

PKI154KWIT

Handleiding
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Notice d'utilisation
Plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

Pelgrim

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 22
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 22
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 22
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 22

Gebuiikte pictogrammen – Pictograms used
Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury
Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr



Let op! Risico op schade aan het apparaat
Caution! Risk of damaging the appliance
Attention ! Risque de dommages matériels
Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät



Let op! – Note! – Remarque ! – Hinweis!

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	6
Kookduurbegrenzing	6

Gebruik

Inductiegeluiden	7
Pannen	7
Meldingen op de kookplaat displays	9
Kookinstellingen	9

Bediening

Bereiding starten	11
Klaar met koken	12
Kinderslot	13
Warmhoudfunctie	14
Kookautomaat	14

Onderhoud

Reinigen	16
----------	----

Storingen

Algemeen	17
Storingstabel	17

Installatie

Afmetingen	19
Plaatsing	19

Technische specificaties

20

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	22
---------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

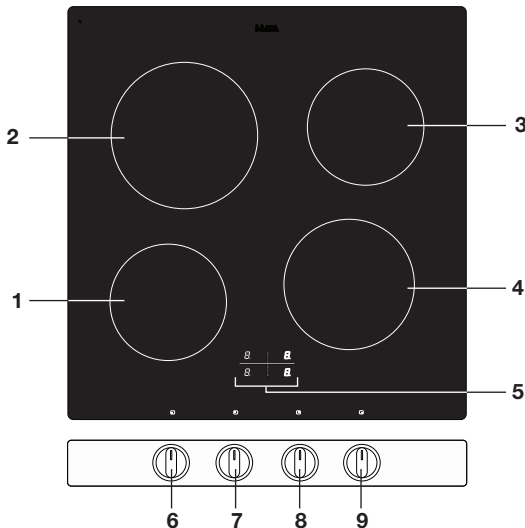
Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

Veel kookplezier!

UW KOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone linksvoor Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
2. Kookzone linksachter Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (boost)
3. Kookzone rechtsachter Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
4. Kookzone rechtsvoor Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost)
5. Displays voor:
 - *Vermogensaanduiding*
 - *Restwarmte indicatie*
6. Bedieningsknop zone linksvoor
7. Bedieningsknop zone linksachter
8. Bedieningsknop zone rechtsachter
9. Bedieningsknop zone rechtsvoor



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



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

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
U	2 uur
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten (schakelt vervolgens naar niveau 9)

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een schone en vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium/kunststof

GEBRUIK



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal! Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is. De panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit pannen met een vervormde basis. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.
- Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 12 cm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt onmiddellijk zodra u een kookzone uitschakelt.

Pendelen van het vermogen


- Een eigenschap van deze inductiekookplaat is het 'pendelen' van het vermogen bij standen lager dan 8. Het lijkt of een kookzone in- en uitschakelt, maar dat is niet het geval. De zone schakelt het vermogen telkens in en weer uit; de zone blijft dus gewoon aan op de ingestelde stand. De twee kleine zones pendelen minder dan de twee grote zones.



Let op!

Dit pendelen is normaal voor deze inductiekookplaat en kan geen kwaad. Het is geen defect aan uw inductiekookplaat.

Meldingen op de kookplaat displays

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling Knipperend: maximaal kookvermogen bereikt
P	Boost-functie actief
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
☐	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
U	Warmhoudfunctie actief
A	Kookfunctie geselecteerd
H	 Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator 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.
-	Maximaal kookvermogen bereikt. De kookzone kan niet worden gebruikt.
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

Gebruik instelling 9 voor:

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

GEBRUIK

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

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

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

Gebruik instelling 1-3 voor:

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

Bereiding starten

Inschakelen en uitschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsom in de gewenste stand. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.
 - *In de display verschijnt de stand die u heeft ingesteld.*
 - *De kookzones zijn in 9 standen, een warmhoudstand en een boost stand instelbaar.*



3. Draai de bedieningsknop linksom op '0' om de kookzone uit te schakelen.

Boost inschakelen

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de boost tijd schakelt de kookzone terug naar stand 9.

1. Draai de bedieningsknop rechtsom naar stand 9 en vervolgens door tot aan de aanslag. Houd de knop minimaal 2 seconden in deze positie.
 - *De 'boost' functie is nu geactiveerd; 'P' verschijnt in de display.*
 - *Na 5 minuten schakelt de boost functie uit.*
2. Draai de bedieningsknop linksom om de boost stand uit te schakelen.



BEDIENING

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
 - *De plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
 - *Het display wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet. Draai dan de bedieningsknoppen naar de '0' stand.*



Let op!

Niet alle 4 zones kunnen tegelijk op stand 9 (of 'boost') worden ingesteld.

De 4 zones kunnen tegelijk op stand 7 worden ingesteld. Indien een hogere stand gewenst is dient eerst een andere zone verlaagd of uitgezet te worden.

Het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen zodra het maximale vermogen is bereikt. Stel dan de zone's in op een lagere stand!

Klaar met koken

1. Draai de bedieningsknop linksom naar nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
 - *Na 15 seconden verdwijnt de '0' aanduiding in de display.*



*Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.*

Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

Kinderslot inschakelen

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de '0' stand.
2. Draai de beide linker bedieningsknoppen gelijktijdig linksom tegen de aanslag en houd de knoppen minimaal 3 seconden in deze stand.
 - *In de display van elke kookzone verschijnt een 'L'.*
 - *De kookzones kunnen nu niet gebruikt worden ongeacht de stand van de bedieningsknoppen.*



Kinderslot uitschakelen

1. Draai beide linker bedieningsknoppen opnieuw gelijktijdig linksom tegen de aanslag en houd de knoppen minimaal 3 seconden in deze stand.
 - *In de display van elke kookzone verschijnt enkele seconden een '0' als teken dat het kinderslot is uitgeschakeld.*



Draai indien nodig de bedieningsknoppen naar de '0' stand. Als na het uitschakelen van het kinderslot een bedieningsknop niet op de '0' stand staat dan is de betreffende kookzone niet te gebruiken.

Warmhoudfunctie

Deze functie houdt het gerecht op een vaste lage warmhoud temperatuur. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, verschijnt er een 'U' in de display.

