



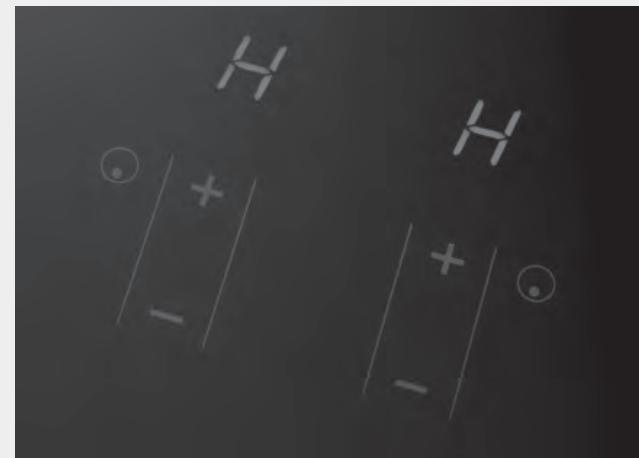
Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



IDK764
IDK784
IDK714

Handleiding inductiekookplaat

Manual induction hob

Notice d'utilisation plaqué de cuisson à induction

Anleitung Induktionskochfeld

NL

Handleiding

NL 3 - NL 21

EN

Manual

EN 3 - EN 21

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 21

DE

Anleitung

DE 3 - DE 21

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



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



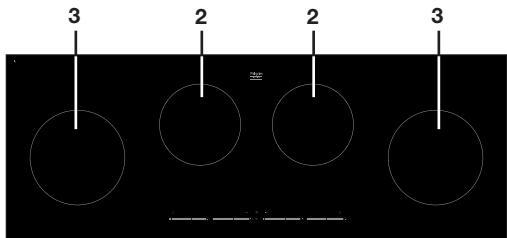
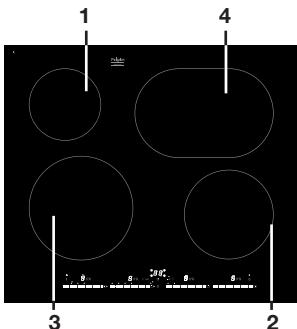
Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving		
Inductiekookplaat		04
Bedieningspaneel		04
Gebruik		
Pannen		05
Kookduurbegrenzing		06
Bediening		
Inschakelen en vermogen instellen		08
Uitschakelen		08
Pandetectie		09
Restwarmte-indicatie		09
Boost		09
Smelt-/warmhoudfunctie		10
Aankookautomaat		11
Stand-by modus		12
Kinderslot		12
Pauze functie		13
Kooktimer/wekker		15
Koken		
Kookstanden		17
Onderhoud		
Reinigen		18
Storingen		
Algemeen		19
Storingstabel		19
Milieu aspecten		
Afvoeren toestel en verpakking		21

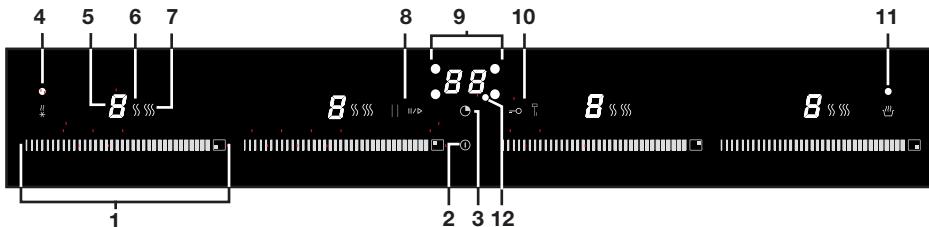
BESCHRIJVING

Inductiekookplaat



1. Kookzone ø145 mm / 2,2 kW
2. Kookzone ø180 mm / 3,0 kW
3. Kookzone ø210 mm / 3,7 kW
4. Kookzone 280x180 mm / 3,7 kW

Bedieningspaneel



1. Slider voor instellen vermogen
2. Aan-/uittoets
3. Timer functie
4. Smelttoets met indicatielampjes
5. Display vermogen
6. Indicatie smelt functie per zone
7. Indicatie warmhoud functie per zone
8. pauze met indicatielampje
9. Display timer + zone aanduiding
10. (Kinder)slot met indicatielampje
11. Warmhoudtoets met indicatielampjes
12. Timer invoer actief

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op



- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - ▷ een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - ▷ een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het 'Class Induction' keurmerk.



Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

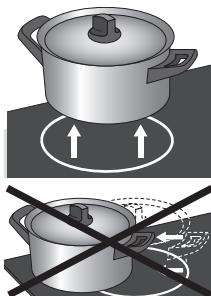
Let op



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

GEBRUIK



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 120 mm (bij een kookzone van Ø 145) en 145 mm (bij een kookzone van Ø 180). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Het vermogen past zich aan

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

Beïnvloeding kookzones onderling

Sommige kookzones beïnvloeden elkaar!

- Bij de IDK764 en IDK784 : De achter elkaar liggende zones.
- Bij de IDK714: de 2 linker zones en de 2 rechter zones

GEBRUIK

- Dit heeft geen gevolgen tot aan instelling 9. Door de boostinstelling voor een van de kookzones te selecteren, wordt de andere kookzone echter automatisch naar een lagere stand geschakeld.
- Als een van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone instellen op 9 of boost, wordt de kookzone waarvoor boost is ingesteld, automatisch naar een lagere stand geschakeld.

Kookduurbegrenzing



- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
0	12 uur
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur
u	2 uur

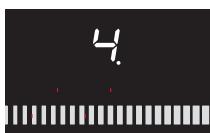
Als bovengenoemde tijd verstrekken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:
boost (P)	10 minuten

BEDIENING

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is met 9 standen in te stellen. Deze kookplaat heeft tevens een ‘boost’ stand welke wordt aangegeven met een ‘P’ in het display (zie ‘Boost’).



- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in het display verschijnt voor elke kookzone een ‘0’. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
- Schuif met uw vinger over de slide control van de te bedienen kookzone om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
 - ▷ Schuif naar rechts voor een hoger vermogen en naar links voor een lager vermogen.
 - ▷ Het is ook mogelijk direct een vermogensstand te kiezen. Druk ergens op de slider om direct een vermogen te kiezen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. Het display toont een vermogensiinstelling tussen 1 en 9, of “P.”.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) naar het niveau “0.”.
Of:
 - Selecteer de instelling “0.” direct door de linkerzijde van de multi-slider van de gewenste kookzone aan te raken.

U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt “0.”. Als alle kookzones ingesteld zijn op “0.” en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

- Raak de aan-/uittoets kort aan om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.

U hoort één geluidssignaal. Alle lampjes zijn uit. De kookplaat is nu uitgeschakeld.

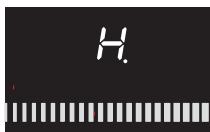
BEDIENING

Pandetectie



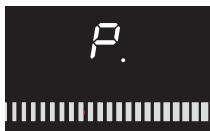
Indien de kookplaat na het instellen van een kook-vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal in het display het pandetectiesymbool om en om met de gekozen vermogensstand blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit

Restwarmte-indicatie



Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een "H" in de display staan.

Boost



De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken.

Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Boost inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op de kookzone.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar rechts) om de stand "P." te selecteren. (U kunt de multi-slider ook gebruiken als het vermogen reeds is ingesteld).
Op het display verschijnt "P.". De boostfunctie is onmiddellijk actief.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 'P' zichtbaar.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) om een lager niveau in te stellen.

BEDIENING

Smelt-/warmhoudfunctie

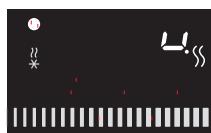
Met de warmhoud en smelt toetsen kunt u de smelfunctie en de warmhoudfunctie inschakelen. Met behulp van een kookwekker kunt u de maximale smelt-/warmhoudtijd instellen.

De smelfunctie (u)	De warmhoudfunctie (U)
In de smelfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 42 °C gehouden.	In de warmhoudfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 70 °C gehouden.

De smelfunctie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

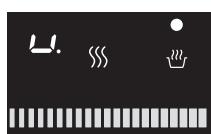
- Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'
- Druk op de smeltoets.
Eén lampje rechtsboven de smeltoets licht op.
- Schuif met uw vinger over de slide control van de te bedienen kookzone om de gewenste stand in te stellen.
In de display verschijnt 'u.met 2 verwarmingssymbolen'.



De warmhoudfunctie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

- Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'
- Druk op de warmhoudtoets.
Eén lampje rechtsboven de warmhoudtoets licht op.
- Schuif met uw vinger over de slide control van de te bedienen kookzone om de gewenste stand in te stellen.
In de display verschijnt 'U. met 3 verwarmingssymbolen'.



De smelt-/warmhoudfunctie uitschakelen

De smelfunctie of warmhoudfunctie is ingeschakeld. *in de display is 'u.' of 'U.' zichtbaar.*

- Druk ergens op de slider
De smelt-/warmhoudfunctie is nu uitgeschakeld.

BEDIENING

Aankook automaat

De aankookautomaat is geschikt voor het snel aan de kook brengen van gerechten en vervolgens op een lagere stand doorkoken. De aankookautomaat schakelt zelf terug naar de doorkookstand. De aankook automaat verhoogt het vermogen tijdelijk (instelling “9.”) om de inhoud van de pan op te warmen. Deze functie is beschikbaar in de instellingen 1-8.

De aankook automaat inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.



- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en verschuif uw vinger om de gewenste instelling te kiezen, waarna u uw vinger gedurende 3 seconden op die instelling houdt.
“A.” en de correcte instelling knipperen afwisselend op het display, de automatische opwarmfunctie is actief.
 - ▷ Als u een lagere kookstand selecteert, wordt de automatische opwarmfunctie uitgeschakeld.
 - ▷ Als u een hogere kookstand selecteert, wordt de opwarmduur automatisch in overeenstemming gebracht met de nieuwe kookstand.
- Zodra de automatische opwarmtijd verstrekken is, wordt de automatische opwarmfunctie automatisch uitgeschakeld en gaat de kookzone verder met het ingestelde vermogen.

De volgende tabel toont de duur van de aankook automaat voor elke vermogensinstelling:

Standen	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	40	72	120	176	256	432	120	192

De aankook automaat uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. “A.” en de vermogensinstelling knipperen afwisselend op het display.

- Raak de multi-slider van de gewenste kookzone aan en schuif uw vinger (naar links) om een lager niveau in te stellen.
Of:
- Selecteer direct een lagere instelling door de linkerzijde van de multi-slider van de gewenste kookzone aan te raken.
Er verschijnt een andere vermogensinstelling op het display en “A.” knippert niet meer.

BEDIENING

Stand-by modus

In stand-by modus is in de display van elke kookzone '0.' zichtbaar. In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en kunt u deze zonder toezicht achterlaten.

- U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit de "uit" modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen (op '0.' te zetten). Na 10 seconden in stand-by modus zonder verdere toetsbedieningen schakelt de kookplaat automatisch weer uit.

De kookplaat van 'uit'-modus naar stand-by modus schakelen

- Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets van de kookplaat brandt constant.
- Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de slider van de gewenste kookzone te drukken.

Kinderslot

Uw inductieplaat is uitgerust met een kinderslot, zodat u het apparaat kunt vergrendelen om het te reinigen of om te voorkomen dat het ongewenst wordt ingeschakeld door kinderen.

Met de sleuteltoets heeft u toegang tot de volgende twee functies:

De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.	Alle kookzones en kook-/eierwekker(s) moeten uit zijn.



De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

- Druk 3 seconden op de sleuteltoets.

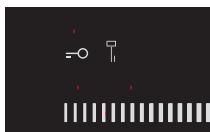


Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.

Het rode sleuteltje naast de sleuteltoets brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de sleuteltoets en de aan-/uittoets.

- Druk nogmaals 3 seconden op de sleuteltoets om de slotmodus uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.

BEDIENING



De kookplaat naar kinderslotmodus schakelen

De kookplaat staat in stand-by modus. In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar.

- Druk 3 seconden op de sleuteltoets om het kinderslot in te schakelen. *Het rode sleuteltje naast de sleuteltoets brandt constant.*

Indien er binnen 10 seconden geen verdere toetsbedieningen plaatsvinden schakelt de kookplaat automatisch uit. Het kinderslot blijft actief. U kunt de kookplaat ook zelf uitschakelen.

- Druk binnen 10 seconden nogmaals op de sleuteltoets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- Ná 10 seconden moet de kookplaat eerst weer ingeschakeld worden met de aan-/uittoets van de kookplaat voordat u het kinderslot kunt uitschakelen.



Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Pauze functie



- Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 10 minuten 'op pauze' zetten. Het vermogen van alle kookzones wordt automatisch uitgeschakeld. Dit is bijvoorbeeld handig als een gerecht overgekookt is en u de kookplaat even snel wilt schoonmaken. U kunt de kookplaat zo ook gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten, zonder instellingen te verliezen.

De kookplaat naar pauze modus schakelen

- Eén of meerdere kookzones zijn actief.
- Druk 3 seconden de pauze toets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display van elke kookzone wordt "11" zichtbaar en de pauze-indicatie naast de pauzetoets brandt constant.

- Eventueel ingestelde kook-/eierwekkers staan stil.
- Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets, de pauzetoets en de aan-/uittoets van de kookplaat.

Indien u binnen 10 minuten geen verdere actie onderneemt worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld.

BEDIENING



De pauze modus uitschakelen

- Druk binnen 10 minuten nogmaals op 3 seconden op de pauzetoets. *De pauze indicatie '11' gaat knipperen.*
- Raak een willekeurige slider aan, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

Geheugen functie

Met de geheugenfunctie kunt u de laatste instellingen van de kookplaat terughalen binnen 6 seconden na het uitschakelen van de kookplaat.

Dit is bijvoorbeeld handig wanneer u de gehele kookplaat per ongeluk heeft uitgeschakeld met de aan-/uittoets.

- Druk binnen 6 seconden op de aan/uittoets en direct daarna op de pauzetoets.

Herkennen van een modus

De stand-by modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets brandt constant.
De (standaard) slotmodus	Eén of meerdere displays vertonen een vermogensstand. Het rode lampje naast de sleuteltoets én het rode lampje boven de aan-/uittoets branden constant.
De kinderslot modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode sleuteltje én het rode lampje boven de aan-/uittoets branden constant. Na 10 seconden gaan alle displays en lampjes uit, de kinderslot modus blijft geactiveerd.
De pauze modus	In de display van elke kookzone is "11" zichtbaar. Het rode indicatie naast de pauzetoets brandt constant. De pauze functie werkt alleen als één of meerdere kookzones actief zijn.
De geheugen modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. De indicator naast de pauzetoets knippert.

BEDIENING

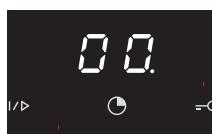
Kooktimer/wekker

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. Alle kooktimers kunnen tegelijk worden gebruikt. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.

De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook lopen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Kooktimer	Wekker
De kooktimer moet aan een kookzone worden gekoppeld. Daardoor schakelt de kookzone uit wanneer de ingestelde tijd verstreken is.	De wekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De wekker blijft lopen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.

De wekker inschakelen



De kookplaat is ingeschakeld, alle vermogens displays geven “0.” aan (geen enkele kookzone is actief).

- Druk een keer op de timertoets.
“00.” verschijnt in het timer display.
- Gebruik de slidertoets om de gewenste tijd in te stellen.
De wekker begint te lopen. Na 10 seconden schakelt de kookplaat automatisch uit, de wekker blijft lopen.
 - ▷ Als u geen tijd instelt met de slidertoets, schakelt de wekker na 10 seconden automatisch uit.



De wekker uitschakelen

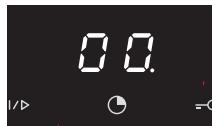
De kookplaat moet ingeschakeld zijn, alle displays geven “0.” aan (er is geen actieve kookzone).

- Druk één keer op de timertoets.
De resterende tijd wordt op het timer display aangegeven.
- Gebruik de slidertoets om de gewenste tijd op “00” in te stellen.
“00” verschijnt op het display.
De wekker is nu uitgeschakeld.

BEDIENING

De kooktimer toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld, er is minstens een kookzone actief (de kooktimer kan alleen worden gekoppeld aan actieve kookzones).



- Druk op de timertoets.
De timerdisplay knippert. De actieve kookzones worden in de timerdisplay weergegeven met een punt.
- Druk op de slidertoets van de kookzone die via de timer moet worden uitgeschakeld.
De timerindicator in het timerdisplay van de gekoppelde zone knippert.
- Gebruik de slidertoets om de gewenste tijd in te stellen.
De kooktimer begint te lopen.
 - ▷ Als u de slidertoets niet gebruikt om een tijd in te stellen, wordt de kooktimer na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.
- Herhaal de stappen om de tijd in te stellen voor een andere actieve zone.



Opgelet

Wanneer er meer dan een timer actief is, toont het display de kortste resterende tijd en een knipperende timerpunt die daarmee overeenkomt.

Timertijd uitlezen of aanpassen

- Druk op de timertoets. De timerdisplay knippert.
- Druk op de slidertoets van de zone waarvan u de tijd wilt uitlezen of aanpassen.

De kooktimer uitschakelen

- Druk op de timertoets.
De timerdisplay knippert met de resterende tijd.
- Stel met de gewenste slider de timertijd op "00".
De kooktimer is nu uitgeschakeld.

Het alarm van de kooktimer/wekker uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kooktijd is verstreken, hoort u het alarm.

- Raak een willekeurige toets aan om het alarm uit te schakelen.

KOKEN

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik ‘boost’ en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

ONDERHOUD

Reinigen



Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- 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.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraaper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraaper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

STORINGEN

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website ‘www.pelgrimservice.nl’.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Het pandetectiesymbool knippert wisselend met de kookstand.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.

STORINGEN

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode ↴.	Te lange bediening van de slider toetsen.	Slider toetsen niet te lang bedienen.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode U400.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

MILIEU ASPECTEN

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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



Let op! Werp een gebrosten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Conformiteitsverklaring

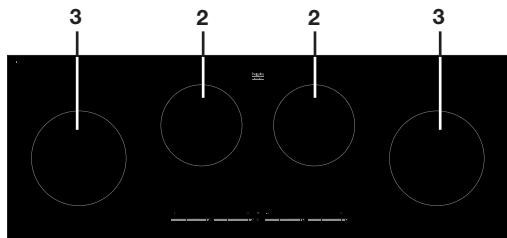
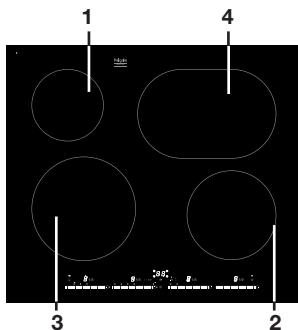
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwzen.

