

IK5064F

IK5084F

IK5094F

Mode d'emploi
Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Indications dans l'affichage	7

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	8
Limiteur de temps de cuisson	8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruit de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Réglage de la cuisson	10
Détection de casserole	10
Conseils de cuisson	11

Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	12
Boost	13
Symbole de détection de casserole	13
Utilisation du minuteur de cuisine	13
Utilisation du minuteur de cuisson	14
Sécurité enfants	15
Fonction de verrouillage	16
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	16
Activation de la fonction de Maintien au chaud	16
Pause de la cuisson	17
Fonction Rappel	18
Fonction Chef Cook	18

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance	19
-----------------------	----

SOMMAIRE

Entretien

Nettoyage	20
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	21
Tableau de dépannage	21

Spécifications techniques

Données techniques de la table de cuisson	23
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	23

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

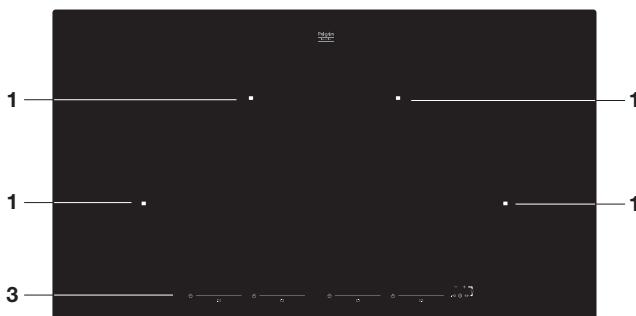
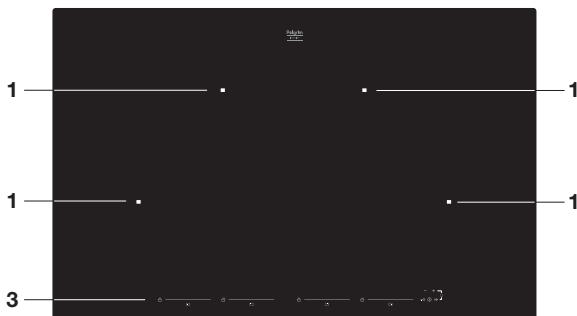
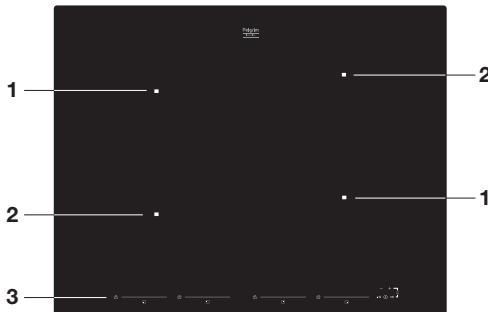
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

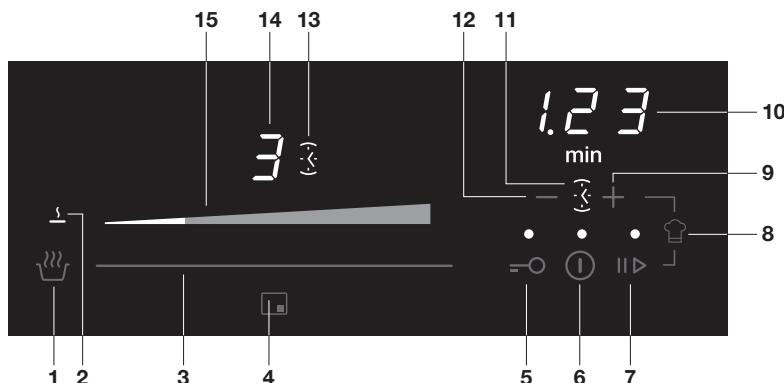
Description



1. Zone de cuisson ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche de maintien au chaud
2. Symbole de maintien au chaud
3. Curseur
4. Indication de la zone de cuisson
5. Touche de verrouillage (avec voyant au-dessus)
6. Touche Marche/Arrêt (avec voyant au-dessus)
7. Touche Pause (avec voyant au-dessus)
8. Function Chef Cook
9. Touches plus '+' pour le minuteur
10. Affichage de la minuterie
11. Symbole du minuteur (minuteur de cuisine)
12. Touches moins '-' pour le minuteur
13. Symbole du minuteur (zone de cuisson)
14. Afficher la zone de cuisson
15. Afficher du curseur