Warmhoudfunctie inschakelen

1. Draai de bedieningsknop naar een stand tussen '0' en '1' totdat symbool 'U' in de display verschijnt.



Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Draai de bedieningsknop naar de '0' stand.

Kookfunctie

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

De kookautomaat inschakelen

1. Draai een bedieningsknoppen linksom tegen de aanslag en houd deze minimaal 2 seconden in deze stand.
 - *In de display van de kookzone verschijnt een 'A'.*
2. Draai nu binnen 10 seconden de bedieningsknop naar een kookstand.
 - *In de display van de kookzone verschijnt afwisselend een 'A' en de gekozen kookstand.*
 - *Wanneer de opwarmtijd is verstreken schakelt de kookautomaat uit en gaat de kookzone verder op de ingestelde vermogenstand.*

BEDIENING



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

Kookstand	Tijdelijke kookstand '9' opwarmtijd
1	48 seconden
2	144 seconden
3	230 seconden
4	312 seconden
5	408 seconden
6	120 seconden
7	168 seconden
8	216 seconden
9	-
P	-

Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

Zwaar bevuild glas

1. Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de keramische kookplaat met een schraper, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het keramisch oppervlak permanent beschadigen.
 - *Houd de schraper onder de juiste hoek vast (45° tot 60° ten opzichte van het glasoppervlak). Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif de schraper over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat de kunststof handgreep van de schraper (waarvan sommige modellen zijn voorzien) niet in contact komt met een hete kookzone.*
 - *Druk de schraper niet loodrecht op het glas.*
 - *Schraap niet met de punt van de schraper over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.*
2. Nadat u hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.
3. Als u niet tevreden bent over het resultaat, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als gewenst herhalen.



Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuurponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.



De kookplaat kan nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.

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 serviceafdeling.

Storingstabel

Als het apparaat 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/www.pelgrim.be'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool in de display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een goede pan.
Bij het koken lijkt het alsof de zone telkens aan en uit gaat (de inhoud van de pan kookt, gaat van de kook af, komt weer aan de kook, etc.).	Dit is het 'pendelen' van het vermogen; de kookzone is wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit.	Normale werking; dit is een eigenschap van deze inductiekookplaat (zie 'Pendelen van het vermogen').
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).

PROBLEMEN OPLOSSEN

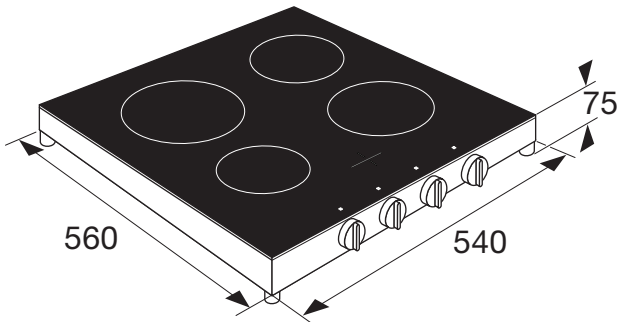
Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

INSTALLATIE



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat installeren!

Afmetingen



Plaatsing

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele, horizontale ondergrond.
- Houd minstens 2,5 cm vrije ruimte rondom the kookplaat.
- Na plaatsing moet de wandcontactdoos altijd bereikbaar zijn.
- De muren en het werkblad rond het toestel moeten hittebestendig zijn tot een temperatuur van minimaal 85 °C. Ook al wordt het toestel zelf niet heet, de warmte van een hete pan kan de muur verkleuren of vervormen.
- De aansluitkabel mag niet in aanraking komen met onderdelen die heet kunnen worden.
- Plaats geen (licht) ontvlambare of vervormbare voorwerpen onder, of in de directe nabijheid van de kookplaat.
- Het toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	PKI154KWIT
Inductie	x
Aansluiting	230V 50/60Hz
Aantal fasen	1
Aansluitstekker	Schuko
Max. vermogen kookzones en diameter in cm	
Linksvoor	1,85 kW (Ø 16 cm)
Linksachter	3,0 kW (Ø 20 cm)
Rechtsachter	1,85 kW (Ø 16 cm)
Rechtsvoor	2,1 kW (Ø 18 cm)
Aansluitwaarde	
Totale aansluitwaarde	3680 W
Maten	
Toestel breedte x diepte	54 x 56 cm

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	PKI154KWIT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	20,0	2x 16,0	18,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	185,2	184	167,8
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	180,25		

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Tips om energiezuinig te koken

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de kookzone.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de kookzone lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 kookzone gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.
- Gebruik een pan met een vlakke bodem.

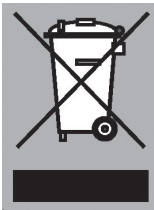
Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Description	5

Safety

Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6

Use

Induction noises	7
Pans	7
Indications in the display	9
Cooking settings	9

Operation

Start cooking	11
Finish cooking	12
Child proof lock	13
Keep warm function	14
Automatic heat-up function	14

Maintenance

Cleaning	16
----------	----

Troubleshooting

General	17
Troubleshooting table	17

Installation

Dimensions	19
Placing	19

Technical specifications

20

Environmental aspects

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

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections 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 induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

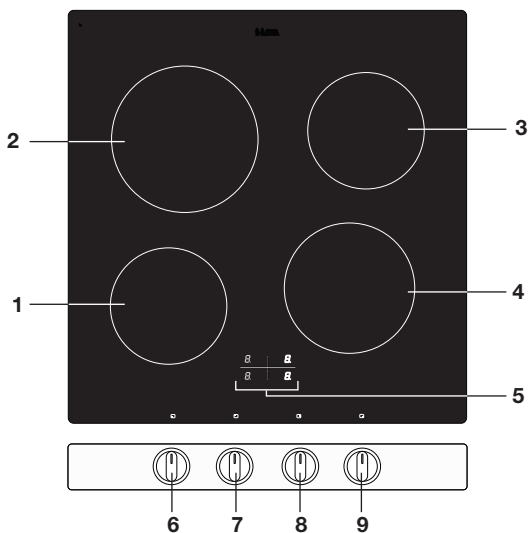
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

Enjoy your cooking!