CONTENTS

Description	
Induction hob	04
Control panel	04
Use	
Pans	05
Cooking-time limiter	07
Operation	
Switching on the hob and setting the power	08
Switching off the hob	08
Pan detection	09
Residual warmth indicator	09
Boost	09
Melting/keeping food warm	10
Easy cook	11
Stand-by mode	12
Child lock	12
Pause function	13
Memory	14
Cooking timer/Egg timer	15
Cooking	
Cooking settings	17
Maintenance	
Cleaning	18
Faults	
General	19
Troubleshooting table	19
Environmental aspects	
Disposal of packaging and appliance	21

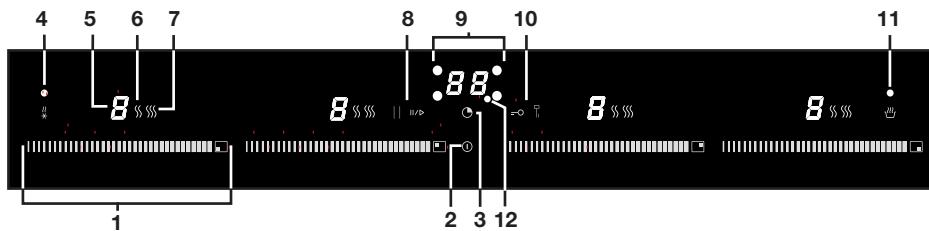
DESCRIPTION

Induction hob



1. Cooking zone ø145 mm / 2,2 kW
2. Cooking zone ø180 mm / 3,0 kW
3. Cooking zone ø210 mm / 3,7 kW
4. Cooking zone 280x180 mm / 3,7 kW

Control panel



1. Slider power select
2. On/Off button
3. Timer function
4. Melt button with indicator
5. Display power
6. Indicator melt function per zone
7. Indicator keep food warm function per zone
8. Pause with indicator
9. Timer display with four timer indicators
10. (Child)lock with indicator
11. Keep food warm function with indicator
12. Timer entry active

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
 - ▷ a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

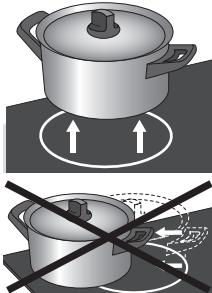


Attention

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

USE



Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.
Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Attention

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 9 cm (cooking zone Ø160) or at least 12 cm (cooking zone Ø200). You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

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

The power will be adjusted

In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Cooking zones affecting each other

Some cooking zones affect each other!

- For the IDK764 and the IDK784: the zones in a row.
- For the IDK714: the 2 left zones and the 2 right zones.

USE

- This does not have any consequences up to setting 9. Selecting the Boost setting for one of the cooking zones, however, automatically switches the other cooking zone to a lower setting.
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, the cooking zone that is set to boost will automatically be switched to a lower setting.

Cooking-time limiter



- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

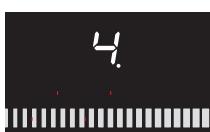
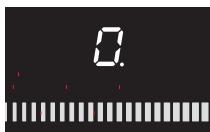
Setting	The cooking zone switches automatically off after:
0	12 hours
1	8,5 hours
2	6,5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3,5 hours
6	3 hours
7	2,5 hours
8	2 hours
9	1,5 hours
u	2 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 9 after:
boost (P)	10 minutes

OPERATION

Switching on the hob and setting the power



The power has 9 settings. There is also a ‘boost’ setting, which is indicated by a ‘P.’ in the display (see ‘Boost’).

- Put a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.

You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show ‘0.’. If no further action is taken, the hob automatically switches off after 10 seconds.

- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).
 - ▷ Sliding to the right increases the value and sliding to the left decreases the value.
 - ▷ A direct selection of a value is also possible. Touch the multi slider somewhere in the slider area to set a power level.

Switching off the hob

Switching off one cooking zone

A cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9, or ‘P.’.

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to level ‘0.’.
Or:
- Directly select setting ‘0.’ by touching the left side of the multi slider of the desired cooking zone.

You will hear a bleep and the display will show ‘0.’. If all of the cooking zones are set to ‘0.’ and if no further action is taken, the hob automatically switches off after 10 seconds.

Switching off all of the cooking zones at the same time

Several cooking zones are active.

- Briefly touch the On/Off button to switch off all of the cooking zones at the same time.
You will hear a single bleep. No lights are illuminated. The hob is now switched off.

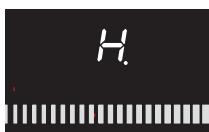
OPERATION

Pan detection



If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off.

Residual warmth indicator



Boost

The 'Boost' function is used to cook at maximum power for a short period of time (maximum 10 minutes). The power is reduced to setting 9 at the end of the maximum boost time.

Switching on the boost function

The hob is switched on and a pan is on a cooking zone.

- Touch and slide your finger (to the right) over the multi slider of the desired cooking zone to choose the boost setting. (You can also use the multi slider if the power has already been set).

The display shows 'P.'. The boost function is immediately active.



Switching off the boost function

The boost function is switched on, the display shows 'P.'

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to set a lower level.

OPERATION

Melting/keeping food warm

Use the melting and keep food warm buttons to switch on the function to melt or keep food warm. The cooking timer is used to set the maximum melting/warming time.

The melt function (u)	The function to keep food warm (U)
The melt function keeps the temperature of the food at a constant 42 °C.	The function to keep food warm keeps the temperature of the food at a constant 70 °C.

Switching on the melt function

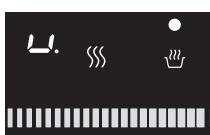


The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

- Touch the On/Off button. *You will hear a single bleep and the display for each cooking zone will show '0.'*.
- Touch the melt button. *A light to the right above the melt button illuminates.*
- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting. *The display reads 'u. with 2 heating symbols'.*

Switching on the function to keep food warm

The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.



- Touch the On/Off button. *You will hear a single bleep and the display for each cooking zone will show '0.'*.
- Touch the keep food warm button. *A light to the right above the keep food warm button illuminates.*
- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting. *The display reads 'u. with 3 heating symbols'.*

Switching off the melting/keeping food warm function

The function to melt or keep food warm is switched on. The display shows 'u.' or 'U.'

- Touch the multi slider somewhere in the slider area. *The function to melt and keep food warm is now switched off.*

OPERATION

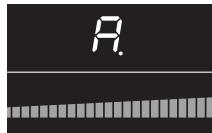
Easy Cook

The Easy Cook function is suitable for bringing food to the boil rapidly and then continue cooking at a lower setting. The hob will automatically switch to the lower setting to finish cooking.

The Easy Cook function temporarily increases the power (setting '9.') to heat the contents of the pan. This function is available in settings 1-8.

Switching on the Easy Cook function

The hob is switched on and a pan is on a cooking zone.



- Touch and slide your finger over the multi slider of the desired cooking zone to choose the correct setting and hold down your finger on that setting for 3 seconds.
'A.' and the correct setting flash alternately in the display, the Easy Cook function is active.

- If you select a lower cooking stage, the Easy Cook function is switched off.
- If you select a higher cooking stage, the duration of the heating-up will automatically be brought in line with the new cooking stage.
- As soon as the Easy Cook time is over, the Easy Cook function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.

The table below shows the duration of the Easy Cook function for each power setting:

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconds	40	72	120	176	256	432	120	192

Switching off the Easy Cook function

The hob is switched on. 'A.' and the power setting flash alternately in the display.

- Touch and slide your finger (to the left) over the multi slider of the desired cooking zone to set a lower level.
Or:
- Directly select a lower setting by touching the left side of the multi slider of the desired cooking zone.
A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing.

OPERATION

Stand-by mode

In stand-by mode, the display for each cooking zone shows '0.'

The hob is switched off and can be left unattended.

- You can switch to stand-by from 'Off' mode, or by switching off the individual cooking zones (by setting them to '0.'). In stand-by mode, the hob automatically switches off if no other buttons are touched within 10 seconds.

Switching the hob from 'Off' to stand-by mode

- Touch the On/Off button.

You will hear a single beep and the display for each cooking zone will show '0.'. The red light to the right above the On/Off button is constantly illuminated.

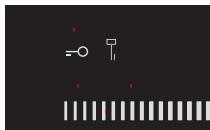
- You can start cooking in stand-by mode by touching the silder from the desired cooking zone.

Child lock

You can secure the hob with the (child)lock. With this setting, the hob cannot be switched on and the cooking zone settings cannot be changed.

The key button gives you access to the following two functions:

(Standard) lock mode	Child lock mode
The (standard) lock mode prevents settings from being accidentally changed.	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
All of the set cooking processes remain active.	All of the cooking zones and the cooking timers/egg timers must be switched off.



Switch the hob to (standard) lock mode

One or more cooking zones are active.

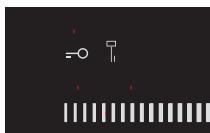
- Press the key button for 3 seconds.

Attention! All of the set cooking processes remain active.

The red key next to the key button is on constantly. All buttons are inactive, except for the key button and the On/Off button.

- Press the key button again for 3 seconds to switch off the locking mode and to unlock the control panel.

OPERATION



Switching on the child lock

The hob is in stand-by mode. The display for each cooking zone shows '0.'

- Press the key button for 3 seconds to switch off the child-proof lock. *The red key next to the key button is on constantly.*

If no buttons are touched within 10 seconds, the cooking zone will automatically switch off. The child lock remains active. You can even switch off the hob.

- Touch the key button again within 10 seconds to switch off the child lock and unlock the control panel.
- You must wait 10 seconds before switching the hob on again with the On/Off button in order to switch off the child lock.



Tip

Switch the hob to child lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

Pause function



Switching the hob to pause mode

- One or more cooking zones are active.
- Press the pause button for 3 seconds. *A single beep sounds. For each cooking zone the display reads "11" and the pause indicator next to the pause button is on constantly.*
- Any set cooking timers/egg timers will stop.
- All of the buttons are inactive except the key button, the pause button and the On/Off button.