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Indications dans l'affichage

Affichage	Description
	Niveau de puissance « 0 » pour une zone de cuisson.
	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Minuterie active d'une zone de cuisson.
	Minuterie de cuisson active depuis la table de cuisson.
	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).
	Le minuteur a été réglé (8 minutes et 56 secondes).
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table 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.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Sécurité enfants activée / La fonction de verrouillage activée.
	La table de cuisson est allumée.
	Fonction Pause activée.
	Fonction Chef Cook activée.
	Code d'erreur : voir le chapitre « Diagnostics des pannes ».

SÉCURITÉ

 **Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.**

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 table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson 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 table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en minutes)
Fonction Maintien au chaud	120
Funktion Chef Cook	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (boost)	5 (après 5 minutes la puissance est automatiquement réduite au niveau 9)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt.

Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

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 de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table 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 table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages.

Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.



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



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de 11 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.



Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Réglage de la cuisson

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant le curseur et en le faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie de le curseur que vous touchez. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le curseur apparaît.
- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Conseils de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau « boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

Utilisez le niveau 9 pour :

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

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :

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

Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :

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

Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :

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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Lancer la cuisson



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Utilisation des touches tactiles et le curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque objet. Chaque activation d'une touche ou le curseur est suivie d'un bip. Faites glisser le curseur pour modifier un réglage.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ *La table de cuisson est maintenant active et tous les affichages des zones de cuisson indiquent « 0 ».*
2. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
 - ▷ *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
 - ▷ *Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.*

Réglage des niveaux de cuisson

1. Touchez un curseur.
 - ▷ *Le niveau de cuisson apparaît sur l'affichage.*
2. Utilisez le curseur pour modifier le niveau de puissance.

Éteindre une zone de cuisson

Une zone de cuisson est utilisée.

1. Touchez le curseur et faites-le glisser vers la gauche pour mettre le niveau de cuisson à zéro (0).
 - ▷ *La zone de cuisson s'arrête.*
 - ▷ *La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur zéro (0) et si aucune autre fonction n'est activée.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Éteindre simultanément toutes les zones de cuisson

Une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées.

1. Appuyez et maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Tous les affichages disparaissent et la plaque s'éteint.*



*Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au 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.*

Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Appuyez sur l'extrême droite du curseur pour sélectionner la fonction Boost.
 - ▷ *Un « P » s'affiche dans l'affichage.*
 - ▷ *Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.*

Symbol de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :

- 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 fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Utilisation du minuteur de cuisine



Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée (et il est possible que des zones de cuisson soient actives).

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) pour activer le minuteur de cuisine.
 - ▷ *L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.*
 - ▷ *S'il n'y a pas de zones de cuisson actives, le symbole du minuteur de cuisine apparaît.*
2. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisine.
 - ▷ *Le symbole du minuteur de cuisine est plus lumineux que les autres.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
 - ▷ *Appuyez sur la touche plus (+) pour augmenter la durée du minuteur.*
 - ▷ *Appuyez sur la touche moins (-) pour réduire la durée du minuteur.*
4. Le minuteur de cuisine est réglé.
 - ▷ *L'alarme du minuteur de cuisine émet un bip lorsque le temps réglé est écoulé.*
 - ▷ *Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour arrêter l'alarme.*

Utilisation du minuteur de cuisson



Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

1. Allumez la plaque de cuisson et sélectionnez une zone et un niveau de cuisson.
2. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) pour activer le minuteur de cuisson.
 - ▷ *L'écran du minuteur indique « 0,00 » et le symbole du minuteur de la première zone de cuisson active à partir de la gauche s'allume.*
3. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur de cuisson.
 - ▷ *Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.*
4. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) dans les 10 secondes pour sélectionner un temps de cuisson (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes).
 - ▷ *Appuyez sur la touche plus (+) pour augmenter la durée du minuteur.*
 - ▷ *Appuyez sur la touche moins (-) pour réduire la durée du minuteur.*
5. Le minuteur de cuisson est réglé.
 - ▷ *La zone de cuisson s'arrête une fois que le temps de cuisson défini est écoulé.*
 - ▷ *L'alarme du minuteur de cuisson émet un bip lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé.*
 - ▷ *Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour arrêter l'alarme.*

Modifier le temps de cuisson prédefini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment durant le fonctionnement.