YOUR HOB

Description



1. Cooking zone Left front Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
2. Cooking zone Left back Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (boost)
3. Cooking zone right back Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (boost)
4. Cooking zone right front Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (boost)
5. Display for:
 - Power level
 - Residual heat indication
6. Control knob zone left front
7. Control knob zone left back
8. Control knob zone right back
9. Control knob zone right front

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches Off automatically.

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Cooking zone will switch Off automatically after:
U	2 hours
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
P	5 minutes (then switches to level 9)

USE

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

- Pans can make some noise during 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.

The fan is making noise

- To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Pans

- Always place a pan in the middle of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a clean and flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.



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

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

USE



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob On at a high setting when the pan is (too) dry. The base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Pressure cookers

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

Switching of the power


- A feature of this induction hob is the 'switching' of the power with settings lower than 8. It seems as if a cooking zone switches On and Off, but that is not the case. The zone switches the power On and Off continuously; the zone remains on and at the indicated setting. The two small zones switch to a lesser degree than the two large zones.



Please note

This switching is normal for this induction hob and cannot do any damage. It is not a defect of your induction hob.

Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting Flashing: Maximal power level is reached.
P	Boost-function active
L	Child lock function selected
☐	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
U	Keep warm function selected
A	Automatic heat-up 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.
-	Maximal power level reached. The cooking zone cannot be used.
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use setting 9 to:

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

USE

Use setting 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;

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

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

OPERATION

Start cooking

Switching On and Off

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position. Consult the overview of cooking settings to choose the correct mode.
 - *The display shows the setting that you have set.*
 - *The cooking zones have 9 cooking settings, a keep warm setting and a 'boost' setting.*



3. Turn the knob to '0' to switch Off the cooking zone.

Switching On 'boost'

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for a short period of time (5 minutes). After the maximum boost time has passed, the cooking zone will switch Off.

1. Turn the control knob fully clockwise as far as it will go. Hold the knob in this position for at least 2 seconds.
 - *The 'boost' function is now active and 'P' appears in the display.*
 - *After 5 minutes the boost function stops.*
2. Turn the knob counterclockwise to switch Off the boost setting.



OPERATION

When the pan detection symbol flashes:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
 - *No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.*
 - *The display will automatically turn Off after 10 minutes if no suitable pan is placed on it. Then turn the control knobs to the zero '0' position*



Caution!

Not all 4 zones can be set to setting 9 (or boost) at the same. The 4 zones can be set to setting 7 at the same time. Another zone needs to be reduced first if a higher setting is desired. You should then set the zones to a lower setting!

Finish cooking

1. Turn the cooking knob counterclockwise to zero (0) to turn Off the cooking zone.
 - *After 15 seconds zero '0' will disappear from the display.*



Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

OPERATION

Childproof lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents the cooking zones being switched On unintentionally.

Activating the childproof lock

1. Turn all cooking knobs to the zero '0' position.
1. Turn both the left cooking knobs simultaneously counterclockwise as far as they go and keep them in that position for minimal 3 seconds.
 - *An 'L' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been activated.*
 - *The cooking zones can not be used regardless of the position of the control knobs.*



Deactivating the childproof lock

1. Again turn both the left cooking knobs simultaneously counterclockwise as far as they go and keep them in that position for minimal 3 seconds.
 - *A '0' will appear in the display for each cooking zone for a few seconds to show that the child proof lock has now been deactivated.*



If necessary, turn the control knobs to the "0" position. If, after switching Off the child proof lock, a control knob is not in the '0' position, the relevant cooking zone cannot be used.

OPERATION

Keep warm function

The keep warm function is intended to keep food warm at a certain temperature. When activating the keep warm function an 'U' appears in the display.

Switch On the keep warm function

1. Turn the control knob to a position between zero '0' and position '1' until symbol 'U' appears in the display.



Switch Off the keep warm function

1. Turn the control knob to the zero '0' position.

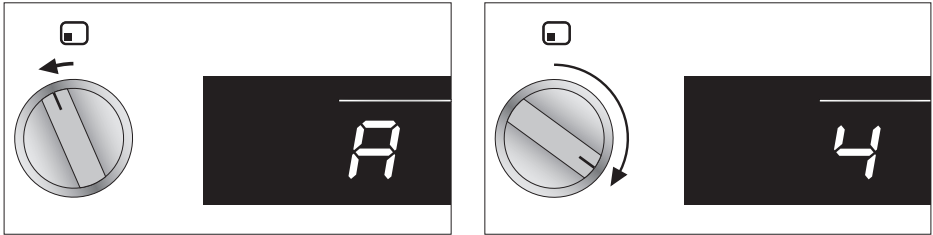
Automatic heat-up function

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

Switching On the automatic heat-up function

1. Turn the cooking knob counterclockwise as far as possible and keep it in that position for minimal 2 seconds.
 - An 'A' will appear in the display
1. Then turn within 10 seconds the cooking knob clockwise to a cooking setting.
 - 'A' and the selected power flash alternately in the display.
 - When the automatic heat-up time expires, the cooking zone automatically switches to the selected power.

OPERATION



The table below shows the duration of the setting '9' heat up per power level:

Cooking setting	Setting "9" heating up time:
1	48 seconds
2	144 seconds
3	230 seconds
4	312 seconds
5	408 seconds
6	120 seconds
7	168 seconds
8	216 seconds
9	-
P	-

MAINTENANCE

Cleaning



Set the child lock before you start cleaning the hob.

We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
 - ▶ *Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.*
 - ▶ *Do not press the scraper perpendicularly against the glass.*
 - ▶ *Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permant scratches in the glass.*
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.

Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

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/www.pelgrim.be'.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched a cooking zone On but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter that is too small.	Use a correct pan.
When cooking, it seems as if the zone continuously goes on and off (the contents of the pan boil, stop boiling, return to the boil, etc).	This is the 'switching' of the power: the cooking zone is On, but the power switches On and Off.	Normal operation; this is a feature of this induction hob (see 'Switching of the power').
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch Off the signal by pushing a random key.

