

CKT764

CKT774

CKT795

Mode d'emploi
plaque de cuisson céramique

Pelgrim

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 31



Pictogrammes utilisés

Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson céramique

Présentation	FR 4
Panneau de commandes	FR 5
Description	FR 6

Consignes de sécurité

Points importants	FR 7
Raccordement et réparation	FR 7
Utilisation	FR 7
Limiteur de temps de cuisson	FR 9

Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	FR 10
Casseroles	FR 10

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	FR 12
Arrêt	FR 12
Voyant de chaleur résiduelle	FR 13
Fonction de zone	FR 13
Mode veille	FR 14
Sécurité (enfant)	FR 14
Pause	FR 15
Touche minuteur de cuisine / sablier	FR 16
Fonction de préchauffage automatique	FR 19

Cuisson

Cuisson saine	FR 20
Réglages de cuisson	FR 21

Entretien

Nettoyage	FR 22
-----------	-------

Défauts

Généralités	FR 23
Tableau de dépannage	FR 23

Installation

Points à considérer	FR 25
Raccordement électrique	FR 28
Encastrement	FR 29
Détails techniques	FR 30

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	FR 31
---	-------

VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. La plaque de cuisson est équipée d'éléments « Cuisine légère ». Il s'agit d'éléments qui chauffent très rapidement et très efficacement, réduisant les temps de réchauffage. En outre, ces éléments assurent une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuisiner sur une plaque céramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur plaque céramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Pour une sécurité optimale, la plaque céramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un voyant de chaleur résiduelle qui désigne les zones de cuisson encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque céramique de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

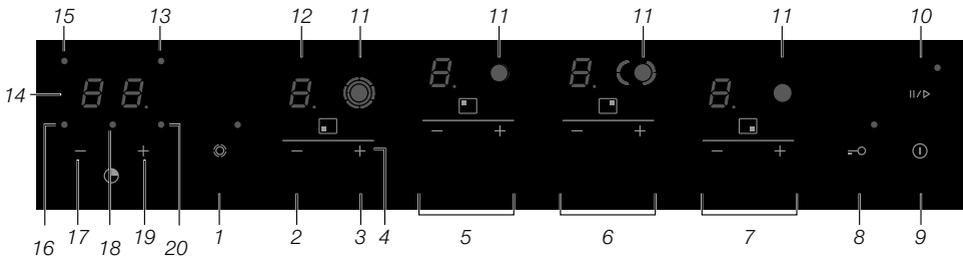
Le manuel constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien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

Bonne cuisine !

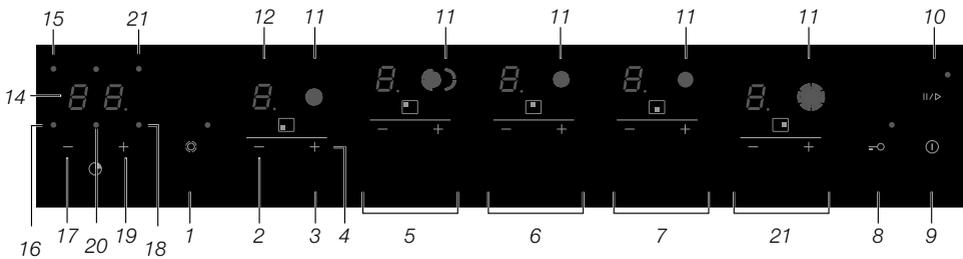
VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Panneau de commandes

Type CKT764/774



Type CKT795

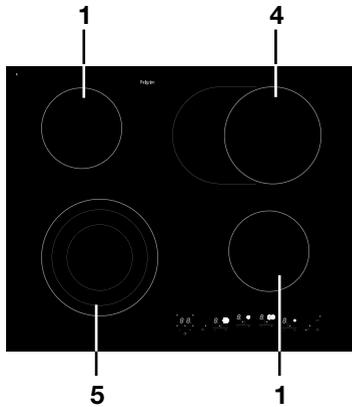


1. Touche d'élément de zone supplémentaire + voyant
2. Diminution de puissance de la zone avant gauche
3. Voyant de zone de cuisson avant gauche
4. Augmentation de puissance de la zone avant gauche
5. Commandes de la zone de cuisson arrière gauche
6. Commandes de la zone de cuisson arrière droite
7. Commandes de la zone de cuisson avant droite
8. Voyant de sécurité (enfant) + voyant
9. Touche marche/arrêt
10. Touche pause + voyant
11. Icône d'élément de zone
12. Voyant de réglage de la zone de cuisson avant gauche
13. Voyant du minuteur de cuisine de la zone arrière droite
14. Indicateur de durée du minuteur de cuisine / sablier
15. Voyant du minuteur de cuisine de la zone arrière gauche
16. Voyant du minuteur de cuisine de la zone avant gauche
17. Touche de diminution du temps
18. Voyant du sablier
19. Touche d'augmentation du temps
20. Voyant du minuteur de cuisine de la zone avant droite
21. Commandes de la zone de cuisson centrale droite