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez modifier le temps.
 - ▷ *La zone est identifiée par l'apparition du symbole du minuteur. Le symbole du minuteur de la zone de cuisson active est plus lumineux que les autres.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

2. Appuyez sur la touche plus (+) ou moins (-) pour modifier le temps.
 - ▷ *Si le temps de cuisson n'est pas modifié dans les 5 secondes à compter du moment où vous avez appuyé sur la touche « + » ou « - », le minuteur conserve le décompte selon le temps de cuisson défini avant la modification.*

Vérification du temps de cuisson restant

L'affichage du minuteur montre toujours la minuterie avec le temps le plus court (le symbole du minuteur de la zone concernée est plus lumineux que les autres).

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez voir le temps de cuisson restant.
 - ▷ *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*

Arrêt du minuteur (avant que le temps réglé ne soit écoulé)

1. Touchez simultanément les touches moins (-) et plus (+) autant de fois que nécessaire pour sélectionner le symbole du minuteur de cuisson de la zone de cuisson (active) pour laquelle vous souhaitez désactiver le minuteur.
2. Appuyez sur la touche moins (-) pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - ▷ *Le symbole du minuteur s'éteint.*

Sécurité d'enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, les enfants qui allument la table de cuisson par inadvertance).

La table de cuisson est allumée, mais aucune zone de cuisson n'est active.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.*
 - ▷ *La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.*
2. Pour désactiver la sécurité enfants, allumez la table de cuisson.
3. Appuyez encore sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.*
 - ▷ *La table de cuisson est déverrouillée.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Fonction de verrouillage

En activant la fonction de verrouillage, vous pouvez verrouiller les touches pendant l'utilisation de la table de cuisson. Seules la touche marche/arrêt et la touche de verrouillage sont actives.

La table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

- ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'allumera.*
- ▷ *La fonction de verrouillage est activée.*

 Si la table de cuisson est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, elle restera en mémoire jusqu'à ce que la table de cuisson soit rallumée.

 Lorsque le ou les minuteurs sont activés, l'alarme peut être désactivée en appuyant sur la touche moins (-) ou plus (+). Vous n'avez pas besoin de déverrouiller la table de cuisson.

2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, allumez la table de cuisson.
3. Appuyez encore sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

- ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.*
- ▷ *La fonction de verrouillage est désactivée.*

Activation de la fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud est destinée à maintenir les aliments au chaud après la cuisson. Il peut également être utilisé comme fonction fondante ou mijotée.

1. Appuyez sur la touche de maintien au chaud d'une zone de cuisson pour activer la fonction de maintien au chaud.
2. *Le symbole de maintien au chaud s'affiche au-dessus de la touche de maintien au chaud.*
1. Appuyez à nouveau sur la touche de maintien au chaud d'une zone de cuisson pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Activation de la fonction de préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes : secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
 - ▷ *Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.*
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, touchez le curseur pour régler une puissance différente.

Pause de la cuisson

Vous pouvez interrompre la cuisson au lieu d'éteindre la table de cuisson. Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs sont également mis en pause. La table de cuisson s'éteindra si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

Au moins une zone de cuisson est active.

1. Appuyez sur la touche pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Le voyant au-dessus de la touche de pause s'allumera.*
 - ▷ *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*
 - ▷ *La fonction pause est activée.*
2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche pause.
 - ▷ *Le curseur le plus à droite s'allume.*
3. Dans les 5 secondes, faites défiler le curseur droit de gauche à droite.
 - ▷ *Le voyant au-dessus du bouton pause s'éteint.*
 - ▷ *La fonction pause est désactivée.*
 - ▷ *Les paramètres d'avant la pause sont restaurés.*

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Fonction rappel

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction rappel.

1. Dans les 6 secondes, touchez et maintenez la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.
 - ▷ *La touche pause clignote.*
2. Maintenant, appuyez immédiatement sur la touche pause.
 - ▷ *Les réglages précédents sont réactivés.*

Fonction Chef Cook

Cette fonction est utilisée pour la cuisine professionnelle. Cette fonction vous permet de cuisiner sans utiliser les curseurs de puissance. Déplacez les casseroles autour de la table de cuisson et à différents endroits, les casseroles obtiennent des niveaux de puissance différents. La table de cuisson s'éteindra si la fonction Chef Cook n'est pas désactivée dans les 2 heures.

