.
Fehlercode Er36	Überhitzung des Bedienfeldes. Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.	<ul style="list-style-type: none"> - Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. - Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.
Fehlercode E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 oder Er39.	Anderer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

Worauf Sie achten müssen

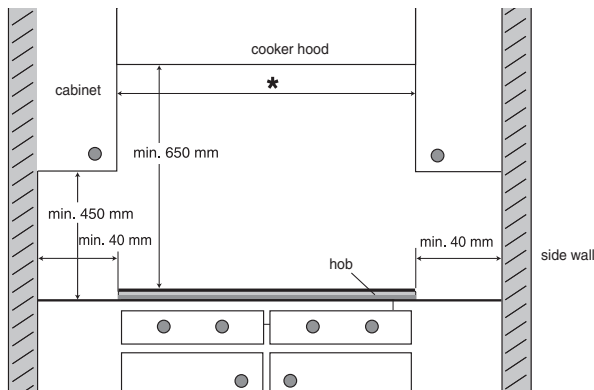
Sicherheitsvorschriften für die Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss stets geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RRR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Benötigter freier Platz

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Platz um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Platz vorhanden ist.

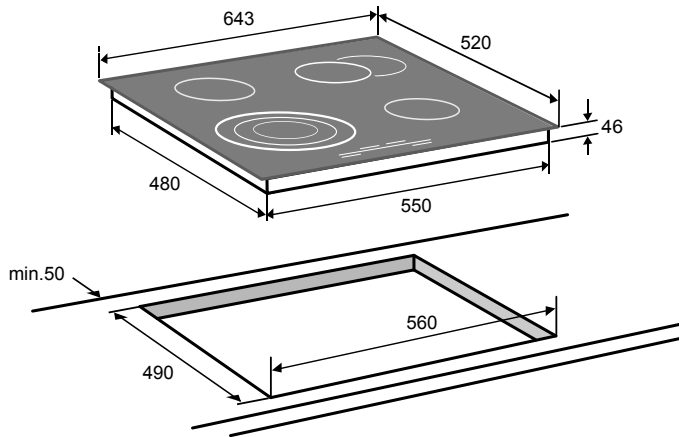
- * CKT764: 640 mm
- CKT774: 770 mm
- CKT795: 900 mm



