

CK3084R

CK3095R

Handleiding
Keramische kookplaat

Manual
Ceramic hob

Notice d'utilisation
Table de cuisson céramique

Anleitung
Keramikkochfeld

Pelgrim

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 21
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 21
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 21
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 21

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding	4
Keramische kookplaat	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheidsinstructies

Eerste gebruik	7
Kookduurbegrenzer	7

Gebruik

De aanraaktoetsen gebruiken	8
Pannen	8
Kookstanden	9
Warmhoudzone	9
Automatische aankookfunctie	9
Pauzestand	10
Meldingen op de display	10
Kookstanden	11

Bediening

Hoe gebruik ik de keramische kookplaat	12
Hoe gebruik ik de timer of kookwekker	14
De automatische aankookfunctie inschakelen	15
Pauzeren	15
De kinderslotfunctie gebruiken	16
De herstel functie	16

Instellingen

Akoestisch signaal en automatisch vergrendelen instellen	17
--	----

Onderhoud

Reinigen	19
----------	----

Storingen

Algemeen	20
Tabel voor probleemoplossing	20

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afvoeren	21
--------------------------------	----

UW KOOKPLAAT

Inleiding

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Cooklight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een (kinder)slot, kookduurbegrenzing en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de keramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

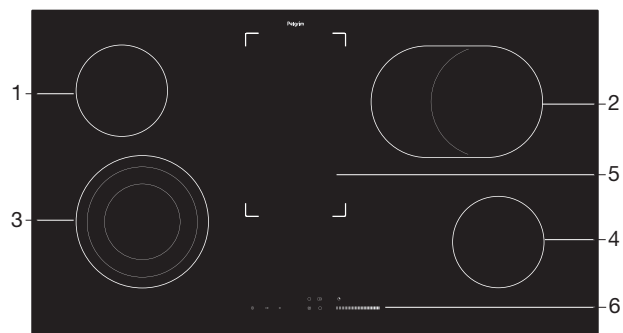
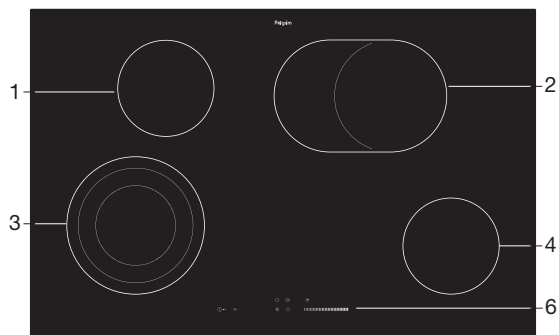
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW KOOKPLAAT

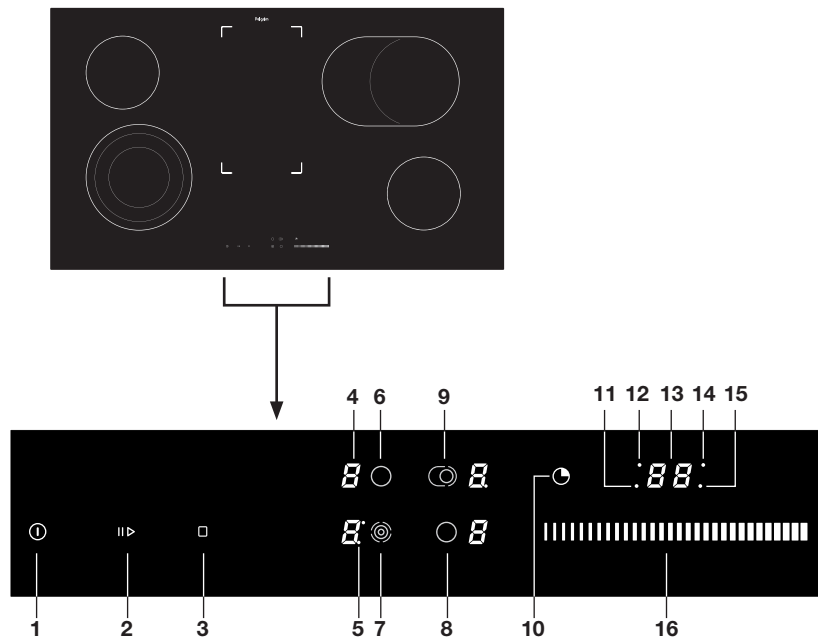
Keramische kookplaat



1. Kookzone Ø 145 / 1200 W
2. Ovale kookzone Ø 170 x 265 / 2400-1500 W
3. Uitbreidbare (triple) kookzone Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
4. Kookzone Ø 145 / 1200 W
5. Warmhoudzone
6. Bedieningspaneel

UW KOOKPLAAT

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets kookplaat / kinderslot toets
2. Pauzetoets
3. Aan-/uittoets warmhoudzone
4. Display kookstanden
5. Indicator tweede/derde ring uitbreidbare zone
6. Toets kookzone linksachter
7. Toets uitbreidbare kookzone linksvoor
8. Toets kookzone rechtsvoor
9. Toets uitbreidbare kookzone rechtsachter
10. Timertoets
11. Zone linksvoor timerindicator
12. Zone linksachter timerindicator
13. Timerdisplay
14. Zone rechtsachter timerindicator
15. Zone rechtsvoor timerindicator
16. Slider (9 kookstanden + warmhoudstand)



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

Eerste gebruik



Bij het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet voert het toestel een zelfcontrole uit. Alle controlelampjes en led's lichten kortstondig op.

Van sommige kookzone's kan de restwarmte indicatie 'H' gaan knipperen.

De indicatie gaat vanzelf na verloop van tijd uit. Dit is een normale procedure van de kookplaat bij het aansluiten van het toestel op het elektriciteitsnet.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

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

GEBRUIK

De aanraaktoetsen en slider gebruiken

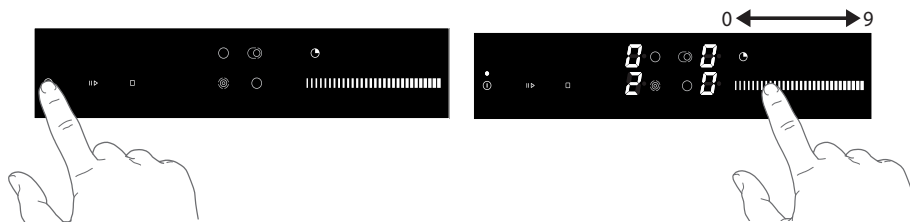
Aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten. Na activering van een toets klinkt er een geluidssignaal.

Slider

Met de slider kunt u het vermogen of de tijd (bij gebruik van de timer) wijzigen. Bij het aanraken van de slider wordt het vermogen of tijd ingesteld afhankelijk van de positie waar de slider wordt aangeraakt. Beweeg uw vinger over de slider om het vermogen of de tijd te wijzigen.

- ▷ Bewegen naar links verlaagt de waarde.
- ▷ Bewegen naar rechts verhoogt de waarde.



Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

Pannen voor keramisch koken

Voor keramisch koken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken.

Deze moeten beschikken over:

- ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
- ▷ een vlakke bodem.



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal. Als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email losspringen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Minimale panbodem diameter



Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrachte voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren. Gebruik een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone.

GEBRUIK

- Pannen van gehard glas mogen gebruikt worden als de diameter van de pan overeenkomt met de diameter van de kookzone. Pannen met een grotere diameter kunnen barsten.
- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor keramisch koken.
- Schuiven met pannen kan krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.
- Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.
- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terecht komt.

Kookstanden

- De kookzones hebben 9 standen. Daarnaast is er een warmhoudstand. Met de warmhoudstand kan een gerecht warm gehouden worden. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, moet binnen 10 seconden de gewenste kookzone gekozen worden anders schakelt de kookplaat uit.

Warmhoudzone (sommige modellen hebben geen warmhoudzone)

Gebruik de warmhoudzone om een gerecht warm te houden.



Raak de warmhoudzone tijdens gebruik niet aan om brandwonden te voorkomen en plaats geen hittegevoelige voorwerpen op de zone.

Automatische aankookfunctie

Met deze functie wordt de kookzone op maximaal vermogen opgewarmd om deze snel op de vereiste temperatuur te brengen. Na een bepaalde periode keert het vermogen automatisch terug naar de gekozen instelling. Dit kan voor elk van de vermogensinstellingen van de zones worden ingeschakeld, behalve voor instelling "9", waarbij het vermogen voortdurend maximaal is ingesteld.

Kookstand	Automatische opwarmtijd (seconden)
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

GEBRUIK








Pauzestand

De pauzestand is alleen te gebruiken wanneer minimaal één zone ingeschakeld is. De maximale pauze duur is 10 minuten. Na 10 minuten op pauzestand schakelt kookplaat uit. Binnen 10 minuten kan het koken worden hervat door op de pauzetoets te drukken.

In de pauzestand:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden gestopt tijdens de pauzeperiode en worden weer hervat wanneer de pauzestand wordt uitgeschakeld.

Meldingen op de display

Op display	Status
	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
	Snelkookfunctie geselecteerd
	Warmhoudfunctie is geselecteerd
	Kinderslot geselecteerd
	Restwarmte indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een indicator voor de aanwezige warmte waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing
	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing

GEBRUIK

Kookstanden

Aangezien de standen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik stand 9 voor:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor:

- het bakken van dikke pannenkoeken;
- het bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- het bakken van bacon (vet);
- het koken van rauwe aardappelen;
- het bakken van wentelteefjes;
- het bakken van gepaneerde vis;
- het doorkoken van pasta;
- het bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik stand 4-6 voor:

- het doorkoken van grote hoeveelheden;
- het ontdooien van harde groenten;
- het bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

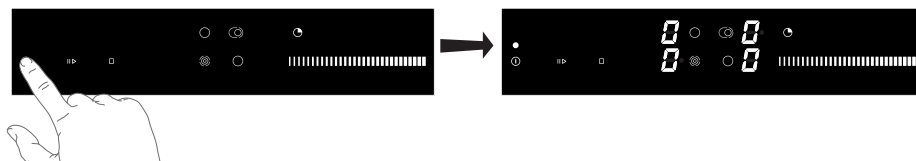
Gebruik stand 1-3 voor:

- het trekken van bouillon;
- het stoven van vlees;
- het zacht koken van groenten;
- het smelten van chocolade;
- pocheren;
- het smelten van kaas.

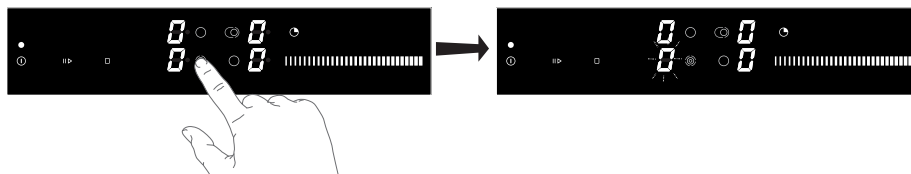
BEDIENING

Hoe gebruik ik de keramische kookplaat

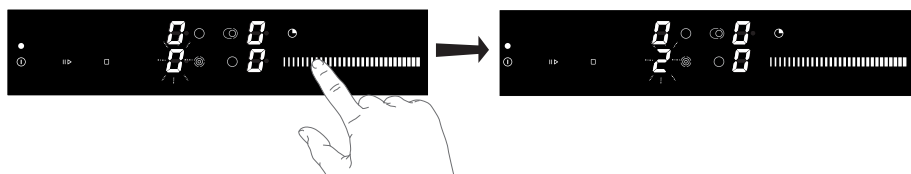
1. Druk op de aan/uit-toets tot u een signaal hoort.
 - ▷ De kookplaat staat in de stand-by stand.
 - ▷ Een indicatielampje verschijnt boven de Aan/Uit toets.
 - ▷ '0' verschijnt in alle displays.
- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als binnen 10 seconden het toestel niet wordt gebruikt.



2. Druk op de kookzonetoeets van de gewenste kookzone.
 - ▷ '0' knippert in de display van de kookzone..



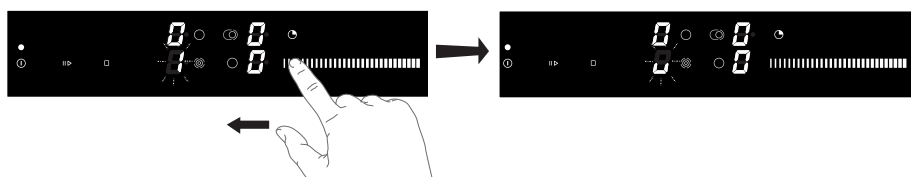
3. Schuif uw vinger over de slider om de gewenste instelling te kiezen (zie 'De aanraaktoetsen en slider gebruiken').
 - ▷ De kookplaat start automatisch op het ingestelde niveau.
- Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slider te schuiven.
- De kookzones hebben 9 kookstanden en een warmhoudstand (zie 'Kookstanden').