- 
- La fonction Chef Cook a des niveaux de puissance préréglés pour toutes zones de cuisson ; avant gauche 3, arrière gauche 5, avant droite 8, arrière droit 6. Ces niveaux peuvent être modifiés à l'aide du curseur de chaque zone. Lorsque la fonction est désactivée, les zones s'éteignent (position 0) et la table de cuisson s'éteint au bout de 10 secondes.



Attention

Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

1. Appuyez simultanément sur la touche pause et la touche plus (+).
 - ▷ *L'écran du minuteur indique « CHF ».*
 - ▷ *La fonction Chef Cook est active ; le niveau de puissance préréglé s'affiche sur l'affichage de chaque zone de cuisson.*
2. Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau simultanément sur la touche pause et la touche plus (+).



Si toutes les zones sont réglées sur position 0 pendant la fonction Chef Cook, la table de cuisson s'éteindra au bout de 10 secondes.



Aucune minuterie ne peut être associée à une zone de cuisson lors de l'utilisation de la fonction Chef Cook.

LIMITEUR DE PUISSANCE

Limiteur de puissance

 **Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.**

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le changer (voir tableau).

La position du curseur	Réglage du limiteur de puissance
0 - 8	7400 W (total)
1	1000 W (total)
2	1500 W (total)
3	2800 W (total)
4	3500 W (total)
5	3700 W (total)
6	4500 W (total)
7	6000 W (total)

1. Branchez la table de cuisson au secteur.
2. Dans les deux minutes, appuyez simultanément sur la touche de verrouillage et la touche de pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Vous êtes entré dans le menu Service.*
3. Touchez les deux curseurs lumineux jusqu'à ce que vous entendiez un deuxième bip.
 - ▷ *L'affichage de la minuterie indique « CF6 ».*
4. Appuyez sur la touche pause.
 - ▷ *L'affichage de la minuterie indique « PHA ».*
 - ▷ *Un affichage de la zone de cuisson indique le niveau de puissance.*
5. **Utilisez le curseur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.**
6. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche de verrouillage et la touche de pause pour confirmer le réglage.
 - ▷ *La table de cuisson s'éteint.*



Appuyez sur la touche marche/arrêt pour quitter le menu de service sans apporter de modifications.

ENTRETIEN

Nettoyage



Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table 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.

Verre très sale

1. Retirez immédiatement les éventuels restes d'aliments, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson, même si celle-ci est encore chaude ! Les restes de sucre et/ou d'autres aliments peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique.
2. Après avoir enlevé les taches tenaces de la surface en verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
3. Si le résultat du nettoyage n'est pas satisfaisant, vous pouvez recommencer les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.



N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs parce qu'ils peuvent provoquer des rayures.

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



**La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson.
Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.**

DIAGNOSTIC DES PANNEES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite 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 en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
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.
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 activé une zone de cuisson, mais l'affichage indique u .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un bip.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche Plus (+) ou Moins (-) pour arrêter le bip.
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'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
r'	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Error code E2.	La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée.	Ne chauffez pas les casseroles vides. Utilisez une casserole adaptée. Laissez l'appareil refroidir. Si la même erreur s'affiche à nouveau,appelez un technicien SAV agréé.
Error code E3.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction	Utilisez une casserole adaptée.
Error code E8.	Mauvais fonctionnement du ventilateur de refroidissement.	Évacuation d'air obstruée, par exemple, par du papier, ou ventilateur défectueux. Prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Données techniques de la table de cuisson

Table de cuisson			IKA5064F	IKA5084F	IKA5094F
		Unité	Valeur		
Type de produit			Encastré		
Dimensions	Largeur	mm	650	800	900
	Profondeur	mm	520	520	520
	Hauteur	mm	55	55	55
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz		
Charge maximale connectée		W	7400	7400	7400

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	IK5064F		IK5084F IK5044F	
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 mm	215	160	215	215
	160	215	215	215
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CEcuisslon électrique) en Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	171		172	

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.