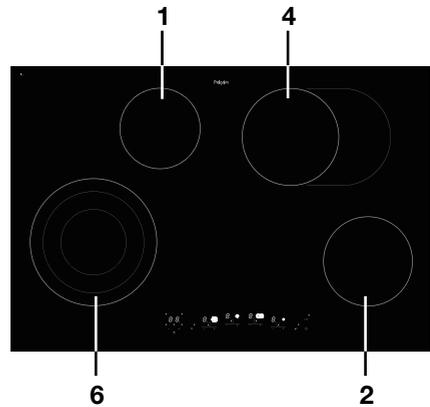
VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

Description

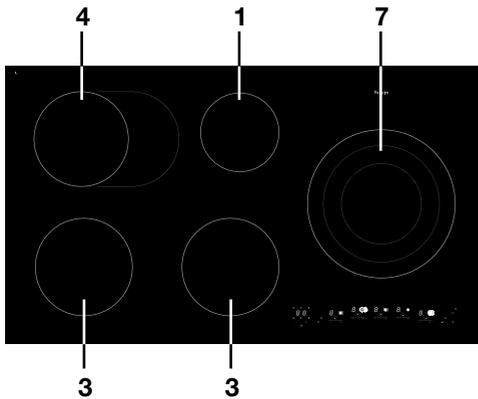
CKT764



CKT774



CKT795



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW | 4. Zone de cuisson Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW |
| 2. Zone de cuisson Ø 160 1,5 kW | 5. Zone de cuisson Ø 120/180x210 0,8/1,6/2,3 kW |
| 3. Zone de cuisson Ø 180 1,8 kW | 6. Zone de cuisson Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW |
| | 7. Zone de cuisson Ø 140/210/270 0,9/2,0/2,7 kW |

Points importants



- La cuisson sur plaque céramique est extrêmement sûre. Différents dispositifs ont été intégrés à la plaque, notamment un indicateur de chaleur résiduelle et un limiteur de durée de cuisson. Un certain nombre de précautions doivent néanmoins être prises.

Raccordement et réparation



- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur qualifié.
- N'ouvrez jamais l'habillage. L'habillage ne doit être ouvert que par un technicien de service agréé.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention de réparation. De préférence, débranchez l'appareil, désactivez le(s) fusible(s) automatiques ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro.
- Lorsque le câble est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Utilisation



- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, ou surveillés sans relâche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.
- N'utilisez pas la plaque à des températures inférieures à 5 °C.
- Cet appareil de cuisson est conçu pour une utilisation domestique. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.

- N'oubliez pas que si la plaque est utilisée sur un réglage fort, le temps de chauffage est incroyablement court. Ne laissez pas la plaque sans surveillance lorsque vous utilisez une zone sur un réglage fort.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. La plaque proprement dite est protégée contre la surchauffe, mais la casserole deviendra vraiment très chaude et pourrait être endommagée.
- La garantie ne couvre pas les dégâts provoqués par une casserole inadaptée ou ayant bouilli à sec.
- N'utilisez pas la zone de cuisson comme espace de rangement ou comme plan de travail.
- Veillez à laisser un espace de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne rangez aucune matière combustible dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson.
- Vérifiez que les fils d'appareils électriques, mixeur par exemple, ne peuvent pas entrer en contact avec la zone de cuisson.
- Les zones utilisées chauffent et restent ensuite chaudes pendant un certain temps. Tenez les jeunes enfants éloignés de la plaque pendant et après la cuisson.
- La graisse et l'huile sont inflammables une fois surchauffées. Ne vous tenez pas trop près de la casserole. Si de l'huile prend feu, ne tentez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Placez immédiatement un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson.
- Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte est éteinte.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Un pot d'épices ou un ustensile pointu tombant dessus, par exemple, peut la briser.
- Cessez d'utiliser la table de cuisson si une cassure ou une fissure apparaît. Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le pour éviter les chocs électriques et appelez le service après-vente.
- Ne placez jamais d'objets sur la zone de cuisson. Ils peuvent chauffer extrêmement rapidement et provoquer des brûlures.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Cet appareil ne convient pas à l'utilisation par des personnes (notamment enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales diminuées, manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou dirigées par la personne responsable de leur sécurité en termes d'utilisation de l'appareil.