TROUBLESHOOTING

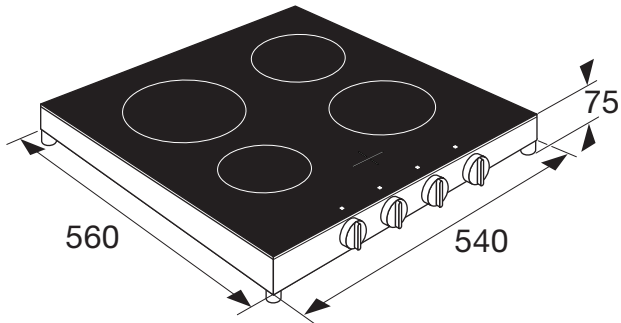
Symptom	Possible cause	Solution
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched On.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
	You held a key too long.	Do not hold the button too long.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched Off because of over heating.
Error code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error code.	Defective generator.	Contact the service department.

INSTALLATION



First, read the separate safety instructions before installing the device!

Dimensions



Placing

- Install the hob on a flat, stable and horizontal base.
- Keep a free space of at least 2,5 cm around the hob.
- After installation, the socket must always be accessible.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Ensure that the power cord will not come in contact with parts that can become hot.
- Do not place any inflammable or deformable objects directly beneath the hob.
- This appliance must be connected to a earthed power socket.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	PKI154KWIT
Induction	x
Connection	230V 50/60Hz
Number of phases	1
Plug	Schuko
Maximum power cooking zones and diameters in cm	
Front left	1.85 kW (Ø 16 cm)
Rear left	3.0 kW (Ø 20 cm)
Rear right	1.85 kW (Ø 16 cm)
Front right	2.1 kW (Ø 18 cm)
Connected load	
Total connected load	3680 W
Dimensions	
Appliance width x depth	54 x 56 cm

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	PKI154KWIT		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	20.0	2x 16.0	18.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185.2	184	167.8
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	180.25		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner or ring for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area or burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

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.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Description	5

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	6
Limiteur de temps de cuisson	6

Utilisation

Bruits de l'induction	7
Casseroles	7
Indications dans l'affichage	9
Réglages de cuisson	9

Fonctionnement

Lancer la cuisson	11
Finir la cuisson	12
Sécurité enfant	13
Fonction Maintien au chaud	14
Fonction de chauffage automatique	14

Entretien

Nettoyage	16
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	17
Tableau de dépannage	17

Installation

Dimensions	19
Mise en place	19

Spécifications techniques

20

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	22
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité thermique et d'un indicateur de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction 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. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

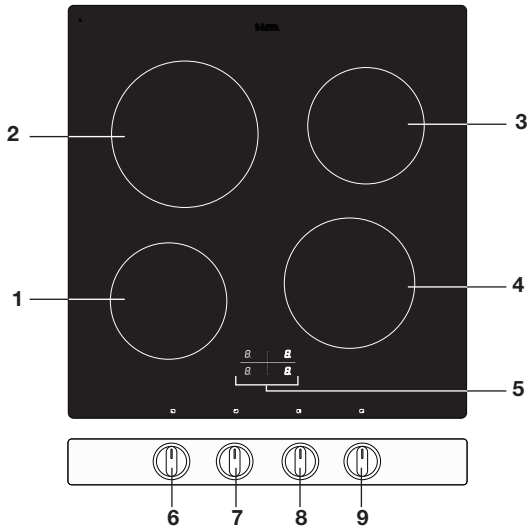
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description



1. Zone de cuisson avant gauche Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (fonction Boost)
2. Zone de cuisson arrière gauche Ø 20 cm / 2300 W - 3000 W (fonction Boost)
3. Zone de cuisson arrière droite Ø 16 cm / 1400 W - 1850 W (fonction Boost)
4. Zone de cuisson avant droite Ø 18 cm / 1400 W - 2100 W (fonction Boost)
5. Affichage pour :
 - ▷ Niveau de puissance
 - ▷ Indicateur de chaleur résiduelle
6. Bouton de commande zone avant gauche
7. Bouton de commande zone arrière gauche
8. Bouton de commande zone arrière droite
9. Bouton de commande zone avant droite

SÉCURITÉ



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. Si la température s'élève à un niveau trop élevé, la puissance est automatiquement réduite ou la plaque s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson



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

Niveau de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de :
U	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
P	5 minutes (puis passe à la puissance 9)

UTILISATION

Bruits de l'induction

Un cliquetis

- Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent faire 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.

Ventilation bruyante

- Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Casseroles

- Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.
- La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - ▷ *un fond épais (minimum 2,25 mm),*
 - ▷ *une base propre et plate.*
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.



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

Convient	Ne convient pas
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium/plastique

UTILISATION



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si vous allumez la zone de cuisson à une puissance élevée alors que la casserole est (trop) sèche. Le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe, par exemple, ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer.

La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre.

- Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

Diamètre minimum de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de 12 cm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson.

Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Autocuiseurs

- Les autocuiseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement sous pression. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

Commutation de la puissance

- Cette plaque de cuisson à induction est dotée de la fonction « Commutation » de la puissance pour les réglages inférieurs à 8. On dirait qu'une zone de cuisson s'allume et s'éteint, mais ce n'est pas le cas. La zone active et désactive la puissance continuellement, mais elle reste allumée à la puissance indiquée. Les deux petites zones passent à une puissance inférieure à celle des deux grandes zones.




Remarque

Ce principe de commutation est tout à fait normal pour cette plaque de cuisson à induction et ne risque pas de l'endommager. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de votre appareil.

UTILISATION

Indications dans l'affichage

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé Clignotant : le niveau de puissance maximum est atteint.
P	Fonction Boost activée
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
U	Pas de récipient (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
U	Fonction Maintien au chaud sélectionnée
A	Fonction Chauffage automatique 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 allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
-	Le niveau de puissance maximum est atteint. La zone de cuisson ne peut pas être utilisée.
E	Code de panne ; voir le « Tableau de dépannage »

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole utilisée, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 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.