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 réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Anzeigen auf dem Display	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Leistungsstufen	10
Kochgeschirrkennung	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11

Bedienung des Kochfelds

Kochvorgang starten	12
Boost	13
Kochgeschirrkennungssymbol	13
Einstellen der Kurzzeituhr	13
Abschalttimer benutzen	14
Kindersicherung	15
Sperrfunktion	15
Warmhaltefunktion einschalten	16
Ankochautomatik einschalten	16
Pausenfunktion	16
Wiederherstellungsfunktion	17
Chef Cook Function	17

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung	19
---------------------	----

INHALT

Pflege

Reinigung	20
-----------	----

Fehlerbehebung

Allgemein	21
Störungstabelle	21

Technische daten

Technische Daten Kochfeld	23
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	23

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	24
-------------------------------------	----

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Pelgrim-Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

 **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.**

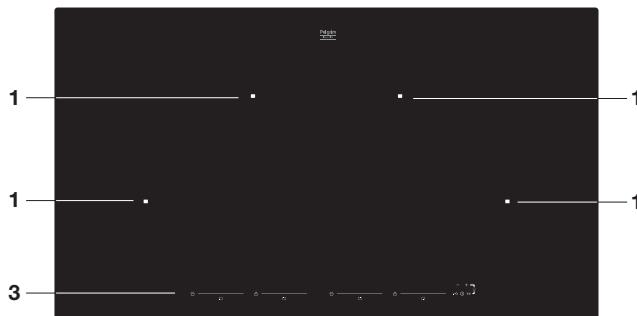
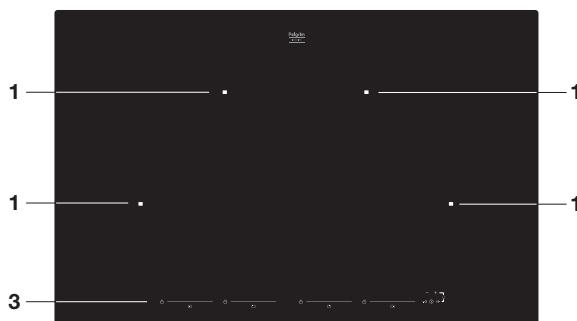
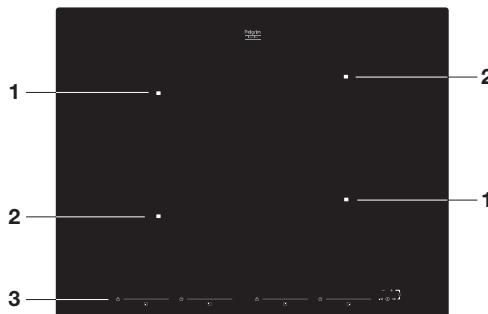
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

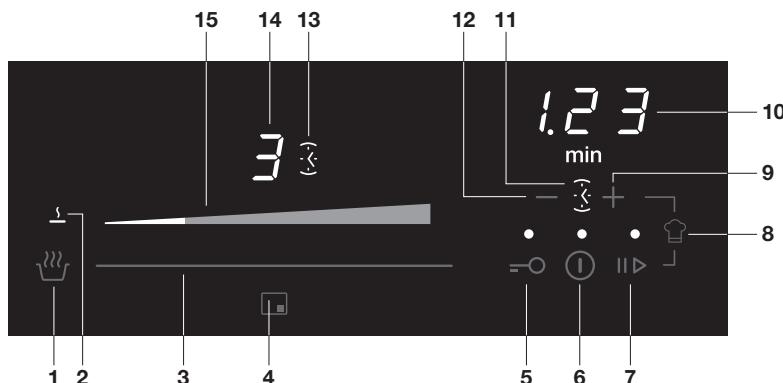
Beschreibung



1. Kochzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kochzone ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bedienfeld

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld



1. Warmhalten-Taste
2. Warmhaltensymbol
3. Schieberegler-Linie
4. Kochzone-Indikation
5. Sperrtaste (mit Kontrollleuchte oben)
6. EIN/AUS-Taste (mit Kontrollleuchte oben)
7. Pausentaste (mit Kontrollleuchte oben)
8. Chef Cook Funktion
9. Plustaste „+“ Timer
10. Timerdisplay
11. Timersymbol (Kurzzeituhr)
12. Minustaste „-“ Timer
13. Timersymbol (Kochzone)
14. Kochzonendisplay
15. Display Schieberegler-Linie