If no buttons are touched within 10 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

OPERATION



Switching off pause mode

- Within 10 minutes press the pause button again for 3 seconds. The pause indicator '11' starts to flash.
- Touch any slider. *The hob resumes the settings as they were before the pause.*

Memory

The memory function enables you to retrieve the last settings within 6 seconds of the hob switching off. This is convenient, for example, if the whole hob was accidentally switched off by touching the On/Off button.

- Press the On/Off button within 6 seconds and then press the pause button immediately afterwards.

Recognising a mode

Stand-by mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the On/Off button is constantly illuminated.
(Standard) lock mode	One or more displays show a power setting. Both the red light next to the key button and the red light above the On/Off button are on constantly.
Child lock mode	The display for each cooking zone shows '0.'. Both the red light next to the key button and the red light above the On/Off button are on constantly. All of the lights and displays switch off after 10 seconds. The child lock remains active.
Pause mode	The display for each cooking zone shows '11'. The red indicator next to pause button is on constantly. The pause function only works if one or more cooking zones are active.
Memory mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the pause button is flashing.

OPERATION

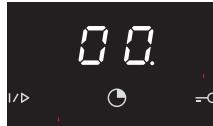
Cooking timer/Egg timer

A cooking timer can be set for each cooking zone. All of the cooking timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the cooking timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

The egg timer works the same way as the cooking timer, but is not linked to a cooking zone. If set, the egg timer will continue to run after the hob has been switched off. The egg timer can only be switched off when the hob is switched on.

The cooking timer	The egg timer
The cooking timer must be linked to a cooking zone. This means that the cooking zone switches off when the set time elapses.	The egg timer is not linked to a cooking zone. The egg timer continues after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer



- The hob is switched on, all power displays read "0." (there are no cooking zones activated).
*Press the timer button once.
"00." appears in the timer display.*
- Use the slider button to set the desired time.
The egg timer starts. After 10 seconds the hob automatically switches off, the egg timer continues.
▷ If you do not set a time with the slider button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.



Switching off the egg timer

The hob must be switched on, all displays show '0.' (there is no cooking zone active).

- Press the timer button once. *The time remaining is shown in the timer display.*
- Use the slider button to set the appropriate time to "00". "00" appears in the display.
The egg timer is now switched off.



Assigning and switching on the cooking timer

The hob is switched on, at least one cooking zone is active (the cooking timer can only be linked to active cooking zones).

- Press the timer button.
The timer display starts to flash. The active cooking zones are indicated in the timer display by a dot.
- Press the slider button of the cooking zone that you want to have switched off by the timer.
The timer indicator in the timer display of the linked zone starts to flash.
- Use the slider button to set the desired time.
The cooking timer starts.
 - ▷ If you do not use the slider buttons to set a time, the cooking timer will automatically switch off after 10 seconds.
- Repeat the steps to set the time for another active cooking zone.



Attention

If there is more than one timer active, the display reads the shortest time remaining and shows a corresponding flashing timer dot.

Reading or changing the time

- Press the timer button. *The timer display starts to flash.*
- Press the slider button of the zone for which you want to read or change the time.

Switching off the cooking timer

- Press the timer button. *The timer display flashes while showing the time remaining.*
- Use the appropriate slider to set the time to "00".
The cooking timer is now switched off.

Switching off the cooking timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, you will hear the alarm.

- Touch any button to switch off the alarm.

COOKING

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 9 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- ‘shrink’ greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of breaded meat.

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melting chocolate;
- melting cheese.

MAINTENANCE

Cleaning



Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

TROUBLESHOOTING

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbols appear in the displays when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan remains active for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing. The pan detection symbol flashes alternately with the cooking level set.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing any key.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The hob simply switches off.	You accidentally touched the On/Off button.	Switch the hob back on.
Fault code ER22.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code E2.	The hob has overheated.	Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code E3.	The pan you are using is not suitable.	Use a suitable pan.
Fault code U400.	The voltage is too high and/or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code r^l .	An identified permanent use of the slider area or buttons.	Do not touch a multi slider or a button too long.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used.

Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

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

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



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

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



Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

INDEX

Votre plaque de cuisson à induction

Cuisson à induction	04
Tableau de commande	04

Utilisation

Casseroles	05
Limitation de la durée de cuisson	07

Fonctionnement

Allumer et régler la puissance	08
Arrêt	08
Détection des casseroles	09
Indication de la chaleur résiduelle	09
Boost	09
Fonction fondre/maintien au chaud	10
Dispositif automatique de portée à ébullition	11
Mode veille	12
Verrouillage (sécurité enfant)	12
Pause	13
Minuteur de cuisson/sonnerie	15

Cuisiner

Tableaux de cuisson	17
---------------------	----

Entretien

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

Pannes

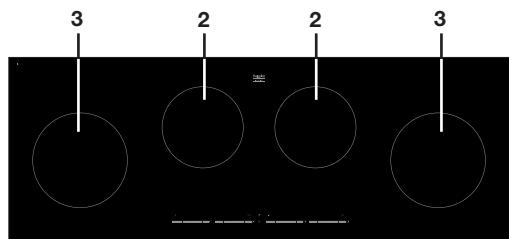
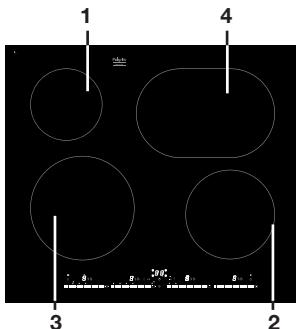
Généralités	19
Tableau des pannes	19

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	21
---	----

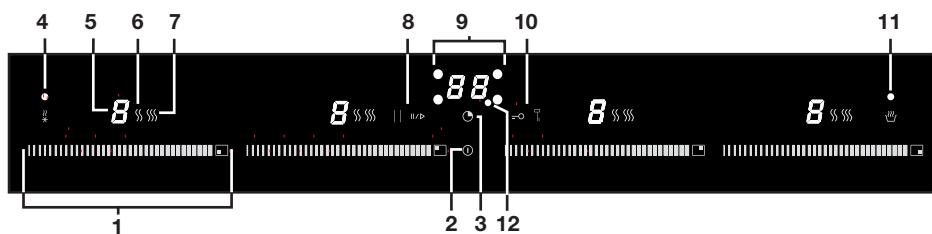
DESCRIPTION

Cuisson à induction



1. Zone de cuisson ø145 mm / 2,2 kW
2. Zone de cuisson ø180 mm / 3,0 kW
3. Zone de cuisson ø210 mm / 3,7 kW
4. Zone de cuisson 280x180 mm / 3,7 kW

Tableau de commande



1. Touche multi-slider niveau de puissance
2. Touche marche/arrêt
3. Touche de minuteur
4. Touche de Fondre avec voyants
5. Afficher la puissance
6. Indicateur de fonction Fondre par zone
7. Indicateur de fonction chaud par zone
8. Pause avec voyant
9. Affichage minuteur avec quatre indicateurs de minuteur
10. Verrouillage (sécurité enfant) avec voyant
11. Touche de chaud avec voyants
12. Entrée minuteur active

UTILISATION

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.

Attention



- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - ▷ un fond épais de 2,25 mm ;
 - ▷ avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque ' Class induction '.

Conseil



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

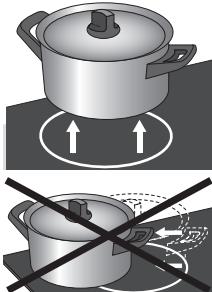


Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

UTILISATION



Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque cuison soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



Attention! N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

- Le diamètre d'une casserole doit être au minimum de 9 cm (zone de cuisson de Ø 160) ou 12 cm (zone de cuisson de Ø 200). Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

- La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

La puissance s'adapte

- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Influence réciproque entre les foyers

Certains foyers s'influencent réciproquement !

- Sur l>IDK764 et l>IDK784 : les foyers se trouvant l'un derrière l'autre.
- Sur l>IDK714 : les 2 foyers de gauche et les 2 foyers de droite.

UTILISATION

- Cela n'a pas de conséquences jusqu'au réglage 9.
En sélectionnant la fonction boost pour l'une des zones de cuisson, l'autre zone de cuisson passe toutefois automatiquement à une position inférieure.
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur la fonction boost et si vous voulez régler l'autre zone sur 9 ou sur la fonction boost, la zone de cuisson pour laquelle la fonction boost est réglée passe automatiquement à une position inférieure.

Limitation de la durée de cuisson



- Le limiteur de durée de cuisson est une protection de votre plaque de cuisson. Si une zone de cuisson fonctionne pendant une durée particulièrement longue, elle s'éteint automatiquement.
- La durée de cuisson est limitée comme suit, en fonction de la puissance sélectionnée :

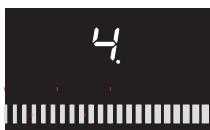
Position de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
0	12 heures
1	8,5 heures
2	6,5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3,5 heures
6	3 heures
7	2,5 heures
8	2 heures
9	1,5 heures
u	2 heures

Une fois que le temps mentionné ci-dessus est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 9 après :
boost (P)	10 minutes

FONCTIONNEMENT

Allumer et régler la puissance



La puissance peut être réglée sur 9 positions. Cette plaque de cuisson a aussi une position ‘boost’, qui est indiquée par un ‘P’ sur l’affichage. (voir ‘Boost’).