UTILISATION

Utilisez les réglages 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,

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 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

Lancer la cuisson

Allumer et éteindre l'appareil

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position désirée. Reportez-vous à la section des réglages de cuisson pour sélectionner le mode adapté.
 - *Le réglage que vous avez sélectionné s'affiche.*
 - *Les zones de cuisson possèdent 9 réglages de la puissance, une fonction Maintien au chaud et une fonction « Boost ».*



3. Tournez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

Activer la fonction « Boost »

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes). Une fois que le temps défini est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

1. Tournez le bouton de commande à fond dans le sens horaire. Maintenez le bouton dans cette position pendant au moins 2 secondes.
 - *La fonction « Boost » est maintenant active et « P » apparaît sur l'écran.*
 - *La fonction « Boost » est désactivée au bout de 5 minutes.*
2. Pour désactiver la fonction « Boost », tournez le bouton dans le sens antihoraire.



FONCTIONNEMENT

Lorsque le symbole de détection de récipient clignote :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
 - ▷ *La zone de cuisson ne chauffe pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*
 - ▷ *L'affichage s'éteint automatiquement après 10 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson. Tournez alors le bouton de commande sur la position zéro « 0 ».*



Attention !

Les 4 zones ne peuvent pas toutes être réglées à la puissance 9 (ou Boost) en même temps. Les 4 zones peuvent être réglées simultanément à la puissance 7. Si vous souhaitez augmenter la puissance, vous devez d'abord réduire la puissance d'une autre zone. Vous devrez alors régler les zones sur une puissance plus basse !

Finir la cuisson

1. Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire sur zéro (0) pour éteindre la zone de cuisson.
 - ▷ *Après 15 secondes, zéro « 0 » disparaît de l'affichage.*



*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson trop chaude et qu'il ne faut pas toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.*

FONCTIONNEMENT

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite l'activation accidentelle des zones de cuisson.

Activation de la fonction Sécurité enfant

1. Tournez tous les boutons de commande sur la position zéro « 0 ».
2. Tournez les deux boutons des zones de cuisson gauches simultanément à fond dans le sens antihoraire et maintenez-les dans cette position pendant 3 secondes minimum.
 - Un « L » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant activée.
 - Les zones de cuisson ne peuvent plus être utilisées, quelle que soit la position des boutons de commande.



Désactivation de la fonction Sécurité enfant

1. Tournez de nouveau les deux boutons des zones de cuisson gauches simultanément à fond dans le sens antihoraire et maintenez-les dans cette position pendant 3 secondes minimum.
 - Un « 0 » s'affichera sur chaque zone de cuisson pendant quelques secondes pour indiquer que la fonction Sécurité enfant est maintenant désactivée.



Si nécessaire, ramenez les boutons de commande en position « 0 ». En effet, si un bouton de commande n'est pas ramené à la position « 0 » après avoir désactivé la fonction Sécurité enfant, la zone de cuisson correspondante ne peut pas être utilisée.

FONCTIONNEMENT

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud a pour but de maintenir des aliments à une certaine température afin qu'ils restent chauds.

Lors de l'activation de la fonction Maintien au chaud, un « U » s'affiche.

Activation de la fonction Maintien au chaud

1. Tournez le bouton de commande pour le positionner entre zéro « 0 » et « 1 » jusqu'à ce que le symbole « U » s'affiche.



Désactivation de la fonction Maintien au chaud

1. Ramenez le bouton de commande à la position zéro « 0 ».

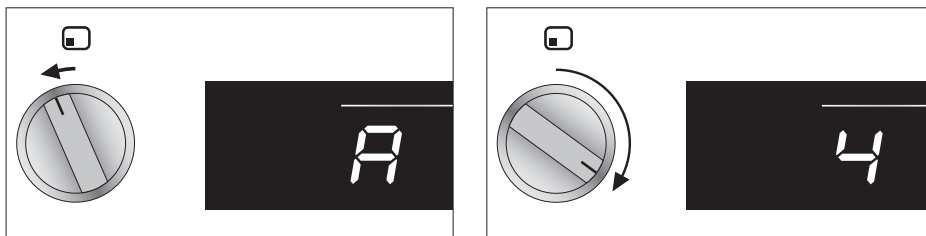
Fonction de chauffage automatique

La fonction de chauffage automatique augmente temporairement la puissance au réglage « 9 » pour chauffer plus rapidement le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible à toutes les puissances, à l'exception du mode « Boost » et de la puissance « 9 ».

Activation de la fonction de chauffage automatique

1. Tournez le bouton de commande à fond dans le sens antihoraire et maintenez-le dans cette position pendant 2 secondes minimum.
 - Un « A » s'affiche.
2. Tournez alors dans les 10 secondes le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à une puissance de cuisson.
 - « A » et la puissance sélectionnée clignotent alternativement dans l'affichage.
 - À la fin du temps de chauffage automatique, la zone de cuisson passe automatiquement à la puissance sélectionnée.

FONCTIONNEMENT



Le tableau ci-dessous indique le temps de chauffage du réglage « 9 » pour chaque niveau de puissance :

Réglage de la cuisson	Temps de chauffage du réglage « 9 » :
1	48 secondes
2	144 secondes
3	230 secondes
4	312 secondes
5	408 secondes
6	120 secondes
7	168 secondes
8	216 secondes
9	-
P	-

Nettoyage



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

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez alors que les aliments trop cuits qui ont débordé endommagent la surface en verre.

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un linge humide et un détergent doux (produit vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Essuyez l'appareil avec un essuie-tout ou un torchon.

Vitre fortement encrassée

1. Enlevez immédiatement tout résidu alimentaire, la graisse brûlée, le sucre ou toute tache tenace de la plaque vitrocéramique à l'aide d'un racloir, même si la plaque est encore chaude ! Le sucre et tout autre résidu alimentaire risquent d'endommager la surface vitrocéramique de manière irréversible.
 - *Tenez le racloir de façon à ce que l'angle soit correct (45° à 60°) par rapport à la vitre. Appuyez doucement le racloir contre la vitre et faites-le glisser sur la surface pour enlever les salissures. Assurez-vous que le manche en plastique du racloir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude.*
 - *N'appuyez pas le racloir perpendiculairement contre la vitre.*
 - *Ne rayez pas la surface de la plaque avec les extrémités de la lame du racloir. Cela peut provoquer des rayures permanentes dans la vitre.*
2. Une fois que vous avez débarrassé la vitre des taches tenaces, nettoyez la plaque de cuisson en suivant les étapes recommandées pour le nettoyage quotidien.
3. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, répétez les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



N'utilisez pas de détergents abrasifs, car ils pourraient provoquer des rayures.