Warmhoudstand

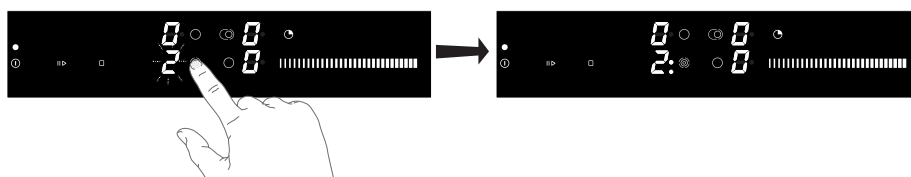
1. Schuif uw vinger naar links over de slider en selecteer stand 1. Schuif daarna, terwijl de kookstand knippert, naar links totdat indicatie 'u' in de display verschijnt.

BEDIENING



Uitbreidbare kookzone

1. Druk op de kookzonetoets van een uitbreidbare kookzone om een kookstand te kiezen.
Druk daarna opnieuw op de kookzonetoets om de tweede of nog een keer om de derde verwarmingsring in te schakelen.
2. Druk opnieuw op de toets om de extra verwarmingsringen uit te schakelen.



Een kookstand wijzigen

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
 - *De kookstand gaat knipperen.*
2. Schuif uw vinger over de slider om de kookstand te wijzigen.

Een kookzone uitschakelen

Er is één kookzone ingeschakeld. Het display toont een vermogensniveau tussen 1 en 9.

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
2. Zet met de slider de kookzone op '0' (uit).
 - De kookzone wordt uitgeschakeld.
 - De kookplaat wordt na 10 seconden uitgeschakeld als alle kookzones op '0' staan en er geen andere functie wordt gebruikt.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Er zijn verschillende kookzones actief.

1. Druk op de aan/uit-toets tot u twee signalen hoort.
 - *Alle displays zijn uit en de kookplaat is uitgeschakeld.*

Warmhoudzone in- uitschakelen

1. Druk op de aan-/uittoets voor de warmhoudzone.
 - *De warmhoudzone gaat verwarmen.*
 - *Het controlelampje boven de toets gaat branden.*
2. Druk opnieuw op de aan-/uittoets om de warmhoudzone uit te schakelen.

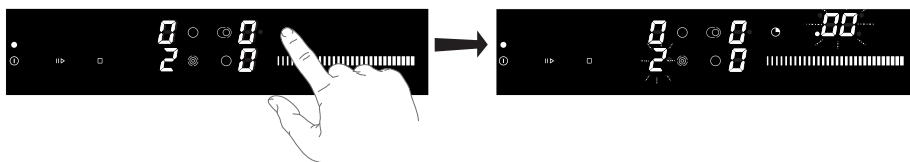
BEDIENING



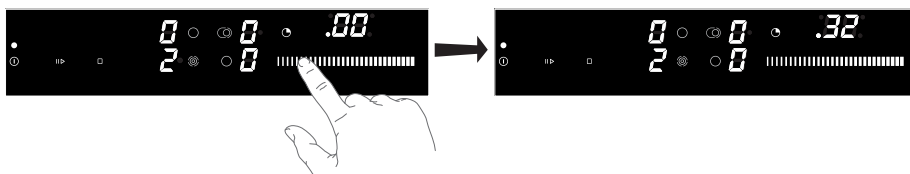
Het controlelampje gaat knipperen zolang de warmhoudzone warm is en gaat uit als de warmhoudzone voldoende afgekoelt is.

Hoe gebruik ik de timer of kookwekker

1. Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en een kookstand.
2. Druk op de timer toets om de timer in te schakelen.
 - Op het display van de timer knippert "00".
 - Selecteer geen kookzone wanneer de timer wordt gebruikt als kookwekker.
3. Druk opnieuw op de timertoets om een kookzone te selecteren.
 - Een indicatielampje naast de timer display van de betreffende kookzone gaat branden en de tijd gaat knipperen.
 - Druk zo vaak als nodig is op de timertoets om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.



4. Gebruik de slider om de gewenste tijd in te stellen.
 - Schuif meerdere keren over de slider om een langere tijd in te stellen.



5. De timer is ingesteld.
 - Het indicatielampje naast de timer display van de betreffende kookzone gaat knipperen.
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
 - Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
 - Druk op de timertoets om het alarm te stoppen. Het alarm stopt automatisch na 5, 60 of 120 seconden afhankelijk van de instelling (zie 'Instellingen').

BEDIENING

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op de timertoets zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
 - De zone wordt aangegeven met een indicatielampje naast de timer display.
 - De tijd knippert in de display.
2. Gebruik de slider om de tijd te wijzigen.

De resterende kookduur controleren

Op het display van de timer worden alle ingestelde timerstanden weergegeven. De verschillende tijden worden om de beurt met de klok mee weergegeven in de display.

1. Druk op de timertoets zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - De zone wordt aangegeven met een indicatielampje naast de timer display.
 - Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

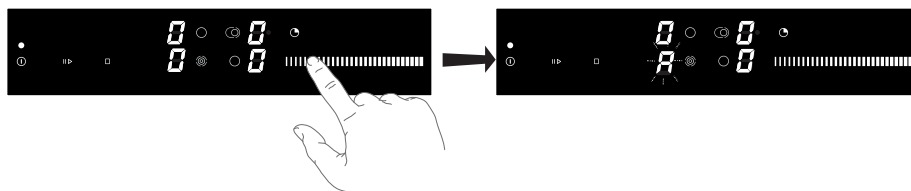
De timer uitschakelen

Schakel de timer uit voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk op de timertoets zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Stel met de slider de timer tijd op '00'. De verlichte punt naast de display gaat uit.
 - Het indicatielampje naast de timerdisplay gaat uit.

De automatische aankookfunctie inschakelen

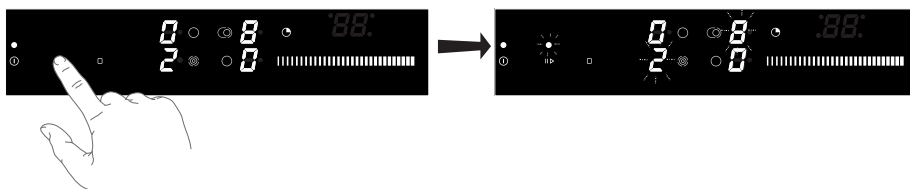
1. Schakel de kookplaat in en selecteer een kookzone.
2. Schuif uw vinger over de slider om de gewenste instelling te kiezen en houd de slider op het gewenste niveau tot symbool 'A' in de display verschijnt.
 - In het display knippert een 'A' afgewisseld met de geselecteerde kookstand.



Pauzeren

1. Druk op de pauzetoets.
 - Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat knipperen (samen met de kookstanden).

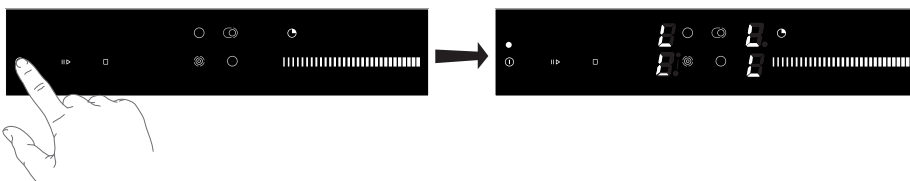
BEDIENING



2. Druk opnieuw op de pauzetoets om de pauze stand op te heffen.

De kinderslotfunctie gebruiken

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Druk gedurende 3 seconden op de aan-/uittoets totdat twee geluidssignalen klinken.
 - *De kookplaat schakelt eerst naar standby stand (er klinkt een geluidssignaal) en daarna naar de kinderslot (er klinkt opnieuw een geluidssignaal).*



- Op alle displays wordt 'L' weergegeven.
 - De kookplaat is nu vergrendeld.
 - De kookplaat schakelt automatisch uit na 5 seconden.
3. Om te ontgrendelen druk opnieuw 3 seconden op de aan/uit-toets.
 - De kookplaat schakelt eerst naar standby stand (er klinkt een geluidssignaal) en daarna naar kinderslot uitschakelen (er klinkt opnieuw een geluidssignaal).
 - *De kookplaat in ontgrendeld.*



Als de kinderslotfunctie in het instellingen menu is geactiveerd (zie 'instellingen'), dan wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.

De herstelfunctie

Als de bediening onbedoeld is uitgeschakeld met de aan/uit-toets, kunnen alle instellingen worden hersteld met behulp van de herstelfunctie.

1. Druk binnen 5 seconden op de aan/uit-toets.
 - *Het indicatielampje boven de pauzetoets gaat knipperen.*
2. Bevestig uw keuze door binnen 5 seconden op de pauzetoets te drukken.
 - *De kookplaat toont alle instellingen zoals ze waren voordat deze werd uitgeschakeld.*

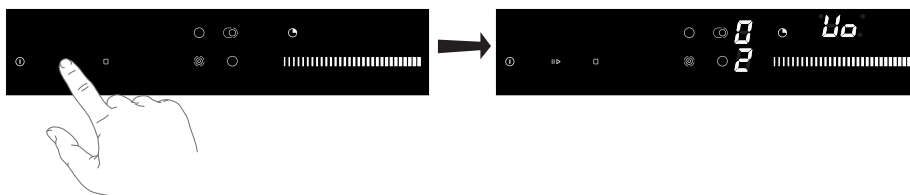
INSTELLINGEN

Akoestisch signaal en automatisch vergrendelen instellen

U kunt het volume van het geluidssignaal, de duur van het akoestische alarm en automatische vergrendelen aanpassen in het instellingen menu.

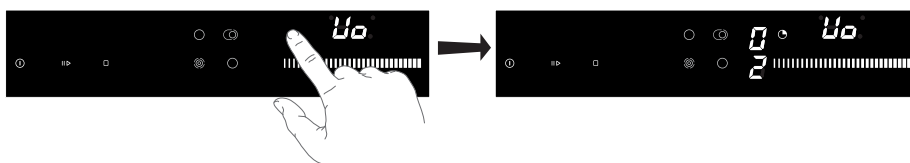
Het instellingen menu activeren:

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Druk op de pauzetoets en houd deze ingedrukt tot u een signaal hoort.
 - De eerste parameter "Uo" verschijnt op het timerdisplay en geeft het volume van akoestische signalen aan.



3. Druk op de timertoets om de juiste instelling te selecteren:

- Uo - akoestisch signaal en alarmvolume (luidheid)
- So - alarmduur
- Lo - Automatisch vergrendelen



- De actuele waarde verschijnt op de rechter kookzone displays.
4. De waarde kan worden aangepast met de kookzone toets rechtsvoor.
 5. Bevestigt de gewijzigde instellingen door de pauzetoets gedurende 2 seconden ingedrukt te houden.
 - Er klinken twee lange geluidssignalen.
 6. Als u de nieuwe waarde niet wilt opslaan, sluit u het instellingen menu door op de aan-/uit-toets te drukken.
 - *Er klinken twee korte geluidssignalen.*

INSTELLINGEN

Akoestisch signaal en alarmvolume (luidheid) “Uo”

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- ▷ 00 op het display = uit (geldt niet voor akoestisch alarm en alarm)
- ▷ 01 op het display = minimum volume
- ▷ 02 op het display = gemiddeld volume
- ▷ 03 op het display = maximaal volume (standaardinstelling)
- Bij elke wijziging klinkt er een kort geluidssignaal met het nieuw ingestelde volume.

Akoestische alarmduur “So”

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- ▷ 0,5 op het display = 5 seconden
- ▷ 1,0 op het display = 1 minuut
- ▷ 2,0 op het scherm = 2 minuten (standaardinstelling)

Kinderslot “Lo”

Als de automatische vergrendelfunctie is geactiveerd in het instellingen menu, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.

- ▷ 00 op het display = uit (standaardinstelling)
- ▷ 01 op het display = aan

Reinigen



Vergrendel de kookplaat met het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Dagelijkse reiniging

- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het best verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.


PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website 'www.pelgrim.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de timer 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).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode 	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Software fout.	Reset het toestel door deze kortstondig spanningsloos te maken. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering automaat uit.
Foutcode F	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

MILIEUASPECTEN

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruikgemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het einde 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;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

U moet deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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

Verklaring van conformiteit



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 waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Plaque de cuisson vitrocéramique	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Première utilisation	7
Limiteur de temps de cuisson	7

Utilisation

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance	9
Zone de maintien au chaud (non disponible sur certains modèles)	9
Préchauffage automatique	9
Fonction Pause	10
Indications dans l'affichage	10
Niveaux de puissance de cuisson	11

Fonctionnement

Comment utiliser la plaque vitrocéramique	12
Comment utiliser le minuteur (de cuisson)	14
Activer la fonction Préchauffage automatique	15
Cuisson en pause (voir la fonction Pause)	15
Utiliser la sécurité enfant	16
Fonction Rappel	16

Réglages

Modifier les paramètres du signal sonore et du verrouillage de la sécurité enfant	17
---	----

Entretien

Nettoyage	19
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	20
Tableau de dépannage	20

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	21
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Elle est équipée d'éléments « cuisine légère ». Il s'agit d'éléments radiants qui chauffent très rapidement et très efficacement, ce qui est un avantage majeur en ce qui concerne le temps de chauffage. Ces éléments assurent en outre une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

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

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

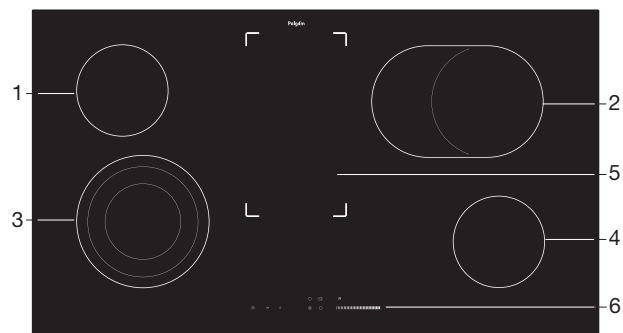
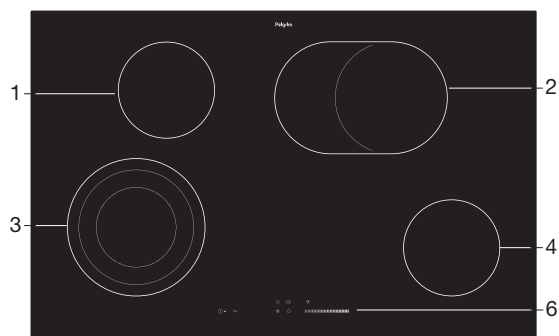
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. Veuillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel. La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

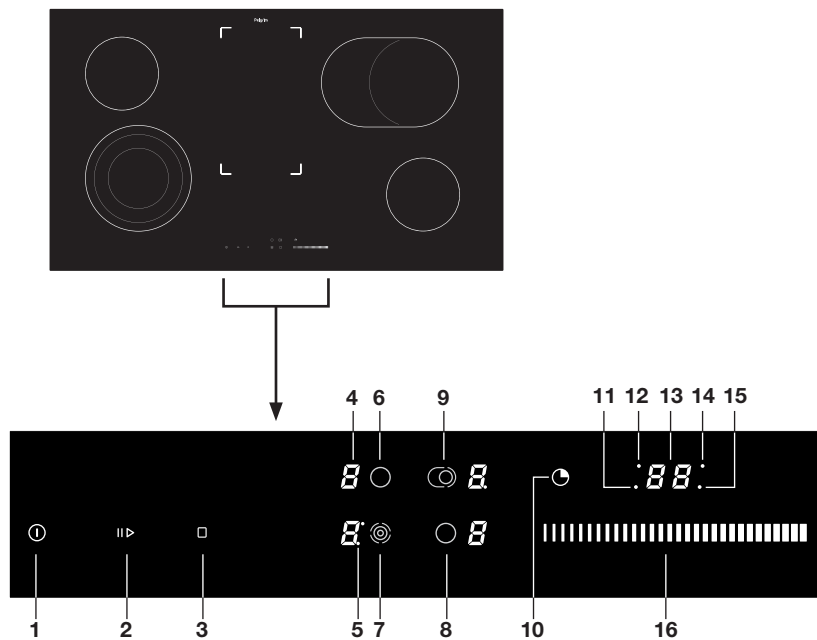
Plaque de cuisson vitrocéramique



1. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
2. Zone de cuisson ovale Ø 170x265 / 2400-1500 W
3. Zone de cuisson combinée (triple) Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
4. Zone de cuisson Ø 145 / 1200 W
5. Zone de maintien au chaud
6. Panneau de commande

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commande



1. Touche Marche/arrêt / touche Sécurité enfant
2. Touche Pause
3. Touche Marche/arrêt zone de maintien au chaud
4. Affichage des niveaux de puissance de cuisson
5. Voyant du second/troisième cercle de la zone de cuisson combinée
6. Touche de la zone de cuisson arrière gauche
7. Touche de la zone de cuisson (combinée) avant gauche
8. Touche de la zone de cuisson avant droite
9. Touche de la zone de cuisson (combinée) arrière droite
10. Touche Minuteur
11. Voyant minuteur zone avant gauche
12. Voyant minuteur zone arrière gauche
13. Affichage du minuteur
14. Voyant minuteur zone arrière droite
15. Voyant minuteur zone avant droite
16. Curseur de réglage (9 niveaux de cuisson + niveau maintien au chaud)

SÉCURITÉ



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

Première utilisation



Lorsque vous branchez la plaque à l'alimentation électrique, elle procède à un contrôle automatique. Tous les indicateurs lumineux et toutes les LED s'allument brièvement. L'indicateur de chaleur résiduelle « H » peut clignoter pour certaines zones de cuisson. Il s'éteint automatiquement après quelques instants. C'est une procédure normale lors du branchement de la plaque à l'alimentation électrique.

Limiteur de temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre plaque vitrocéramique. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
u	8 heures
1	8 heures
2	8 heures
3	6 heures
4	6 heures
5	4 heures
6	4 heures
7	2 heures
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Zone de maintien au chaud	4 heures

UTILISATION

Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles.

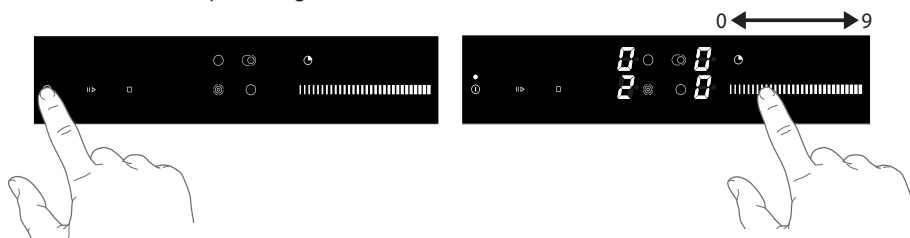
Touches tactiles.

Posez l'extrémité de votre doigt à plat sur la touche. N'exercez pas de pression. Les touches tactiles réagissent au moindre effleurement de l'extrémité du doigt. N'utilisez pas de quelconques objets pour activer une touche tactile. La touche tactile émet un signal sonore bref lors de son activation.

Curseur de réglage.

Utilisez le curseur de réglage pour modifier le niveau de cuisson ou le temps. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage jusqu'au niveau ou temps de cuisson requis.

- Déplacez votre doigt vers la gauche pour réduire le niveau ou le temps de cuisson, et vers la droite pour l'augmenter.



Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.

Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

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

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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier). Si vous activez la zone de cuisson à une puissance élevée et que la casserole est (trop) sèche, la base de la casserole peut se déformer du fait de la surchauffe.

Diamètre minimal de la base de la casserole



N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les résidus alimentaires carbonisés sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.

UTILISATION

- Les plats de cuisson en verre trempé dotés d'un fond spécial cuisson peuvent être utilisés sur les zones de cuisson si leur diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson utilisée. Les plats dont le diamètre est supérieur risquent de se fissurer sous l'effet de la tension thermique.
- Les casseroles utilisées sur une plaque de cuisson à gaz ne sont plus adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique.
- Le glissement de casseroles sur la plaque provoque des rayures impossibles à enlever.
- Posez uniquement des casseroles dont la base est propre et sèche sur la surface de cuisson. Vous éviterez ainsi la formation de taches difficiles à éliminer.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.
- Essayez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi de salir la surface de cuisson.

Niveaux de puissance

Les zones de cuisson ont 9 niveaux de puissance. Il y a également le niveau pour le maintien au chaud. Ce niveau est prévu pour maintenir votre préparation au chaud. Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, vous avez 10 secondes pour sélectionner la zone de cuisson, sinon la plaque s'éteint.

Zone de maintien au chaud (non disponible sur certains modèles)

La zone de maintien au chaud est prévue pour maintenir votre préparation au chaud.



Ne touchez pas à la zone de maintien au chaud durant son utilisation afin d'éviter les brûlures. Ne placez pas d'objets sensibles à la chaleur sur cette zone.

Préchauffage automatique

Cette fonction préchauffe la zone de cuisson à la puissance maximale afin de la porter rapidement à la température requise. Après un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au réglage défini. Cette fonction peut être activée pour chaque zone de cuisson à tous les réglages de la puissance, sauf « 9 » qui est toujours la puissance maximale.

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après (secondes) :
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

UTILISATION

Fonction Pause

La fonction Pause est uniquement disponible lorsqu'au moins une zone de cuisson est activée. La durée de pause maximale est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode Pause, la plaque de cuisson s'éteint.

Appuyez dans les 10 minutes sur la touche Pause pour démarrer la zone de cuisson.

Lorsque la fonction Pause est activée :

- Tout réglage du minuteur (y compris l'alarme) effectué avant la pause est interrompu pendant la pause et reprend lorsque vous désactivez la fonction Pause.

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Niveaux de puissance, zone de cuisson ; 1 = niveau faible / 9 = niveau élevé
A	Fonction Réchauffage automatique sélectionnée
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
⌂	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »
F	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

UTILISATION

Niveaux de puissance de cuisson

Comme le niveau de puissance dépend de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre d'indication.

Utilisez le niveau 9 pour :

- saisir de la viande,
- cuisiner du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon (gras),
- cuire des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

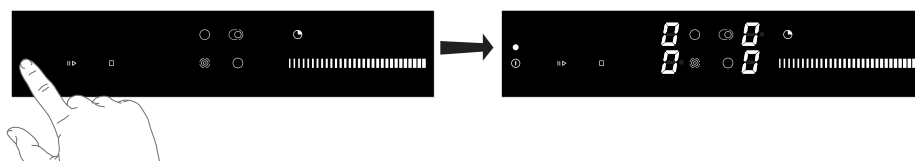
Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

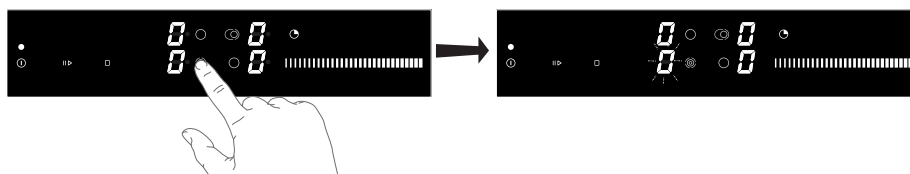
FONCTIONNEMENT

Comment utiliser la plaque vitrocéramique

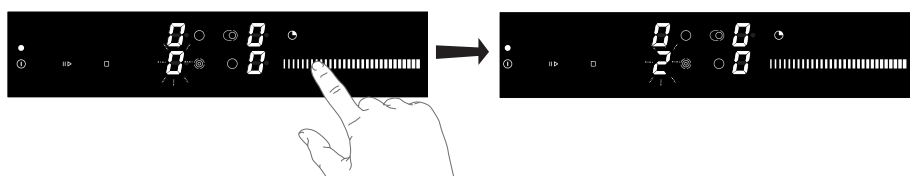
1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ La plaque de cuisson est en mode Veille.
 - ▷ Le voyant au-dessus de la touche Marche/arrêt s'allume.
 - ▷ Le niveau de puissance des zones de cuisson s'affiche.
- Sans aucune action de votre part dans les 10 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.



2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - ▷ Le niveau de puissance de la zone de cuisson s'affiche.



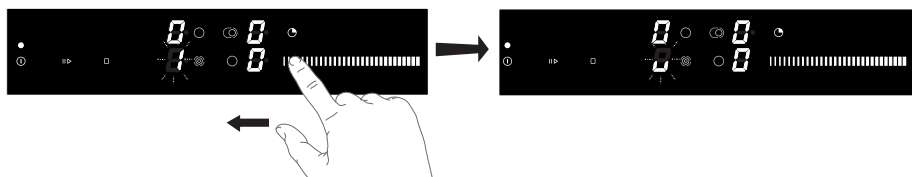
3. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour régler un niveau de puissance (voir « Comment utiliser le curseur de réglage et les touches tactiles »).
 - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance sélectionnée.
 - ▷ Il y a 9 niveaux de puissance et un niveau de maintien au chaud (voir « Niveaux de puissance de cuisson »).



