



IDK785ONY

IDK795ONY

Handleiding
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Notice d'utilisation
Plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 22
EN	Manual	EN 3 - EN 22
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 22
DE	Anleitung	DE 3 - DE 22

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
--------	----

Bediening

Instellen	07
Kookautomaat	07
Boost	08
Twee achter elkaar liggende kookzones (IDK795)	09
Boost management (IDK895)	09
Smelt-/warmhoudfunctie	10
Uitschakelen	11
(Kinder)slot	12
Geheugen	14
Kookwekker / Eierwekker	14

Koken

Kookstanden	17
-------------	----

Onderhoud

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

Storingen

Algemeen	19
Storingstabel	19

Informatie verordening (EU) 66/2014

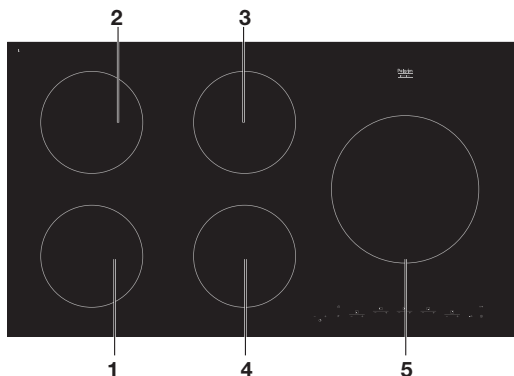
21

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	22
--------------------------------	----

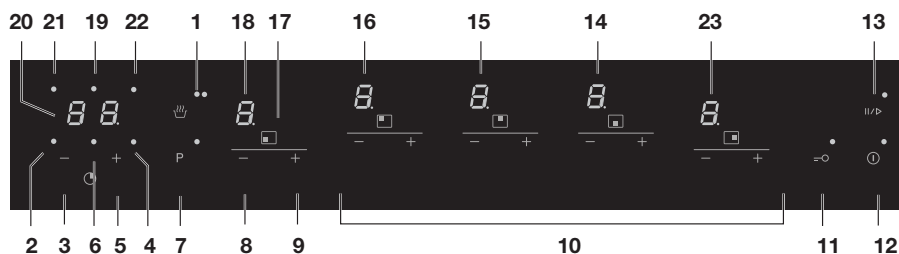
BESCHRIJVING

Inductiekookplaat



1. Kookzone linksvoor Ø 180 / 3,0 kW
2. Kookzone linksachter Ø 180 / 3,0 kW
3. Kookzone rechtsachter Ø 180 / 3,0 kW
4. Kookzone rechtsvoor Ø 180 / 3,0 kW
5. Kookzone rechtsmidden Ø 260 / 3,7 kW

Bedieningspaneel



- | | |
|--|--|
| 1. Warmhouden/smelten met indicatielampjes | 12. Aan/uittoets met indicatielampje |
| 2. Indicatie kookwekker zone linksvoor | 13. Pauze met indicatielampje |
| 3. Tijd verlagen toets | 14. Standen-indicatie zone rechtsvoor |
| 4. Indicatie eierwekker | 15. Standen-indicatie zone rechtsachter |
| 5. Tijd ophogen toets | 16. Standen-indicatie zone linksachter |
| 6. Indicatie kookwekker zone rechtsvoor | 17. Kookzoneaanduiding zone linksvoor |
| 7. Boost met indicatielampje | 18. Standen-indicatie zone linksvoor |
| 8. Vermogen verlagen zone linksvoor | 19. Indicatie kookwekker zone rechtsachter |
| 9. Vermogen verhogen zone linksvoor | 20. Tijdsindicatie kook-/eierwekker |
| 10. Bediening overige kookzones | 21. Indicatie kookwekker zone linksachter |
| 11. (Kinder)slot met indicatielampje | 22. Indicatie kookwekker zone rechtsmidden |
| | 23. Standen-indicatie zone rechtsmidden |

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.

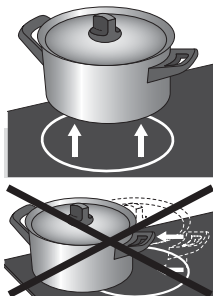
Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



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.



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.

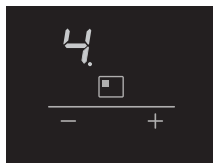
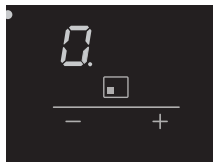
Minimale pandiameter

De minimale pandiameter bedraagt 14,5 cm (bij een kookzone van Ø 180) en 18 cm (bij een kookzone van Ø 260). 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.

Instellen



Inschakelen en vermogen instellen

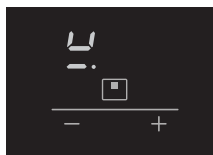
Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand, te herkennen aan een 'P' in de display (zie 'Boost').

1. Zet een pan op een kookzone.
2. 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 brandt constant. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
3. Stel met de + of - toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).
4. Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand '4.'.
5. Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand '9.'.



Tip

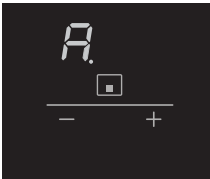
U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.



- **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 (zie ook "Pannen").
- **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.

Kookautomaat

Met de kookautomaat functie wordt het vermogen tijdelijk opgehoogd (stand '9.') om de inhoud van de pan sneller op temperatuur te brengen. Deze functie werkt bij alle vermogensstanden behalve de 'boost' stand en stand '9.'.



De kookautomaat inschakelen

1. De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.
2. Stel met de + toets van de gewenste kookzone stand 'A.' in (deze volgt na stand '9.').
In de display knippert 'A.' om en om met stand '9.'.

Tip

Een snelle manier om stand 'A.' te bereiken is door met de - toets stand '9.' in te stellen en dan eenmaal op de + toets te drukken voor stand 'A.'.

1. Stel met de + of - toets de gewenste vermogensstand in.
Wanneer u bijvoorbeeld vermogensstand 4 kiest, ziet u om en om stand '4.' en 'A.' in de display. (Let op: na 10 seconden werkt de - toets als uitschakeltoets).
2. Wanneer de pan op temperatuur is schakelt de kookautomaat uit en gaat de kookzone verder op de ingestelde vermogenstand.

In onderstaande tabel ziet u de duur van de kookautomaat per vermogensstand:

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

De kookautomaat uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. In de display knippert 'A.' om en om met een vermogensstand.

1. Druk op de - toets van de kookzone.
In de display verschijnt een andere vermogensstand, 'A.' knippert niet meer.
Óf:
2. Stel stand '9.' in.
Óf:
3. Druk gelijktijdig op de + of - toets van de kookzone.
In de display verschijnt stand '0.', 'A.' knippert niet meer en de kookzone is uitgeschakeld.

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.



De boost functie inschakelen

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

1. Druk op de 'P' toets. (Dit kan ook als er al een vermogen is ingesteld).
2. Druk op de + of - toets van de gewenste kookzone.

In de display verschijnt 'P.'. De boost functie wordt direct actief.

Indien er niet op de + of - toets gedrukt wordt knippert het rode lampje rechtsboven de 'P' toets gedurende 3 seconden en gaat daarna uit.

Er klinkt een enkel geluidssignaal.

De boost functie uitschakelen

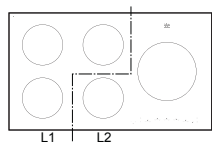
De boost functie is ingeschakeld, in de display is 'P.' zichtbaar.

1. Druk op de - toets. In de display verschijnt vermogensstand 9, de boost functie is uitgeschakeld. **Of:**
2. Druk gelijktijdig op de + of - toets. In de display verschijnt stand '0.', de kookzone is uitgeschakeld.

Twee achter elkaar liggende kookzones (IDK795)

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

Boost management (IDK785)



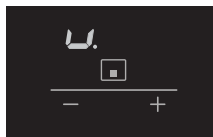
De zones die samen op een fase zitten beïnvloeden elkaar. De verdeling van de zones is hiernaast aangegeven.

- Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn kan er maximaal 1 op boost gezet worden. De eerst ingestelde boost zal blijven staan.
- Indien alle drie de zones op 1 fase worden ingeschakeld is boost niet mogelijk.

Smelt-/warmhoudfunctie

Met de warmhoudtoets kunt u de smeltfunctie en de warmhoudfunctie inschakelen. Met behulp van een kookwekker kunt u de maximale smelt-/warmhoudtijd instellen.

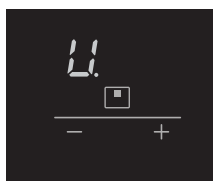
De smeltfunctie (u)	De warmhoudfunctie (U)
In de smeltfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 42 °C gehouden.	In de warmhoudfunctie wordt de temperatuur van het gerecht automatisch op een constante temperatuur van 70 °C gehouden.