- Dès que vous éteignez la zone de cuisson, l'élément chauffant est automatiquement désactivé. Toutefois, l'élément chauffant et la plaque de verre demeurent chauds pendant une période prolongée. Ne touchez pas la plaque de cuisson et retirez la casserole de la zone de cuisson.
- Habituez-vous à éteindre manuellement la zone de cuisson ou la plaque une fois la cuisson terminée pour éviter de l'allumer par inadvertance.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système distant séparé.

Limiteur de temps de cuisson



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

Réglage	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
0	12 heures
1	8 heures 30
2	6 heures 30
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures 30
6	3 heures
7	2 heures 30
8	2 heures
9	1 heures 30

Le limiteur de temps de cuisson arrête les zones de cuisson lorsque le temps indiqué dans le tableau s'est écoulé.

Utilisation des commandes tactiles

Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque céramique

La cuisson sur plaque céramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

Attention

- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.

Attention

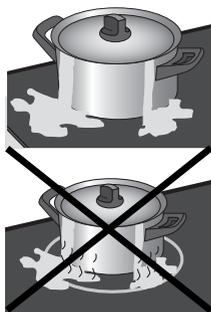
Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

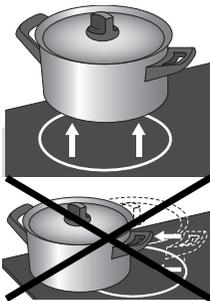
- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la plaque de cuisson est sur un réglage fort alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison, par exemple, d'une surchauffe ou de l'utilisation sur un réglage trop puissant.



Attention

- N'utilisez pas de casseroles de plus faible diamètre que la zone de cuisson. Ainsi vous éviterez que les petits déchets alimentaires ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les déchets alimentaires brûlés à la surface sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées peuvent devenir trop chaudes et beaucoup d'énergie est perdue.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium, comme les barquettes de repas tout prêts, pour cuire les aliments. Si la feuille d'aluminium fond à la surface de cuisson, il est impossible de l'éliminer. La feuille d'aluminium possède également de très médiocres capacités de conduction de la chaleur.





Attention

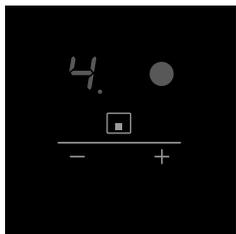
- Les grains de sable peuvent être à l'origine de rayures irréversibles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre à la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



Conseil

- Essuyez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous évitez ainsi de salir la surface de cuisson.
- Vous pouvez arrêter la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La cuisson du plat se termine avec la chaleur résiduelle, pourvu que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

Mise en marche et réglage de la puissance



Il existe 9 niveaux de puissance.

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
Un bip court est émis et l'affichage de chaque zone de cuisson indique « 0. ». Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.

- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour choisir le réglage correct. La plaque démarre automatiquement au réglage choisi.

Quand la touche « + » est effleurée pour la première fois, le réglage « 5. » est affiché.

Quand la touche « - » est effleurée pour la première fois, le réglage « 9. » est affiché.



Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche « + » ou « - » pour régler la puissance plus rapidement.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

La zone de cuisson est allumée. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9.

- Maintenez le contact avec les touches « + » et « - » simultanément pendant une seconde pour arrêter la zone de cuisson.

Ou :

- Sélectionner le réglage « 0. » en appuyant sur la touche « - ».
Un signal sonore est émis et l'affichage indique « 0. ». Lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0. », la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille (voir également « Mode veille »).

Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

La plaque de cuisson est en mode veille, ou bien une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants sont éteints sauf (éventuellement) le voyant de chaleur résiduelle « H ». La zone de cuisson est maintenant éteinte.



Attention

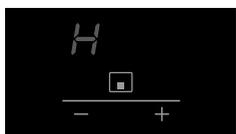
- La plaque de cuisson mémorise les derniers réglages de l'élément de zone supplémentaire. Lorsque vous la remettez en marche, la plaque de cuisson reprend les réglages mémorisés.



Conseil

- Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson si la sécurité (enfant) est réglée ou le mode pause actif.

Voyant de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H. » tant que la zone de cuisson est chaude.

Fonction zone

La fonction « élément de zone supplémentaire » sert à activer un élément de plus dans la zone. Les éléments qui peuvent être activés sont indiqués par les graphiques de la surface céramique. Différentes options sont possibles, un 2^{ème} élément peut souvent être activé, et parfois un 3^{ème}.

	icône du 1^{er} élément de zone
	icône du 2^{ème} élément de zone
	icône de l'élément de zone poêle à poisson
	icône du 3^{ème} élément de zone

Activation d'un élément de zone supplémentaire*

La plaque de cuisson est allumée est un réglage est sélectionné.