Niveau de maintien au chaud

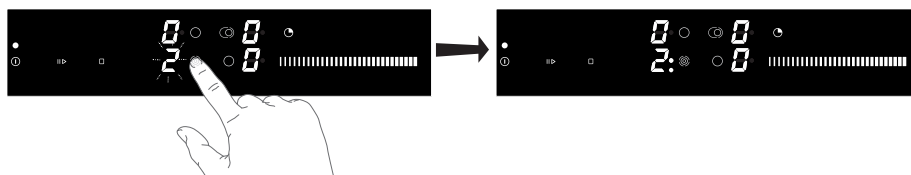
1. Touchez le curseur de réglage pour régler le niveau de puissance sur 1, puis (tandis que le niveau de puissance clignote) déplacez l'extrémité de votre doigt le long du curseur vers la gauche jusqu'à ce que le symbole « u » s'affiche.

FONCTIONNEMENT



Zone de cuisson combinée

1. Appuyez deux fois sur la touche de la zone de cuisson combinée pour activer le cercle de la deuxième zone de la zone de cuisson combinée.
2. Appuyez trois fois sur la zone de cuisson combinée pour activer les cercles des trois zones.
 - *Le voyant situé à côté de l'affichage s'allume (un pour la deuxième zone et deux pour la deuxième et le triple cercle).*
 - *Appuyez sur la touche pour désactiver les cercles supplémentaires.*



Modifier les niveaux de puissance de cuisson

1. Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - *L'indicateur du niveau de puissance clignote.*
2. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour modifier le niveau de puissance.

Éteindre une zone de cuisson

Le niveau de puissance de la zone de cuisson est affiché.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson.
2. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour régler le niveau de puissance sur « 0 » (arrêt).
 - *La zone de cuisson s'arrête.*
 - *La plaque de cuisson s'arrête 10 secondes après le réglage de toutes les zones de cuisson sur « 0 ».*

Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores.
 - *Tous les affichages s'éteignent et la plaque s'arrête.*

Activer la zone de maintien au chaud.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de maintien au chaud.
 - *Le voyant s'allume.*

FONCTIONNEMENT

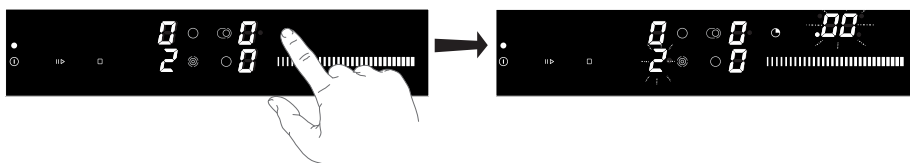
2. Pour désactiver la zone de maintien au chaud, appuyez une nouvelle fois sur la touche Marche/arrêt de cette zone.



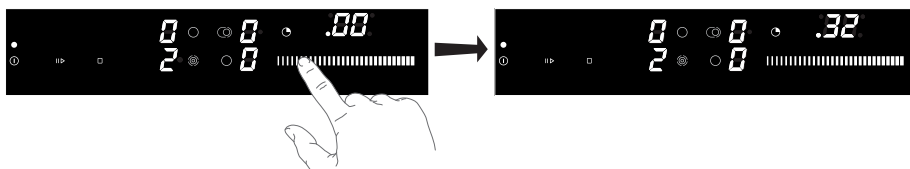
Si la zone de maintien au chaud est encore chaude une fois désactivée, le voyant situé au-dessus de la touche Marche/arrêt de la zone de maintien au chaud clignote.

Comment utiliser le minuteur (de cuisson)

1. Mettez la plaque de cuisson en mode Veille et sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance requis.
2. Pour démarrer le minuteur, appuyez sur la touche Minuteur.
 - ▷ « 00 » clignote dans l'affichage du minuteur.
 - ▷ Pour démarrer le minuteur de cuisson, vous ne devez pas sélectionner une zone de cuisson et un niveau de puissance.
3. Il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche Minuteur.
 - ▷ Un voyant situé à côté de l'affichage du minuteur s'allume et le temps clignote.
 - ▷ Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



4. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour régler le temps.
 - ▷ Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage plusieurs fois pour régler le minuteur sur une durée prolongée.



5. Le minuteur est opérationnel.
 - ▷ Le voyant situé à côté de l'affichage du minuteur de la zone de cuisson correspondante clignote.
 - ▷ La zone de cuisson s'arrête automatiquement à la fin de la durée prédéfinie.
 - ▷ L'appareil émet un signal à la fin de la durée prédéfinie.
 - ▷ Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.

FONCTIONNEMENT

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson durant pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche Minuteur autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le temps de cuisson.
 - La zone est identifiée par un voyant situé à côté de l'affichage du minuteur.
 - Le temps de cuisson clignote dans l'affichage.
2. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour modifier le temps.

Vérifier le temps de cuisson restant

Les différents réglages du minuteur s'affichent tour à tour dans le sens horaire.

1. Appuyez sur la touche Minuteur et maintenez le contact avec cette touche pour sélectionner la zone de cuisson afin de vérifier le temps de cuisson restant.
 - La zone est identifiée par un voyant situé à côté de l'affichage du minuteur.
 - L'affichage du minuteur indique le temps restant.

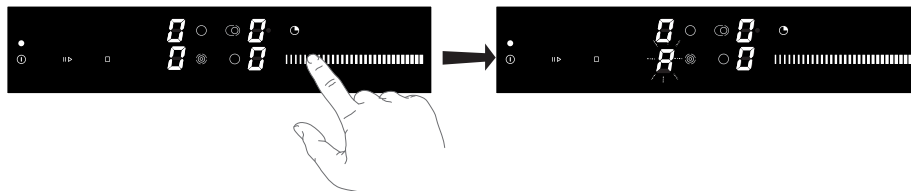
Arrêter le minuteur

Comment arrêter le minuteur avec la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche Minuteur et maintenez le contact avec cette touche pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour régler le minuteur sur « 00 ».
 - Le voyant situé à côté de l'affichage du minuteur s'éteint.

Activer la fonction Préchauffage automatique

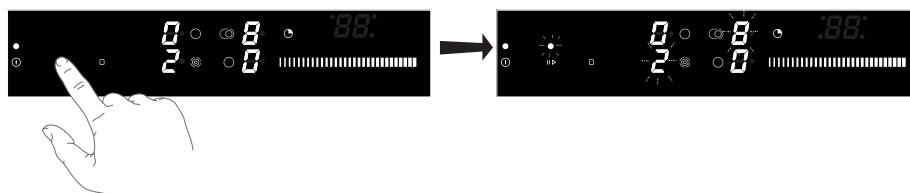
1. Mettez la plaque de cuisson en mode Veille et sélectionnez une zone de cuisson.
2. Touchez le curseur de réglage et maintenez le contact jusqu'à ce qu'un « A » s'affiche. Faites glisser l'extrémité de votre doigt sur le curseur de réglage pour définir un niveau de puissance.
 - « A » et la puissance sélectionnée clignotent dans l'affichage.



Cuisson en pause (voir la fonction Pause)

1. Appuyez sur la touche Pause.
 - Le voyant au-dessus de la touche Pause et les niveaux de puissance clignotent.

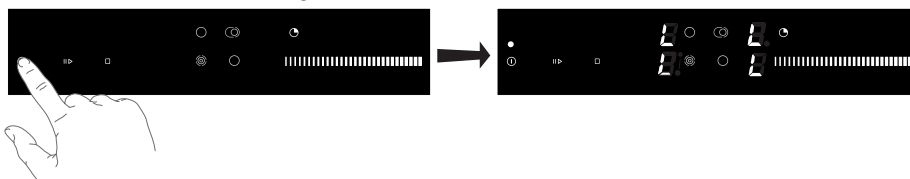
FONCTIONNEMENT



2. Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour mettre fin à la pause.

Utiliser la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour éteindre la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt et maintenez le contact jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores courts.
 - La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode Veille. L'appareil émet un premier signal sonore. Maintenez le contact sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un second signal sonore.



- « L » apparaît sur tous les affichages.
 - La plaque vitrocéramique est verrouillée.
 - Après 5 secondes, la plaque s'arrête automatiquement.
3. Pour déverrouiller la plaque de cuisson, appuyez de nouveau sur la touche Marche/arrêt et maintenez le contact jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux courts.
 - La plaque vitrocéramique est déverrouillée.



Si la fonction Sécurité enfant est activée par défaut dans le menu des réglages (voir le chapitre Réglages), la plaque sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est éteinte.

Fonction Rappel

En cas d'arrêt accidentel de la plaque de cuisson, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt dans les 5 secondes qui suivent l'arrêt de la plaque de cuisson.
 - Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote.
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 5 secondes pour continuer.
 - La plaque vitrocéramique affiche tous les réglages tels qu'ils étaient avant l'arrêt accidentel de la plaque.

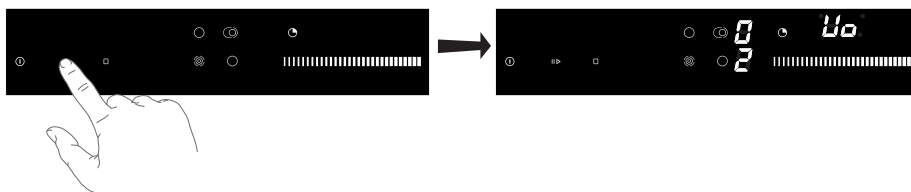
RÉGLAGES

Modifier les paramètres du signal sonore et du verrouillage de la sécurité enfant

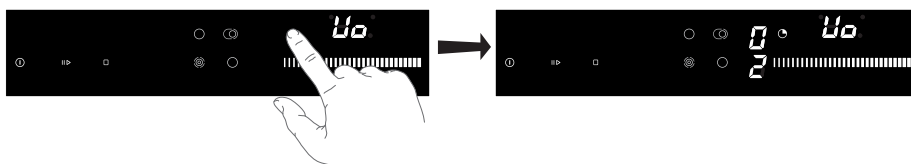
Vous pouvez modifier le volume et la durée du signal sonore. Vous pouvez également modifier les paramètres du verrouillage automatique.

Lancez le menu des réglages :

1. Arrêtez la plaque de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Pause et maintenez le contact jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Le premier paramètre « Uo » apparaît dans l'affichage du minuteur indiquant le volume des signaux sonores.

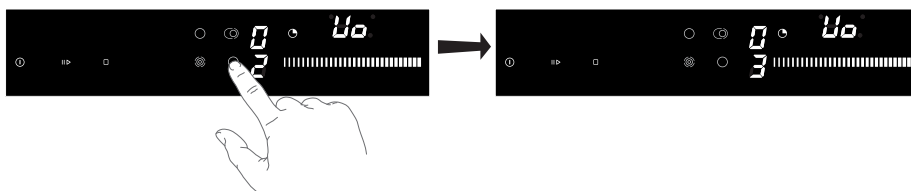


3. Appuyez sur la touche Minuteur pour sélectionner le type de paramètre :
 - Uo - signal sonore et volume de l'alarme (sonore)
 - So - durée de l'alarme
 - Lo - verrouillage automatique



- La valeur alors définie apparaît dans les affichages du niveau de puissance de la zone de cuisson droite.

4. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant droite pour définir la valeur.



RÉGLAGES

5. Appuyez sur la touche Pause et maintenez le contact pendant 2 secondes pour confirmer et enregistrer les paramètres.
 - ▷ *L'appareil émet deux signaux sonores longs.*
6. Appuyez sur la touche Marche/arrêt si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux réglages des paramètres.
 - ▷ *L'appareil émet deux signaux sonores courts.*

Signal sonore et volume de l'alarme (sonore) « Uo »

Les réglages suivants sont disponibles :

- ▷ 00 affiché = arrêt (ne concerne pas l'alarme et le signal sonore d'erreur)
- ▷ 01 affiché = volume minimal
- ▷ 02 affiché = volume moyen
- ▷ 03 affiché = volume maximal (par défaut)
- L'appareil émet un signal sonore à chaque changement.

Durée de l'alarme sonore « So »

Les réglages suivants sont disponibles :

- ▷ 0.5 affiché = 5 secondes
- ▷ 1.0 affiché = 1 minute
- ▷ 2.0 affiché = 2 minutes (par défaut)

Verrouillage sécurité enfant « Lo »

Si la fonction Verrouillage automatique est activée dans le menu Réglages utilisateur, la plaque de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est éteinte.

- ▷ 00 affiché = arrêt (par défaut)
- ▷ 01 affiché = en marche

ENTRETIEN

Nettoyage



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

Nettoyage quotidien

- Utilisez des produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques. Ces produits laissent une fine pellicule sur la surface du verre. Cela évite que les aliments qui ont débordé et le tartre ne se carbonisent et ne s'incrustent dans la plaque de cuisson.
- Nettoyez la plaque après l'avoir laissé refroidir.
- Enlevez immédiatement les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, avec un torchon humide. Cela évite que les aliments trop cuits ne se carbonisent sur la plaque de cuisson. Faites attention ! La zone de cuisson peut être brûlante ! Vous risquez de vous blesser.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux. Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.


DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez le site « www.pelgrim.nl » pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Minuteur pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne 	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Erreur de logiciel.	Réinitialisez l'appareil. Pour ce faire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Retirez la fiche de la prise de courant ou placez le disjoncteur automatique en position hors tension (OFF).
Code de panne F	Autre dysfonctionnement	Prenez contact avec le service après-vente.

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, consultez l'administration de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Keramikkochfeld	5
Bedienleiste	6

Sicherheit

Erste Verwendung	7
Kochzeitbegrenzung	7

Verwendung

Schieberegler und Touch-Tasten verwenden	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen	9
Warmhaltezone (einige Modelle haben keine Warmhaltezone)	9
Automatisches Vorheizen	9
Funktion „Pause“	10
Anzeigen auf dem Display	10
Leistungsstufen	11

Bedienung

Verwendung des Keramikkochfelds	12
Verwendung von Zeitsteuerung und Kurzzeituhr	14
Starten der Ankochautomatik	15
Kochen pausieren (siehe Pausenfunktion)	15
Verwenden der Kindersicherung	16
Wiederherstellungsfunktion	16

Einstellungen

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter	17
--	----

Pflege

Reinigung	19
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemeines	20
Störungstabelle	20

Umweltschutz

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

IHR KOCHFELD

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Das Kochfeld ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente sehr hoher Effizienz. Außerdem erfolgt bei diesen Elementen eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Das Kochen auf einer Glaskeramik-Kochzone ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikkochfeldern wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmeanzeige ausgestattet, mit der signalisiert wird, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können.

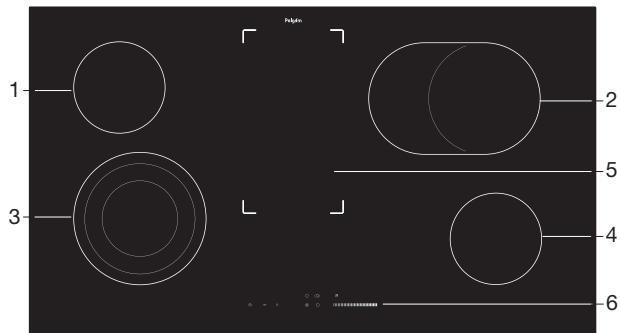
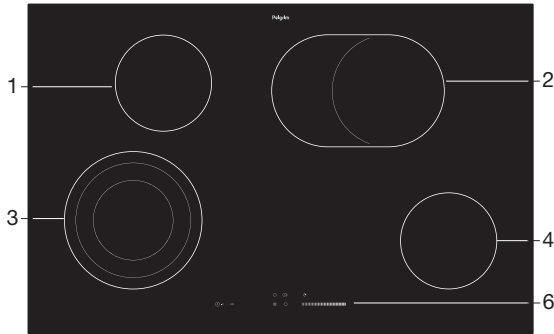
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie sie zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker. Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung. Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

IHR KOCHFELD

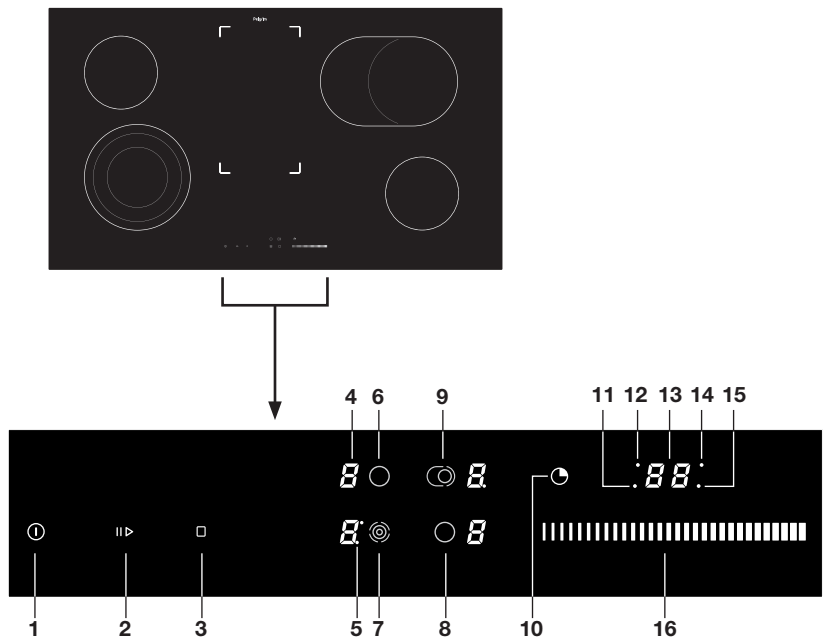
Keramikkochfeld



1. Kochzone Ø 145 / 1200 W
2. Ovale Kochzone Ø 170 × 265 / 2400–1500 W
3. (Dreifach) erweiterbare Kochzone Ø 210–175–120 / 2300–1600–800 W
4. Kochzone Ø 145 / 1200 W
5. Warmhaltezone
6. Bedienleiste

IHR KOCHFELD

Bedienleiste



1. Taste „ON/OFF“ (EIN/AUS) / Kindersicherungstaste
2. Pausentaste
3. Taste „ON/OFF“ (EIN/AUS) Warmhaltezone
4. Anzeige Garleistung
5. Anzeige erweiterbare Kochzone (zweiter/dritter Kreis)
6. Taste für Kochzone links hinten
7. Kochzone (erweiterbar) Taste links vorn
8. Taste für Kochzone rechts vorne
9. Kochzone (erweiterbar) Taste rechts hinten
10. Zeitsteuerungstaste
11. Zeitsymbol für Zone vorn links
12. Zeitsymbol für Zone hinten links
13. Zeitanzeige
14. Zeitsymbol für Zone hinten rechts
15. Zeitsymbol für Zone vorn rechts
16. Schieberegler (9 Leistungsstufen + Warmhaltstufe)



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Erste Verwendung



Sobald das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Gerät einen Selbsttest durch. Alle Kontrollleuchten und LEDs leuchten kurz auf. Die Restwärmeanzeige „H“ wird möglicherweise in einigen Kochzonen blinken. Nach einer Weile werden diese Kontrollleuchten ausgeschaltet. Dies ist ein normaler Vorgang beim Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz.

Kochzeitbegrenzung



Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie wird automatisch aktiviert, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
u	8 Stunden
1	8 Stunden
2	8 Stunden
3	6 Stunden
4	6 Stunden
5	4 Stunden
6	4 Stunden
7	2 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Warmhaltezone	4 Stunden

VERWENDUNG

Schieberegler und Touch-Tasten verwenden

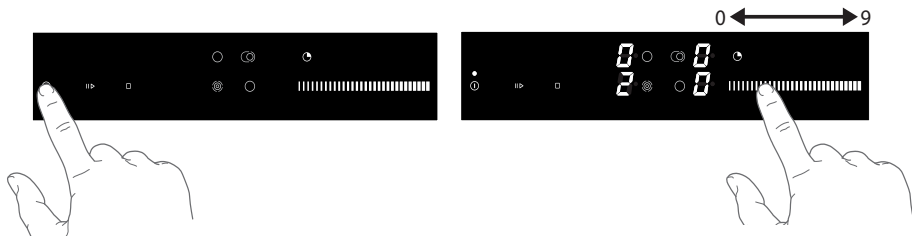
Tasten berühren.

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht aufdrücken! Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Verwenden Sie keine Objekte zum Betätigen der Tasten. Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Audiosignal wiedergegeben.

Schieberegler.

Stellen Sie mit dem Schieberegler Leistung oder Zeit ein. Schieben Sie dazu Ihren Finger über den Schieberegler.

- Schieben nach Rechts erhöht die Werte. Schieben nach Links reduziert die Werte.



Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.

Töpfe für Keramik Kochfelder

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

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
 - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - flacher Boden



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Das Email kann sich vom Stahl lösen. Wenn Sie das Kochfeld mit hoher Leistung starten oder der Topf zu trocken ist, kann sich der Topfboden durch Überhitzung verformen.

Minimaler Topfdurchmesser



Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebraunte Speisereste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.

VERWENDUNG

- Sicherheitsglas-Kochgeschirr mit speziellem Boden kann auf den Kochzonen verwendet werden, wenn der Durchmesser mit der verwendeten Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser kann wegen thermischer Spannungen brechen.
- Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Keramik Kochfelder nicht mehr geeignet.
- Das Schieben von Töpfen kann zu Kratzern führen, die sich nicht entfernen lassen.
- Setzen Sie ausschließlich Töpfe mit sauberen und trockenen Böden auf die Kochfläche. So vermeiden Sie schwer zu entfernende Flecken.
- Um Energieverlust zu vermeiden, kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochzone gelangen.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Garstufen. Daneben gibt es noch eine Stufe „Warmhalten“. Mit der Warmhaltestufe können Sie Lebensmittel warm halten. Wenn Sie das Kochfeld gestartet haben, lässt sich innerhalb von 10 Sekunden die Kochzone auswählen. Anderenfalls wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Warmhaltezone (einige Modelle haben keine Warmhaltezone)

Auf der Warmhaltezone können Sie Lebensmittel warm halten.



Warmhaltezone im Betrieb nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden. Keine hitzeempfindlichen Objekte auf die Zone liegen.

Automatisches Vorheizen

Mit dieser Funktion wird die Kochzone mit maximaler Leistung vorgeheizt, um sie schnell auf die notwendige Temperatur zu bringen. Nach einer gewissen Wartezeit wird die Leistung wieder auf die vorgegebene Stufe zurückgeschaltet. Die Funktion kann bei allen Kochzonen für alle Leistungsstufen außer „9“ aktiviert werden (bei „9“ ist dauerhaft maximale Leistung aktiviert).

Leistungsstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach (Sekunden):
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

VERWENDUNG

Funktion „Pause“

Die Pause-Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn mindestens eine Zone eingeschaltet ist. Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten Pausenmodus wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Tippen Sie innerhalb von 10 Minuten auf die Pausentaste, um die Kochzone zu starten.

Bei aktivierter Pausenfunktion:

- Alle vor der Pause aktivierten Zeitschaltungen (auch Kurzzeitwecker) werden während der Pause gestoppt. Nach dem Ende des Pausenmodus werden sie fortgesetzt.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Garstufen Kochzone; 1 = niedriger Härtegrad / 9 = hoher Härtegrad
A	Ankochautomatik ausgewählt
U	Warmhaltefunktion ausgewählt
L	Kindersicherungsfunktion ausgewählt
H	Restwärmeanzeige. Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, so dass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Wenn „H“ leuchtet, Zonen nicht berühren. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
F	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.
F	Fehlercode; siehe „Störungstabelle“.

VERWENDUNG

Leistungsstufen

Da die Leistung von der Menge und der Zusammensetzung der Speisen in den Kochgeschirren abhängen, können die Angaben in der folgenden Tabelle lediglich als Anhaltspunkte gelten.

Benutzerstufe 9 bis:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- Gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Benutzerstufen 7 und 8 bis:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- Rohe Kartoffeln kochen
- Arme Ritter backen
- Panierten Fisch braten
- Pasta gar kochen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Benutzerstufe 4–6 bis:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Hartes gefrorenes Gemüse aufzutauen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

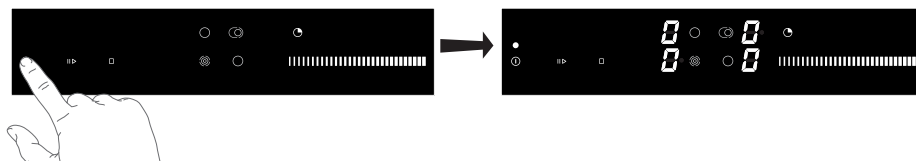
Benutzerstufe 1–3 bis:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Pochieren
- Käse schmelzen

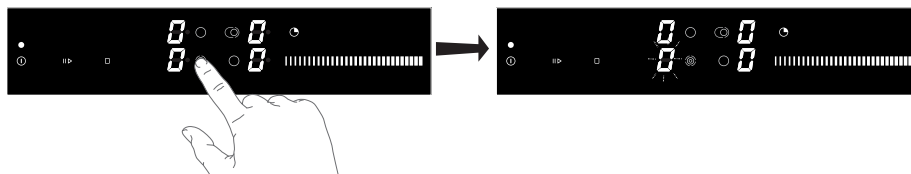
BEDIENUNG

Verwendung des Keramikkochfelds

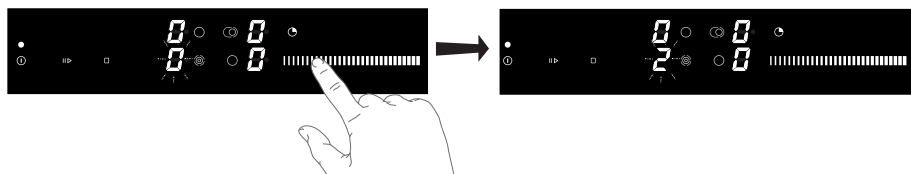
1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus.
 - ▷ Die Kontrollleuchte über der EIN/AUS-Taste leuchtet.
 - ▷ Die Leistungsstufen der Kochzone werden angezeigt.
- Wenn Sie nichts weiter unternehmen, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



2. Tippen Sie auf die Kochzonentaste einer Kochzone.
 - ▷ Die Anzeige für die Leistungsstufe der Kochzone blinkt.



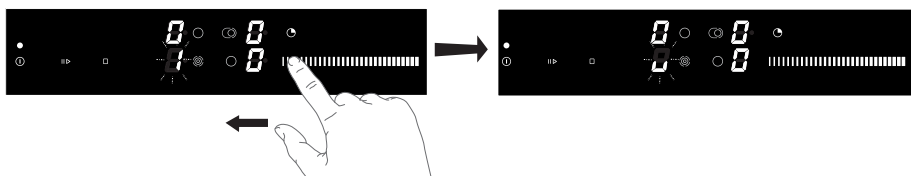
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler eine Leistung ein (siehe „Schieberegler und Touch-Tasten verwenden“).
 - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der eingestellten Leistung starten.
 - ▷ Es gibt 9 Leistungsstufen und eine Warmhaltestufe (siehe „Leistungsstufen“).