- Placez une casserole sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

Un signal sonore simple retentit et un ‘0’ s'affiche pour chaque zone de cuisson. Si vous n'entreprenez pas d'autre action, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Faites glisser votre doigt sur le réglage par curseur de la zone de cuisson pour régler la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement dans la position réglée (pour autant qu'une casserole soit détectée).
 - ▷ Faites glisser votre doigt à droite pour une puissance plus élevée et à gauche pour une puissance plus faible.
 - ▷ Il est également possible de sélectionner directement une position. Appuyez quelque part sur le slider pour sélectionner directement une puissance.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'affichage indique une puissance réglée entre 1 et 9, ou “P.”.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) vers le niveau “0.”.

Ou :
- Sélectionnez le réglage «0» directement en touchant le côté gauche de la commande multi-slider de la zone de cuisson souhaitée.

Un signal sonore retentit et «0» apparaît sur l'écran. Lorsque toutes les zones de cuisson sont sur «0» et que plus aucune opération n'est exécutée, la table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Arrêt de toutes les zones de cuisson en même temps

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre en même temps toutes les zones de cuisson.

Vous entendez un seul signal sonore. Tous les voyants sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.

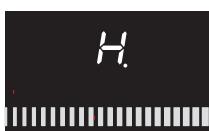
FONCTIONNEMENT

Détection des casseroles



Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (contenant du fer) après le réglage d'une puissance de cuisson, l'affichage continue de clignoter et la zone de cuisson reste froide. Si on ne place pas une casserole (contenant du fer) dans la minute, la zone de cuisson s'éteint automatiquement (voir "Casseroles").

Indication de la chaleur résiduelle



Après l'utilisation intensive d'une zone de cuisson, la zone utilisée peut rester encore chaude quelques minutes. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" reste affiché.

Boost



Vous pouvez utiliser la fonction 'boost' pour cuisiner pendant une brève période (10 minutes maximum) à la puissance la plus élevée. Une fois la durée de la fonction boost écoulée, la puissance est rabaissée à la position 9.

Mettre en marche la fonction boost

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur la zone de cuisson.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à droite) pour sélectionner la position "P.". (Vous pouvez aussi utiliser le multi-slider si la puissance est déjà réglée).

Eteindre la fonction boost

La fonction boost est allumée, la position 'P' est visible à l'affichage.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.

FONCTIONNEMENT

Fonction fondre/maintien au chaud

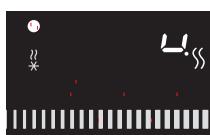
La touches fondre et maintien au chaud vous permet d'activer les fonctions fondre et maintien au chaud. Vous pouvez régler la durée maximale de ces deux fonctions avec le minuteur.

Fonction fondre (u)	Fonction maintien au chaud (U)
La fonction fondre maintient automatiquement le plat à une température constante de 42 °C.	La fonction maintien au chaud maintient automatiquement le plat à une température constante de 70 °C.

Activer la fonction fondre

La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

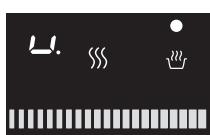
- Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, un '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone.
- Appuyez sur la touche fondre. *Un voyant à droite au-dessus de la touche fondre s'allume.*
- Faites glisser votre doigt sur le réglage par curseur de la zone de cuisson pour régler la position souhaitée. « u. » suivi de 2 symboles de chauffage s'affichent sur l'écran.



Activer la fonction de maintien au chaud

La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, un '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone.
- Appuyez sur la touche maintien au chaud. *Deux voyants à droite au-dessus de la touche maintien au chaud s'allument.*
- Faites glisser votre doigt sur le réglage par curseur de la zone de cuisson pour régler la position souhaitée. « u. » suivi de 3 symboles de chauffage s'affiche sur l'écran.



Désactiver la fonction fondre/maintien au chaud

La fonction fondre/maintien au chaud est activée, un 'u.' ou 'U' est affiché.

- Appuyez sur le multi-slider.
La fonction fondre/maintien au chaud est maintenant désactivée.

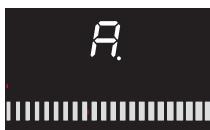
FONCTIONNEMENT

Dispositif automatique de portée à ébullition

Le dispositif automatique de portée à ébullition est idéal pour faire bouillir l'eau de cuisson très rapidement et ensuite faire poursuivre la cuisson à une puissance inférieure. La plaque de cuisson passe automatiquement à la position de cuisson douce.

La Dispositif automatique de portée à ébullition augmente temporairement la puissance (réglage "9.") pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible avec les réglages 1-8.

Allumer la Dispositif automatique de portée à ébullition



La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur une zone de cuisson.



- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt pour sélectionner le réglage souhaité, puis gardez votre doigt sur cette position pendant 3 secondes.
"A." et le réglage correct clignotent en alternance, la Dispositif automatique de portée à ébullition est active.
 - ▷ Si vous sélectionnez une position de cuisson inférieure, la Dispositif automatique de portée à ébullition s'éteint.
 - ▷ Si vous sélectionnez une position de cuisson plus élevée, la durée de chauffe s'adapte automatiquement à la nouvelle position de cuisson.
- Dès que la durée de chauffe automatique est terminée, cette fonction s'éteint automatiquement et la zone de cuisson continue de fonctionner à la puissance réglée.

Le tableau suivant indique la durée de la Dispositif automatique de portée à ébullition pour chaque réglage de puissance :

Positions	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	40	72	120	176	256	432	120	192

Eteindre la Dispositif automatique de portée à ébullition

La plaque de cuisson est allumée. "A." et le réglage de la puissance clignotent en alternance.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.
Ou :
- Sélectionnez directement une position inférieure en appuyant sur le côté gauche du multi-slider de la zone de cuisson en question.
Une autre puissance s'affiche et "A." ne clignote plus.

FONCTIONNEMENT

Mode veille

En mode veille, un ‘0’ est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. La plaque de cuisson peut être laissée sans surveillance lorsqu'elle est en mode veille, car elle n'est pas alors en fonctionnement.

- Vous pouvez passer au mode veille en appuyant sur la touche d'arrêt, ou en éteignant chaque zone de cuisson (en les réglant sur ‘0.’). La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes en mode veille si aucune autre commande n'est effectuée.

Mettre la plaque de cuisson en mode veille lorsqu'elle est éteinte

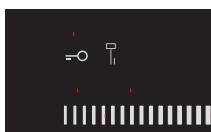
- Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, l'écran de chaque zone de cuisson affiche un ‘0.’.
- Vous pouvez démarrer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur le multi slider de la zone de cuisson voulue.

Verrouillage (sécurité enfant)

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. Vous éviterez ainsi la mise en marche ou la modification involontaire des réglages des zones de cuisson.

La touche de clé donne accès à deux fonctions :

Verrouillage (standard)	Verrouillage sécurité enfant
Le verrouillage (standard) empêche la modification des réglages par inadvertance.	La sécurité enfant empêche la mise en marche intempestive de la plaque de cuisson.
Tous les réglages de cuisson restent actifs.	Toutes les zones de cuisson et minuteurs de cuisson doivent être éteints.



Verrouillage (standard) de la plaque de cuisson.

Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

- Appuyez pendant 3 secondes sur la touche de clé.

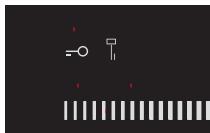


Attention : Tous les réglages de cuisson restent actifs.

Le symbole de la petite clé rouge s'affiche en continu à côté de la touche de clé. Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de clé et la touche marche/arrêt.

- Appuyez 3 secondes sur la touche de clé pour désactiver le mode verrouillage et déverrouiller le tableau de commande.

FONCTIONNEMENT



Verrouillage de la plaque de cuisson en mode sécurité enfant

La plaque de cuisson est en mode veille. Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson.

- Appuyez pendant 3 secondes sur la touche de clé pour activer la sécurité enfants. *Le symbole de la petite clé rouge s'affiche en continu à côté de la touche de clé.*

Si aucune autre commande n'est effectuée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement 10 secondes après. La sécurité enfant reste activée. Vous pouvez également désactiver vous-même la plaque de cuisson.

- Appuyez à nouveau dans les 10 secondes sur la touche de clé pour désactiver la sécurité enfant et débloquer le panneau de commande.
- Si plus de 10 secondes se sont écoulées, la plaque de cuisson devra être remise en marche avec le bouton marche/arrêt avant de pouvoir désactiver la sécurité enfant.



Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous évitez ainsi une mise en marche accidentelle.

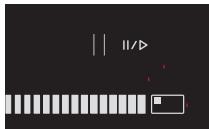
Pause



Mettre la plaque de cuisson en mode pause

- Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.
 - Appuyez pendant 3 secondes sur la touche pause.
Un signal sonore est émis. « 11 » s'affiche sur l'écran de chaque foyer et l'indication de pause est allumée en continu à côté de la touche pause.
 - Les minuteurs de cuisson éventuellement réglés s'arrêtent.
 - Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche de clé, la touche pause et la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
- Si aucune commande n'est effectuée dans les 10 minutes, toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'éteignent automatiquement.

FONCTIONNEMENT



Désactiver le mode pause

- Appuyez dans les 10 minutes une nouvelle fois pendant 3 secondes sur la touche pause. *L'indication de pose « 11 » clignote.*
- Touchez une touche type slider quelconque, la plaque de cuisson réinitialise les paramètres tels qu'ils étaient réglés avant la pause.

Mémoire

La fonction mémoire vous permet de récupérer les derniers réglages dans un délai de 6 secondes après avoir éteint la plaque de cuisson. Cette fonction est pratique par exemple lorsque vous avez éteint par inadvertance la plaque de cuisson avec la touche marche/arrêt

- Appuyez sur un délai de 6 secondes, la touche marche/arrêt, puis appuyez immédiatement sur la touche pause.