- Effleurez la touche d'élément de zone supplémentaire.
Le voyant d'élément de zone supplémentaire clignote.

- Effleurez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue. *L'icône de l'élément de zone de la poêle à poisson ou du 2^{ème} élément de zone apparaît à côté de l'affichage. L'élément de zone supplémentaire est activé immédiatement. Si vous n'appuyez pas sur la touche « + » ou « - », le voyant rouge de l'élément de zone supplémentaire clignote pendant 3 secondes et s'éteint. Un signal sonore unique est émis.*
- Répétez les étapes ci-dessus pour activer un 3^{ème} élément de zone ou appuyez encore sur la touche de l'élément de zone supplémentaire dans un délai de 3 secondes.

** Valable uniquement si votre plaque de cuisson est équipée d'un 2^{ème} ou 3^{ème} élément de zone.*

Arrêt de l'élément de zone supplémentaire

Le mode d'élément de zone supplémentaire est actif. L'icône d'élément de zone supplémentaire est allumé à côté de l'affichage du réglage.

- Appuyez sur la touche d'élément de zone supplémentaire. *Le voyant situé à côté de la touche d'élément de zone supplémentaire clignote.*
- Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson.
- Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'icône du premier élément de zone s'affiche. *La zone de cuisson supplémentaire est maintenant éteinte.*

Mode veille

En mode veille, l'affichage de chacune des zones de cuisson indique « 0. ».

- Vous pouvez passer en veille à partir du mode « Arrêt » ou en arrêtant les zones de cuisson individuellement (en les réglant sur « 0. »).
- En mode veille, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement si vous n'effleurez aucune touche dans un délai de 10 secondes.

Passage de l'arrêt au mode veille

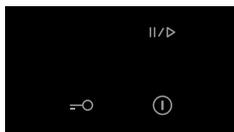
- Effleurez la touche marche/arrêt. *Un signal sonore unique est émis et l'affichage de chaque zone de cuisson indique « 0. ».*
- Vous pouvez commencer la cuisson en mode veille en effleurant la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson voulue.

Sécurité (enfant)

Vous pouvez sécuriser la plaque de cuisson avec la sécurité (enfant). Grâce à ce réglage, il est impossible de mettre la plaque de cuisson en marche et de modifier les réglages des zones de cuisson.

La touche sécurité (enfant) permet d'accéder aux deux fonctions suivantes :

Mode de sécurité (standard)	Mode de sécurité enfant
Le mode de sécurité (standard) empêche de modifier accidentellement les réglages.	Le mode de sécurité enfant empêche de mettre la plaque de cuisson en marche accidentellement.
<u>Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.</u>	Toutes les zones de cuisson et les minuteurs de cuisine / sablier doivent être réglés sur « 0 ».



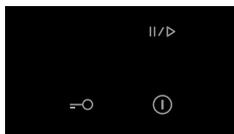
Placer la plaque de cuisson en mode de verrouillage (standard)

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Maintenez le contact avec la touche de verrouillage (enfant).
Attention ! Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.

Le voyant rouge de la touche de sécurité (enfant) est toujours allumé. Toutes les touches sont désactivées, sauf la touche de sécurité (enfant) et la touche marche/arrêt.

- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.



Activation de la sécurité enfant

La plaque de cuisson est en mode veille. L'affichage de toutes les zones de cuisson indique « 0. ».

- Maintenez la touche de sécurité (enfant) pour activer cette sécurité.
Le voyant rouge situé près de la touche de sécurité (enfant) est constamment allumé.

Si vous n'effleurez pas de touche dans un délai de 10 secondes, la zone de cuisson s'arrête automatiquement. Vous pouvez aussi arrêter la plaque de cuisson manuellement. La sécurité enfant demeure active.

Déverrouillage de la plaque de cuisson

- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pendant 10 secondes pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.
- Vous devez attendre 10 secondes avant de remettre la plaque de cuisson en marche avec la touche marche/arrêt pour désactiver la sécurité enfant.



Conseil

Activez la sécurité (enfant) avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.

Pause

Utilisez la fonction pause pour placer l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est interrompue sans toutefois perdre les réglages. Notez que la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Il est préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.

Passage en mode pause

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Effleurez la touche de pause une fois.
 - Un signal sonore unique est émis. « || » est indiqué dans l'affichage de chacune des zones de cuisson et le voyant rouge à droite de la touche de pause est allumé fixement.
 - Tous les minuteurs de cuisine /sabliers s'arrêtent.
 - Toutes les touches sont désactivées, sauf la touche de sécurité (enfant), la touche pause et la touche marche/arrêt.

Si vous n'effleurez pas de touche dans un délai de 10 secondes, toutes les zones de cuisson activent s'arrêtent automatiquement.

