

IK862---

IK883---

IK893---

Mode d'emploi

Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

Pelgrim

SOMMAIRE

Votre table à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Messages à l'écran	7

Sécurité

Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur du temps de cuisson	8
Limiteur de puissance	8

Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits émis par la table à induction	9
Casseroles adaptées	9
Détection automatique de casserole	10
Réglage de la puissance	10
Réglages de cuisson	11

Commandes

Table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles	12
Mise en marche et réglage de la puissance	12
Fonction Boost	13
Cuisson terminée	13
Symbole de détection de casserole	13
Fonction de déplacement de casserole	14
Couplage des zones de cuisson à induction Flex	14
Fonction gril	15
Commande de la minuterie	15
Minuteur de cuisine	16
Chronomètre de cuisson	17
Fonction de préchauffage automatique	17
Fonction de verrouillage	18
Fonction pause	18

Fonction de récupération	19
Fonction de maintien au chaud	19
Fonction Chef Cook	19
Réglages utilisateur	20
Menu de service	22

Entretien

Nettoyage	24
-----------	----

Résolution de problèmes

Général	25
Tableau de dépannage	25

Spécifications techniques

Informations conformément au règlement (UE) 66/2014	27
---	----

Aspects environnementaux

Élimination de l'emballage et de l'appareil	29
---	----

FR



Pictogrammes utilisés

Important à savoir

Bon à savoir

VOTRE TABLE À INDUCTION

Introduction

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

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



Avant d'utiliser l'appareil, lisez les consignes de sécurité séparées.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Ce manuel sert de référence au service après-vente. **Collez la plaque signalétique dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.** La plaque signalétique contient toutes les informations dont le service après-vente a besoin pour répondre de manière adéquate à vos questions.

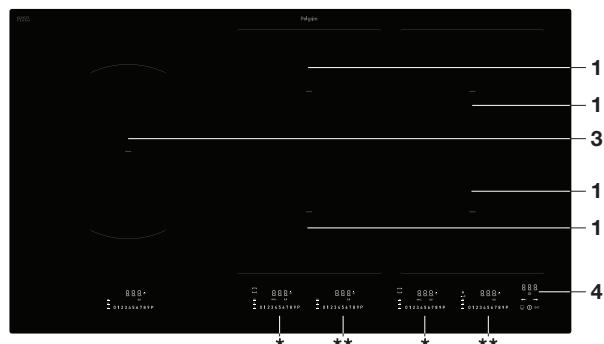
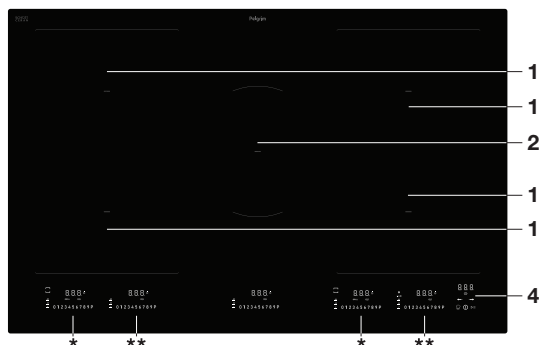
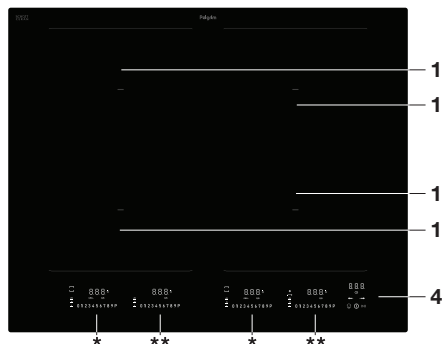
Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

Vous pouvez trouver la dernière version de la notice sur notre site web.

VOTRE TABLE À INDUCTION

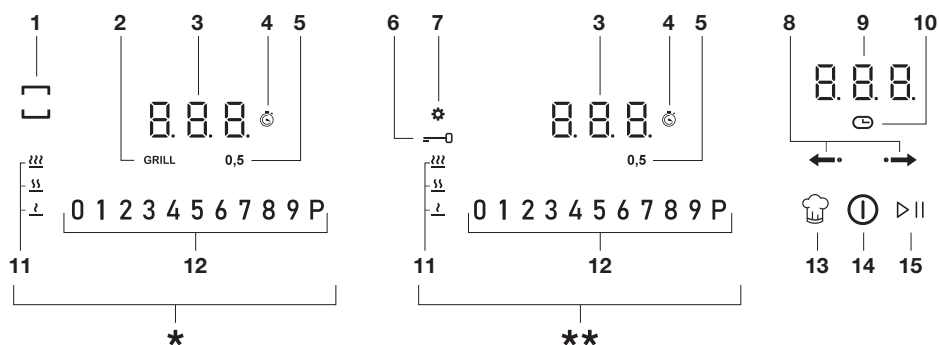
Description



1. Zone de cuisson à induction Flex 230 x 195 mm (2,1 kW / 2,65 kW boost / 3,7 kW double boost)
 2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm (1,85 kW / 2,3 kW boost / 3,0 kW double boost)
 3. Zone de cuisson à induction Ø 280 mm (2,6 kW / 3,3 kW boost / 3,7 kW double boost)
 4. Panneau de commande
- ★ Touches de la zone de cuisson arrière / ★★ Touches de la zone de cuisson avant