De smeltfunctie inschakelen

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

1. Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'.
2. Druk eenmaal op de warmhoudtoets. Dit is de smeltfunctie.
Eén lampje rechtsboven de warmhoudtoets licht op.
3. Druk op de + of - toets van de gewenste kookzone.
In de display verschijnt 'u.'.



De warmhoudfunctie inschakelen

1. Herhaal stap 1 (zie boven).
2. Druk tweemaal op de warmhoudtoets. Dit is de warmhoudfunctie.
Twee lampjes rechtsboven de warmhoudtoets lichten op.
3. Druk op de + of - toets van de gewenste kookzone.
In de display verschijnt 'U.'.

De smelt-/warmhoudfunctie uitschakelen

1. De smelt-/warmhoudfunctie is ingeschakeld, in de display is 'u.' of 'U.' zichtbaar.
2. Druk op de + of - toets.
Drukt u op de - toets, dan verschijnt stand '0.'. Drukt u op de + toets dan verschijnt stand '1.'. De smelt-/warmhoudfunctie is nu uitgeschakeld. **Óf:**
3. Druk gelijktijdig op de + of - toets.
In de display verschijnt stand '0.', de kookzone is uitgeschakeld.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

- De kookzone is ingeschakeld. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9, of 'P.' zichtbaar.

Houd gedurende 1 seconde de + of - toets ingedrukt van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Of:

- Kies kookstand '0.' met de - toets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display staat '0.'. Indien alle kookzones op stand '0.' staan is de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'Stand-by modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

De kookplaat staat in stand-by modus, of één of meerdere kookzones is actief.

- Druk kort op de aan-/uittoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen. Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje. De kookplaat is nu uit.



Opmerking

De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden wanneer het (kinder)slot of de pauze modus actief is.

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

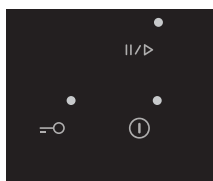
1. Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets van de kookplaat brandt constant.
2. Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de + of - toets van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

(Kinder)slot

U kunt de kookplaat met het (kinder)slot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen of wijzigen van instellingen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

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

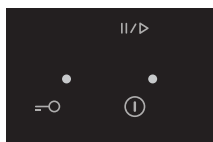
De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
<u>Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.</u>	Alle kookzones en kook-/eierwekker(s)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



De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

1. Druk lang op de sleuteltoets.
Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.
Het rode lampje rechtsboven de sleuteltoets en de aan-/uittoets brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de sleuteltoets en de aan-/uittoets.
2. Druk nogmaals lang op de sleuteltoets om de slotmodus uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.



De kookplaat naar kinderslotmodus schakelen

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

1. Druk lang op de sleuteltoets om het kinderslot in te schakelen.
Het rode lampje rechtsboven de sleuteltoets en de aan-/uittoets brandt constant.

2. 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.
3. Druk binnen 10 seconden nogmaals op de sleuteltoets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.
4. 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

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.

1. Druk éénmaal op de pauzetoets.

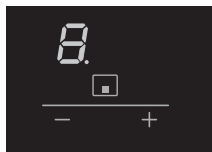
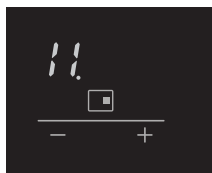
Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display van elke kookzone wordt 11 zichtbaar en het rode lampje rechtsboven de pauzetoets brandt constant.

- 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.

De pauze modus uitschakelen

Druk binnen 10 minuten nogmaals op de pauzetoets. De kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.



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 rechtsboven de sleuteltoets én het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets branden constant.
De kinderslot modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de sleuteltoets én het rode lampje rechtsboven 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 lampje rechtsboven de pauzetoets brandt constant. De pauze functie werkt alleen als één of meerdere kookzones actief zijn.

Kookwekker / Eierwekker

Er is een kookwekker voor elke afzonderlijke kookzone. Deze zijn gelijktijdig te gebruiken. Daarnaast is er nog een eierwekker. Zowel de kookwekker als de eierwekker zijn in te stellen op maximaal 99 minuten.

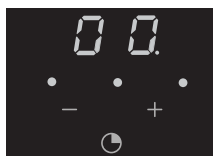
De eierwekker werkt hetzelfde als de kookwekker, maar is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat. De eierwekker kan alleen uitgeschakeld worden als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker	De eierwekker
De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.	De eierwekker is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat.

De eierwekker inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk eenmaal gelijktijdig op de + en - toets van de kook-/eierwekker. '00.' verschijnt in de display en het rode lampje rechts onder de display knippert.
2. Stel met de + en - toets de gewenste tijd in. De eierwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode indicatielampje blijft knipperen. Als u geen tijd instelt met de + en - toets gaat de eierwekker na 10 seconden automatisch uit.



De eierwekker uitschakelen

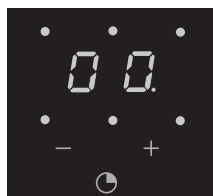
(Stap 1 en 2 zijn niet van toepassing indien één of meerdere kookzones actief zijn).

1. Druk op de aan-/uittoets van de kookplaat.
2. Druk gelijktijdig op de + en - toets van de kook-/eierwekker. De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
3. Houd de - toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot '01.' in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets. De kook-/eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de kook-/eierwekker automatisch uit.

De kookwekker toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. De kookwekker kan alleen gekoppeld worden aan kookzones die actief zijn.

1. Druk tweemaal gelijktijdig op de + en - toets van de kook-/eierwekker om met de klok mee naar de eerste actieve kookzone te schakelen (in deze illustratie is de kookwekker van de zone linksachter actief). Bij elke volgende gelijktijdige aanraking van de + en - toets gaat u naar kookwekker van de volgende actieve kookzone, deze kookwekker kunt u dan instellen en bekijken.
2. Stel met de + en - toets de gewenste kookduur in. De kookwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode lampje van de kookwekker van de actieve kookzone blijft knipperen. Als u geen tijd instelt met de + en - toets gaat de kookwekker na 10 seconden automatisch uit.
3. Om voor een andere actieve kookzone de kookwekker in te stellen herhaalt u de stappen 1 en 2.





Let op

Indien meerdere kook-/eierwekker(s) actief zijn, toont de kook-/eierwekker display altijd de kook-/eierwekker met de minst resterende tijd.

De kookwekker uitschakelen

1. Druk (meerdere keren) gelijktijdig op de + en - toets van de kook-/eierwekker om de juiste kookwekker te kiezen die u wilt uitschakelen.
De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
2. Houd de - toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot '01.' in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets.
De kookwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de gekozen kookwekker automatisch uit.

Het kook-/eierwekker alarm uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kookduur verstreken is gaat het alarm af terwijl het rode lampje van de actieve kookzone/eierwekker en '00' blijven knipperen.

1. Druk op een willekeurige bedieningstoets om het alarm uit te schakelen.



Tip

- U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.
- Drukt u na het inschakelen van de kook-/eierwekker meteen op de - toets, dan kunt u de gewenste kookduur beginnen in te stellen vanaf een half uur (in de display verschijnt '30.').

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 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.

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



Nooit gebruiken

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

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'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens 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.
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 toont de display het pandetectiesymbool.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan (zie 'pannen'.
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 in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt of u heeft twee toetsen tegelijk bediend.	Zet de kookplaat weer aan.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik, gedurende 10 seconden klinkt er een geluidssignaal en in de display verschijnt foutcode ER03.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Laat het toestel afkoelen en kook op lagere stand verder.
Foutcode U400.	De spanning is te hoog en/of een verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer/verander de elektrische aansluiting.
Foutcode  .	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie 'Kinderslot'.
Foutcode  .	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Overige foutcodes.	Overige.	Neem contact op met de Servicedienst.

INFORMATIE VERORDENING (EU) 66/2014

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model	IDK7850NY	IDK7950NY
Type kookplaat	Inductie kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	5	5
Verwarmingstechnologie	Inductie-kookzones en -kookgebieden	
Voor cirkelvormige kookzones: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone in cm	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	26.0	26.0
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied L/B in cm	none	none
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrisch koken}) in Wh/kg	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	164,3	164,3
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	176,1	176,1

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 verschaft.

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, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Let op! Werp een gebarsten 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 verwezen.