Arrêt du mode pause

- Appuyez encore sur la touche dans un délai de 10 minutes, puis sur une touche quelconque.

La plaque de cuisson continue à fonctionner selon les réglages définis avant la pause.

Minuteur de cuisine / sablier

Un minuteur de cuisine peut être réglé pour chacune des zones de cuisson. Tous les minuteurs de cuisine peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson est également équipée d'un sablier. Le minuteur de cuisine comme le sablier peuvent être réglés sur une durée maximale de 99 minutes.

Le sablier fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisine, mais n'est pas lié à une zone de cuisson. Lorsqu'il est réglé, il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée. Le sablier ne peut être arrêté que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

FONCTIONNEMENT

Le minuteur de cuisine	Le sablier
Le minuteur de cuisine doit être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.	Le sablier n'est pas lié à une zone de cuisson. Il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée.

Type CKT764/774



Activation du sablier

La plaque de cuisson est en marche.

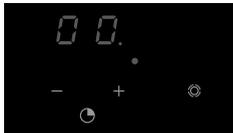
- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier une fois.

L'affichage indique « 00. » et le voyant rouge sous le centre / en bas et à droite de l'affichage clignote.

- Utilisez les touches « - » et « + » pour régler la durée voulue.

Le sablier peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge continue à clignoter. Si vous ne réglez pas de durée avec les touches « - » et « + », le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Type CKT795



Arrêt du sablier

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (lorsqu'il n'y a pas de zone de cuisson active).
- Apuyez simultanément sur les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier.

Le point à côté de la durée réglée s'allume.

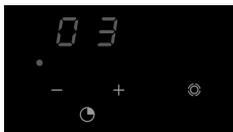
- Maintenez le contact avec la touche « - » jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore une fois sur la touche « - ».

Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Affectation et activation du minuteur de cuisine

La plaque de cuisson est en marche. Le minuteur de cuisine ne peut être lié qu'aux zones de cuisson en marche.

- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » à deux reprises pour atteindre la première zone de cuisson active dans le sens horaire (dans cet exemple, le minuteur de cuisine de la zone avant gauche est activé). À chaque nouvelle pression simultanée sur les touches « + » et « - », le minuteur de cuisine de la zone activée suivante est affiché et vous pouvez le régler.



- Utilisez les touches « - » et « + » pour régler la durée de cuisson voulue.

Le minuteur de cuisine peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge du minuteur de cuisine de la zone de cuisson active continue à clignoter. Si vous n'utilisez pas les touches « - » et « + » pour régler une durée, le minuteur de cuisine s'arrête automatiquement après 10 secondes.

- Répétez les étapes ci-dessus pour régler la durée pour une autre zone de cuisson en marche.



Attention

Lorsque plusieurs minuteurs de cuisine / sabliers fonctionnent, l'affichage indique toujours le minuteur de cuisine / sablier dont le temps restant est le plus faible.

Le voyant de zone de cuisson clignote. Les voyants des autres minuteurs / sabliers actifs sont allumés fixement.

Arrêt du minuteur de cuisine

- Appuyez de façon répétitive sur les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier que vous souhaitez arrêter.
Le point à côté de la durée réglée s'allume.
- Maintenez le contact avec la touche « - » du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Effleurez encore la touche « - ».
Le minuteur de cuisine est désormais en mode veille. Le minuteur de cuisine sélectionné s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Arrêt de l'alarme du minuteur de cuisine / sablier

Une fois le temps réglé/de cuisson écoulé, l'alarme sonne et le voyant rouge du minuteur de cuisine / sablier clignote sur « 00 ».

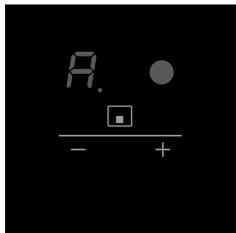
- Effleurez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.



Conseil

- Vous pouvez maintenir le contact avec la touche « - » ou « + » pour régler la durée de cuisson plus rapidement.
- Si vous appuyez sur la touche « - » immédiatement après avoir mis en marche le minuteur de cuisine / sablier, vous pouvez régler le temps de cuisson voulu à partir de 30 minutes (l'affichage indique « 30. »).

Fonction de préchauffage automatique



La fonction de préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage « 9. ») pour chauffer plus rapidement le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible à toutes les puissances, sauf réglage « 9. ».

Activation de la fonction de préchauffage automatique

La zone de cuisson est allumée et active.