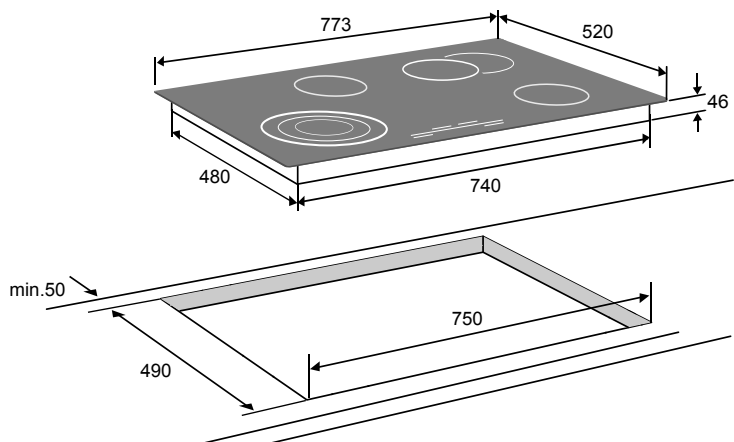
INSTALLATION

Einbaumaße

In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

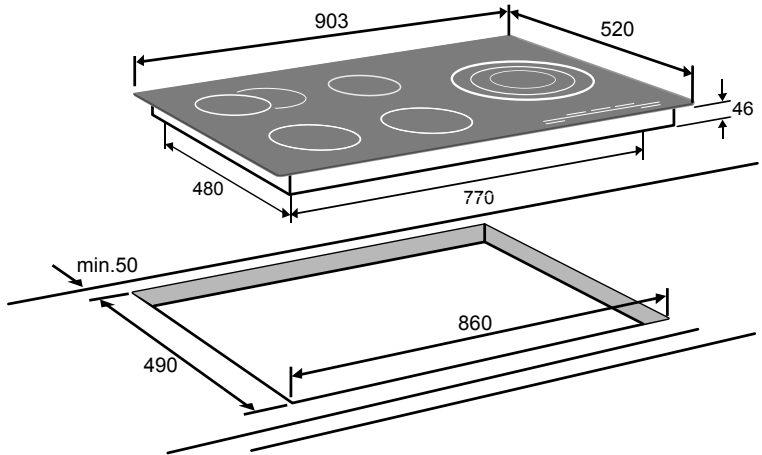


CKT764



CKT774

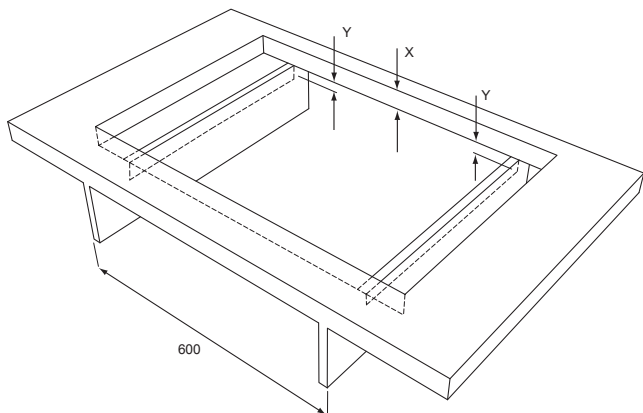
INSTALLATION



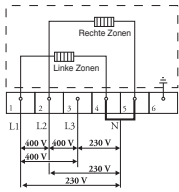
CKT795

Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 43 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen, so dass das Gerät frei vom Schrank liegt.

Einbaumaße in Korpus
 $x < 43 \text{ mm}$: $y = 43 \text{ mm} - x$
 $x \geq 43 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

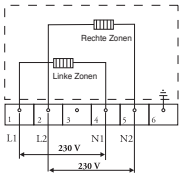


Elektroanschluss



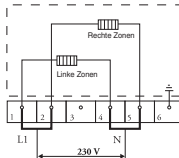
Allgemeine Anschlüsse:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm² haben.
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm² haben.



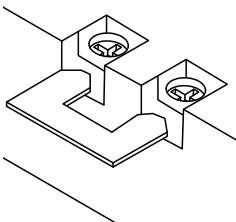
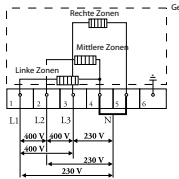
Spezialanschlüsse:

- Einphasenanschluss (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Bringen Sie an den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken an. Die Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke an. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm² haben.



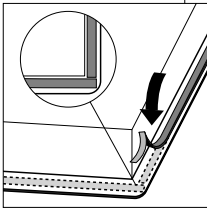
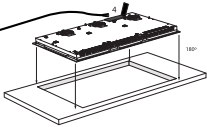
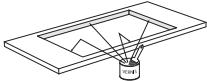
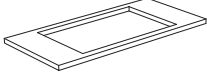
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

INSTALLATION

Einbau



Prüfen Sie, ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Belüftungsanforderungen erfüllen.

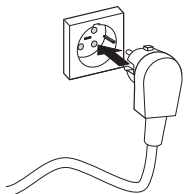
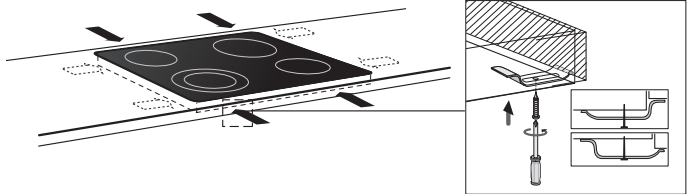
Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Anrichte legen.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Sichern Sie das Gerät mit den mitgelieferten Befestigungen. Bei Arbeitsflächen mit einer Dicke unter 35 mm muss ein Zwischenstück zwischen die Befestigungen und die Arbeitsfläche gespannt werden. Die Schrauben müssen in die gestanzten Löcher geschraubt werden.



Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein kurzes Signal ertönt, und alle Displays leuchten kurz auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kontrollieren Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder in den Displays wird nichts angezeigt. Dies hängt vom Fehlercode ab.

INSTALLATION

Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	CKT764	CKT774	CKT795
Keramik	x	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Maximale Kochzonenleistung			
Links vorn	0,8/1,6/2,3 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW
Links hinten	1,2 kW	1,2 kW	1,5 / 2,4 kW
Rechts hinten	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	1,2
Rechts vorn	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW
Mitte rechts	x	x	1,0/2,0/2,7 kW
Anschlusswert			
L1	3,5 kW	3,7 kW	3,6 kW
L2	3,6 kW	3,9 kW	3,6 kW
L3	x	x	2,7 kW
Gesamtanschlusswert	7,1 kW	7,6 kW	9,9 kW
(Einbau)maße (mm)			
Breite und Tiefe des Geräts	643 x 520	773 x 520	903 x 520
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	46	46	46
Sägemaß Breite x Tiefe	560 x 490	750 x 490	860 x 490
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50	50	50
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	50	50	50

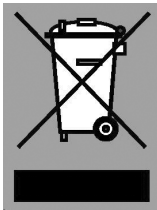
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

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

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



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



413552

02 (12-12)

700004930001