N'utilisez pas de la paille de fer, des éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer l'appareil.



Il est possible que la plaque de cuisson soit encore très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Vous pouvez porter des gants pour éviter de vous brûler lors du nettoyage directement après la cuisson.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez 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/www.pelgrim.be » pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	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.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
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.
Vous avez éteint une zone de cuisson, mais l'affichage continue de clignoter. Un symbole de détection de casserole (U) s'affiche.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.

DIAGNOSTIC DES PANNES

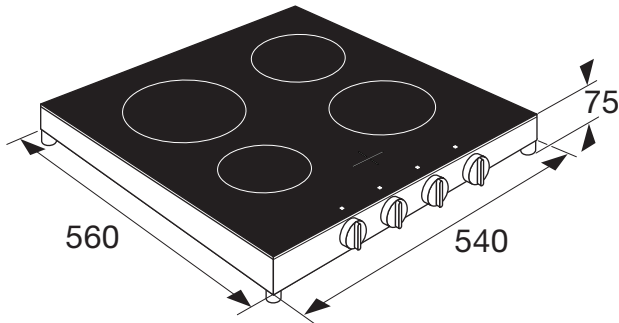
Symptôme	Cause possible	Solution
Durant la cuisson, on dirait que la zone s'allume et s'éteigne continuellement (le contenu de la casserole bouille, cesse de bouillir, retourne à l'ébullition, etc.).	Il s'agit de la « commutation » de la puissance : la zone de cuisson est allumée, mais la puissance est activée et désactivée.	Ce principe de fonctionnement est normal ; c'est l'une des caractéristiques de cette plaque de cuisson à induction (voir la section « Commutation de la puissance »).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code de panne ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
	Vous avez appuyé sur une touche trop longtemps.	Évitez d'appuyer trop longtemps sur une touche.
Code de panne E3.	Casserole inappropriée.	Utilisez une casserole de cuisson appropriée à l'induction.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe.
Code de panne E6.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Autre code de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

INSTALLATION



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Dimensions



Mise en place

- Installez la plaque sur une surface horizontale plane et stable.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 2,5 cm tout autour de la plaque de cuisson.
- La prise doit toujours être accessible après l'installation.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer les parois.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne placez pas de quelconques objets inflammables ou déformables directement en dessous de la plaque de cuisson.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant mise à la terre.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Modèle	PKI154KWIT
Induction	x
Branchement	230 V 50/60 Hz
Nombre de phases	1
Prise	Schuko
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres en cm	
Avant gauche	1,85 kW (Ø 16 cm)
Arrière gauche	3,0 kW (Ø 20 cm)
Arrière droit	1,85 kW (Ø 16 cm)
Avant droit	2,1 kW (Ø 18 cm)
Charge raccordée	
Charge totale raccordée	3680 W
Dimensions	
Appareil largeur x profondeur	54 x 56 cm

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	PKI154KWIT		
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	20,0	2x 16,0	18,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	185,2	184	167,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{plaque de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	180,25		

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours une casserole de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la taille de la zone de cuisson qui correspond à celle de la casserole.
- Placez toujours un couvercle sur la casserole pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments.
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses, et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts.
Le processus de cuisson sera plus rapide.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

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, contactez les autorités compétentes de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir 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 signifie 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
Beschreibung	5

Sicherheit

Überhitzungsschutz	6
Kochzeitbegrenzung	6

Verwendung

Induktionsgeräusche	7
Kochgeschirr	7
Anzeigen auf dem Display	9
Leistungsstufen	9

Bedienung

Kochvorgang starten	11
Kochen beenden	12
Kindersicherung	13
Warmhaltefunktion	14
Ankochautomatik	14

Pflege

Reinigung	16
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemeines	17
Störungstabelle	17

Aufstellung

Abmessungen	19
Aufstellung	19

Technische Daten

20

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	22
-------------------------------------	----

Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Bei Induktionskochfeldern erfolgt die Wärmeerzeugung mit Magnetfeldern. Deshalb ist nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

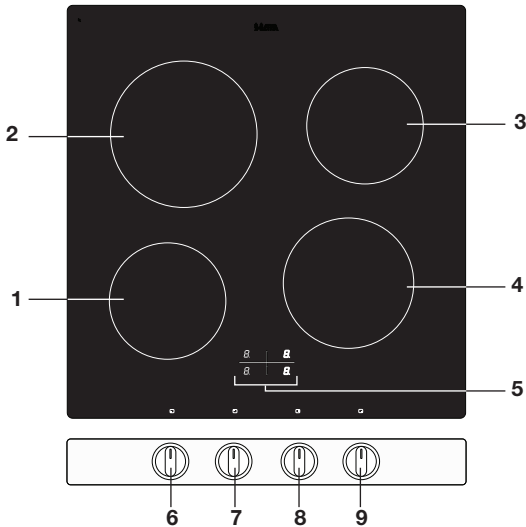
In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

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

Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzmaterial für Kundendiensttechniker.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Beschreibung



1. Kochzone links vorn ø 16 cm / 1400 W – 1850 W (Boost)
2. Kochzone links hinten ø 20 cm / 2300 W – 3000 W (Boost)
3. Kochzone rechts hinten ø 16 cm / 1400 W – 1850 W (Boost)
4. Kochzone rechts vorn ø 18 cm / 1400 W – 2100 W (Boost)
5. Display für:
 - Leistungsstufe
 - Restwärmeanzeige
6. Drehknopf Zone links vorn
7. Drehknopf Zone links hinten
8. Drehknopf Zone rechts hinten
9. Drehknopf Zone rechts vorn



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



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

Leistungsstufe	Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
U	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
P	5 Minuten (dann Umschaltung auf Stufe 9)

VERWENDUNG

Induktionsgeräusche

Ticken

- Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. 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.