VOTRE TABLE À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche de connexion
2. Touche du gril
3. Affichage de la puissance / Affichage de la minuterie
4. Touche de la minuterie
5. Touche « Demi-niveau de puissance »
6. Touche de verrouillage
7. Touche de menu (Réglages utilisateur)
8. Précédent et suivant dans le menu
9. Affichage du minuteur de cuisine et affichage du menu
10. Touche du minuteur de cuisine
11. Touches « Maintien au chaud »
12. Curseur (de la position 0 à la position P) pour :
 - ▷ réglage d'une valeur pour une zone de cuisson et la minuterie
13. Touche « Chef Cook »
14. Touche marche / arrêt
15. Touche pause

***** Touches des zones de cuisson arrière (avec touche de connexion et touche du gril)

****** Touches des zones de cuisson avant (avec ou sans touche de verrouillage / de menu)

VOTRE TABLE À INDUCTION

Messages à l'écran

Écran	Description
	Niveau de puissance 0 ; la zone de cuisson est activée.
	Niveau de puissance : 1 = réglage bas / 9 = réglage haut.
	Boost actif / Double boost actif.
	Pas de casserole (adaptée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson, qui indique quelle zone de cuisson est encore chaude. Même lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indicateur « H » reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude ! Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. Danger ! Risque de brûlures.
	Fonction de verrouillage active.
	Préchauffage automatique actif.
	Fonction de pause active.
	Fonction de connexion active.
	Fonction de gril active.
	Fonction de maintien au chaud active (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Code d'erreur.



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

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur surveille en permanence la température de certaines parties de la table de cuisson. Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de la casserole afin d'éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole cuit à sec. Si la température est trop élevée, la puissance de la table de cuisson est automatiquement réduite ou la table de cuisson est automatiquement éteinte.

Limiteur du temps de cuisson



Le limiteur de temps de cuisson est un dispositif de sécurité de votre table de cuisson. Il est activé si vous oubliez d'éteindre la table de cuisson. Selon le réglage sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit :

Position de cuisson	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 - 1,5	10
2 - 3,5	5
4 - 4,5	4
5 - 5,5	3
6 - 6,5	2
7 - 8,5	2

Position de cuisson	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
9	1
Boost / double boost	15 minutes
Maintien au chaud	2
Maintien de la température	2
Fonction gril	2

Limiteur de puissance



Les zones de cuisson situées l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque tous les foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie. Lorsque la fonction boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est automatiquement réglée à un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est en mode boost et que vous souhaitez faire passer l'autre zone en mode 9 ou boost, la zone de cuisson en mode boost passera automatiquement à un niveau inférieur. Le niveau de puissance clignote à l'écran pendant quelques secondes. Le niveau de puissance maximale autorisée est ensuite indiqué.

Si la table de cuisson est connectée en biphasé et que le limiteur de puissance est réglé sur la configuration correspondante (voir le menu de service), la zone de cuisson ronde et les zones de cuisson droites s'influencent également mutuellement. Lorsque la puissance maximale est atteinte, le niveau de puissance clignote à l'écran pendant quelques secondes. Le niveau de puissance maximale autorisée est ensuite indiqué.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Pour de meilleurs résultats, placez le bout de votre doigt à plat sur une touche ou le curseur. Il n'est pas nécessaire d'exercer une pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. N'activez pas les touches avec d'autres objets.

Bruits émis par la table à induction

Un bruit de tic-tac

Ce phénomène est dû au limiteur de puissance des zones de cuisson. Vous pouvez également entendre un bruit de tic-tac à des niveaux de cuisson inférieurs.

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole. À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.

Le ventilateur fait du bruit

L'appareil est équipé d'un ventilateur pour prolonger la durée de vie de l'électronique. Si vous utilisez l'appareil de manière intensive, le ventilateur se met en marche pour refroidir l'appareil et vous entendez un bourdonnement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles adaptées

Pour la cuisson par induction, la poêle doit avoir un fond plat et épais (au moins 2,25 mm). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles avec une base en sandwich. Les autres casseroles sont moins performantes. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



N'utilisez que des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la protection contre la cuisson à sec ; l'appareil peut alors surchauffer. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou une cuisson à sec, ne tombent pas sous le champ de la garantie.