- Utilisez la touche « + » pour sélectionner le réglage « A. » (après « 9. »). « A. » et le « 9. » clignotent alternativement dans l'affichage.
- Utilisez la touche « - » ou « + » pour régler la puissance voulue. Si vous sélectionnez le réglage 4, « 4. » et « A. » clignotent alternativement dans l'affichage. (Attention ! Après 10 secondes, la zone de cuisson doit être réactivée avant d'utiliser la touche « + » pour augmenter le réglage. La touche « - » fonctionne alors comme une touche d'arrêt).
- Lorsque la casserole a atteint la température désirée, la fonction de préchauffage automatique s'arrête et la zone de cuisson continue à fonctionner à la puissance réglée.



Conseil

Vous pouvez régler rapidement « A. » en réglant la zone de cuisson sur « 9. » à l'aide de la touche « - », avant d'effleurer la touche « + » une fois pour régler « A. ».

Le tableau ci-dessous indique la durée de préchauffage automatique pour chaque réglage de puissance :

Réglage	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	50	90	150	220	320	540	150	240

Arrêt de la fonction de préchauffage automatique

La plaque de cuisson est en marche. « A. » et le réglage de puissance clignotent alternativement dans l'affichage. La zone de cuisson est active.

- Effleurez la touche « - ».
Un réglage de puissance différent est affiché et « A. » cesse de clignoter. Ou :
- Sélectionnez le réglage « 9. ». **Ou :**
- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » de la zone de cuisson. *L'affichage indique « 0. », « A. » cesse de clignoter et la zone de cuisson est arrêtée.*

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

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

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

Réglages de cuisson

Les réglages dépendant de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessus est uniquement indicatif.

Utilisez le réglage 9 pour :

- amener rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- 'blanchir' les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- mettre une cocotte minute sous pression.

Utilisez le réglage 8 pour :

- saisir les viandes ;
- frire les poissons plats ;
- frire les omelettes ;
- frire des pommes de terre cuites à l'eau ;
- frire les aliments en bain d'huile.

Utilisez le réglage 7 pour :

- frire les crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon (tranches) ;
- frire des pommes de terre crues ;
- frire du pain ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les réglages 6 et 5 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- frire des tranches fines de viande.

Utilisez les réglages 1 à 4 pour :

- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter des viandes ;
- faire frémir des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

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

Nettoyage quotidien

- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.



Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que laine d'acier ou tampon à récurer.

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un tic-tac dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le tic-tac se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » ou « - » du minuteur de cuisine / sablier.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code d'erreur 	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commandes.
Code d'erreur 	Vous avez effleuré 2 touches simultanément.	Actionnez une seule touche à la fois.

ERREURS

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur E2	<ul style="list-style-type: none">- Surchauffe des composants électroniques. Il est possible qu'une trop grande casserole ait été placée sur la zone de cuisson avant droite.- La plaque de cuisson est insuffisamment ventilée.	<ul style="list-style-type: none">- Laissez la plaque de cuisson refroidir jusqu'à ce que le code disparaisse.- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment ventilée.
Changement spontané de réglage de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">- La casserole est trop proche des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none">- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.
Code d'erreur U400	Sur tension, appareil 400 V incorrectement raccordé.	Raccordez l'appareil conformément au schéma de branchement au fond de l'appareil.
Code d'erreur Er36	Surchauffe du panneau de commandes, la casserole est trop près des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none">- Laissez la plaque de cuisson refroidir.- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.
Code d'erreur E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 ou Er39.	Autre défaut.	Contactez le service après-vente.

Points à considérer

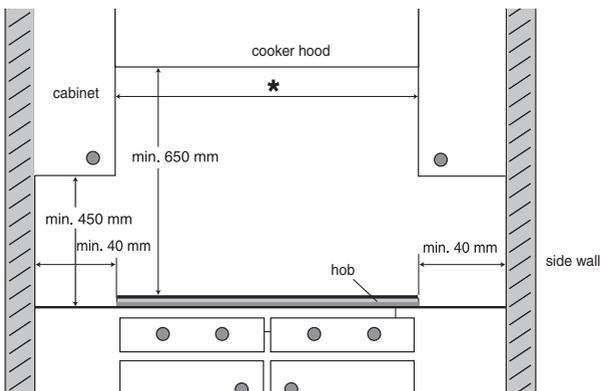
Consignes de sécurité d'installation

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être raccordé à la terre.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur électricien qualifié.
- Utilisez un câble approuvé pour le raccordement (de type HO5RRR par exemple) compatible avec les réglementations. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Si vous souhaitez effectuer un raccordement fixe, vérifiez que la ligne d'alimentation est équipée d'un commutateur multipolaire dont les contacts sont séparés de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement, une installation ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Espace

Un espace suffisant tout autour de l'appareil est essentiel pour l'utiliser en toute sécurité. Vérifiez que l'espace est suffisant.