Lüfter gibt Geräusche von sich

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - *Bodenstärke mindestens 2,25 mm*
 - *Sauberem und ebenem Boden*
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Robuste Emailletöpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium/Kunststoff



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr! Wenn der Topf zu trocken ist, kann das Email bei hoher Induktionsleistung abspringen. Der Topfboden kann sich verformen – zum Beispiel bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, so dass das Gerät zu heiß wird.
Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.
- Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von jeder Garantie ausgeschlossen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 12 cm betragen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat.
Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

Schalten der Leistung


- Ein Merkmal dieses Induktionskochfeldes ist das „Schalten“ der Leistung bei Einstellungen unter 8. Dabei entsteht der Eindruck, eine Kochzone würde ein- und ausgeschaltet werden, das aber ist nicht der Fall. Die Leistung der Zone wird kontinuierlich ein- und ausgeschaltet. Die Zone bleibt dabei eingeschaltet und auf der angegebenen Einstellung. Die beiden kleinen Zonen schalten in geringerem Maße als die beiden großen Zonen.



Hinweis

Dieses Schalten ist für dieses Induktionskochfeld normal und unschädlich. Es handelt sich nicht um einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes.

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe Blinkt: Maximale Leistungsstufe ist erreicht.
P	Boost-Funktion aktiv
L	Kindersicherung aktiviert
☐	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Symbol für Kochgeschirrer- kennung).
U	Warmhalten aktiviert
A	Ankochautomatik aktiviert
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.
-	Maximale Leistungsstufe ist erreicht. Die Kochzone kann nicht verwendet werden.
E	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

Leistungsstufen

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

Boost-Stufe verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

Leistungsstufe 9 verwenden für:

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

VERWENDUNG

Leistungsstufen 7 und 8 verwenden für:

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

Leistungsstufen 4–6 verwenden für:

- Große Mengen Speisen fertig garen
- Gefrorenes hartes Gemüse auftauen
- Dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Leistungsstufen 1–3 verwenden für:

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

Kochvorgang starten

Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Hinweise zur Auswahl der optimalen Leistungsstufe finden Sie in der Übersicht zu den Leistungsstufen.
 - *Die ausgewählte Einstellung wird auf dem Display angezeigt.*
 - *Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Warmhalte- und eine Boost-Stufe.*



3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „0“.

Einschalten der Boost-Funktion

Sie können die Boost-Funktion verwenden, um kurzzeitig mit höchster Leistung zu kochen (5 Minuten). Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.

1. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Halten Sie den Knopf mindestens 2 Sekunden lang in dieser Position.
 - *Die Boost-Funktion ist aktiviert. Auf der Anzeige wird „P“ angezeigt.*
 - *Nach 5 Minuten wird die Boost-Funktion deaktiviert.*
2. Zum vorzeitigen Ausschalten der Boost-Funktion drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.



BEDIENUNG

Wenn das Topferkennungssymbol blinkt:

- kein Topf auf der Kochzone oder Topf steht auf der falschen Zone
- Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet
- Topf ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone
 - Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passende Töpfe darauf stehen.
 - Nach 10 Minuten ohne passenden Topf wird die Anzeige für die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Drehen Sie die Drehknöpfe auf die Position „0“.



Achtung!

Es können nicht alle 4 Zonen gleichzeitig auf Stufe 9 (oder Boost) betrieben werden. Maximal können die 4 Zonen gleichzeitig auf Stufe 7 betrieben werden. Wird eine höhere Leistungsstufe gewünscht, muss eine andere Zone leistungsreduziert werden. Reduzieren Sie die Leistungseinstellungen der Zonen!

Kochen beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie Leistung „0“ ein.
 - Nach 15 Sekunden erlischt die Anzeige „0“.



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine sichere Temperatur erlischt diese Anzeige. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit einem anderen Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die Kochzone, die noch heiß ist.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Induktionskochfeld sperren. Dies verhindert, dass die Kochzonen unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Aktivieren der Kindersicherung

1. Drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Nullstellung „0“.
2. Drehen Sie die beiden linken Drehknöpfe gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang in dieser Position.
 - *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils „L“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt aktiviert ist.*
 - *Die Kochzonen können nun nicht genutzt werden. Die Positionen der Drehknöpfe werden ignoriert.*



Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drehen Sie die beiden linken Drehknöpfe erneut gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang in dieser Position.
 - *Auf den Displays der Kochzonen wird jeweils einige Sekunden „0“ angezeigt, um zu signalisieren, dass die Kindersicherung jetzt deaktiviert ist.*



Falls nötig, drehen Sie die Drehknöpfe auf die Position „0“. Wenn sich nach dem Ausschalten der Kindersicherung ein Drehknopf nicht in der Position „0“ befindet, kann die betreffende Kochzone nicht benutzt werden.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden. Bei aktivierter Warmhaltefunktion wird auf dem Display „U“ angezeigt.

Einschalten der Warmhaltefunktion

1. Drehen Sie den Drehknopf auf eine Position zwischen Null „0“ und „1“, bis das Symbol „U“ angezeigt wird.



Ausschalten der Warmhaltefunktion

1. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position „0“.

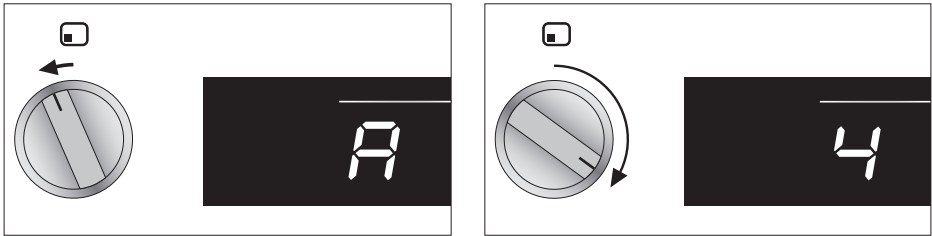
Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die Leistung vorübergehend auf Stufe „9“ erhöht, um den Inhalt des Topfes schneller zu erhitzen. Diese Funktion kann bei allen Leistungsstufen außer „Boost“ und „9“ verwendet werden.