Identifier les différents modes

Mode veille	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt est allumé en continu.
Verrouillage (standard)	Un ou plusieurs affichages indiquent un réglage de puissance. Le voyant rouge à côté de la touche de clé et le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt sont allumés en continu.
Sécurité enfant	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à côté de la touche de clé et le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt sont allumés en continu. Les affichages et les voyants s'éteignent 10 secondes après, la sécurité enfant reste activée.
Mode pause	L'affichage de chaque zone de cuisson indique '11'. L'indication rouge à côté de la touche pause est allumée en continu. Le mode pause fonctionne uniquement si une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.
Mode mémoire	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche pause clignote.

FONCTIONNEMENT

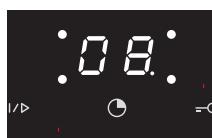
Minuteur de cuisson/sonnerie

Il est possible de régler un minuteur de cuisson pour chaque zone de cuisson. Tous les minuteurs de cuisson peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson dispose également d'une sonnerie. Le minuteur de cuisson comme la sonnerie peuvent être réglés sur 99 minutes maximum. La sonnerie fonctionne de la même manière que le minuteur de cuisson, mais elle n'est pas liée à une zone de cuisson. Si la sonnerie est réglée, elle continue de sonner une fois la plaque de cuisson éteinte. La sonnerie peut uniquement être éteinte lorsque la plaque de cuisson est allumée.

Minuteur de cuisson	Sonnerie
Le minuteur de cuisson doit être lié à une zone de cuisson. De cette façon, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps défini est écoulé.	La sonnerie n'est pas liée à une zone de cuisson. La sonnerie continue de sonner une fois la plaque de cuisson éteinte.

Activer la sonnerie

La plaque de cuisson est activée, tous les écrans de puissance affichent « 0. » (aucun foyer n'est actif).



- Appuyez une fois sur la touche du minuteur.

“00.” s'affiche sur l'écran du minuteur.

- Utilisez les touche multi slider pour régler le temps souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

La sonnerie commence à retentir. Après 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement, la sonnerie continue de retentir.

- ▷ Si vous ne réglez pas de temps avec les touche multi slider, la sonnerie s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Eteindre la sonnerie

La plaque de cuisson doit être allumée, tous les affichages indiquent “0.” (il n'y a pas de zone de cuisson active).

- Appuyez une seule fois sur la touche du minuteur.
La durée restante est affichée sur l'écran du minuteur.
- Utilisez une touche type slider pour régler la durée souhaitée sur « 00 ». « 00 » s'affiche sur l'écran.

FONCTIONNEMENT



Attribuer et activer le minuteur de cuisson

La plaque de cuisson est allumée, il y a au moins une zone de cuisson active (le minuteur de cuisson peut uniquement être lié à des zones de cuisson actives).

- Appuyez sur la touche du minuteur. L'écran du minuteur clignote. Les foyers actifs sont affichés avec un point sur l'écran du minuteur.
- Appuyez sur la touche slider du foyer qui doit être désactivé par le minuteur. L'indicateur du minuteur sur l'écran du minuteur du foyer concerné clignote.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Le minuteur de cuisson commence à retentir.

- ▷ Si vous n'utilisez pas les touche multi slider pour régler une durée, le minuteur de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Répétez les étapes précédentes pour régler la durée pour une autre zone active.



Attention

Si plus d'un minuteur est actif, l'écran affiche la durée restante la plus réduite et le point clignotant du minuteur y correspondant.

Lecture ou modification de la durée de minuteur

- Appuyez sur la touche du minuteur. L'écran du minuteur clignote.
- Appuyez sur la touche slider du foyer dont vous souhaitez vérifier ou modifier la durée.

Eteindre le minuteur de cuisson

- Appuyez sur la touche du minuteur. L'affichage de minuteur clignote avec la durée restante.
- Réglez la durée de minuteur sur « 00 » avec la touche slider souhaitée.

Eteindre l'alarme du minuteur de cuisson/la sonnerie

L'alarme retentit une fois la durée/la durée de cuisson écoulée.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

Tableaux de cuisson

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

Utilisez le réglage 9 pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte minute.

Utilisez le réglage 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- friture.

Utilisez le réglage 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- sauter des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés.

Utilisez les réglages 6 et 5 pour :

- mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire les tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- la viande en daube ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- 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. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez 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.

PANNES

Généralités

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.pelgrimservice.nl'.

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors de la mise en marche, un texte s'affiche.	Il s'agit de la routine de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
L'aération continue de fonctionner encore quelques minutes une fois la plaque de cuisson éteinte.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la plaque de cuisson diffuse une légère odeur.	Chauffe du nouvel appareil.	Normal, l'odeur disparaît après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger tic-tac sur votre plaque de cuisson.	Un léger tic-tac peut également se produire à des positions de cuisson basses.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Causé par la circulation de l'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole.	Avec une position de cuisson élevée, ce bruit est normal pour certaines casseroles. Cela n'est pas nocif pour les casseroles ni pour la plaque de cuisson.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'affichage continue de clignoter. Le symbole de détection de casserole clignote en alternance avec la position de cuisson.	La casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction, ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée (voir les pages 12 et 13).
Une zone de cuisson s'arrête subitement de fonctionner et un signal retentit.	Le temps défini du minuteur est écoulé.	Eteignez le signal avec les touches '+' ou '-' du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche.	Pas de courant suite à une alimentation défectueuse ou un raccordement incorrect.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le plomb de l'installation saute lorsqu'on allume la plaque de cuisson.	Raccordement incorrect de la plaque de cuisson.	Contrôlez le raccordement électrique.
Code d'erreur ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Vous avez utilisé une casserole inappropriée.	Utilisez une casserole convenant à la cuisson à induction.
Code d'erreur r' .	Commande trop longue des touches slider.	Ne commandez pas trop longuement les touches slider.
Code d'erreur E2.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir puis reprenez la cuisson.
Code d'erreur U400	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

LES ASPECTS D'ENVIRONNEMENT

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

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuille de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.



Déclaration de conformité

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

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung

Induktionskochfeld	04
Bedienfeld	04

Gebrauch

Töpfe	05
Kochzeitbegrenzung	07

Bedienung

Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe	08
Ausschalten des Kochfeldes	08
Kochtopferkennung	09
Anzeige für Restwärme	09
Ankochstufe	09
Schmelz-/Warmhaltefunktion	10
Ankochautomat	11
Standby-Modus	12
Kindersicherung	12
Pause	13
Zeitschaltuhr	15

Kochen

Kochstufe	17
-----------	----

Pflege

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

Störungen

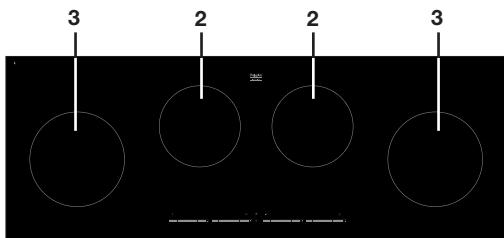
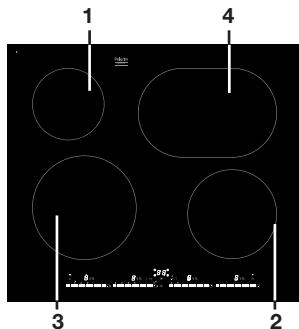
Allgemein	19
Störungstabelle	19

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	21
-------------------------------------	----

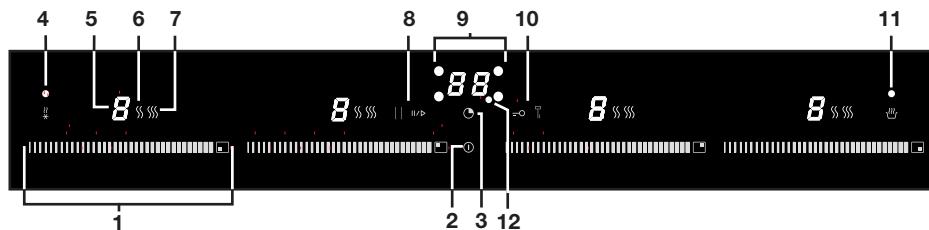
BESCHREIBUNG

Induktionskochfeld



1. Kochzone ø145 mm / 2,2 kW
2. Kochzone ø180 mm / 3,0 kW
3. Kochzone ø210 mm / 3,7 kW
4. Kochzone 280x180 mm / 3,7 kW

Bedienfeld



1. Gleitsensor 'MultiSlider' für einstellen der Kochstufen
2. Ein-/Ausschalttaste
3. Taste der Zeitschaltuhr
4. Taste 'Schmelzen' mit Anzeigelämpchen
5. Kochstufenanzeige
6. Anzeigelämpchen 'Schmelz' funktion
7. Anzeigelämpchen 'Warmhalten' funktion
8. Pause mit Anzeigelampe
9. Taste “-” für die Zeitschaltuhr
10. Anzeige der Zeitschaltuhr mit Zone Indikatoren
11. Taste 'Warmhalten' mit Anzeigelämpchen
12. Timerimport aktiv

Töpfe

Töpfe für Induktionskochen

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Achtung



- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - ▷ einem Boden mit einer Mindestdicke 2,25 mm;
 - ▷ einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem 'ClassInduction' Gütezeichen.



Tip

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird.

Geeignet	Nicht geeignet
Edelstahltopfe in spezieller Induktionskochfeld Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

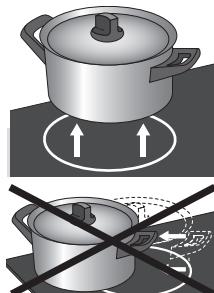
Achtung



Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr:

- auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen.

GEBRAUCH



Achtung

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

Achtung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Topf-Mindestdurchmesser

- Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 9 cm (Kochzone Ø 160) oder 12 cm (Kochzone Ø 200). Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.