CONTENTS

Description

Induction hob	04
Control panel	04

Use

Pans	05
------	----

Operation

Switching on the hob and setting the power	07
Boost	08
Two cooking zones behind each other (IDK795)	09
Boost management (IDK785)	09
Melting/keeping food warm	10
Switching off the hob	11
Child lock	12
Memory	14
Cooking timer/Egg timer	14

Cooking

Cooking settings	17
------------------	----

Maintenance

Cleaning	18
----------	----

Faults

General	19
Troubleshooting table	19

Information according regulation (eu) 66/2014

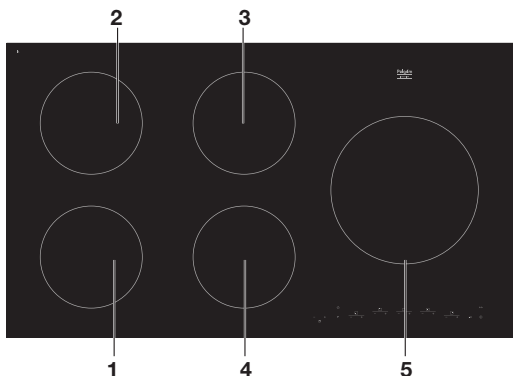
21

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	22
-------------------------------------	----

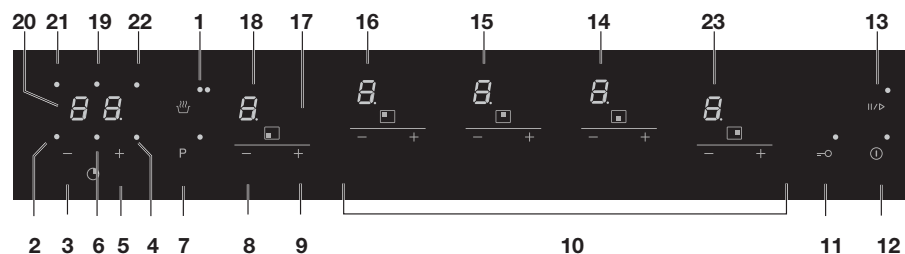
DESCRIPTION

Induction hob



1. Cooking zone front left Ø 180 / 3,0 kW
2. Cooking zone rear left Ø 180 / 3,0 kW
3. Cooking zone rear right Ø 180 / 3,0 kW
4. Cooking zone front right Ø 180 / 3,0 kW
5. Cooking zone center right Ø 260 / 3,7 kW

Control panel



1. Keep food warm/melt with indicator
2. Cooking timer indicator left front zone
3. Reduce time button
4. Egg timer indicator
5. Increase time button
6. Cooking timer indicator right front zone
7. Boost with indicator
8. Decrease power left front zone
9. Increase power left front zone
10. Controls other cooking zones
11. (Child)lock with indicator
12. On/Off button with indicator
13. Pause with indicator
14. Setting indicator right front zone
15. Setting indicator left rear zone
16. Setting indicator left rear zone
17. Cooking zone indicator left front zone
18. Setting indicator left front zone
19. Timer indicator right rear zone
20. Timer indicator cooking timer/egg timer
21. Timer indicator left rear zone
22. Timer indicator 5th cooking zone
23. Setting indicator 5th cooking zone

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.

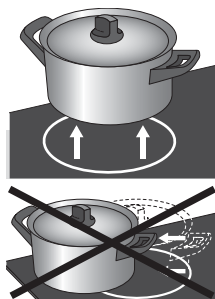
Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



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.



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.

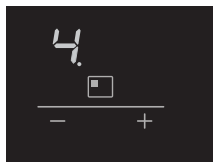
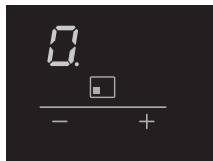
Minimum pan diameter

The diameter of a pan must be at least 14,5 cm (cooking zone Ø180) or at least 18 cm (cooking zone Ø260). 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.

Settings



Switching on the hob and setting the power

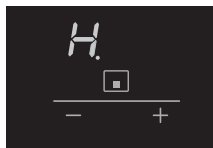
The power has 9 settings. There is also a 'boost' setting, which is indicated by a 'P.' in the display (see 'Boost').

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Touch the On/Off button. You will hear a short bleep and the display for each cooking zone will show '0.'. The red light to the right above the On/Off button is constantly illuminated. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after 10 seconds.
3. Use the button + or the - button in the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting (if it detects a pan).
4. Touching the + button for the first time displays setting '4.'.
5. Touching the - button for the first time displays setting '9.'.



Tip

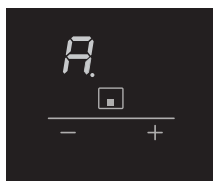
You can touch and hold the - or the + button to set the desired power faster.



- 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 on 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 (see 'Pans').
- Residual warmth indicator; A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H.' appears in the display as long as the cooking zone is hot.

Automatic heat-up function

The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting '9.') to heat the contents of the pan faster. This function is available in all settings except the 'Boost' setting and setting '9.'.



Switching on the automatic heat-up function

1. The hob is switched on and a pan has been placed in a cooking zone.
2. Use the + button in the desired cooking zone to select setting 'A.' (comes after '9.').
'A.' and '9.' flash alternately in the display.



Tip

A quick way of setting 'A.' is by touching the - button to set the cooking zone to '9.' and touching the + button once for setting 'A.'.

1. Use the + or the - button to set the desired power.
If you select power setting 4, '4.' and 'A.' will flash alternately in the display. Attention! After 10 seconds, the - button works as an off button).
2. When the pan has reached the desired temperature, the automatic heat-up function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.

The below table shows the duration of the automatic heat-up 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 automatic heat-up function

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

1. Touch the - button for the cooking zone.
A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing. **Or:**
2. Select setting '9.'. **Or:**
3. Touch the - and the + button for the cooking zone at the same time. The display shows setting '0.', 'A.' stops flashing and the cooking zone is switched off.

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

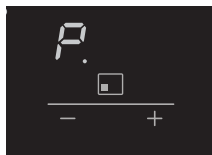
The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

1. Touch the P button. (You can also use this button if a power has been set).

2. Touch the - or the + button for the desired cooking zone.

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

If the + or the - buttons are not touched, the red light to the right above the P button will flash for 3 seconds and then stop. You will hear a single bleep.



Switching off the boost function

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

1. Touch the - button.

The display shows power setting 9, the boost function is switched off. **Or:**

2. Touch the + or the - button at the same time.

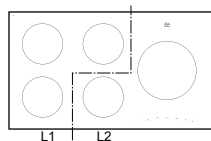
The display shows setting '0.', and the cooking zone is switched off.

Two cooking zones one in front of the other (IDK795)

- Two cooking zones that are behind each other influence each other. The power is automatically distributed when these cooking zones are used at the same time. 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.
- Two cooking zones that are beside each other do not influence each other. You can set both cooking zones to Boost.

Boost management (IDK785)

The zones on the same phase affect each other. The division of the zones is given alongside.



- A maximum of 1 of the cooking zones connected together to 1 phase can be set to boost. The first boost set will remain.
- If all three zones on 1 phase are switched on, boost is not possible.

Melting/keeping food warm

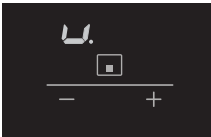
Use the keep warm button to switch on the function to melt or keep food warm. The cooking timer is used to set the maximum melting/ warming time.

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

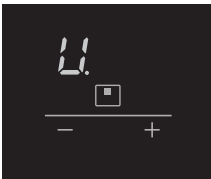
The hob is switched on and a pan is on the cooking zone.

1. Touch the On/Off button.
You will hear a single bleep and the display for each cooking zone will show '0.'.
2. Touch the keep warm button once. This is the melt function.
A light to the right above the keep warm button illuminates.
3. Touch the - or the + button for the desired cooking zone. The display shows 'u.'.



Switching on the function to keep food warm

1. Repeat step 1 (see above).
2. Touch the keep warm button twice. This is the function to keep food warm.
Two lights to the right above the keep warm button light up.
3. Touch the - or the + button for the desired cooking zone. The display shows 'U.'.



Switching off the melting/keeping food warm function

1. The function to melt and keep food warm is switched on. The display shows 'u.' or 'U.'.
2. Touch the - or the + button.
Touching the - button displays setting '0.'. Touching the + button displays setting '1.'. The function to melt and keep food warm is now switched off.
Or:
3. Touch the - or the + button at the same time.
The display shows setting '0.'. The cooking zone is switched off.

Switching off the hob

Switching off one cooking zone

- The cooking zone is switched on. The display shows a power setting between 1 and 9, or 'P.'. Touch and hold the - and the + buttons for one second to switch off the cooking zone.

Or:

- Select setting '0.' by touching the - button. You will hear a bleep and the display will show '0.'. If all of the cooking zones are set to '0.', the hob automatically switches to stand-by mode (see also 'Stand-by mode').

Switching off all of the cooking zones at the same time

The hob is in stand-by mode, or one or more of the 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 cooking zone is now switched off.



Note

You can switch off the hob if the (child) lock is set or the pause mode is active.

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

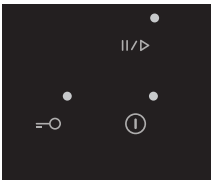
- 1. Touch the On/Off button.
You will hear a single beep and the display for each cooking zone will show ‘0.’. The red light to the right above the On/Off button is constantly illuminated.
- 2. You can start cooking in stand-by mode by touching the + or the - button for the desired cooking zone.