Les casseroles utilisées sur une table de cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction.



Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine ! L'émail peut être endommagé sur une position élevée si la poêle est trop sèche. Des niveaux de puissance trop élevés peuvent facilement déformer le fond de la casserole.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre de casserole minimum

- Diamètre minimum du fond de la casserole :
 - ▷ 100 mm pour une zone de cuisson de 230 x 195 mm.
 - ▷ 90 mm pour une zone de cuisson Ø 210 mm.
 - ▷ 140 mm pour une zone de cuisson Ø 280 mm.
 - ▷ 240 mm pour une zone de cuisson connectée.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne s'allumera pas.



Attention

Les grains de sable risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Par conséquent, ne posez sur la table de cuisson que des casseroles dont le fond est propre. Il est recommandé de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection automatique de casserole

- Si une casserole contenant du fer est placée, les commandes s'allument. La zone de cuisson peut être réglée.
- Si aucune casserole contenant du fer n'est placée, les commandes ne s'allument pas. La table de cuisson s'éteint au bout de 30 secondes.
- Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole apparaît. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous replacez la casserole. La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Si les zones de cuisson à induction Flex sont connectées et qu'une casserole inadaptée ou trop petite est utilisée, le symbole de détection de casserole clignote ou la fonction de connection est désactivée.



La détection automatique de casserole peut être réglée dans le menu « Réglages utilisateur » si vous le souhaitez.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont des niveaux de puissance de 0 à 9, un niveau boost et un niveau double boost. La touche « Demi-niveau de puissance » vous permet de régler la demi-puissance (0,5 et 9,5 ne sont pas réglables). Réglez la puissance en touchant le curseur. Au premier contact, le niveau est fixé sur la partie du curseur que vous touchez. Un glissement sur le curseur permet de modifier le réglage. Le niveau s'élève au fur et à mesure que l'on glisse vers la droite. Le niveau s'abaisse au fur et à mesure que l'on glisse vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer à la température sélectionnée.

Réglages de cuisson

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la composition du plat dans la casserole, le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

Utilisez les réglages boost pour :

- porter rapidement des aliments ou du liquide à ébullition ;

Utilisez les réglages 8,5 - 9 pour :

- faire revenir de la viande ;
- préparer du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire des aliments.

Utilisez les réglages 7 - 8 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande panée épais ;
- faire frire du bacon (graisse) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes.

Utilisez les réglages 4 - 6,5 pour :

- laisser mijoter de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande (panée) minces.

Utilisez les réglages 1 à 3,5 pour :

- préparer un bouillon ;
- faire mijoter de la viande ;
- la cuisson douce des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- pocher ;
- fondre du fromage.



Lisez attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer à cuisiner. Cela permet d'éviter une utilisation incorrecte de la table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est branchée sur le secteur pour la première fois ou après une panne de courant, la touche Menu clignote pendant 2 minutes. La table de cuisson est en mode programmation. Vous pouvez utiliser la table de cuisson en l'allumant simplement à l'aide de la touche marche/arrêt.

Table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles

Il s'agit d'une table de cuisson intelligente avec détection automatique des casseroles. Lorsqu'une casserole contenant du fer est placée sur une zone, le curseur correspondant s'allume et le processus de cuisson peut être lancé en sélectionnant, par exemple, un niveau de puissance et une minuterie. Les touches des fonctions disponibles qui peuvent être sélectionnées s'allument également. Les niveaux de puissance ou les fonctions qui ne sont pas allumés ne peuvent pas être sélectionnés à ce moment-là. Les niveaux de puissance ou les fonctions actifs sont les plus lumineux.

Mise en marche et réglage de la puissance



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

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - ▷ Les fonctions disponibles sont affichées de manière atténuée.
2. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson dans les 30 secondes.
 - ▷ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
 - ▷ Les autres fonctions disponibles sont affichées de manière atténuée.
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour régler la position souhaitée.
 - ▷ Si nécessaire, appuyez sur la touche « demi-puissance ».
 - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
 - ▷ Le niveau de puissance apparaît sur l'écran et le niveau est également visible sur le curseur (les chiffres sont plus lumineux).
 - ▷ Réglez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.



La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 30 secondes.

Fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction boost pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant 15 minutes au maximum. Il existe un niveau boost et un niveau de double boost.



La fonction boost pouvant atteindre des températures élevées, elle ne doit être utilisée que pour les cuissons à l'eau. L'huile ou la graisse peut commencer à brûler si la fonction boost est utilisée.

1. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour sélectionner boost (P).
 - ▷ Le niveau de puissance apparaît sur l'écran.
2. Si vous le souhaitez, appuyez à nouveau sur la position boost (P) pour sélectionner le niveau de double boost.
 - ▷ Après 15 minutes, un signal sonore retentit. La puissance est réduite au niveau 9.



Touchez le curseur pour arrêter prématurément la fonction boost.

Cuisson terminée

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.



Le symbole H apparaît sur l'écran de la zone de cuisson lorsque celle-ci est trop chaude pour être touchée. Le symbole disparaît lorsque la surface est refroidie à une température sûre. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant une zone de cuisson encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.



Si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et qu'aucune autre action n'est effectuée, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote sur l'écran :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ;
- la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ;
- la casserole est trop petite ou mal placée sur la zone de cuisson.
 - ▷ La zone de cuisson ne fonctionnera pas tant qu'une casserole appropriée n'aura pas été placée sur la zone de cuisson.

Fonction de déplacement de casserole

La fonction de déplacement de casserole permet de transférer les réglages de puissance et la minuterie en cours d'une zone de cuisson à l'autre.

Conditions

- La table de cuisson est allumée.
- Au moins une casserole est placée sur la table de cuisson, une puissance et éventuellement une minuterie sont sélectionnées pour cette casserole.
- Relevez la casserole et placez-la sur une autre zone de cuisson vide dans les 15 secondes.
- Le niveau de puissance et l'éventuelle minuterie en cours sont automatiquement transférés à l'autre zone de cuisson. Le processus de cuisson se poursuit de la même manière que sur la zone de cuisson précédente.

Remarques

- La fonction de déplacement de casserole n'est disponible que lorsque la détection automatique de casserole est activée.
- Veillez à ne déplacer qu'une seule casserole à la fois.
- La fonction de déplacement des casseroles peut être désactivée dans le menu « Réglages utilisateur » si vous le souhaitez.

Connexion des zones de cuisson à induction Flex

Les zones de cuisson à induction Flex peuvent être connectées entre elles. Cela crée une seule grande zone. La casserole doit être suffisamment grande pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière (> 240 mm). **Attention** : Boost n'est pas possible avec les zones Flex connectées.

1. Placez une casserole au centre des deux zones de cuisson à induction Flex.
 - Les touches de connexion et gril deviennent visibles.
2. Appuyez sur la touche de connexion.
 - La touche de connexion s'allume plus intensément et le symbole de connection apparaît.
 - « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson à induction Flex avant.
3. Utilisez le curseur pour régler le niveau de puissance ou la fonction souhaité pour les zones de cuisson connectées.
 - La position apparaît sur l'écran de la zone de cuisson à induction Flex avant.
 - La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
 - Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur la touche de connexion pour découpler les zones de cuisson à induction Flex.
 - « 0 » apparaît sur les deux écrans.



Si la casserole utilisée ne couvre pas suffisamment les deux zones, le symbole de détection de casserole clignote.

Fonction gril

Cette fonction vous permet d'utiliser au mieux une poêle à griller avec des réglages de puissance appropriés. Les étapes entre les différents niveaux de puissance sont prédéfinies plus petites pour la fonction de gril. La température est ainsi contrôlée de manière plus précise.

1. Placer une poêle à griller sur les deux zones de cuisson par induction Flex.
 - ▷ Les touches de connexion et gril deviennent visibles.
2. Appuyez sur la touche gril.
 - ▷ Les touches de connexion et gril s'allument plus intensément et le symbole de connexion apparaît ; les zones de cuisson à induction Flex sont reliées entre elles.
 - ▷ Le symbole du gril et « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson à induction Flex avant.
3. Utilisez le curseur pour sélectionner la puissance souhaitée entre 1 et 9.
 - ▷ La position apparaît sur l'écran de la zone de cuisson à induction Flex avant.
 - ▷ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau sélectionné.
 - ▷ Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée à l'aide du curseur.
4. Appuyez sur la touche gril pour désactiver la fonction gril.
 - ▷ Un « 0 » apparaît sur les deux écrans.



Si la poêle utilisée ne couvre pas suffisamment les deux zones, le symbole de détection de casserole clignote et la fonction gril s'éteint après 10 secondes.

Commande de la minuterie

La minuterie est liée à une zone de cuisson active. Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.



La durée doit être réglée minute par minute. La durée réglable maximal est de 199 minutes.

1. Appuyez sur la touche de minuterie de la zone de cuisson correspondante pour activer la minuterie.
 - ▷ La touche de minuterie clignote. Tant que la touche clignote, la durée peut être réglée.
 - ▷ L'écran affiche « 000 ».
2. Réglez une durée à l'aide du curseur ; d'abord le chiffre de devant (les centaines), puis le chiffre du milieu (les dizaines de minutes) et enfin le chiffre de derrière (les minutes).
3. Appuyez sur la touche de minuterie pour confirmer ou attendez que la touche de minuterie cesse de clignoter.
 - ▷ Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence. L'heure réglée s'affiche.
 - ▷ Après quelques secondes, le niveau de puissance s'affiche à nouveau.