Gegenseitige Beeinflussung von Kochzonen

Einige Kochzonen beeinflussen einander!

- Bei IDK764 und IDK784: Die hintereinander liegenden Zonen.
- Bei IDK714: die 2 linken Zonen und die 2 rechten Zonen.

GEBRAUCH

- Dieser Einfluss tritt nur bei der Einstellung der höchsten Leistungsstufen (9 oder mehr) auf. Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen, schaltet sich die Leistungsstufe der anderen Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe um.
- Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen und die andere Kochzone auf die Leistungsstufe 9 oder Ankochstufe einstellen möchten, wird die Kochzone, bei welcher die Ankochstufe eingestellt war, automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt.

Kochzeitbegrenzung



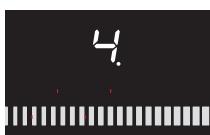
- Eine weitere Schutzvorrichtung des Induktionskochfeldes ist die Garzeitbegrenzung. Sie schaltet sich ein, falls Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten.
- In Abhängigkeit von den ausgewählten Einstellungen kann die Garzeit folgendermaßen begrenzt werden:

Einstellung	Automatisches Ausschalten der Kochzone nach:
1	12 Stunden
2	8,5 Stunden
3	6,5 Stunden
4	5 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden
u	2 Stunden

Die Garzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen aus, wenn die in der Tabelle angeführten Zeiten abgelaufen sind.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 9 geschaltet nach:
boost (P)	10 Minuten

Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe



Es können 9 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. Das Gerät verfügt auch über eine Ankochstufe, die durch den Buchstaben "P" auf dem Display angezeigt wird (siehe "Ankochstufe").

- Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone.
- Berühren Sie die Ein-/Ausschalttaste.
- Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Leistungsstufe aus. Die Kochzone schaltet sich sofort mit der eingestellten Leistungsstufe ein (wenn es einen aufgestellten Kochtopf erkennt).
 - ▷ Durch Gleiten des Fingers nach rechts wird die Leistungsstufe erhöht, durch Gleiten nach links wird sie verringert.
 - ▷ Es ist auch eine direkte Einstellung möglich. Berühren Sie den Gleitsensor "MultiSlider" ungefähr in der Mitte und der entsprechende Wert wird eingestellt.

Ausschalten des Kochfeldes

Ausschalten einer Kochzone

Die Kochzone ist eingeschaltet. Auf der Anzeige wird die Leistungsstufe (Einstellung) zwischen 1 und 9 oder "P" angezeigt.

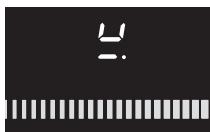
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers (nach links) auf dem Gleitsensor die Einstellung "0" aus. **oder:**
- wählen Sie direkt die Einstellung "0" aus, indem Sie die linke Seite des Gleitsensors der gewünschten Kochzone berühren. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn auf allen Kochzonen die Leistungsstufe "0" eingestellt ist und Sie keine einzige Taste berühren, schaltet sich nach 10 Sekunden das Kochfeld automatisch aus.

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

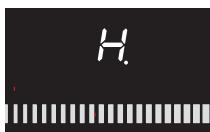
- Berühren Sie kurz die Ein-/Ausschalttaste, damit alle Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden. *Es ertönt ein Pfeifton. Kein einziges Indikatorlämpchen leuchtet. Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.*

Kochtopferkennung



Wenn die Kochzone, nachdem Sie die Leistungsstufe eingestellt haben, keinen (induktionstauglichen) Kochtopf erkennt, blinken abwechselnd das Symbol der Topferkennung und die gewählte Leistungsstufe, die Kochzone bleibt kalt. Wenn Sie 1 Minute nach dem Einschalten der Kochzone keinen (induktionstauglichen) Kochtopf auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Restwärmeanzeige



Die Kochzone, die längere Zeit in Betrieb oder mit einer hohen Leistungsstufe in Betrieb war, ist noch einige Minuten nach dem Ausschalten warm. Auf dem dazugehörigen Display erscheint das Symbol "H", das so lange angezeigt wird, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Ankochstufe

Die Funktion Ankochstufe ermöglicht das kurzzeitige Ankochen der Speise bei maximaler Leistungsstufe (max. 10 Minuten). Nach Beendigung der Ankochfunktion wird die Leistungsstufe automatisch auf die Stufe 9 umgeschaltet.

Einschalten der Ankochstufe

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechender Kochtopf aufgestellt.



- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach rechts) die Ankochstufe aus. (Sie können den Multislider auch verwenden, wenn die Leistungsstufe schon eingestellt ist).

Auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt. Die Ankochfunktion wird sofort aktiviert.

Ausschalten der Ankochfunktion

Die Ankochfunktion ist aktiviert, auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus.

Schmelz-/Warmhaltefunktion

Mit der Schmelz- und Warmhaltetaste können Sie die Schmelzfunktion und die Warmhaltefunktion einstellen. Mithilfe einer Kochuhr können Sie die maximale Schmelz-/Warmhaltezeit einstellen.

Die Schmelzfunktion (u)	Die Warmhaltefunktion (U)
Bei der Schmelzfunktion wird die Temperatur der Speisen automatisch bei 42°C konstant gehalten.	Bei der Warmhaltefunktion wird die Temperatur der Speisen automatisch bei 70 °C konstant gehalten.

Einschalten der Schmelzfunktion

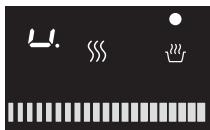
Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.



- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalttaste des Kochfelds.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0".
- Drücken Sie auf die Schmelztaste. Ein Lämpchen rechts oberhalb der Schmelztaste leuchtet auf.
- Berühren Sie den Gleitsensor der gewünschten Kochzone.
Auf dem Display erscheint 'u. mit 2 Warnsymbolen'.

Einschalten der Warmhaltefunktion

- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalttaste des Kochfelds.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0".
- Drücken Sie auf die Warmhaltetaste.
Zwei Lämpchen rechts oberhalb der Warmhaltetaste leuchten auf.
- Berühren Sie den Gleitsensor der gewünschten Kochzone.
uf dem Display erscheint 'U. mit 3 Warnsymbolen'.



Ausschalten der Schmelz-/Warmhaltefunktion

Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist eingeschaltet, im Display wird "U." angezeigt.

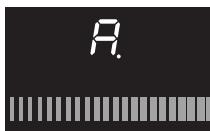
- Berühren Sie den Gleitsensor "MultiSlider".
Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist jetzt ausgeschaltet.

Ankochautomat

Der Ankochautomat ist geeignet für schnelles Ankochen von Gerichten und danach Fortkochen auf eine niedrige Stufe. Der Ankochautomat schaltet automatisch auf die Fortkochstufe zurück.

Die Aufwärmfunktion erhöht vorübergehend die Kochstufe auf die Stufe '9', damit der Inhalt des Kochtopfes schneller aufgewärmt wird. Diese Funktion steht für die Leistungsstufen 1-8 zur Verfügung.

Einschalten der Ankochautomat



Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone steht ein entsprechender Kochtopf.

- Berühren Sie den Gleitsensor der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Einstellung aus, halten Sie darauf den Finger 3 Sekunden lang auf dem Gleitsensor.
Auf dem Display blinken abwechselnd das Symbol "A" und die gewählte Einstellung; die automatische Aufwärmfunktion ist jetzt aktiv.
 - ▷ Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, wird die automatische Aufwärmfunktion ausgeschaltet.
 - ▷ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, passt das Gerät die Dauer der Ankochautomat der neuen Einstellung an.
- Gleich nachdem die automatische Aufwärmfunktion abgelaufen ist, schaltet sich die Funktion aus und die Kochzone kocht mit der eingestellten Leistungsstufe weiter.

Die untere Tabelle zeigt die Dauer der Ankochautomat für jede Leistungsstufe an.

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	40	72	120	176	256	432	120	192

Ausschalten der Ankochautomat

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Auf der Anzeige blinken abwechselnd das Symbol "A" und die ausgewählte Leistungsstufe.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus. **oder:**
- Wählen Sie direkt eine niedrigere Leistungsstufe aus, indem Sie die linke Seite des Gleiters der gewünschten Kochzone berühren.
Auf dem Display wird die neue Einstellung angezeigt, das Symbol "A" blinkt nicht mehr.

BETRIEB

Standby-Modus

Im Standby-Modus wird im Display jeder Kochzone "0" angezeigt. Im Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet und Sie können es unbeaufsichtigt lassen.

- Sie können aus dem "Aus"-Modus zum Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten (auf "0" setzen). Nach zehn Sekunden im Standby-Modus ohne weitere Tastenbedienaktionen wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Schalten des Kochfelds vom "Aus"-Modus in den Standby-Modus

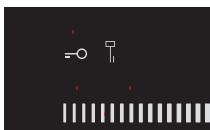
- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalttaste des Kochfelds.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0". Das rote Lämpchen rechts oberhalb des Ein-/Ausschaltknopfes des Kochfelds leuchtet konstant.
- Sie können direkt aus dem Standby-Modus heraus mit dem Kochen beginnen, indem Sie auf den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone drücken.

Kindersicherung

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

Mit der Schlüsseltaster können Sie auf die folgenden beiden Funktionen zugreifen:

Der (Standard-) Sperrmodus	Die Kindersicherung
Mit dem (Standard-) Sperrmodus wird verhindert, dass Einstellungen versehentlich geändert werden.	Mit der Kindersicherung wird das unbefugte Einschalten des Kochfelds verhindert.
Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen ausgeschaltet sein.



Das Kochfeld in den (Standard-) Sperrmodus versetzen.

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie 3 Sekunden auf die Schlüsseltaste.