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Anzeigen auf dem Display

Display	Beschreibung
0	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone.
1 9	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
P	Boost-Funktion aktiv.
3 : 3	Timer einer Kochzone aktiviert.
- : +	Kurzzeituhr des Kochfelds aktiviert.
1.25 min	Timer ist programmiert (1 Stunde und 25 Minuten).
8.56	Timer ist programmiert (8 Minuten und 56 Sekunden).
—	Topferkennungssymbol; kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone.
H 	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
A	Ankochautomatik aktiv.
§	Warmhaltefunktion aktiv.
• —○	Kindersicherung aktiv / Sperrfunktion aktiv.
• ①	Das Kochfeld ist eingeschaltet.
• ▷	Pausenfunktion aktiv.
C HF	Chef Cook Funktion aktiv.
E	Fehlercode: siehe die Störungstabelle.

SICHERHEIT



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 das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Minuten)
Warmhaltefunktion	120
Chef Cook Funktion	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P (Boost)	5 (nach 5 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 umgeschaltet)

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.
Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

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

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 summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

 Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

 Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

 Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens 11 cm betragen. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld.

Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistungsstufe (P). Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie die Leistungsstufe ein. Tippen Sie auf eine bestimmte Stelle der Schieberegler-Linie, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie die Schieberegler-Linie los. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Kochgeschirrkennung

- Die Kochgeschirrkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf und der Schieberegler erscheint.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Boost-Funktion:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Stufe 9:

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

Stufen 7 und 8:

- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Stufe 4 bis 6:

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

BEDIENUNG DES KOCHFELDS



Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Kochvorgang starten



Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

Bedienung der Touch-Tasten und der Schieberegler-Linie

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten oder Schieberegler-Linien legen. Sie müssen nicht fest drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie nur auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu betätigen. Nach jeder Betätigung einer Taste oder Schieberegler-Linie wird ein Tonsignal wiedergegeben. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die jeweilige Einstellung zu ändern.

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kochzone ist eingeschaltet und auf allen Kochzonendisplays wird „0“ angezeigt.*
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - ▷ *Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.*
 - ▷ *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*

Anpassen der Leistungsstufen

1. Tippen Sie auf eine Schieberegler-Linie.
 - ▷ *Auf der Anzeige wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.*
2. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler-Linie, um die Leistungsstufe zu ändern.

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist in Betrieb.

1. Stellen Sie mit der Schieberegler-Linie Leistungsstufe „0“ ein.
 - ▷ *Die Kochzone wird ausgeschaltet.*
 - ▷ *Sind alle Kochzonen auf „0“ gestellt und keine weiteren Funktionen aktiviert, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.*

Ausschalten aller Kochzonen gleichzeitig

Eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen.

1. Berühren Sie das Ende des Schiebereglers rechts, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - ▷ Auf der Anzeige erscheint „P“
 - ▷ Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:

- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
 - ▷ Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

Einstellen der Kurzzeituhr



Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet (und Kochzonen können aktiv sein).

1. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt und das Timersymbol der ersten aktiven Kochzone von links wird angezeigt.
 - ▷ Wenn keine aktiven Kochzonen vorhanden sind, erscheint das Timer-Symbol für die Kurzzeituhr.
2. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um das Timersymbol der Kurzzeituhr auszuwählen.
 - ▷ Das Timersymbol der Kurzzeituhr leuchtet etwas heller als die anderen.
3. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Zeit einzustellen (von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
 - ▷ Tippen Sie auf die Plustaste „+“, um die Zeit zu erhöhen.
 - ▷ Tippen Sie auf die Minustaste „-“, um die Zeit zu reduzieren.
4. Die Kurzzeituhr ist eingestellt.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Abschalttimer benutzen



Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie Kochzone und Leistungsstufe aus.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt und das Timersymbol der ersten aktiven Kochzone von links wird angezeigt.
3. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche Sie die Timer einstellen wollen.
 - ▷ Das Timersymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.
4. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden auf „-“ oder „+“, um eine Zeit einzustellen (von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten).
 - ▷ Tippen Sie auf die Plustaste „+“, um die Zeit zu erhöhen.
 - ▷ Tippen Sie auf die Minustaste „-“, um die Zeit zu reduzieren.
5. Die Kurzzeituhr ist eingestellt.
 - ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal wiedergegeben.
 - ▷ Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um das Tonsignal zu deaktivieren.