Warmhaltestufe

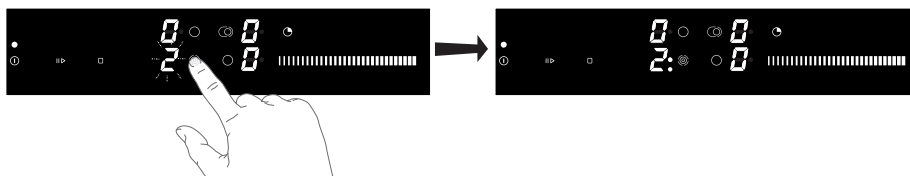
1. Stellen Sie mit dem Schieberegler Leistungsstufe 1 ein (Leistungsanzeige blinkt), und bewegen Sie den Finger auf dem Regler nach links, bis „u“ angezeigt wird.

BEDIENUNG



Erweiterbare Kochzone

1. Tippen Sie zweimal auf die Taste der erweiterbaren Kochzone, um den zweiten Zonenring zu aktivieren.
2. Tippen Sie dreimal auf die Taste der erweiterbaren Kochzone, um alle drei Zonenringe zu aktivieren.
 - Die Kontrollleuchten neben der Anzeige leuchten (eine für die zweite Zone, eine weitere für die dritte Zone).
 - Tippen Sie auf die Taste, um die Erweiterungsringe auszuschalten.



Anpassen der Leistung

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste der Kochzone, die Sie benötigen.
 - Die Leistungsstufenanzeige blinkt.
2. Stellen sie mit dem Schieberegler die Leistung ein.

Ausschalten einer Kochzone

Die Leistungsstufe einer Kochzone wird angezeigt.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste.
2. Stellen sie mit dem Schieberegler die Leistung „0“ (Aus) ein.
 - Die Kochzone wird ausgeschaltet.
 - Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Mindestens eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.
 - Alle Anzeigen und das Kochfeld werden ausgeschaltet.

Einschalten der Warmhaltezone

1. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste der Warmhaltezone.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet.

BEDIENUNG

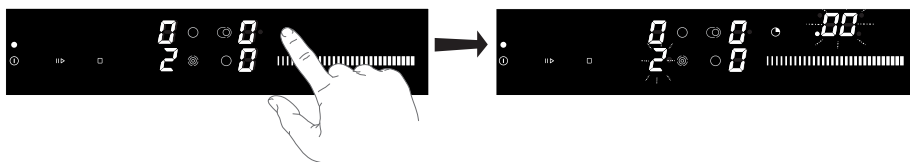
- Um die Warmhaltezone auszuschalten, tippen Sie erneut auf die EIN/AUS-Taste.



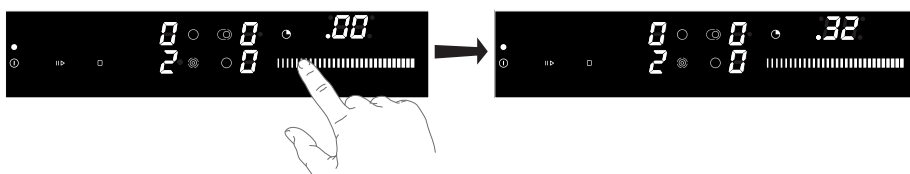
Ist die Warmhaltezone beim Ausschalten noch heiß, blinkt die Kontrollleuchte über der EIN/AUS-Taste der Warmhaltezone.

Verwendung von Zeitsteuerung und Kurzzeituhr

- Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus. Wählen Sie eine Kochzone und eine Leistungsstufe aus.
- Zum Starten der Zeitsteuerung tippen Sie auf die Zeitschalttaste.
 - „00“ blinkt auf der Zeitanzeige.
 - Um die Kurzzeituhr zu starten, wählen Sie keine Kochzone und keine Leistung.
- Tippen Sie erneut auf die Zeitsteuerungstaste.
 - Eine Kontrollleuchte neben der Zeitanzeige leuchtet, die Zeit blinkt.
 - Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die Kochzone auszuwählen, für welche die Zeitsteuerung eingestellt werden soll.



- Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein.
 - Um längere Zeiten einzustellen, schieben Sie Ihren Finger mehrmals über den Schieberegler.



- Die Zeitsteuerung ist aktiviert.
 - Die Kontrollleuchte neben der Zeitanzeige der zugehörigen Kochzone blinkt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
 - Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.

BEDIENUNG

Ändern der Garzeit

Die Garzeit lässt sich auch während des Betriebs noch ändern.

1. Tippen Sie so oft wie nötig auf die Zeitsteuerungstaste, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die Zeit einstellen wollen.
 - *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einer Kontrollleuchte neben der Zeitanzeige signalisiert.*
 - *Die Zeit blinkt auf dem Display.*
2. Stellen sie mit dem Schieberegler die Zeit ein.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Die unterschiedlichen Zeitsteuerungs-Einstellungen werden in der Anzeige im Uhrzeigersinn angezeigt.

1. Halten Sie die Zeitsteuerungstaste gedrückt, um die gewünschte Kochzone auszuwählen.
 - *Welche Zone ausgewählt ist, wird mit einer Kontrollleuchte neben der Zeitanzeige signalisiert.*
 - *In der Zeitanzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.*

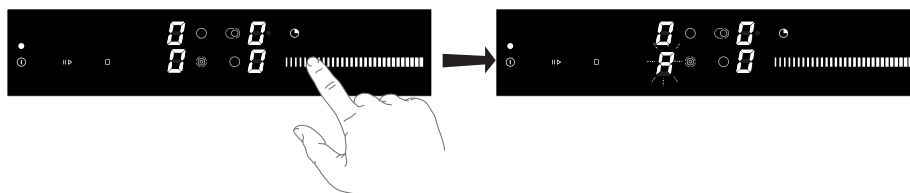
Stoppen der Zeitsteuerung

So stoppen Sie die Zeitsteuerung, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist:

1. Halten Sie die Zeitsteuerungstaste gedrückt, um die gewünschte Kochzone auszuwählen.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit „00“ ein.
 - *Die Kontrollleuchte neben der Zeitanzeige wird ausgeschaltet.*

Starten der Ankochautomatik

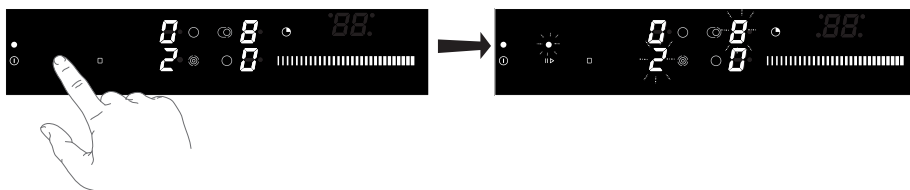
1. Schalten Sie das Kochfeld in den Standbymodus. Wählen Sie eine Kochzone aus.
2. Halten Sie den Schieberegler gedrückt, bis auf dem Display „A“ angezeigt wird. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistung ein.
 - *Auf der Anzeige wird „A“ und die eingestellte Leistung angezeigt.*



Kochen pausieren (siehe Pausenfunktion)

1. Berühren Sie die Taste Pause.
 - *Die Kontrollleuchte über der Pausentaste und die Leistungsanzeigen blinken.*

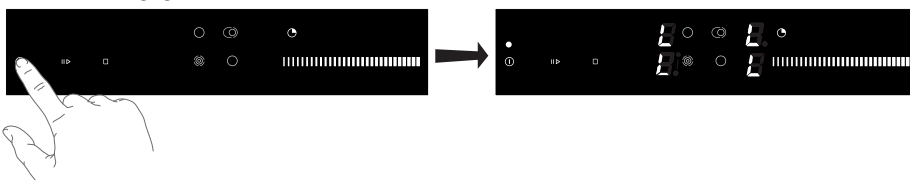
BEDIENUNG



2. Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um den Vorgang fortzusetzen.

Verwenden der Kindersicherung

1. Tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste, um das Kochfeld auszuschalten.
2. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis zwei kurze Tonsignale wiedergegeben werden.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Standbymodus. Ein erstes Tonsignal wird wiedergegeben. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein zweites Signalton wiedergegeben wird.



- ▷ Auf allen Anzeigen wird „L“ angezeigt.
 - ▷ Das Keramik Kochfeld ist nun gesperrt.
 - ▷ Nach 5 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.
3. Um das Kochfeld zu entsperren, halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis zwei kurze Tonsignale wiedergegeben werden.
 - ▷ Das Keramik Kochfeld ist nun entsperrt.



Wurde die Kindersicherung im Menü „Einstellungen“ aktiviert (siehe Kapitel „Einstellungen“), wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde, können Sie die Einstellungen mit der Wiederherstellungsfunktion wiederherstellen.

1. Tippen Sie innerhalb von 5 Sekunden nach dem Ausschalten die EIN/AUS-Taste.
 - ▷ Die Kontrollleuchte über der Pausentaste blinkt.
2. Tippen Sie innerhalb von 5 Sekunden auf die Pausentaste, um den Vorgang fortzusetzen.
 - ▷ Auf dem Keramik Kochfeld sind nun wieder alle zuvor vorgenommenen Einstellungen aktiv.

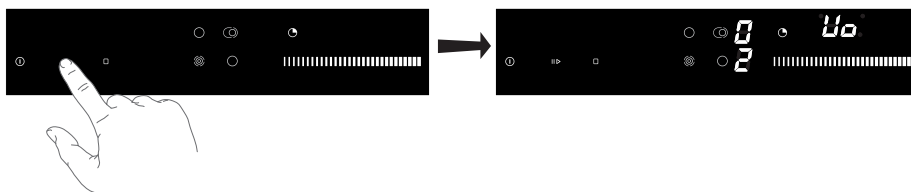
EINSTELLUNGEN

Einstellung des akustischen Signals und der Sperrparameter

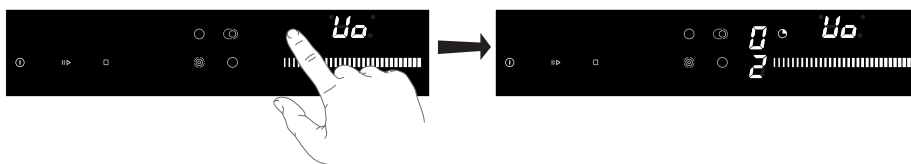
Einstellbar sind die Lautstärke des akustischen Signals und die Dauer des akustischen Signals. Sie können auch die automatische Sperre anpassen.

Starten Sie das Menü „Einstellungen“:

1. Kochfeld stoppen.
2. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis Sie ein Signal hören.
 - ▷ Auf der Zeitanzeige wird der erste Parameter angezeigt („Uo“). Er steht für die Lautstärke der akustischen Signale.

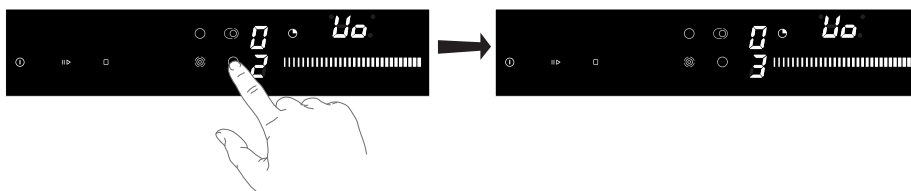


3. Wählen Sie mit der Zeitsteuerungstaste den gewünschten Parameter:
 - ▷ Uo – Lautstärke akustisches Signal und Alarm
 - ▷ So – Alarmdauer
 - ▷ Lo – Automatische Sperre



- ▷ Der aktuell konfigurierte Wert wird in den Leistungsanzeigen der rechten Kochzone angezeigt.