COMMANDES

- ▶ La touche de minuterie est fortement éclairée et indique qu'un minuteur a été réglé pour la zone de cuisson concernée.
- ▶ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé ; un signal sonore retentit et la touche de la minuterie et « 000 » clignotent.
- ▶ Touchez la touche de la minuterie pour désactiver l'alarme.



Pour consulter ou modifier le temps réglé, appuyez sur la touche de minuterie. Le temps s'affiche pendant quelques secondes et la touche de minuterie clignote. Le niveau de puissance s'affiche ensuite à nouveau.



Touchez la touche de la minuterie et utilisez le curseur pour régler la durée sur « 000 » afin d'éteindre la minuterie prématurément.

Minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'est pas lié à une zone de cuisson. Lorsque la table de cuisson est éteinte, le minuteur de cuisine continue de fonctionner. Le minuteur de cuisine peut être réglé à l'aide du curseur de la zone de cuisson situé à côté de la touche marche/arrêt.



La durée doit être réglée minute par minute. La durée réglable maximal est de 199 minutes.

1. Touchez la touche du minuteur de cuisine pour l'activer.
 - ▶ La touche du minuteur clignote. Tant que la touche clignote, la durée peut être réglée.
 - ▶ L'écran affiche « 000 ».
2. Réglez une durée à l'aide du curseur ; d'abord le chiffre de devant (les centaines), puis le chiffre du milieu (les dizaines de minutes) et enfin le chiffre de derrière (les minutes).
3. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour confirmer ou attendez que le chiffre cesse de clignoter.
 - ▶ Lorsque la durée est réglée, le minuteur de cuisine commence à décompter.
 - ▶ La touche du minuteur de cuisine est fortement éclairée et indique qu'un minuteur de cuisine a été réglé.
 - ▶ Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit la touche du minuteur de cuisine et « 000 » clignotent.
 - ▶ Touchez la touche du minuteur de cuisine pour désactiver l'alarme.



Pour modifier le temps réglé, appuyez sur la touche du minuteur de cuisine. Le temps s'affiche et la touche du minuteur de cuisine clignote. Le curseur de la zone de cuisson situé à côté de la touche marche/arrêt permet de régler le temps.



Touchez la touche du minuteur de cuisine et utilisez le curseur de la zone de cuisson situé à côté de la touche marche/arrêt pour régler l'heure sur « 000 » afin d'éteindre le minuteur prématurément.

Chronomètre de cuisson

Cette fonction vous indique combien de temps la zone de cuisson est utilisée pendant le processus de cuisson.

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance.
2. Appuyez sur la touche de minuterie pendant 3 secondes jusqu'à ce que « 000 » apparaisse à l'écran.
 - ▷ Le chronomètre de cuisson est activé ; le temps est chronométré.
3. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson sur « 0 » pour arrêter le chronomètre de cuisson.



Il n'est pas possible de combiner simultanément le compteur de temps de cuisson et la minuterie sur la même zone de cuisson.

Fonction de préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson sur le niveau de puissance le plus élevé afin que votre casserole atteigne rapidement la température souhaitée. Après un certain temps, le niveau de puissance revient au niveau de puissance sélectionné. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8,5.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1 - 1,5	48
2 - 2,5	144
3 - 3,5	230
4 - 4,5	312
5 - 5,5	408
6 - 6,5	120
7 - 7,5	168
8 - 8,5	216

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
 - ▷ Un « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson correspondante et le curseur correspondant s'allume.
2. Utilisez le curseur de la zone de cuisson correspondante pour régler le niveau souhaité et maintenez votre doigt sur cette position pendant un certain temps jusqu'à ce que « A » apparaisse sur l'écran.
 - ▷ « A » et le niveau de puissance sélectionné clignotent alternativement sur l'écran.
 - ▷ Lorsque le temps de préchauffage automatique est écoulé, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance sélectionné.
 - ▷ La puissance sélectionnée est affichée en continu sur l'écran.
3. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.

Fonction de verrouillage

Cette fonction permet d'éviter l'allumage accidentel des zones de cuisson.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche de verrouillage jusqu'à ce qu'une animation apparaisse.
3. Faites glisser le curseur vers la droite comme indiqué dans l'animation.
 - ▷ « L » s'affiche sur les écrans des zones de cuisson et « Loc » s'affiche sur l'écran du minuteur.
 - ▷ La fonction de verrouillage est activée.
4. Lorsque la table de cuisson est rallumée, la fonction de verrouillage est active.
 - ▷ « L » s'affiche sur les écrans des zones de cuisson et « Loc » s'affiche sur l'écran du minuteur.
5. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche de verrouillage jusqu'à ce qu'une animation apparaisse.
6. Faites glisser le curseur vers la gauche comme indiqué dans l'animation.
 - ▷ La fonction de verrouillage est désactivée.