(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:

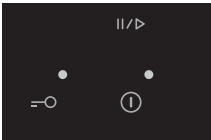
(Standard) lock mode	Child lock mode
The (standard) lock mode prevents settings from being accidentally changed.	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
<u>All of the set cooking processes remain active.</u>	All of the cooking zones and the cooking timers/egg timers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



Switch the hob to (standard) lock mode

One or more cooking zones are active.

- 1. Touch and hold the key button.
Attention! All of the set cooking processes remain active.
The red lights to the right above the key button and the On/Off button are constantly illuminated. All of the buttons are inactive, except the key button and the On/Off button.
- 2. Touch and hold the key button to switch off lock mode and unlock the control panel.



Switching on the child lock

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

- 1. Touch and hold the key button to switch on the child lock.
The red lights to the right above the key button and the On/Off button are constantly illuminated.

2. 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.
3. Touch the key button again within 10 seconds to switch off the child lock and unlock the control panel.
4. 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

Use the pause function to 'pause' the whole hob for 10 minutes while cooking. The power for all of the cooking zones is automatically switched off. This is convenient, for example, if a pan boiled over and you want to clean the hob. You can also leave the hob unattended for a short period of time without losing any settings.

Switching the hob to pause mode

One or more cooking zones are active.

1. Touch the pause button once.

You will hear a single bleep. "11" is shown in the display for each cooking zone and the red light to the right above the pause button is constantly illuminated.

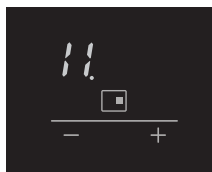
- Any set cooking timers/egg timers will stop.
- All of the buttons are inactive except the key button, the pause button and the On/Off button.

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

Switching off pause mode

Press the pause button again within 10 minutes.

The hob continues with the settings that were set before the pause.



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. The red light to the right above the key button and the red light to the right above the On/Off button are constantly illuminated.
Child lock mode	The display for each cooking zone shows '0.'. The red light to the right above the key button and the red light to the right above the On/Off button are constantly illuminated. 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 light to the right above the pause button is constantly illuminated. The pause function only works if one or more cooking zones are active.

Cooking timer/Egg timer

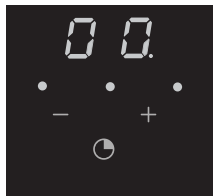
A cooking timer can be set for each cooking zone. All of the cooking timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the cooking timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

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 to run after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer

The hob is switched on.



- Touch the - button and the + button for the cooking timer and the egg timer once at the same time. '00.' is shown in the display and the red light to the right under the display flashes.
- Use the - button or the + button to set the desired time. The egg timer starts running when the dot next to the set time disappears. The red light continues to flash. If you do not set a time with the - and the + button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.

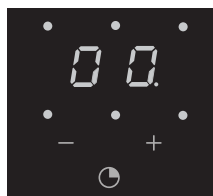
Switching off the egg timer

(Step 1 and 2 are not applicable if one or more cooking zones are active).

1. Touch the On/Off button to switch the hob on.
2. Touch the - button and the + button for the cooking timer/egg timer at the same time. The dot next to the set time illuminates.
3. Touch and hold the - button for the cooking timer/egg timer until '01.' shows in the display. Touch the - button again. The cooking timer/egg timer is now in stand-by mode. The cooking timer/egg timer automatically switches off after 10 seconds.

Assigning and switching on the cooking timer

The hob is switched on. The cooking timer can only be linked to active cooking zones.



1. Touch the - and the + button for the cooking timer/egg timer twice at the same time to set the timer for the first active cooking zone (in this example, the cooking timer for the rear left zone is active). Every time the - and the + buttons are touched again at the same time, you will move to the cooking timer to the next active zone, which you can set and view.
2. Use the - or the + buttons to set the desired cooking time. The cooking timer starts running when the dot next to the set time disappears. The red light for the cooking timer for the active cooking zone continues to flash.
If you do not use the - and the + buttons to set a time, the cooking timer will automatically switch off after 10 seconds.
3. Repeat steps 1 and 2 to set the time for another active cooking zone.



Attention!

If several cooking timers/egg timers are running, the cooking timer/egg timer display will always show the cooking timer/egg timer that has the least time remaining.

Switching off the cooking timer

1. Touch (repeatedly) the - and the + button of the cooking timer/egg timer at the same time to select the time you want to switch off. The dot next to the set time illuminates.
2. Touch and hold the - button for the cooking timer/egg timer until '01.' shows in the display. Touch the - button again. The cooking timer is now in stand-by mode. The selected cooking timer automatically switches off after 10 seconds.

Switching off the cooking timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, the alarm rings and the red light for the active cooking zone/egg timer flashes '00'.

1. Touch any button to switch off the alarm.



Tip

- You can touch and hold the - or the + button to set the desired cooking time faster.
- If you press the - button immediately after switching on the cooking timer/egg timer, you can set the desired cooking time starting at 30 minutes (the display shows '30.').

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.

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 runs on 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.
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 shows the pan detection symbol.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	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 touching any button.
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).

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
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 or touched two buttons at the same time.	Switch the hob back on.
The hob switches off during use, is beeping approximately for 10 seconds and the display shows fault code ER03.	Something has boiled over or there is an object on the operating panel.	Clean the hob or remove the object and then continue cooking.
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 U400.	The voltage is too high and/or the hob is not properly connected.	Have your connection changed.
Fault code  .	The childproof lock is switched on.	See 'Child lock'.
Fault code  .	You held a button too long.	Do not hold the button too long.
Other fault codes.	Others.	Contact the service department.

INFORMATION ACCORDING REGULATION (EU) 66/2014

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN 60350-2

Model identification	IDK7850NY	IDK7950NY
Type of hob	Induction hob	
Number of cooking zones and/or area	5	5
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	26.0	26.0
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	none	none
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	164,3	164,3
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	176,1	176,1

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.

Votre plaque de cuisson à induction

Cuisson à induction	04
Tableau de commande	04

Utilisation

Casseroles	05
------------	----

Commande

Régler	07
Ebullition automatique	07
Boost	08
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre (IDK795)	09
Gestion de la fonction Boost (IDK785)	09
Fonction fondre/maintien au chaud	10
Eteindre	11
Verrouillage (sécurité enfant)	12
Mémoire	14
Minuteur de cuisson / Horloge	14

Cuisiner

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

Entretien

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

Pannes

Généralités	19
Tableau des pannes	19

Informations selon règlement (UE) 66/2014

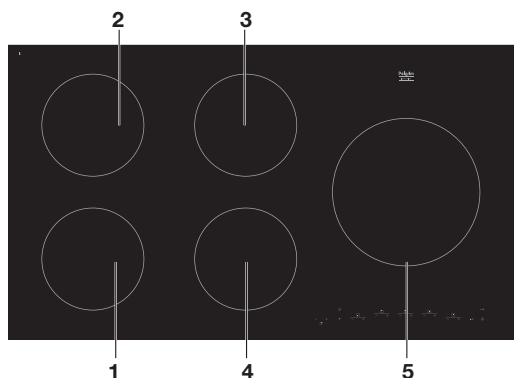
21

Les aspects d'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	22
---	----

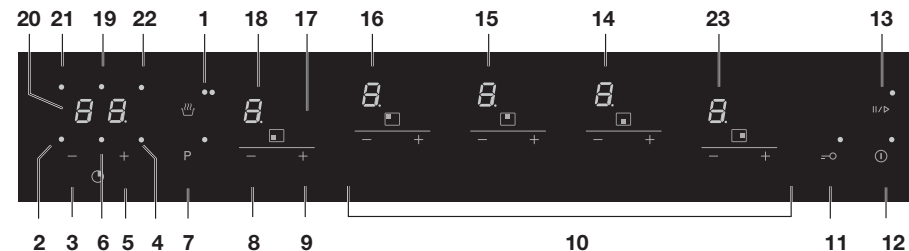
DESCRIPTION

Cuisson à induction



1. Zone de cuisson à gauche à l'avant Ø 180 / 3,0 kW
2. Zone de cuisson à gauche à l'arrière Ø 180 / 3,0 kW
3. Zone de cuisson à droit à l'arrière Ø 180 / 3,0 kW
4. Zone de cuisson à droit à l'avant Ø 180 / 3,0 kW
5. Zone de cuisson centre droite Ø 260 / 3,7 kW

Tableau de commande



- | | |
|---|--|
| 1. Maintien au chaud/Fondre avec voyants | 11. Verrouillage (sécurité enfant) avec voyant |
| 2. Voyant minuteur de cuisson zone avant gauche | 12. Touche marche/arrêt avec voyant |
| 3. Touche de réduction du temps | 13. Pause avec voyant |
| 4. Voyant horloge | 14. Indicateur de réglage zone avant droite |
| 5. Touche d'augmentation du temps | 15. Indicateur de réglage zone arrière droite |
| 6. Voyant minuteur de cuisson zone avant droite | 16. Indicateur de réglage zone arrière gauche |
| 7. Boost avec voyant | 17. Voyant zone de cuisson zone avant gauche |
| 8. Réduction de la puissance zone avant gauche | 18. Indicateur de réglage zone avant gauche |
| 9. Augmentation de la puissance zone avant gauche | 19. Voyant minuteur de cuisson zone arrière droite |
| 10. Commande autres zones de cuisson | 20. Indicateur temps minuteur de cuisson/horloge |
| | 21. Voyant minuteur de cuisson zone arrière gauche |
| | 22. Voyant minuteur de cuisson zone centre droite |
| | 23. Indicateur de réglage zone centre droite |

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.