4. Tippen Sie auf die Taste der Kochzone vorn rechts um den Wert einzustellen.



EINSTELLUNGEN

5. Halten Sie zur Bestätigung die Pausentaste 2 Sekunden lang gedrückt.
 - ▷ *Zwei lange Tonsignale werden wiedergegeben.*
6. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste.
 - ▷ *Zwei kurze Tonsignale werden wiedergegeben.*

Lautstärke akustisches Signal und Alarm „Uo“

Sie können folgende Werte auswählen:

- ▷ 00 auf der Anzeige = AUS (gilt nicht für akustische Signale Alarm und Fehler)
 - ▷ 01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke
 - ▷ 02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke
 - ▷ 03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (Standardeinstellung)
- Mit jeder Änderung wird ein Tonsignal wiedergegeben.

Dauer akustischer Alarm „So“

Sie können folgende Werte auswählen:

- ▷ 0,5 auf der Anzeige = 5 Sekunden
- ▷ 1,0 auf der Anzeige = 1 Minute
- ▷ 2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (Standardeinstellung)

Kindersicherung „Lo“

Wurde die automatische Sperre im Menü „Einstellungen“ aktiviert, wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

- ▷ 00 auf der Anzeige = AUS (Standardeinstellung)
- ▷ 01 auf der Anzeige = EIN

Reinigung



Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Tägliche Reinigung

- Verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder. Bei diesen Reinigungsmitteln bleibt ein dünner Materialfilm auf der Glasoberfläche zurück. Dadurch wird Überkochen vermieden, so dass sich keine Kalkreste in die Keramikglasoberfläche brennen.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verschüttete säure- oder zuckerhaltige Speisen wie Apfelsauce, Rotkraut, Rhabarber sofort mit einem feuchten Lappen entfernen, damit sie nicht einbrennen! Vorsicht! Die Kochzone kann sehr heiß sein! Verletzungsgefahr!
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



Auf keinen Fall verwenden

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.


FEHLERBEHEBUNG

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website www.pelgrim.nl

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Drücken Sie die Zeitsteuerungstaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Softwarefehler.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um es zurückzusetzen. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.
Fehlercode F	Anderer Defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Ceramic hob	5
Control panel	6

Safety instructions

First use	7
Cooking-time limiter	7

Use

How to use the slide control and touch keys	8
Pans	8
Power levels	9
Stay-warm zone	9
Automatic heat up	9
Stop & go (pause) function	10
Indications in the display	10
Cooking power settings	11

Operation

How to use the Ceramic hob	12
How to use the (kitchen) timer	14
Start the Automatic heat-up function	15
Pause cooking	15
Use the child safety lock	16
Recall function	16

Settings

Adjusting the acoustic signal and lock parameters	17
---	----

Maintenance

Cleaning	19
----------	----

Faults

General	20
Troubleshooting table	20

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	21
-------------------------------------	----

YOUR HOB

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob is equipped with 'Cooklight' elements. These are very rapid-heating, radiant elements with a high efficiency, which is very favourable for heating-up times. What's more, these elements also have very good heat distribution. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on a ceramic hob is different from cooking on a traditional appliance. Ceramic cooking makes use of heat radiation through the glass top.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with a child lock, a cooking time limiter and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the ceramic hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product.

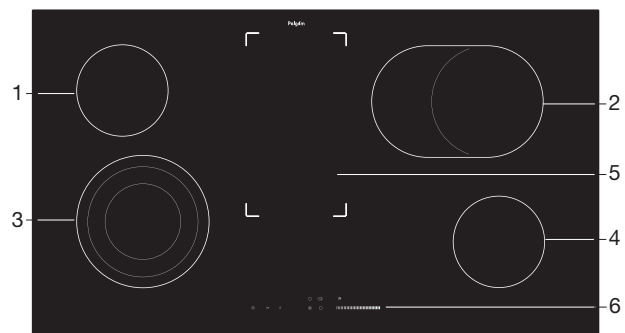
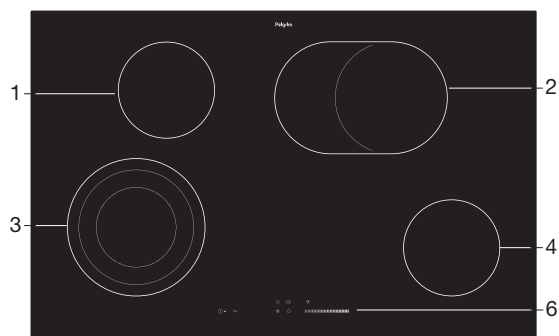
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR HOB

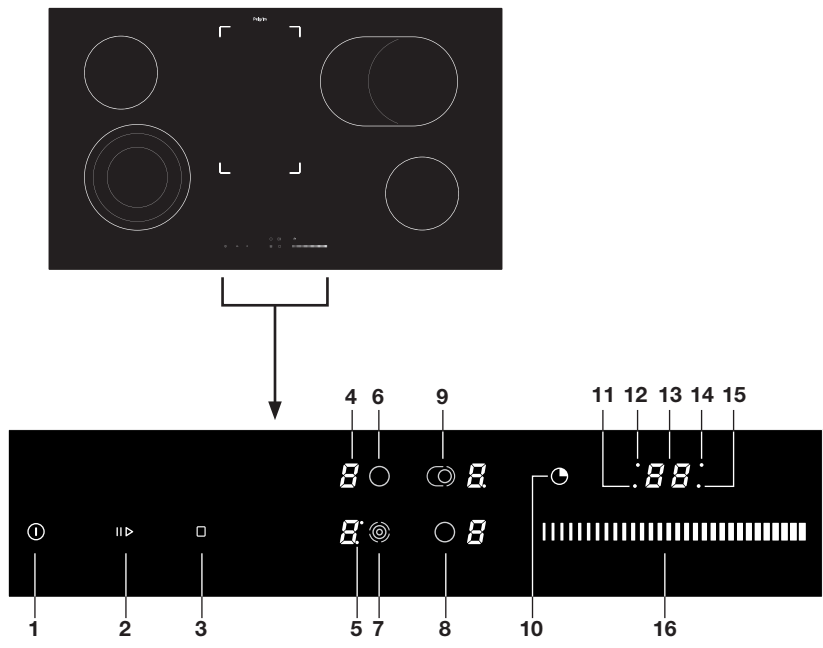
Ceramic hob



1. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
2. Oval cooking zone Ø 170x265 / 2400-1500 W
3. Expandable (triple) cooking zone Ø 210-175-120 / 2300-1600-800 W
4. Cooking zone Ø 145 / 1200 W
5. Stay-warm zone
6. Control panel

YOUR HOB

Control panel



1. On/off key / Child safety lock key
2. Pause key
3. On/off key stay-warm zone
4. Display cooking power levels
5. Indicator second/third circle expandable cooking zone
6. Cooking zone rear left key
7. Cooking zone (expandable) front left key
8. Cooking zone front right key
9. Cooking zone (expandable) rear right key
10. Timer key
11. Timer indicator zone front left
12. Timer indicator zone rear left
13. Timer display
14. Timer indicator zone rear right
15. Timer indicator zone front right
16. Slide control (9 cooking levels + stay-warm level)

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

First use



When connecting the hob to the power supply, the hob performs a self-check. All indicator lights and LEDs come On briefly. The residual heat indication 'H' may go flashing for some cooking zones. The indication lights goes out automatically after a while. This is a normal procedure when connecting the hob to the power supply.

Cooking-time limiter



The cooking-time limiter is a safety function of your ceramic hob. It will operate if you forget to stop your hob. Depending on the cooking power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	The cooking zone switches off automatically after:
u	8 hours
1	8 hours
2	8 hours
3	6 hours
4	6 hours
5	4 hours
6	4 hours
7	2 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
Stay-warm zone	4 hours

USE

How to use the slide control and touch keys

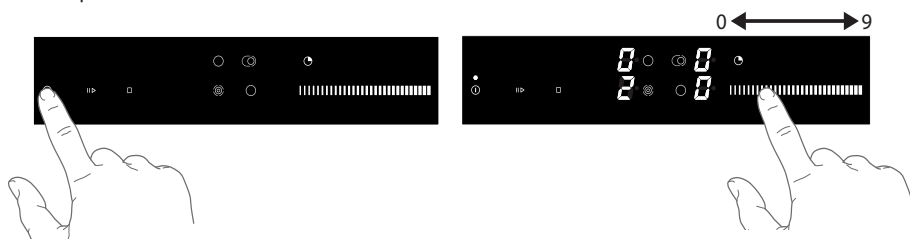
Touch keys.

Put the tip of your finger flat on the touch key. Do not apply pressure. The touch keys react to a light fingertip touch. Do not use an object to operate the touch key. The touch key gives a short audio signal when it engages.

Slide control.

Use the slide control to adjust the power level or time. Move your fingertip along the slide control to the power level or time you require.

- Move to the left to decrease the power level or time and to the right to increase the power level or time.



Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone.

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel). When start the hob at a high power level and the pan is (too) dry; the base of the pan may warp due to overheating.

Minimal pan base diameter



Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.

- Tempered glass cookware with special ground bottom may be used on the cooking zones if its diameter fits that of the cooking zones. Cookware with larger diameter may crack due to thermal tension.

USE

- Pans that have been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on a ceramic hob.
- Sliding pans can cause scratches that cannot be removed.
- Only place pans with clean, dry bottoms on the cooking surface. This will avoid causing stains that are difficult to remove.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.
- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.

Power levels

The cooking zones have 9 power levels. Beside it there is a stay-warm level. The stay-warm level is intended to keep food warm. If you have started the hob the required cooking zone can be chosen within 10 seconds otherwise the hob switches Off.

Stay-warm zone (some models do not have a stay-warm zone)

The stay-warm zone is intended to keep food warm.



Do not touch the stay-warm zone when it is in use to prevent any burns. Do not place any heat-sensitive objects onto it.

Automatic heat up

This function preheats the cooking zone on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting. It may be switched On in any of the zones for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Cooking level	The cooking zone stops automatically after (seconds):
u	30
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

USE

Pause function

The pause function can only be used when at least one zone is switched On.

The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob stops.

Touch within 10 minutes the pause key to start the cooking zone.

While the Pause function is active:

- Any Timer (also Alarm timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when you stop pause function.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power levels cooking zone; 1 = low level / 9 = high level
A	Automatic heat-up function selected
U	Stay warm function selected
L	Child lock function selected
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain On for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'

USE

Cooking power levels

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

Use level 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use level 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat;

Use level 4-6 to:

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

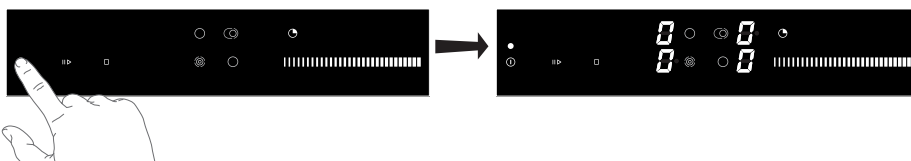
Use level 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese;

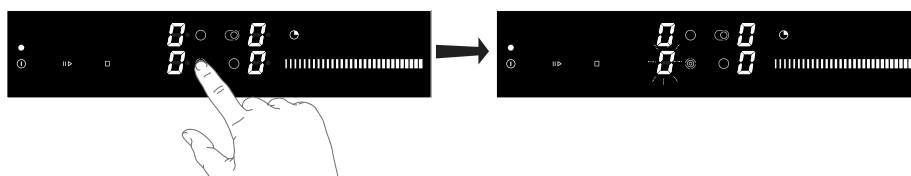
OPERATION

How to use the ceramic hob

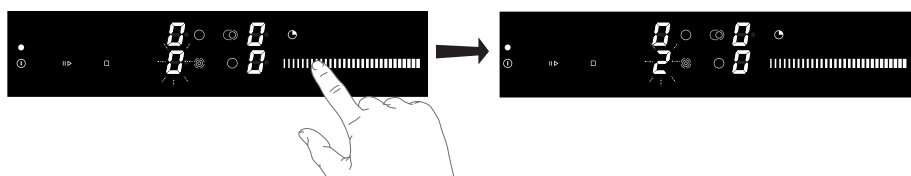
1. Touch the On/Off key until you hear a signal.
 - ▷ The hob is in standby mode.
 - ▷ The indicator light above the On/Off key comes On.
 - ▷ The cooking zone power level displays come On.
- If you take no further steps, the hob stops automatically within 10 seconds.