Einschalten der Ankochautomatik

1. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und halten Sie ihn mindestens 2 Sekunden lang in dieser Position.
 - Auf dem Display wird „A“ angezeigt.
2. Drehen Sie dann innerhalb von 10 Sekunden den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe.
 - Auf dem Display blinken abwechselnd „A“ und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochzeit wechselt die Kochzone automatisch zur ausgewählten Leistungsstufe.

BEDIENUNG



Die folgende Tabelle zeigt die Dauer der Leistungsstufe „9“ bei aktivierter Ankochautomatik für die einzelnen Leistungsstufen:

Eingestellte Leistungsstufe	Dauer Stufe „9“ bei aktivierter Ankochautomatik:
1	48 Sekunden
2	144 Sekunden
3	230 Sekunden
4	312 Sekunden
5	408 Sekunden
6	120 Sekunden
7	168 Sekunden
8	216 Sekunden
9	-
P	-

Reinigung



Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So verhindern Sie, dass übergekochte Speisen die Glasoberfläche beschädigen.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein feuchtes Tuch.
2. Mit Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Stark verschmutztes Glas

1. Entfernen Sie Lebensmittelreste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Glaskeramikkochfeld-Schaber, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
 - Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°) zum Glas. Drücken Sie den Schaber vorsichtig gegen das Glas, und schieben Sie ihn über die Oberfläche, um die Verunreinigungen zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (soweit vorhanden) nicht mit einer heißen Kochzone in Berührung kommt.
 - Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen das Glas.
 - Vermeiden Sie es, mit den Spitzen der Schaberklinge die Kochfeldoberfläche zu zerkratzen. Entsprechende Kratzer im Glas lassen sich unter Umständen nicht mehr entfernen.
2. Nachdem Sie die hartnäckigen Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld mit den üblichen Schritten zur täglichen Reinigung.
3. Entspricht das Reinigungsergebnis nicht Ihren Erwartungen, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte so oft wie nötig wiederholen.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



Das Kochfeld kann durch den Garvorgang noch sehr heiß sein! Oberfläche nicht mit ungeschützter Hand berühren! Bei Bedarf Handschuhe verwenden, um sich beim Reinigen direkt nach dem Kochen nicht zu verbrennen.

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 stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website „www.pelgrim.nl“ oder „www.pelgrim.be“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das ist normal.
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.
Wenn ich eine Kochzone einschalte, blinkt die Anzeige. Auf dem Display wird ein Topferkennungssymbol (U) angezeigt.	Der Topf ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Beim Kochen scheint die Zone ständig ein- und ausgeschaltet zu werden. Der Inhalt des Topfs kocht, hört auf zu kochen, kocht erneut usw.	Dies wird als „Schalten“ der Leistung bezeichnet: Die Kochzone ist eingeschaltet, aber die Leistung wird ein- und ausgeschaltet.	Dies ist normal. Es handelt sich um eine Funktion des Induktionskochfeldes (siehe „Schalten der Leistung“).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Tonsignal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste tippen.

FEHLERBEHEBUNG

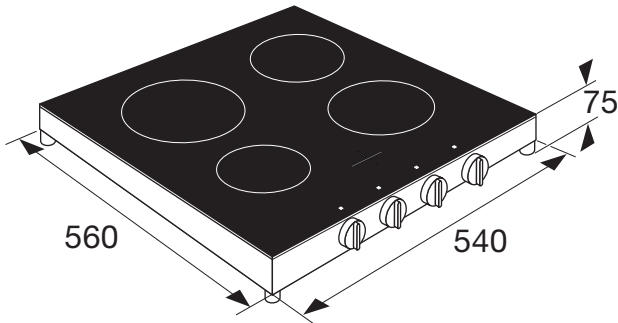
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen bleiben leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode ER03.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie die Bedienleiste.
	Sie haben eine Taste zu lange gedrückt.	Halten Sie Tasten nicht zu lange gedrückt.
Fehlercode E3.	Ungeeigneter Topf verwendet.	Verwenden Sie einen zum Kochen mit Induktion geeigneten Topf.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät wurde wegen Überhitzung ausgeschaltet.
Fehlercode E6.	Das Gerät wurde falsch angeschlossen und/oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

AUFSTELLUNG



Lesen Sie vor der Aufstellung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Abmessungen



Aufstellung

- Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
- Rund um das Kochfeld müssen 2,5 cm Platz frei bleiben.
- Auch nach der Installation muss die Steckdose jederzeit erreichbar bleiben.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem Material bestehen (> 85 °C). Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Verformung der Wand führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Keine brennbaren oder verformbaren Objekte direkt unter dem Kochfeld platzieren.
- Dieses Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	PKI154KWIT
Induktion	x
Anschluss	230 V, 50/60 Hz
Anzahl Phasen	1
Stecker	Schuko
Maximale Leistung Kochzonen und Durchmesser in cm	
Links vorn	1,85 kW (ø 16 cm)
Links hinten	3,0 kW (ø 20 cm)
Rechts hinten	1,85 kW (ø 16 cm)
Rechts vorn	2,1 kW (ø 18 cm)
Anschlusswert	
Gesamtanschlusswert	3680 W
Abmessungen	
Gerät des Ausschnitts	54 × 56 cm

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	PKI154KWIT		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	20,0	2 × 16,0	18,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	185,2	184	167,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokochfeld}}$) in Wh/kg	180,25		

Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonen- oder Brennergröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone/-bereich oder Brenner herunterregeln oder ausschalten.
- Zum Garen von Gemüse Dampfgarer verwenden. Sie können dann Gemüse in mehreren Ebenen aufschichten und kommen mit einer einzelnen Zone aus. Es gibt auch Töpfe mit Trennern.
- Verwenden Sie für Hülsenfrüchte, Fleischstücke, komplette Mahlzeiten und Eintöpfe einen Schnellkochtopf.
Damit können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Verwenden Sie Töpfe/Pfannen mit flacher Bodenplatte, die vollständig mit der Kochzonenoberfläche in Kontakt kommt.

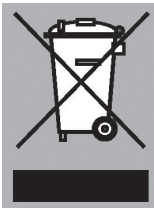
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie 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.



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.

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 garantietaak.
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.

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:
The instructions for use can also be found on our website:
La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :
Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



801022

Pelgrim