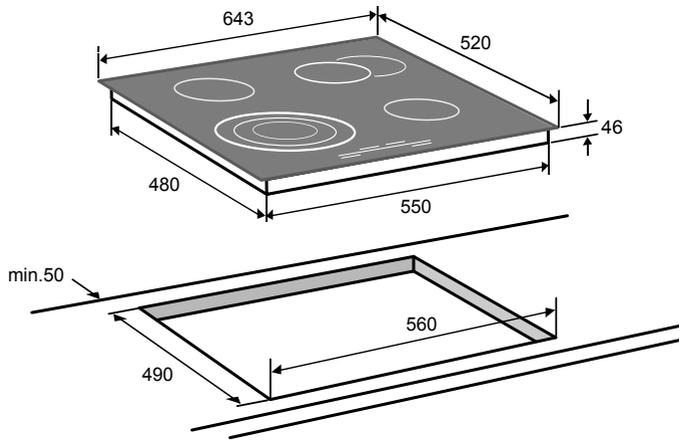
- * CKT764 : 640 mm
- CKT774 : 770 mm
- CKT795 : 900 mm



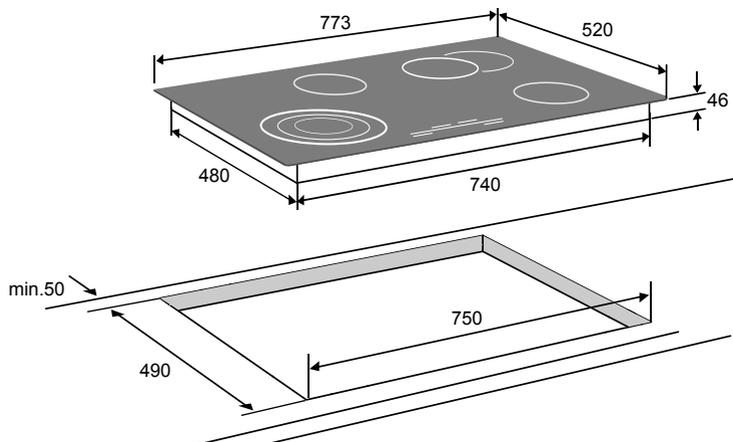
INSTALLATION

Dimensions d'installation

Les dimensions et retraits d'encastrement sont indiquées dans les illustrations ci-dessous.

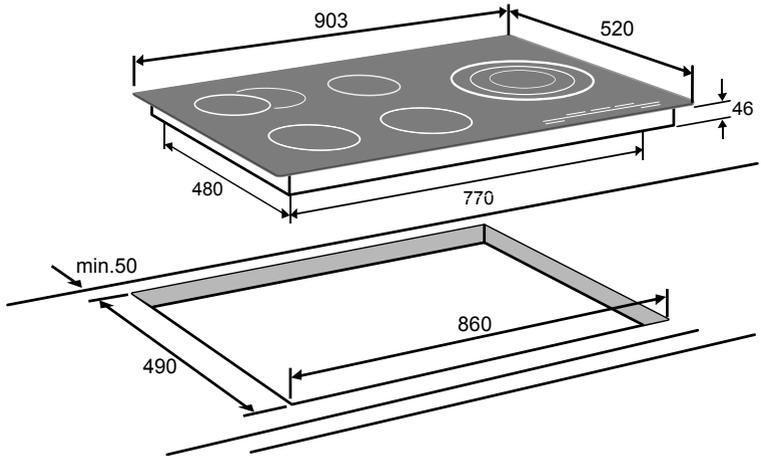


CKT764



CKT774

INSTALLATION



CKT795

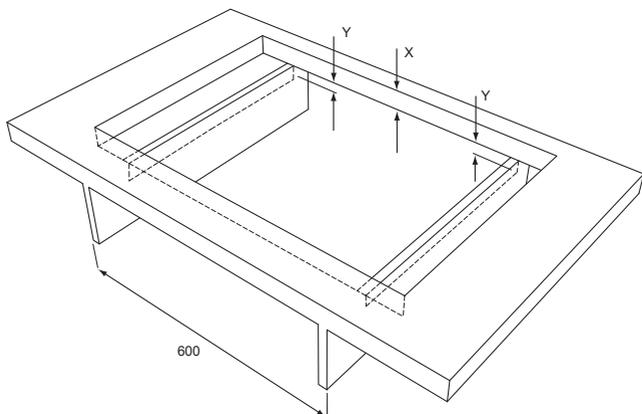
Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 43 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

Dimensions d'encastrement

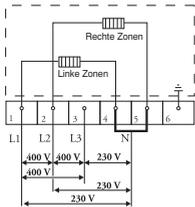
du corps de l'appareil

$x < 43 \text{ mm} : y = 43 \text{ mm} - x$

$x \geq 43 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

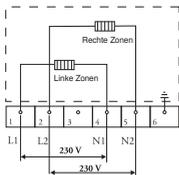


Raccordement électrique



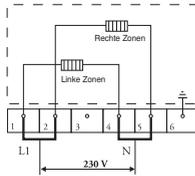
Raccordements courants :

- 3 phases avec un branchement neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. La phase 3 n'est pas chargée. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm².
- 2 phases avec 2 branchements neutres (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et les neutres est de 230 V ~. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (2). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm².