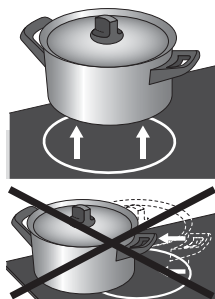
Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



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.



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 cuisson 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.

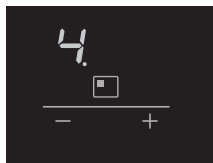
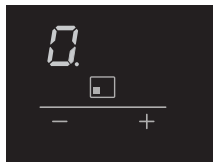
Diamètre de casserole minimum

Le diamètre d'une casserole doit être au minimum de 14,5 cm (zone de cuisson de Ø 180) ou 18 cm (zone de cuisson de Ø 260). 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.

Régler



Mise en marche et réglage de la puissance

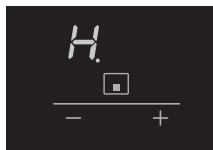
Il y a 9 positions de réglage de la puissance. La position 'boost', indiquée par un 'P' sur l'affichage, permet en outre un complément de puissance (voir 'Boost').

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson. Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt est allumé en continu. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.
3. Réglez avec la touche + ou - la zone de cuisson voulue sur la position voulue. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'un récipient est détecté).
4. Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche +, le réglage '4.' s'affiche.
5. Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche -, le réglage '9.' s'affiche.



Conseil

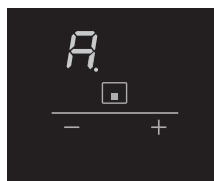
Maintenez la touche + ou - enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.



- **Détection de récipient;** Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et la position de réglage sélectionnée clignoteront tour à tour sur l'affichage, la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute
- **Voyant de chaleur résiduelle;** Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.

Ebullition automatique

La fonction ébullition permet d'augmenter temporairement la puissance (position '9.') pour porter plus rapidement à ébullition le contenu du récipient. Cette fonction est disponible à toutes les positions de réglage de la puissance, excepté les positions 'boost' et '9.'.



Activer l'ébullition automatique

1. La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.
2. Réglez avec la touche + la zone de cuisson voulue sur la position 'A.' (celle-ci vient après la position '9.').
Les positions 'A.' et '9.' clignotent tour à tour sur l'affichage.



Conseil

Pour atteindre rapidement la position 'A.', réglez avec la touche - la position '9.', puis appuyez sur la touche + pour obtenir la position 'A.'. Réglez avec la touche + ou - la puissance souhaitée.

1. Si vous choisissez par exemple le réglage de puissance 4, la position '4.' et 'A.' s'afficheront tour à tour. (Attention : 10 secondes après, la touche + fonctionnera comme touche de désactivation).
2. Lorsque le contenu du récipient bout, l'ébullition automatique s'arrête et la zone de cuisson revient au réglage choisi.

Ce tableau indique la durée de l'ébullition automatique par position de réglage :

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

Désactiver l'ébullition automatique

La plaque de cuisson est en fonctionnement. La position 'A.' et la position de réglage de la puissance clignotent tour à tour sur l'affichage.

1. Appuyez sur la touche - de la zone de cuisson.
Une autre position de réglage s'affiche, la lettre 'A.' ne clignote plus. **Ou :**
2. Choisissez la position '9.'. **Ou :**
3. Appuyez simultanément sur la touche - et la touche + de la zone de cuisson. Le réglage '0' s'affiche, 'A' ne clignote plus, la zone de cuisson est alors éteinte.

Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée.



Activer la fonction boost

1. La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson. Appuyez sur la touche P . (La fonction peut également être activée si un niveau de puissance est déjà réglé).
2. Appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson voulue. Un 'P.' apparaît sur l'écran d'affichage. La fonction est immédiatement activée. Si aucune pression n'est exercée sur la touche - ou +, le voyant rouge à droite au-dessus de la touche P clignote pendant 3 secondes avant de s'éteindre. Un signal sonore est émis.

Désactiver la fonction boost

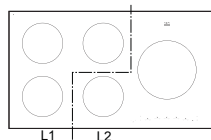
La fonction boost est activée, un 'P.' est visible sur l'affichage.

1. Appuyez sur la touche - . Le niveau de puissance 9 s'affiche, la fonction boost est alors désactivée. **Ou :**
2. Appuyez simultanément sur la touche + ou - .
Le niveau de puissance 0 s'affiche, la zone de cuisson est alors éteinte.

Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre (IDK795)

- Deux zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Cela est sans conséquences jusqu'au niveau 9. Toutefois, si vous activez pour l'une de ces zones de cuisson la fonction boost, l'autre sera réglée automatiquement à un niveau de puissance légèrement inférieur. Si vous voulez régler une zone de cuisson sur la position 9 ou sur boost alors que l'autre zone de cuisson est sur boost, la puissance de la zone de cuisson déjà sur boost sera automatiquement réglée à un niveau inférieur.
- Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. La fonction boost peut être activée pour ces deux zones de cuisson.

Gestion de la fonction Boost (IDK785)



Les zones raccordées à une même phase s'influencent mutuellement. La séparation des zones est donnée ci-contre.

- Seule une des zones de cuisson raccordées sur la même phase peut être réglée sur la position boost. Le premier réglage de boost demeure.
- Si toutes les trois zones raccordées à la même phase sont allumées, la fonction boost n'est pas disponible.

Fonction fondre/maintien au chaud

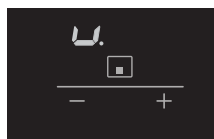
La touche maintien au chaud vous permet d'activer les fonctions fondre et maintien au chaud. Vous pouvez régler la durée maximale de ces deux fonctions avec le minuteur.

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

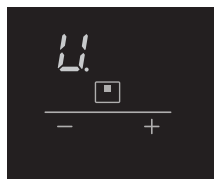
La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

1. 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.
2. Appuyez une fois sur la touche maintien au chaud . La fonction fondre est maintenant activée. Un voyant à droite au-dessus de la touche maintien au chaud s'allume.
3. Appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson voulue. Un 'u.' apparaît sur l'écran d'affichage.



Activer la fonction de maintien au chaud

1. Répéter l'étape 1 (voir ci-dessus).
2. Appuyez deux fois sur la touche maintien au chaud . La fonction maintien au chaud est maintenant activée. Deux voyants à droite au-dessus de la touche maintien au chaud s'allument.
3. Appuyez sur la touche + ou - de la zone de cuisson voulue. Un 'U.' apparaît sur l'écran d'affichage.



Désactiver la fonction fondre/maintien au chaud

1. La fonction fondre/maintien au chaud est activée, un 'u.' ou 'U' est affiché.
2. Appuyez sur la touche - ou +.
Appuyez sur la touche -, le réglage '0.' s'affiche. Appuyez sur la touche +, le réglage '1.' s'affiche. La fonction fondre/maintien au chaud est maintenant désactivée. Ou :
3. Appuyez simultanément sur la touche - ou +.
Le réglage '0' s'affiche, la zone de cuisson est alors éteinte.

Eteindre

Une zone de cuisson particulière

- La zone de cuisson est en fonctionnement. Un niveau de puissance entre 1 et 9, ou un 'P.' est affiché. Maintenez enfoncées pendant une 1 seconde les touches - et + de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.

Ou :

- Sélectionnez le réglage de cuisson '0.' à l'aide de la touche - . Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage. Lorsque toutes les zones de cuisson sont sur '0.', la plaque de cuisson se met automatiquement en mode veille (voir également 'Mode veille').

Eteindre simultanément toutes les zones de cuisson

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

- Appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson. Un signal sonore est émis. Plus aucun voyant n'est allumé. La plaque de cuisson est maintenant éteinte.



Note

La plaque de cuisson peut également être éteinte lorsque le verrouillage (enfant) ou le mode pause est activé.

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

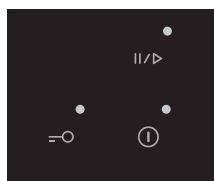
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, l'écran de chaque zone de cuisson affiche un '0.'. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson est allumé en continu.
2. Vous pouvez démarrer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche + ou - 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 clé donne accès à deux fonctions :

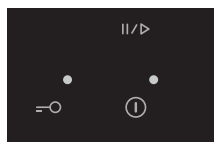
Verrouillage (standard)	Verrouillage sécurité enfant
Le verrouillage (standard) empêche la modification des réglages par inadvertance.	La sécurité enfant empêche la mise en marche intempestive de la plaque de cuisson.
<u>Tous les réglages de cuisson restent actifs.</u>	Toutes les zones de cuisson et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



Verrouillage (standard) de la plaque de cuisson.

Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

1. Appuyez longuement sur la touche clé .
Attention : Tous les réglages de cuisson restent actifs.
Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche clé et de la touche marche/arrêt est allumé en continu. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche clé et la touche marche/arrêt.
2. Appuyez à nouveau longuement sur la touche clé pour désactiver le verrouillage et débloquer le panneau de commande.



Verrouillage de la plaque de cuisson en mode sécurité enfant

1. La plaque de cuisson est en mode veille. Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson.
2. Appuyez longuement sur la touche clé pour activer la sécurité enfant. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche clé et de la touche marche/arrêt est allumé en continu.

3. 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 clé pour désactiver la sécurité enfant et débloquer le panneau de commande.

4. 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.

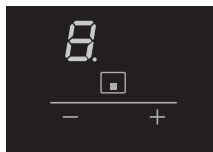
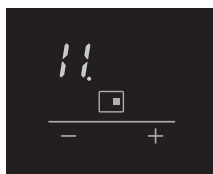


Conseil

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

Pause

La fonction pause vous permet d'interrompre totalement la cuisson pendant 10 minutes. La puissance de toutes les zones de cuisson est coupée automatiquement. Cette fonction est pratique par exemple, pour nettoyer rapidement la plaque de cuisson lorsqu'une casserole a débordé. Vous pourrez également laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance en toute sécurité, sans perdre les réglages.



Mettre la plaque de cuisson en mode pause

Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

1. Appuyez une fois sur la touche pause.

Un signal sonore est émis. 11 apparaît sur l'affichage de chaque zone de cuisson et le voyant rouge à droite au-dessus de la touche pause est allumé en continu.

- Les minuteurs de cuisson éventuellement réglés s'arrêtent.
- Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche 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.

Désactiver le mode pause

Appuyez à nouveau dans un délai de 10 minutes sur la touche pause. La plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant de la mettre en 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 droite au-dessus de la touche clée le voyant rouge à droite 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 droite au-dessus de la touche clée le voyant rouge à droite 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'. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche pause est allumé en continu. Le mode pause fonctionne uniquement si une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

Minuteur de cuisson / Horloge

Le minuteur de cuisson peut être associé à chaque zone de cuisson et utilisé simultanément. La plaque de cuisson est en outre équipée d'une horloge. Le réglage maximum du minuteur et de l'horloge est 99 minutes.

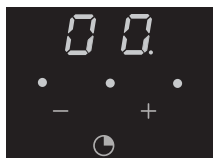
L'horloge fonctionne comme le minuteur de cuisson, mais n'est pas associée à une zone de cuisson. L'horloge continue de fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson. Elle ne peut être désactivée que lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement.

Minuteur de cuisson	Horloge
Le minuteur de cuisson peut être associé à une zone de cuisson. Si c'est le cas, la zone de cuisson s'éteindra une fois écoulé le temps de cuisson réglé.	L'horloge ne peut pas être associée à une zone de cuisson. L'horloge continue de fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson.

Activer l'horloge

La plaque de cuisson est en fonctionnement.

1. Appuyez une fois simultanément sur les touches + ou - du minuteur de cuisson/horloge. '00.' apparaît sur l'affichage, le voyant rouge à droite sous l'affichage clignote.
2. Réglez avec la touche + ou - le temps souhaité.
L'horloge démarre dès que le point après le temps réglé s'éteint.
Le voyant rouge continue de clignoter. Si un temps n'est pas réglé avec la touche + ou - , l'horloge s'arrête automatiquement après 10 secondes.



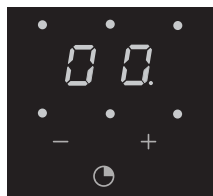
Désactiver l'horloge

(Ignorer les étapes 1 et 2 si une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement).

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches + ou - du minuteur de cuisson/horloge. Le point après le temps réglé s'allume.
3. Maintenez la touche - du minuteur de cuisson/horloge enfoncée jusqu'à ce que '01.' apparaisse sur l'affichage. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche -. L'horloge est maintenant en mode veille.
L'horloge s'éteint automatiquement 10 secondes après.

Associer et activer le minuteur de cuisson

La plaque de cuisson est en fonctionnement. Le minuteur de cuisson peut uniquement être associé aux zones de cuisson en fonctionnement.



1. Appuyez deux fois simultanément sur les touches + ou - du minuteur de cuisson/horloge pour passer en sens horaire à la première zone de cuisson en fonctionnement (dans l'illustration ci-contre, le minuteur de cuisson de la zone arrière gauche est activé). En appuyant à nouveau simultanément sur les touches + ou - , vous passez au minuteur de cuisson de la zone en fonctionnement suivante, que vous pourrez voir et régler.
2. Réglez avec la touche + ou - le temps de cuisson souhaité.
Le minuteur de cuisson démarre dès que le point après le temps réglé s'éteint. Le voyant rouge du minuteur de cuisson de la zone en fonctionnement continue de clignoter.
Si un temps n'est pas réglé avec la touche + ou - , le minuteur de cuisson s'arrête automatiquement après 10 secondes.
3. Pour régler le minuteur de cuisson pour une autre zone de cuisson en fonctionnement , répétez les étapes 1 et 2.



Attention

Si plusieurs minuteurs de cuisson sont activés, l'affichage indique toujours le minuteur avec le moins de temps restant.

Désactiver le minuteur de cuisson

1. Appuyez (plusieurs fois) simultanément sur les touches + ou - du minuteur de cuisson/horloge pour choisir le minuteur de cuisson que vous souhaitez désactiver.
Le point après le temps réglé s'allume.
2. Maintenez la touche - du minuteur de cuisson/horloge enfoncée jusqu'à ce que '01.' apparaisse sur l'affichage. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche -.
Le minuteur de cuisson est maintenant en mode veille. Le minuteur de cuisson s'éteint automatiquement 10 secondes après.

Désactiver la sonnerie du minuteur de cuisson/horloge

1. La sonnerie se déclenche une fois le temps de cuisson écoulé, le voyant rouge de la zone/minuteur de cuisson activé et l'indication '00' continuent de clignoter.
2. Pour éteindre la sonnerie, appuyez sur une touche de commande quelconque.



Conseil

- Maintenez la touche + ou - enfoncée pour régler plus rapidement le temps de cuisson voulu.
- En appuyant immédiatement après avoir activé le minuteur/horloge sur la touche -, vous pourrez régler le temps de cuisson souhaité à partir d'une demi-heure (le chiffre '30.' s'affiche).

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.

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'.

Symptom	Cause possible	Solution
Les signes (...) s'affichent à la mise en marche.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran s'affiche le symbole de détection de récipient après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Effleurez une touche pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).

PANNES

Symptom	Cause possible	Solution
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt ou appuyé simultanément sur deux touches.	Rallumez la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson s'éteint pendant l'utilisation, un bip est émis jaque 10 secondes. et l'écran s'affiche code de panne ER03.	Quelque chose a débordé ou un objet se trouve sur le panneau de commande.	Nettoyez la plaque de cuisson ou retirez l'objet puis continuez à cuisiner.
Code de panne ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne U400	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne 	La plaque de cuisson est verrouillée.	Voir 'Sécurité enfant'.
Code de panne 	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche.	Appuyez brièvement sur les touches.
Autres codes d'erreur.	Autres.	Contactez le service après-vente.