Eingestellte Garzeit ändern

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche Sie die Timer anpassen wollen.
 - ▷ Bei der ausgewählten Zone wird das Timersymbol angezeigt. Das Timersymbol der aktiven Kochzone leuchtet etwas heller als die anderen.
2. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit ein.
 - ▷ Wird die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Taste „+“ oder „-“ geändert, wird die Garzeit unverändert fortgesetzt.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Auf dem Display des Timers wird die Timer mit der kürzeste eingestellte Garzeit angezeigt (bei der betreffenden Kochzone leuchtet das Timersymbol etwas stärker als die anderen).

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für welche die Restzeit angezeigt werden soll.
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Ausschalten der Abschalttimer

1. Berühren Sie so oft wie nötig gleichzeitig die Tasten Minus (-) und Plus (+), um die gewünschte (aktive) Kochzone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
 - ▷ Das Timersymbol erlischt.
2. Stellen Sie mit „-“ den Wert „0.00“ ein.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld sperren, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten des Kochfelds durch Kinder).

1. Das Kochfeld ist eingeschaltet, aber es sind keine Kochzonen aktiv.
2. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste leuchtet auf.*
 - ▷ *Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 10 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.*
3. Um das Kochfeld wieder freizugeben, schalten Sie das Kochfeld ein.
4. Halten Sie wieder die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste erlischt.*
 - ▷ *Das Kochfeld ist freigegeben.*

Sperrfunktion

Durch Aktivieren der Sperrfunktion können Sie die Tasten während der Benutzung des Kochfelds sperren. Nur die Ein/Aus-Taste und die Sperrtaste sind aktiv.

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste leuchtet auf.*
 - ▷ *Die Sperrfunktion ist aktiviert.*

 Wenn das Kochfeld bei aktiverter Sperrfunktion ausgeschaltet ist, bleibt es im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.

 Wenn die Kurzzeituhr oder die Abschalttimer aktiv sind, kann der Alarm durch Berühren der Minustaste (-) oder Plustaste (+) ausgeschaltet werden. Sie müssen das Kochfeld nicht entriegeln.

2. Um die Sperrfunktion aufzuheben, schalten Sie das Kochfeld ein.
3. Halten Sie wieder die Sperrtaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Sperrtaste erlischt.*
 - ▷ *Die Sperrfunktion ist deaktiviert..*

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Warmhaltefunktion einschalten

Die Warmhalten-Funktion dient zum Warmhalten gegarter Speisen. Sie kann daher auch zum Schmelzen oder Köcheln verwendet werden.

1. Berühren Sie die Warmhaltetaste einer Kochzone um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
 - ▷ Das Warmhaltesymbol „u“ wird oberhalb der Warmhaltetaste angezeigt.
2. Berühren Sie wieder die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion abzuschalten.

Ankochautomatik einschalten

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (Sekunden)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
 - ▷ In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt.
Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.
3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, berühren Sie den Schieberegler um eine andere Leistung zu wählen.

Pausenfunktion

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Mindestens eine Kochzone ist aktiv.

1. Halten Sie die Pausentaste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Pausentaste leuchtet auf.*
 - ▷ *Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.*
 - ▷ *Die Pausenfunktion ist aktiviert.*
2. Um die Pausenfunktion zu stoppen, berühren Sie die Pausentaste.
 - ▷ *Der äußerste rechte Schieberegler leuchtet auf.*
3. Streichen Sie innerhalb von 5 Sekunden von links nach rechts über den rechten Schieberegler.
 - ▷ *Die Kontrollleuchte oberhalb der Pausentaste erlischt.*
 - ▷ *Die Pausenfunktion ist deaktiviert.*
 - ▷ *Die Einstellungen vor der Pause werden wiederhergestellt.*

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 6 Sekunden die Ein/Aus-Taste und halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt.
 - ▷ *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie jetzt sofort die Pausentaste.
 - ▷ *Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.*

Chef Cook Function

Diese Funktion ist für professionelles Kochen geeignet. Mit dieser Funktion können Sie kochen, ohne die Schieberegler für die Kochstufen zu verwenden. Bewegen Sie die Pfannen um das Kochfeld herum und an verschiedenen Stellen erhalten die Pfannen unterschiedliche Leistungsstufen. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Chef Cook Funktion nicht innerhalb von 2 Stunden ausgeschaltet wird.