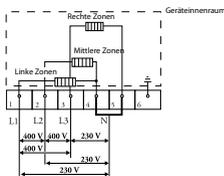
Raccordements spéciaux :

- Raccordement monophasé (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 1 et 5. Le groupe doit être équipé d'un fusible d'une capacité minimale de 32 A. Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 6 mm².

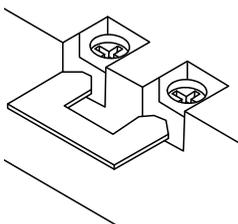


Raccordement des plaques à 5 zones de cuisson :

- 3 phases avec un branchement neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
 - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm².



Les pont peuvent être utilisés utilisés sur le bloc de raccordement pour créer les branchements requis, comme illustré.

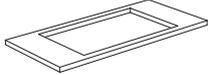


Fixez le câble avec un dispositif empêchant de le tendre et fermez le couvercle.

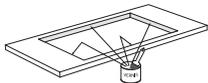
Le point de raccordement, la prise et la fiche murales doivent toujours être accessibles.

INSTALLATION

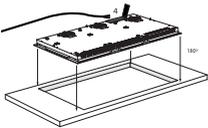
Encastrement



Vérifiez que le placard et la découpe correspondent aux dimensions et à la ventilation exigées.



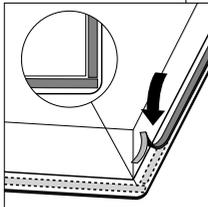
Traitez l'extrémité sciée des plans de travail en bois ou synthétiques avec un vernis étanchéifiant, pour éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.



Posez la plaque de cuisson à l'envers sur le plan de travail.



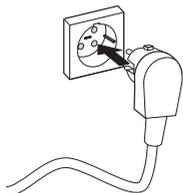
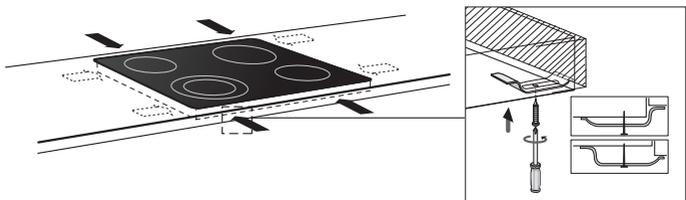
Retirez la pellicule de protection du ruban adhésif d'étanchéité et appliquez ce dernier dans la rainure du profilé en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas de ruban adhésif sur les coins, mais coupez 4 morceaux séparés pour bien étanchéifier les angles.



Retournez la plaque de cuisson et posez-la dans l'encastrement.

Fixez la plaque de cuisson à l'aide des fixations fournies.

Si l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 35 mm, un bloc de remplissage doit être utilisé entre les attaches. Les vis doivent être posées dans les trous emboutis.



Raccordez l'appareil au secteur. Un signal sonore court est émis et tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

Vérifiez qu'il fonctionne correctement. Si l'appareil est incorrectement raccordé, un signal sonore retentit ou les affichages restent vides, en fonction de l'erreur.

INSTALLATION

Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Type de plaque de cuisson	CKT764	CKT774	CKT795
Céramique	x	x	x
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Capacité maximale des zones de cuisson			
Avant gauche	0,8/1,6/2,3 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW
Arrière gauche	1,2 kW	1,2 kW	1,5 / 2,4 kW
Arrière droite	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	1,2
Avant droite	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW
Centre droite	x	x	1,0/2,0/2,7 kW
Charge raccordée			
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
Charge totale raccordée	7,1 kW	7,6 kW	9,9 kW
Dimensions (encastrement) (mm)			
Largeur x profondeur de l'appareil	643 x 520	773 x 520	903 x 520
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	46	46	46
Largeur x profondeur de découpe	560 x 490	750 x 490	860 x 490
Distance minimale entre la découpe et la paroi arrière	50	50	50
Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale	50	50	50

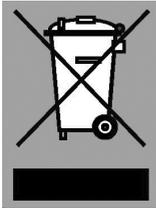
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.



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