INFORMATIONS SELON RÈGLEMENT (UE) 66/2014

Informations selon règlement (UE) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	IDK7850NY	IDK7950NY
Type de plaque	Plaque de cuisson induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	5	5
Technologie de chauffage	Zones et aires de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	26.0	26.0
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	none	none
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) en Wh/kg	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	164,3	164,3
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaque électrique}) en Wh/kg	176,1	176,1

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

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 feuil 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
-------	----

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Leistung	07
Kochautomatik	07
Boost	08
Zwei hintereinander liegende Kochzonen (IDK795)	09
Booster-Management (IDK785)	09
Schmelz-/Warmhaltefunktion	10
Ausschalten	11
Kindersicherung	12
Speicher	14
Kochuhr / Eieruhr	14

Kochen

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

Pflege

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

Störungen

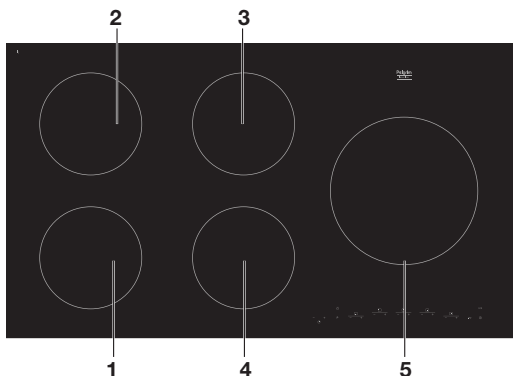
Allgemein	19
Störungstabelle	19

Umweltaspekte

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

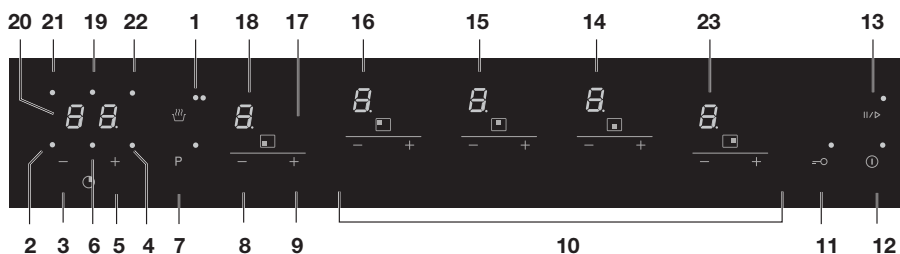
BESCHREIBUNG

Induktionskochfeld



1. Kochzone Vorne links Ø 180 / 3,0 kW
2. Kochzone Hinten links Ø 180 / 3,0 kW
3. Kochzone Hinten rechts Ø 180 / 3,0 kW
4. Kochzone Vorne rechts Ø 180 / 3,0 kW
5. Kochzone rechts Mitte Ø 260 / 3,7 kW

Bedienfeld



- | | |
|---|--|
| 1. Warmhalten/Schmelzen mit Anzeigelämpchen | 12. Ein-/Aus-Taste mit Anzeigelampe |
| 2. Anzeige Kochuhr Zone links vorn | 13. Pause mit Anzeigelampe |
| 3. Taste Zeit herunter | 14. Stufenanzeige Zone rechts vorn |
| 4. Anzeige Eieruhr | 15. Stufenanzeige Zone rechts hinten |
| 5. Taste Zeit erhöhen | 16. Stufenanzeige Zone links hinten |
| 6. Anzeige Kochuhr Zone rechts vorn | 17. Kochzonenanzeige Zone links vorn |
| 7. Boost mit Anzeigelämpchen | 18. Stufenanzeige Zone links vorn |
| 8. Leistung vermindern Zone links vorn | 19. Anzeige Kochuhr Zone rechts hinten |
| 9. Leistung erhöhen Zone links vorn | 20. Anzeige Koch-/Eieruhr |
| 10. Bedienung übrige Kochzonen | 21. Anzeige Kochuhr Zone links hinten |
| 11. (Kinder-) Sicherung mit Anzeigelämpchen | 22. Anzeige Kochuhr Zone rechts Mitte |
| | 23. Stufenanzeige Zone rechts Mitte |

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.

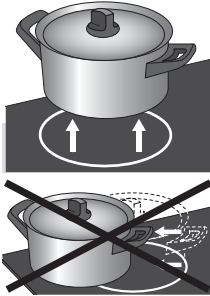
Geeignet	Nicht geeignet
Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



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.



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.

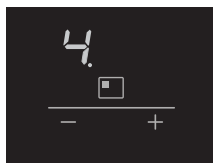
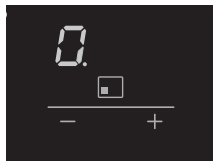
Topf-Mindestdurchmesser

Der Topf-Mindestdurchmesser beträgt 14,5 cm (Kochzone Ø 180) oder 18 cm (Kochzone Ø 260). 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.

Einstellen



Einschalten und Einstellen der Leistung

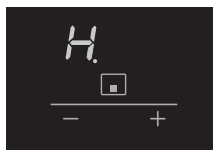
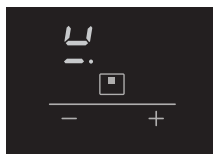
Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Daneben gibt es noch eine "Boost"-Stufe, erkennbar am Symbol "P" im Display (vgl. "Boost").

1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf von dem Kochfeld.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0". Das rote Lämpchen rechts oberhalb des Ein-/Ausschaltknopfes leuchtet konstant. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.
3. Stellen Sie mit der Taste + oder - der gewünschten Kochzone die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
4. Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste + drücken, erscheint die Stufe "4".
5. Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste - drücken, erscheint die Stufe "9".



Tip

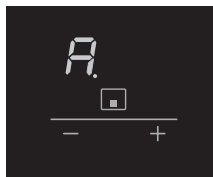
Sie können die Taste + oder - gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.



- **Topferkennung;** Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt im Display das Topferkennungssymbol mit der gewählten Leistungsstufe und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet
- **Restwärme-Anzeige;** Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiss bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

Kochautomatik

Mit der Kochautomatikfunktion wird die Leistung zeitweise erhöht (Stufe "9"), um den Inhalt des Topfes schneller zu erhitzen. Diese Funktion kann auf allen Leistungsstufen außer "Boost" und "9" verwendet werden.



Einschalten der Kochautomatik

1. Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.
2. Stellen Sie mit der Taste + der gewünschten Kochzone die Stufe "A" (nach der Stufe "9") ein. Im Display blinkt "A" abwechselnd mit "9".

Tip

Eine schnelle Methode zum Erreichen der Stufe "A" besteht darin, mit der Taste - die Stufe "9" einzustellen und dann einmal auf die Taste + zu drücken.

1. Stellen Sie mit der Taste + oder - die gewünschte Leistungsstufe ein. Wenn Sie z. B. die Leistungsstufe 4 wählen, sehen Sie im Display abwechselnd "4" und "A". (Achtung: nach zehn Sekunden fungiert die Taste - als Ausschalttaste).
2. Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, wird die Kochautomatik ausgeschaltet und die Kochzone wird zur eingestellten Leistungsstufe geschaltet.

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

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

Ausschalten der Kochautomatik

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Im Display blinkt "A" abwechselnd mit der Leistungsstufe.

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

Boost

Die "Boost"-Funktion können Sie dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Energie zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.



Einschalten der Boost-Funktion

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

1. Drücken Sie auf die Taste P. (Dies ist auch möglich, wenn bereits eine Leistung eingestellt wurde).
2. Drücken Sie auf die Taste + oder - der gewünschten Kochzone. Im Display erscheint "P". Die Boost-Funktion wird sofort aktiviert. Wenn Sie nicht auf die Taste + oder - drücken, blinkt das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste P für drei Sekunden und geht dann aus. Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.

Ausschalten der Boost-Funktion

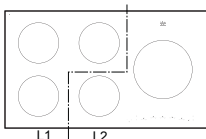
Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird "P" angezeigt.

1. Drücken Sie auf die Taste -. Im Display wird die Leistungsstufe 9 angezeigt, die Boost-Funktion ist ausgeschaltet. **Oder:**
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste + oder - . Im Display wird die Stufe "0" angezeigt, die Kochzone ist ausgeschaltet.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen (IDK795)

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen.
Wenn Sie jedoch die Kochzone auf die Boost-Stufe stellen, wird die andere Kochzone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet. Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Zone auf Stufe 9 oder Boost setzen möchten, wird die auf Boost eingestellte Zone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf der Boost-Stufe betreiben.

Booster-Management (IDK785)



Die Zonen der gleichen Phase beeinflussen sich gegenseitig.

Eine Darstellung der Zoneneinteilung finden Sie nebenstehend.

- Maximal 1 zu 1 Phase verbundene Kochzone kann auf „Boost“ eingestellt werden. Die zuerst eingestellte Boost-Funktion bleibt erhalten.
- Wenn alle drei Zonen an Phase 1 eingeschaltet sind, kann keine Boost-Funktion verwendet werden.

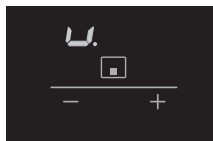
Schmelz-/Warmhaltefunktion

Mit der 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

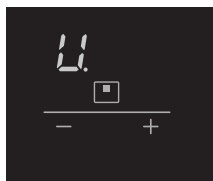
Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.



1. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf des Kochfelds. Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0".
2. Drücken Sie einmal auf die Warmhaltetaste. Dies ist die Schmelzfunktion. Ein Lämpchen rechts oberhalb der Warmhalte Taste leuchtet auf.
3. Drücken Sie auf die Taste + oder - der gewünschten Kochzone. Im Display erscheint "u.".

Einschalten der Warmhaltefunktion

1. Wiederholen Sie Schritt 1 (s.o.).
2. Drücken Sie zweimal auf die Warmhaltetaste. Dies ist die Warmhaltefunktion. Zwei Lämpchen rechts oberhalb der Warmhaltetaste leuchten auf.
3. Drücken Sie auf die Taste + oder - der gewünschten Kochzone. Im Display erscheint "U.".