Die Chef Cook Function verfügt über voreingestellte Leistungsstufen für alle Kochzonen; vorne links 3, hinten links 5, vorne rechts 8, hinten rechts 6. Die Stufen können mit dem Schieberegler jeder Zone geändert werden. Wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Zonen ausgeschaltet (Position 0) und das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden aus.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

1. Berühren Sie gleichzeitig die Pausentaste und die Plustaste (+).
 - ▷ Auf dem Display des Timers wird „CHF“ angezeigt.
 - ▷ Die Chef Cook Function ist aktiv; die voreingestellte Leistungsstufe wird auf jedem Kochzonendisplay angezeigt.
2. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie erneut die Pausentaste und die Plustaste (+).



Wenn während der Chefkochfunktion alle Zonen auf Position 0 gestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden aus.



Während der Verwendung der Chef Cook Funktion kann kein Timer mit einer Kochzone verknüpft werden.

LEISTUNGSBEGRENZUNG



Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

Die Leistungsbegrenzung ist werkseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden (siehe Tabelle).

Position des Schiebereglers	Einstellung der Leistungsbegrenzung
0 - 8	7400 W (gesamt)
1	1000 W (gesamt)
2	1500 W (gesamt)
3	2800 W (gesamt)
4	3500 W (gesamt)
5	3700 W (gesamt)
6	4500 W (gesamt)
7	6000 W (gesamt)

1. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an.
2. Berühren Sie innerhalb von zwei Minuten gleichzeitig die Sperrtaste und die Pausetaste, bis Sie einen Signalton hören.
 - ▷ *Sie sind jetzt in das Servicemenü.*
3. Berühren Sie die beiden beleuchteten Schiebereglern, bis Sie einen zweiten Signalton hören.
 - ▷ *Das Timerdisplay zeigt 'CF6' an.*
4. Berühren Sie die Pausetaste.
 - ▷ *Das Timerdisplay zeigt 'PHA' an.*
 - ▷ *Eine Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.*
5. Benutzen Sie den Schieberegler, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
6. Berühren Sie die Sperrtaste und die Pausetaste erneut gleichzeitig, um die Einstellung zu bestätigen.
 - ▷ *Das Kochfeld schaltet sich aus.*



Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Servicemenü zu verlassen, ohne Änderungen vorzunehmen.

Reinigung



Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfelds die Kindersicherung.

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. 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 verschmutzte Glasoberfläche

1. Entfernen Sie Speisereste, angebrannte Fett- und Zuckerrückstände sowie hartnäckige Flecken unverzüglich mit einem Schaber vom Kochfeld, auch wenn es noch heiß ist! Zucker- und andere Lebensmittelrückstände können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
2. Führen Sie nach dem Entfernen von hartnäckigen Flecken die normalen täglichen Reinigungsschritte durch.
3. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zufriedenstellend ist, wiederholen Sie die obigen Schritte, falls nötig mehrmals.



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.

FEHLERBEHEBUNG

Allgemeines

Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. 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 in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter „u“ angezeigt.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um das Tonsignal auszuschalten.

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	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 Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
r'	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Überhitzung des Kochfelds.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E3.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Fehlercode E8.	Falscher Betrieb des Kühlgebläses.	Luftauslass blockiert, z. B. durch Papier, oder Lüfter defekt. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten Kochfeld

Kochfeld		IKA5064F	IKA5084F	IKA5094F
		Einheit		Wert
Producttyp		Integriert		
Abmessungen	Breite	mm	650	800
	Tiefe	mm	520	520
	Höhe	mm	55	55
Spannung / Frequenz		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz	
Maximale Anschlussleistung		W	7400	7400

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	IK5064F		IK5084F IK5044F	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld			
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4			
Heiztechnologie	Induktionskochzonen			
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone in mm	215	160	215	215
	160	215	215	215
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	163,4	181,9	181,3	163,4
	176,0	163,4	163,4	180,6
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	171		172	

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig 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.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle 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.



La plaque signalétique se trouve sur le dessous de l'appareil.

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

Collez la plaque signalétique de l'appareil ici.
Kleben Sie hier das Typenschild ein.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer
du numéro de type complet.

Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich
an den Kundendienst wenden.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.



867668

Pelgrim