Fonction pause

Vous pouvez interrompre la cuisson (10 minutes maximum) au lieu d'éteindre la table de cuisson. Les zones de cuisson activées s'éteignent et les minuteries sont mises en pause. La table de cuisson s'éteint si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche pause pendant 2 secondes.
 - ▷ Le symbole de pause apparaît sur tous les écrans.
 - ▷ La table de cuisson est maintenant en mode pause.
 - ▷ Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pendant 2 secondes.
 - ▷ Le curseur clignote.
3. Touchez à nouveau le curseur pour désactiver la fonction pause.
 - ▷ Le processus de cuisson et les minuteries reprennent.

Fonction de récupération

Si la table de cuisson a été éteinte accidentellement à l'aide de la touche marche/arrêt, tous les réglages peuvent être récupérés à l'aide de la fonction de récupération.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche pause clignotant dans les 6 secondes.

Fonction de maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour réchauffer ou maintenir au chaud les aliments après cuisson à une température d'environ 44 °C, 70 °C ou 94 °C.

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur l'une des zones de cuisson.
2. Touchez la touche de maintien au chaud correspondante (44 °C / 70 °C / 94 °C).
 - La fonction de maintien au chaud est active. L'écran affiche le symbole de maintien au chaud correspondant.
3. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Fonction Chef Cook

Avec cette fonction, toutes les zones de cuisson sont allumées en même temps et la table de cuisson est divisée en deux ou trois zones couplées entre elles. Les niveaux de puissance de ces zones sont prédéfinis et peuvent être modifiés pendant l'utilisation de cette fonction. Les derniers réglages utilisés sont sauvegardés pour la prochaine utilisation de la fonction Chef Cook.

- Le niveau de puissance 3 est automatiquement activé sur la zone / les zones de cuisson situées à gauche.
 - Le niveau de puissance 6 est automatiquement activé sur la zone / les zones de cuisson centrales.
 - Le niveau de puissance 9 est automatiquement activé sur la zone / les zones de cuisson situées à droite.
1. Placez une casserole (ou plusieurs) au centre d'une zone de cuisson.
 2. Appuyez sur la touche « Chef Cook ».
 - Les niveaux de puissance apparaissent sur les écrans et les touches de connexion sont allumées.
 3. Si nécessaire, réglez les niveaux de puissance des zones selon vos préférences. Vous pouvez également découpler les zones et les contrôler individuellement.
 4. Touchez la touche « Chef Cook » pour désactiver la fonction Chef Cook.
 - Les derniers réglages sont sauvegardés.

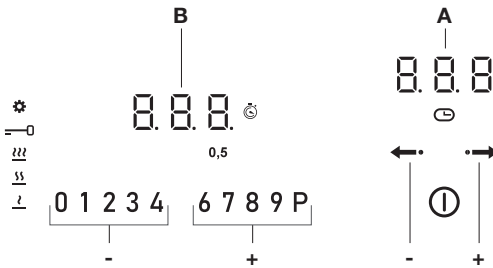
COMMANDES

Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur permettent de personnaliser la table de cuisson.

- En utilisant les touches précédent (-) et suivant (+), vous pouvez naviguer vers les différents éléments du menu (A).
- En utilisant les parties gauche (-) et droite (+) de curseur, vous pouvez naviguer vers les valeurs correspondantes (B).

Chaque élément a une valeur de sélection différente, décrite dans le tableau.



Élément de menu (A)	Valeurs (B)	Valeurs par défaut
U00 : rétablir les paramètres d'usine.	0 : Ne pas rétablir les paramètres d'usine par défaut. 1 : Rétablir les paramètres d'usine après avoir quitté le menu utilisateur.	0
U01 : fonction de verrouillage	0 : L'activation automatique du fonction de verrouillage est désactivée. 1 : L'activation automatique du fonction de verrouillage est activée.	0
U02 : volume des touches lorsqu'elles sont touchées	0: désactivé 1 : 3%	6
U03 : volume des sons d'avertissement	2 : 10% 3 : 18% 4 : 34% 5 : 64% 6 : 100%	6
U05 : confirmation du niveau de puissance en cas de déplacement de casserole	0 : Aucune confirmation nécessaire (par défaut). 1 : La confirmation dépend du niveau de puissance (confirmation requise pour un niveau de puissance de 7 ou supérieur ; confirmez en appuyant sur le curseur clignotant dans les 15 secondes suivant le déplacement d'une casserole). 2 : Toujours demander la confirmation du niveau de puissance (confirmez en appuyant sur le curseur clignotant dans les 15 secondes suivant le déplacement d'une casserole).	0