Ausschalten der Schmelz-/Warmhaltefunktion

1. Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist eingeschaltet, im Display wird "U." angezeigt.
2. Drücken Sie auf die Taste + oder - . Drücken Sie auf die Taste -, es erscheint die Stufe "0". Drücken Sie auf die Taste + , es erscheint die Stufe "1". Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist jetzt ausgeschaltet. **Oder:**
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste + oder - . Im Display wird die Stufe "0" angezeigt, die Kochzone ist ausgeschaltet.

Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

- Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 oder "P." angezeigt.
Halten Sie für eine Sekunde die Taste + oder - der Kochzone gedrückt, die Sie ausschalten möchten.

Oder:

- Wählen Sie die Stufe "0" mit der Taste -.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display erscheint "0". Wenn alle Kochzonen auf der Stufe "0" stehen, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. "Standby-Modus").

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

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

- Drücken Sie kurz auf den Ein-/Ausschaltknopf, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Kein Lämpchen leuchtet.
Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.



Anmerkung

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

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

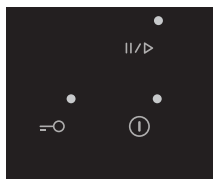
- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf des Kochfelds.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint “0.”. Das rote Lämpchen rechts oberhalb des Ein-/Ausschaltknopfes des Kochfelds leuchtet konstant.
- Sie können direkt aus dem Standby-Modus heraus mit dem Kochen beginnen, indem Sie auf die Taste + oder - 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 Schlüsseltaste 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.
<u>Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.</u>	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen ausgeschaltet sein.



Das Kochfeld in den (Standard-) Sperrmodus versetzen.

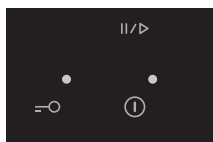
Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Drücken Sie lang auf die Schlüsseltaste .

Achtung: Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.

Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Schlüsseltaste und des Ein-/Ausschaltknopfes leuchtet konstant. Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste und des Ein-/Ausschaltknopfes.

2. Drücken Sie erneut lang auf die Schlüsseltaste , um den Sperrmodus auszuschalten und um das Bedienfeld zu entsperren.



Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

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

1. Drücken Sie lang auf die Schlüsseltaste , um die Kindersicherung einzuschalten. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Schlüsseltaste und des Ein-/Ausschaltknopfes leuchtet konstant.

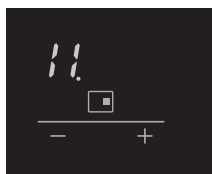
2. Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Die Kindersicherung bleibt aktiv. Sie können das Kochfeld auch selbst ausschalten.
3. Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden erneut auf die Schlüsseltaste, um die Kindersicherung auszuschalten und das Bedienfeld zu entsperren.
4. Nach zehn Sekunden muss das Kochfeld zunächst wieder mit dem Ein-/Ausschaltknopf eingeschaltet werden, bevor Sie die Kindersicherung ausschalten können.

Tip

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.



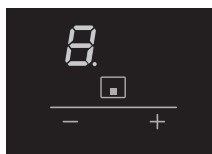
Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Drücken Sie einmal auf die Pausetaste .

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Im Display jeder Kochzone wird 11 angezeigt und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Pausetaste leuchtet konstant.

- Eventuell eingestellte Koch-/Eieruhren werden angehalten.
- Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Schlüsseltaste, der Pausetaste 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 zehn Minuten erneut auf die Pausetaste. Das Kochfeld stellt die vor der Pause eingestellten Einstellungen wieder her.

Erkennen eines Modus

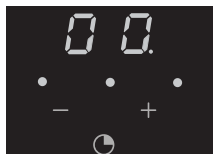
Der Standby-Modus	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste leuchtet konstant.
Der (Standard-) Sperrmodus	Ein oder mehrere Displays zeigen eine Leistungsstufe an. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Schlüsseltaste und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste leuchten konstant.
Die Kindersicherung	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Schlüsseltaste und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste 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 Lämpchen rechts oberhalb der Pausetaste leuchtet konstant. Die Pause-Funktion kann nur verwendet werden, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Kochuhr / Eieruhr

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

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

Die Kochuhr	Die Eieruhr
Die Kochuhr wird mit einer Kochzone verbunden. Dies bringt mit sich, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die Eieruhr wird nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.



Einschalten der Eieruhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Drücken Sie einmal gleichzeitig auf die Taste + und - der Koch-/Eieruhr. "00." erscheint im Display und das rote Lämpchen rechts unter dem Display blinkt.
2. Stellen Sie mit der Taste + oder - die gewünschte Zeit ein.
Die Eieruhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Anzeigelämpchen blinkt weiter. Wenn Sie keine Zeit einstellen mit der Taste + oder - , wird die Eieruhr nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.

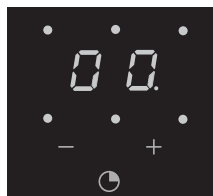
Ausschalten der Eieruhr

(Die Schritte 1 und 2 treffen nicht zu, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind).

1. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf des Kochfelds.
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste + und - der Koch-/Eieruhr. Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.
3. Halten Sie die Taste - der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display "01" angezeigt wird. Drücken Sie dann erneut auf die Taste -. Die Koch-/Eieruhr befindet sich jetzt im Standby-Modus. Nach zehn Sekunden wird die Koch-/Eieruhr automatisch ausgeschaltet.

Zuweisen und einschalten der Kochuhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Kochuhr kann nur mit aktiven Kochzonen verbunden werden.



1. Drücken Sie zweimal gleichzeitig auf die Taste + und - der Koch-/Eieruhr, um mit der Uhr zur ersten aktiven Kochzone zu schalten (in dieser Abbildung ist die Kochuhr der Zone links hinten aktiv).
Bei jeder folgenden gleichzeitigen Berührung der Taste + und - gehen Sie zur Kochuhr der folgenden aktiven Kochzone, Sie können dann diese Kochuhr einstellen und anzeigen.
2. Stellen Sie mit der Taste + oder - die gewünschte Kochzeit ein.
Die Kochuhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Lämpchen der Kochuhr der aktiven Kochzone blinkt konstant.
Wenn Sie keine Zeit einstellen mit der Taste + oder - , wird die Kochuhr nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.
3. Um für eine andere aktive Kochzone die Kochuhr einzustellen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.



Achtung

Wenn mehrere Koch-/Eieruhren aktiv sind, zeigt das Koch-/Eieruhrdisplay immer die Koch-/Eieruhr an, auf der die kürzeste Restzeit verbleibt.

Ausschalten der Kochuhr

1. Drücken Sie (mehrmals) gleichzeitig auf die Taste + und - der Koch-/Eieruhr, um die Kochuhr zu wählen, die Sie ausschalten möchten.
Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.
2. Halten Sie die Taste - der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display "01" angezeigt wird. Drücken Sie dann erneut auf die Taste -. Die Kochuhr befindet sich jetzt im Standby-Modus. Nach zehn Sekunden wird die ausgewählte Kochuhr automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten des Koch-/Eieruhralarms

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

1. Drücken Sie auf eine beliebige Bedienungstaste, um den Alarm auszuschalten.



Tip

- Sie können die Taste + oder - gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.
- Wenn Sie nach dem Einschalten der Koch-/Eieruhr auf die Taste - drücken, können Sie die gewünschte Kochdauer ab einer halben Stunde einstellen (im Display wird "30" angezeigt).

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.

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 rausschrauben. 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'.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der Inbetriebnahme erscheinen Symbole (...) in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, zeigt das Display das Topferkennungssymbol.	Der Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Timer eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Das Kochfeld wird einfach ausgeschaltet.	Sie haben versehentlich auf den Ein-/Ausschaltknopf gedrückt oder zwei Tasten gleichzeitig bedient.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Die Kochplatte schaltet sich während der Benutzung aus, Sie hören 10 Sekunden ein Signal und es erscheint Fehlercode ER03 im Display.	Es ist etwas übergekocht oder es liegt ein Gegenstand auf der Kochzone.	Reinigen Sie die Kochplatte oder entfernen Sie den Gegenstand und kochen Sie weiter.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode 	Die Kochplatte ist gesperrt.	Siehe Kindersicherung.
Fehlercode 	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie die Tasten nicht zu lang.
Weitere Fehlercodes.	Übrige.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

INFORMATIONEN GEMÄSS VERORDNUNG (EU) 66/2014

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung	IDK7850NY	IDK7950NY
Art der Kochmulde	Induktions Kochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	5	5
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in cm	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	18.0	18.0
	26.0	26.0
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche L/B in cm	none	none
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochmulde}}$) in Wh/kg	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	179,1	179,1
	164,3	164,3
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{elektrisch kochen}}$) in Wh/kg	176,1	176,1

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.



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 Gerätetypenschild 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 Gerätetypenschild 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.



537305

Pelgrim