Achtung: Das rote Schlüsselchen neben der Schlüsseltaste leuchtet konstant. Alle Tasten sind inaktiv, außer der Schlüsseltaste und der Ein-/Austaste.

- Drücken Sie nochmals 3 Sekunden auf die Schlüsseltaste, um den Schlossmodus auszuschalten und das Bedienfeld zu entriegeln.

Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus. Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt.



- Drücken Sie 3 Sekunden auf die Schlüsseltaste, um die Kindersicherung einzuschalten. *Das rote Schlüsselchen neben der Schlüsseltaste leuchtet konstant.*

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

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



Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

Pause

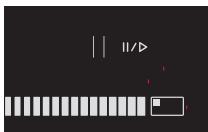
Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für zehn Minuten "pausieren" lassen. Die Leistung aller Kochzonen wird dadurch automatisch ausgeschaltet. Dies ist zum Beispiel dann nützlich, wenn ein Gericht übergekocht ist und Sie das Kochfeld schnell reinigen möchten. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen



- Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.
- Drücken Sie 3 Sekunden auf die Pausentaste. *Es ertönt ein Tonsignal. Auf dem Display jeder Kochzone erscheint "11" und die Pausenanzeige neben der Pausentaste leuchtet konstant.*
- Eventuell eingestellte Koch-/Eieruhren werden angehalten.
- Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaster, der Pausentaste und des Ein-/Ausschaltknopfes des Kochfelds.

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



Ausschalten des Pause-Modus

- Drücken Sie innerhalb von 10 Minuten nochmals 3 Sekunden auf die Pausentaste. *Die Pausenanzige '11' beginnt zu blicken.*
- Berühren Sie einen beliebigen Schieberegler, das Kochfeld kehrt zu den Einstellungen zurück, wie sie vor der Pause eingestellt waren.

Speicher

Mit der Speicherfunktion können Sie die letzten Einstellungen des Kochfelds innerhalb von sechs Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds wiederherstellen. Dies ist beispielsweise nützlich, wenn Sie das gesamte Kochfeld versehentlich mit dem Ein-/Ausschalttaste ausgeschaltet haben.

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalttaste innerhalb von 6 Sekunden und drücken Sie die Pausetaste sofort danach.

Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste leuchtet konstant.
Der (Standard-) Sperrmodus	Ein oder mehrere Displays zeigen eine Leistungsstufe an. Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste und das rote Lämpchen über dem Ein-/Ausschalter leuchten konstant.
Die Kindersicherung	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen neben der Schlüsseltaste und das rote Lämpchen über dem Ein-/Ausschalter leuchten konstant. Nach zehn Sekunden gehen alle Displays und Lämpchen aus, die Kindersicherung bleibt aktiviert.
Der Pause-Modus	Im Display jeder Kochzone wird '11' angezeigt. Das rote Anzeige neben der Pausentaste leuchtet konstant. Die Pause-Funktion kann nur verwendet werden, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.
Der Speichermodus	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Pausetaste blinkt.

Zeitschaltuhr

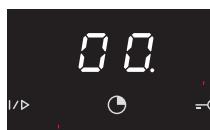
Sie können für jede Kochzone auch die Zeitschaltuhr einstellen. Sie können die Zeitschaltuhr für alle Kochzonen gleichzeitig einstellen. Das Kochfeld verfügt auch über einem Kurzzeitwecker zum Kochen von Eiern. Sie können sowohl die Zeitschaltuhr als auch den Kurzzeitwecker auf max. 99 Minuten einstellen. Der Kurzzeitwecker arbeitet genauso wie die Zeitschaltuhr, mit dem Unterschied, dass der Kurzzeitwecker nicht mit der Kochzone verbunden ist. Der eingestellte Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist. Sie können den Kurzzeitwecker nur dann ausschalten, wenn die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.

Zeitschaltuhr	Kurzzeitwecker
Die Zeitschaltuhr muss mit der Kochzone verbunden sein. Das bedeutet, dass sich die Kochzone ausschaltet, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.	Der Kurzzeitwecker ist nicht mit der Kochzone verbunden. Der Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.

Einschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, alle Leistungsanzeigen geben "0." an (keine Kochzone ist aktiv).

- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr.
"00." erscheint auf dem Timerdisplay.
- Verwenden Sie den Gleitsensor, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen. Der Kurzzeitwecker beginnt die Zeit abzuzählen.
Nach 10 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch aus, der Kurzzeitwecker ist noch immer in Betrieb.
 - ▷ Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Gleitsensor die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich der Kurzzeitwecker automatisch aus.



Ausschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, auf allen Anzeigen wird das Symbol "0" angezeigt. (Keine einzige Kochzone ist in Betrieb).

- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr.
Die verbleibende Zeit wird auf dem Timerdisplay angegeben.
- Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Zeit auf "0" einzustellen. "00" erscheint auf dem Display. *Der Kurzzeitwecker ist nun ausgeschaltet.*

Einstellung und Einschalten der Zeitschaltuhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet, mindestens eine Kochzone ist aktiv (Sie können die Zeitschaltuhr nur mit aktiven Kochzonen verbinden).

- Drücken Sie auf die Timertaste. Das Timerdisplay blinkt. Die aktiven Kochzonen werden auf dem Timerdisplay durch einen Punkt wiedergegeben.
- Drücken Sie auf den Schieberegler der Kochzone, die über den Timer ausgeschaltet werden soll. Die Timeranzeige auf dem Timerdisplay der gekoppelten Zone blinkt.
- Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen.
- Die Zeitschaltuhr beginnt die Zeit abzuzählen.
 - ▷ Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Gleitsensor die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich die Zeitschaltuhr automatisch aus.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte, wenn Sie die Zeitschaltuhr für eine weitere aktivierte Kochzone einstellen möchten.



Achtung! Wenn mehr als ein Timer aktiv ist, zeigt das Display die kürzeste verbleibende Zeit und einen blinkenden Timerpunkt, der diesem entspricht.

Timerzeit ablesen oder anpassen

- Drücken Sie auf die Timertaste. Das Timerdisplay blinkt.
- Drücken Sie auf den Schieberegler der Zone, deren Zeit Sie ablesen oder anpassen möchten.

Ausschalten der Zeitschaltuhr

- Drücken Sie auf die Timertaste. Das Timerdisplay blinkt mit der verbleibenden Zeit.
- Stellen Sie mit dem gewünschten Schieberegler die Timerzeit auf "00".
Der Zeitschaltuhr ist jetzt ausgeschaltet

Ausschalten des Alarms der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers

Wenn die auf der Zeitschaltuhr/dem Kurzzeitwecker eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustischer Alarm.

- Sie können den akustischen Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.

KOCHEN

Kochstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

Verwenden Sie Stufe 9 für:

- Schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Gare Kartoffeln braten;
- Fritieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck oder Schinken;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:

- Durchkochen von Gerichten;
- Garen von grossen Mengen;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

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

Reinigen



Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

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.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann 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 Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rauschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist.

Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim ersten Einschalten des Kochfeldes erscheinen auf den Anzeigen Symbole.	Das ist eine übliche Erscheinung beim Einschalten bzw. ersten Gebrauch.	Normale Funktion.
Der Ventilator ist noch einige Minuten in Betrieb, obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist.	Das Kochfeld kühl ab.	Normale Funktion.
Beim ersten Gebrauch entweicht aus dem Gerät ein etwas unangenehmer Geruch.	Die neuen Heizelemente werden erhitzt.	Das ist völlig normal; nach einigen Garvorgängen verschwindet der Geruch von selbst. Wir empfehlen Ihnen, die Küche zu lüften.
Aus dem Kochfeld ertönt ein leises kratzendes Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch den Leistungsbegrenzer an den vorderen und hinteren Kochzonen hervorgerufen. Ein ähnliches Geräusch kann auch bei niedrigen Leistungsstufen entstehen.	Normale Funktion.
Während des Garvorgangs ist ein Geräusch vom Kochtopf hörbar.	Die Geräusche sind Folge des Energieflusses zwischen der Kochzone und dem Kochtopf.	Bei hohen Leistungsstufen ist das bei einigen Kochtopfen eine normale Erscheinung. Diese Erscheinung kann weder den Kochtopf noch die Kochzone beschädigen.

STÖRUNGEN

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige blinkt jedoch weiter. Das Topferkennungssymbol blinkt abwechselnd mit der Kocheinstellung.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochköpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.
Die Kochzone schaltet sich plötzlich aus und es ertönt ein akustisches Signal.	Die auf der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren einer beliebigen Taste aus.
Die Kochzone funktioniert nicht, auf der Anzeige ist kein Symbol sichtbar.	Es ist keine Stromversorgung vorhanden - eventuell beschädigtes Stromkabel oder unsachgemäße Verbindung mit dem elektrischen Versorgungsnetz bzw. Stromausfall.	Überprüfen Sie die Sicherungen oder den Schalter (wenn kein Stecker vorhanden ist).
Die Sicherung brennt sofort nach dem Einschalten des Kochfeldes durch.	Das Kochfeld ist nicht fachgerecht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts an das elektrische Versorgungsnetz.
Das Kochfeld schaltet sich einfach aus.	Sie haben unabsichtlich die Ein-/Ausschalttaste betätigt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es ist mit Flüssigkeit bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E3.	Sie verwenden Kochköpfe, die nicht induktionstauglich sind.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochköpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.
Fehlercode r' .	Die Gleitsensor ist zu lange betätigt.	Die Gleitsensor nicht zu lange betätigen.
Fehlercode E2.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie, bis die Kochzone abköhlt und garen Sie mit einer niedrigeren Leistungsstufe weiter.
Fehlercode U400.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

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.



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 in den normalen Hausmüll gegeben 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 wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.



Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