2. Touch the cooking zone key of a cooking zone.
 - ▷ The cooking zone power level display flash.



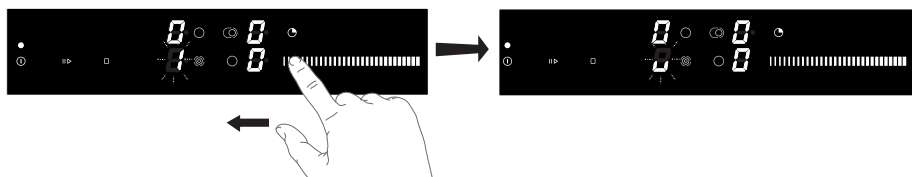
3. Move your fingertip along the slide control to set a power level (see 'How to use the slide control and touch keys').
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the set power level.
 - ▷ There are 9 power levels and a stay-warm level (see 'Cooking power levels').



Stay-warm level

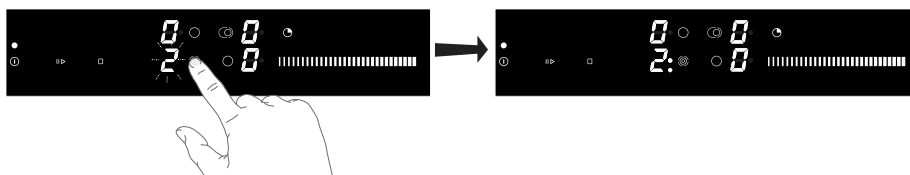
1. Touch the slide control to set power level 1, and then (while power level flashing) move your fingertip along the slide to the left until symbol 'u' shows on the display.

OPERATION



Expandable cooking zone

1. Touch the expandable cooking zone key two times to start the second zone circle from the expandable cooking zone.
2. Touch the expandable cooking zone key three times to start all three zone circles.
 - *The indicator light adjacent to the display comes On (one for the second zone and two for the second and triple circle).*
 - *Touch the key to stop the extra zone circles.*



Adjust the cooking power levels

1. Touch the cooking zone key for the cooking zone you require.
 - *The power level indication flash.*
2. Move your fingertip along the slide control to adjust the power level.

Stop a cooking zone

The power level of a cooking zone is shown.

1. Touch the cooking zone key.
2. Move your fingertip along the slide control to set the power level to '0' (Off).
 - *The cooking zone stops.*
 - *The hob stops after 10 seconds when all cooking zones are set to '0'.*

Stop all cooking zones at the same time

One or more cooking zones operate.

1. Touch the On/Off key until you hear two signals.
 - *All displays go Off and the hob stops.*

Start the Stay-warm zone

1. Touch the stay-warm zone On/Off key.
 - *The indicator light comes On.*

OPERATION

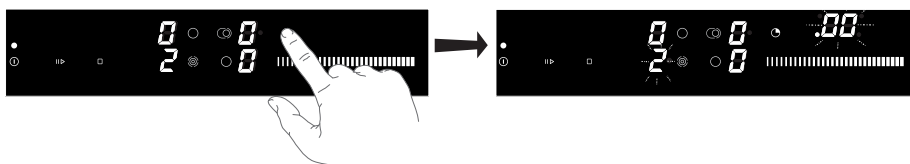
2. To stop the stay-warm zone, touch the stay-warm zone On/off key again.



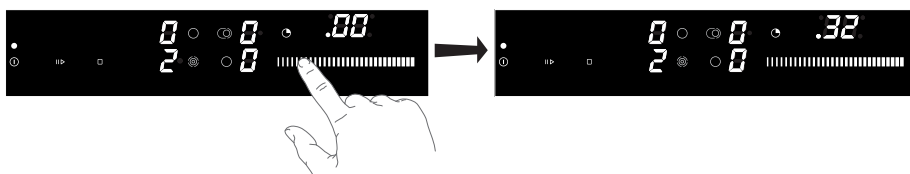
If the stay-warm zone is still hot when it is stopped, the indicator light above the stay-warm zone On/Off key is flashing.

How to use the (kitchen) timer

1. Put the hob in standby mode and select the cooking zone and power level that you require.
2. To start the timer touch the timer key.
 - ▷ '00' flashes in the timer display.
 - ▷ To start the kitchen timer don't select a cooking zone and power level.
3. Touch again the timer key.
 - ▷ A indicator light adjacent to the timer display comes On and the time flash.
 - ▷ Touch the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to set the timer.



4. Move your fingertip along the slide control to set the time.
 - ▷ Move your fingertip along the slide control more times to set the timer for a longer period.



5. The timer is in operation.
 - ▷ The indicator light adjacent to the timer display from the corresponding cooking zone flashes.
 - ▷ The cooking zone stops automatically when the set time ends.
 - ▷ You hear a signal when the set time ends.
 - ▷ Touch the timer key to stop the signal.

OPERATION

Change a set cooking time

Cooking time can be changed during operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to adjust the time.
 - *The zone is identified by a indicator light adjacent to the timer display.*
 - *The time flashes in the display.*
2. Move your fingertip along the slide control to adjust the time.

Check the remaining cooking time

The different timer settings are shown clockwise in turn in the display.

1. Touch the timer key and continue to touch the key, to select the cooking zone to check the time remaining.
 - *The zone is identified by a indicator light adjacent to the timer display.*
 - *The timer display shows the remaining time.*

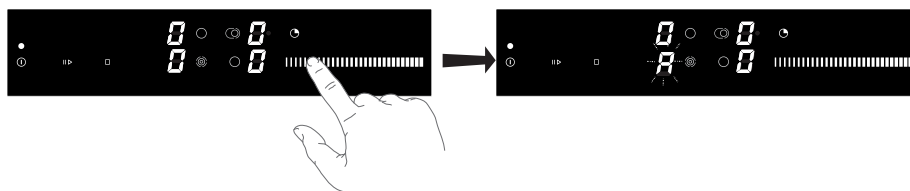
Stop the timer

How to stop the timer before the end of set time:

1. Touch the timer key and continue to touch the key, to select the cooking zone for which you want to stop the timer.
2. Move your fingertip along the slide control to set the timer to '00'.
 - *The indicator light adjacent to the timer display goes Off.*

Start the Automatic heat-up function

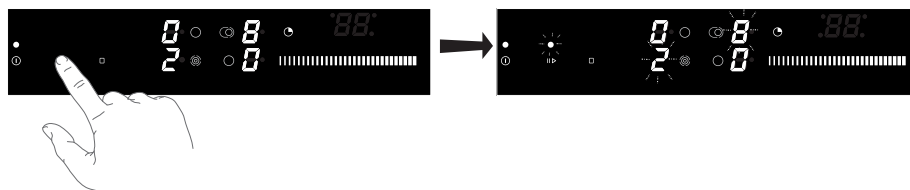
1. Put the hob in standby mode and select a cooking zone.
2. Touch and hold the slide control until an 'A' shows in the display. Move your fingertip along the slide control to set a power level.
 - *'A' and the set power flash in the display.*



Pause cooking (see pause function)

1. Touch the pause key.
 - *The indicator light above the pause key and the power levels flashes.*

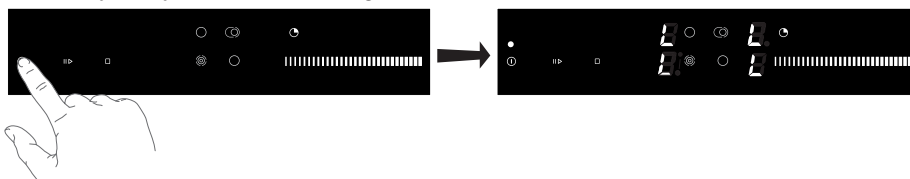
OPERATION



2. Touch the pause key again to stop the pause.

Use the child safety lock

1. Touch the On/Off key to stop the hob.
2. Touch and hold the On/Off key till you heard two short signals.
 - First the hob comes in standby mode. You hear a first signal. Keep holding the On/Off key until you hear a second signal.



- *All displays show 'L'.*
 - *The ceramic hob is locked.*
 - *After 5 seconds, the hob stops automatically.*
3. To unlock the hob, touch and hold the On/Off key again until you heard two short signals.
 - *The ceramic hob is unlocked.*



If child lock is set default On in the settings menu (see chapter settings) the hob will automatically be locked every time it is stopped.

Recall function

If the hob stopped accidentally all settings can be restored with the recall function.

1. Touch the On/Off key within 5 seconds after the hob stopped.
 - *The indication light above the pause key flash.*
2. Touch the pause key within 5 seconds to continue.
 - *The ceramic hob shows all settings as they were before the hob was accidentally stopped.*

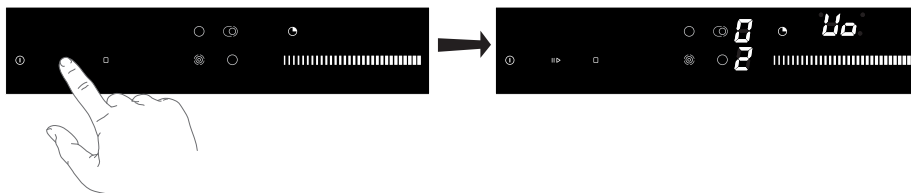
SETTINGS

Adjust the acoustic signal and child safety lock parameters

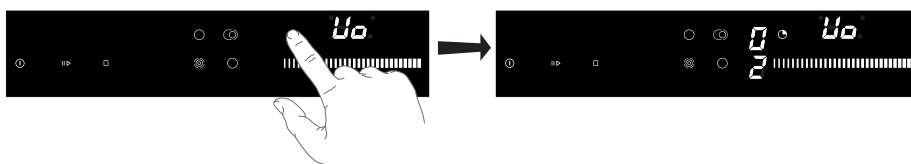
You can adjust the volume and duration of the acoustic signal. You can also adjust the automatic lock settings.

Start the settings menu:

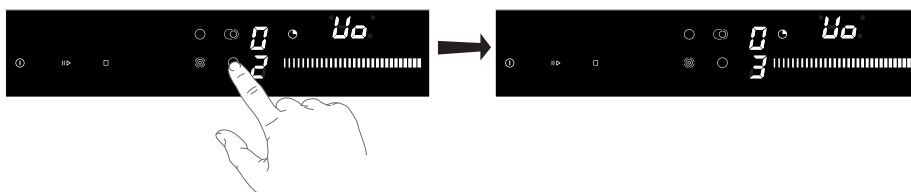
1. Stop the hob.
2. Touch and hold the pause key till you hear a signal.
 - The first parameter “Uo” is shown on the timer display, indicating the volume (loudness) of acoustic signals.



3. Touch the timer key to select the type of parameter:
 - Uo - acoustic signal and alarm volume (loudness)
 - So - alarm duration
 - Lo - Automatic lock



- The currently set value is shown on the right cooking zone power level displays.
4. Touch the cooking zone front right key (and cooking zone left right key for alarm duration) to set the value.



SETTINGS

5. Touch and hold the pause key for 2 second to confirm and store the parameters.
 - ▷ *You hear two long signals.*
6. Touch the On/off key if you do not wish to store the new parameter settings.
 - ▷ *You hear two short signals.*

Acoustic signal and alarm volume (loudness) 'Uo'

The following values can be set:

- ▷ 00 on the display = off (does not apply to alarm and error acoustic signal)
 - ▷ 01 on the display = minimum volume
 - ▷ 02 on the display = medium volume
 - ▷ 03 on the display = maximum volume (default)
- You hear a signal with every change.

Acoustic alarm duration 'So'

The following values can be set:

- ▷ 0.5 on the display = 5 seconds
- ▷ 1.0 on the display = 1 minute
- ▷ 2.0 on the display = 2 minutes (default)

Child safety lock 'Lo'

If the automatic lock function is activated in the user settings mode, the cooking hob will be automatically locked every time it is switched off.

- ▷ 00 on the display = off (default)
- ▷ 01 on the display = on

MAINTENANCE

Cleaning



Start the child lock before you clean the hob.

Daily cleaning

- Use special cleaning agents for ceramic hobs. These cleaning agents leave a thin layer on the glass surface. This prevents over-cooked food and lime scale to burn into the ceramic glass surface.
- Clean the hob after cool down.
- Removed Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage immediately with a damp dish cloth. This prevent that over-cooked food burns into the hob. Be careful! The cooking zone can be hot! This can cause you injury.
- 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.pelgrim.nl'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	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.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Stop the bleep by pressing the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched On.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code 	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	Software failure.	Reset the appliance by disconnecting it from the power supply. Remove the plug from the socket or switch the automatic circuit breaker to Off.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

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

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



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

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

Declaration of conformity



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



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.



715742

Pelgrim