COMMANDES

Élément de menu (A)	Valeurs (B)	Valeurs par défaut
U06 : détection automatique des casseroles	0 : Détection automatique des casseroles inactive (les commandes sont visibles lorsque la table de cuisson est allumée, même si aucune casserole n'est posée sur la zone de cuisson). 1 : Détection automatique de casserole activée, également pour connexion automatique des zones Flex. 2 : Détection automatique de casserole active, mais non activée pour connexion automatique des zones Flex.	2
U07 : signal sonore de la minuterie	0 : Son toutes les 2 secondes pendant 120 secondes. 1 : Son toutes les 5 secondes pendant 40 secondes. 2 : Son toutes les 2 secondes pendant 20 secondes. 3 : Son toutes les 5 secondes pendant 20 secondes. 4 : Son unique, expiration après 1 seconde.	0
U8 : limiteur de puissance Ces réglages s'appliquent à une connexion monophasée !	-- : pas de limitation de puissance + : Plage de 2 kW à 5 kW par paliers de 100 W + : Plage de 5 kW à 10 kW par paliers de 500 W	--

- Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Les fonctions disponibles sont affichées de manière atténuée.
- Appuyez sur la touche de menu pendant 3 secondes.
 - L'élément de menu et la valeur correspondante sont affichés.
- Ajustez les valeurs si nécessaire.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour confirmer les réglages et pour quitter le menu.



Appuyez sur la touche de menu pendant 1 seconde pour quitter le menu sans enregistrer les modifications.

Menu de service

Le menu de service est destiné uniquement aux installateurs agréés et qualifiés.



Ouvrez le menu de service moins de 2 minutes après le branchement au réseau.

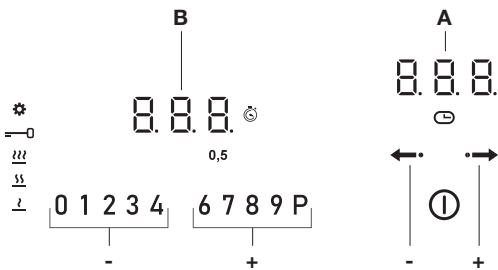
1. Appuyez sur la touche de menu clignotante et maintenez-la enfoncée.
2. Touchez le bouton d'alimentation 3 fois en moins d'une seconde.
 - Chaque effleurement valide d'une touche est confirmé par un signal sonore.
3. Appuyez ensuite sur la touche marche/arrêt et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
 - L'élément de menu et la valeur correspondante sont affichés.
4. Ajustez les valeurs si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour confirmer les réglages et pour quitter le menu.



Appuyez sur la touche de menu pendant 1 seconde pour quitter le menu sans enregistrer les modifications.

- En utilisant les touches précédent (-) et suivant (+), vous pouvez naviguer vers les différents éléments du menu (A).
- En utilisant les parties gauche (-) et droite (+) de curseur, vous pouvez naviguer vers les valeurs correspondantes (B).

Chaque élément a une valeur de sélection différente, décrite dans le tableau.



Élément du menu de service (A)		Valeurs (B)	Valeurs par défaut
C00	Configuration, connexion et limiteur de puissance 2 / 3 phases	0...15 (voir tableau C0)	
C01	Sélection manuelle de la configuration du TouchControl.	Utilisation réservée à un technicien de maintenance qualifié	
C02	La variante / version actuelle est affichée	P171.017 V1.08 (non modifiable)	

COMMANDES

Élément du menu de service (A)		Valeurs (B)	Valeurs par défaut
C03	Heures de fonctionnement	xxxxx h	
C04	La température maximale mesurée pour chaque commande tactile est affichée	xxx °C	
C05	Nombre de connexions erronées	xxx	
C06	Mode démonstration	0 : Mode démo désactivé ; fonctionnement normal 1 : Mode démo activé ; toutes les fonctions de la commande tactile sont activées sans puissance fournie.	0
C07	Test d'écran	-	
C08	Limiteur multiphasé	0 : 3,7 kW par phase 1 : 3,0 kW par phase 2 : 2,3 kW par phase	0
C10	Luminosité des touches atténuées	0...7 (voir tableau C10)	0

C00 IK862	C00 IK883	C00 IK893	Configuration
	13	05	11,1 kW 3 phases
2	14	06	7,4 kW 2 phases / groupe de cuisson (NL)
2	13	05	Régler 1 phase dans les réglages utilisateur U08 = 3,7 kW

Remarque : Les configurations non répertoriées ne sont pas adaptées.

C10	Luminosité des touches atténuées (%)	Indication ON	Valeurs par défaut
0	10	oui	
1	25	oui	
2	40	oui	2 : IK862 / IK883 / IK893
3	66	oui	
4	10	non	
5	25	non	
6	40	non	6 : IK862MG / IK883MG / IK893MG
7	66	non	

Remarque : le réglage du contraste affecte également la luminosité des touches de fonction.

Nettoyage



Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que des aliments trop cuits n'endommagent la plaque de verre.



Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.



La table de cuisson peut encore être très chaude suite au processus de cuisson. De préférence, ne nettoyez pas la table de cuisson lorsque le verre est encore chaud, car il y a un risque de brûlure. Ne touchez pas directement la surface. Si nécessaire, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler en nettoyant immédiatement après la cuisson.

Nettoyage quotidien

- Enlevez les traces légères avec un chiffon humide et du liquide vaisselle diluée dans un peu d'eau.
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique, ainsi qu'un grattoir à lame adapté.



Avertissements :

- Évitez absolument les produits de nettoyage très agressifs ou abrasifs et les matériaux susceptibles de provoquer des rayures, tels que les éponges abrasives, les nettoyeurs pour four et les détachants.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ni de nettoyeur haute pression.
- N'utilisez aucun objet susceptible de rayer la vitrocéramique.
- Assurez-vous que l'extérieur des casseroles est sec et propre. Vérifiez qu'il n'y a pas de grains de poussière sur la plaque vitrocéramique ou sous les ustensiles de cuisson. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez pour éviter de rayer la surface de cuisson.
- Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc., doivent être nettoyés immédiatement afin d'éviter d'endommager la surface de cuisson.

Pour votre verre mat :

En cas de marques et taches persistantes spécifiques (résidus alimentaires, marques sombres ou métalliques) :

- Utiliser un nettoyeur pour plaques de cuisson en céramique.
- Laissez agir 5 à 10 minutes.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre propre (effectuer des mouvements circulaires avec une pression modérée).
- Rincez à l'eau.
- Essuyez avec un chiffon en microfibre.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Général

Éteignez immédiatement la table de cuisson si vous voyez une fissure dans le verre (aussi petite soit-elle). Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le(s) fusible(s) (automatique(s)) dans l'armoire à compteurs. Dans le cas d'une connexion permanente, mettez l'alimentation à zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points ci-dessous. Vous pouvez également visiter le site web pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'écran s'allume lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois.	Il s'agit de la routine normale de démarrage.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Au début, vous pouvez sentir une légère odeur.	Le nouvel appareil est chauffé.	Ce phénomène est normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole.	À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.
Vous avez activé une zone de cuisson mais l'écran affiche  .	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou a un diamètre trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
	Il n'y a pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson.	
Les commandes ne s'allument pas lorsque vous placez une casserole.	Aucune casserole contenant du fer n'a été placée.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps programmé s'est écoulé.	Fonctionnement normal.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation en raison d'un câble ou d'une connexion défectueux.	Vérifiez les fusibles et l'interrupteur électrique (en cas de raccordement fixe).
Lorsque la table de cuisson est allumée, un fusible saute.	Raccordement électrique défectueux.	Faites vérifier le raccordement électrique.
Le symbole  est affiché dans les écrans.	La fonction de verrouillage est active.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Les commandes sont peu réactives.	Une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt peut entraîner une mauvaise réaction des commandes.	Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres.
L'écran affiche  et « 1, 2, 4, 6, 8, p »clignote.	Il y a un objet ou de l'eau sur le panneau de commande.	Retirez l'objet, nettoyez le panneau de commande. Réinitialisez le message d'erreur en appuyant brièvement sur le curseur clignotant.
L'écran affiche le code E1.	Le système électronique est défectueux.	Débranchez et rebranchez la table de cuisson au disjoncteur.
L'écran affiche le code E2.	Température excessive de la zone de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
L'écran affiche le code E8.	L'entrée d'air du ventilateur est bloquée/le ventilateur est défectueux.	Supprimez le blocage/ Remplacez le ventilateur.
L'écran affiche le code U400.	Vérifiez le raccordement, l'appareil est mal connecté.	Mettez l'appareil hors tension et vérifiez la tension du réseau.
L'écran affiche le code EC.		Éteignez la zone de cuisson, retirez toutes les casseroles de la table de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
L'écran affiche le code E6-3, E6-6 ou E6-9.	L'alimentation électrique est absente. Raccordement défectueux.	Vérifiez le raccordement et les interconnexions sur l'appareil



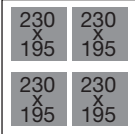
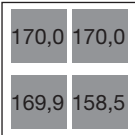
Essayez de réinitialiser l'erreur en débranchant l'appareil du secteur avant de contacter le service après-vente.

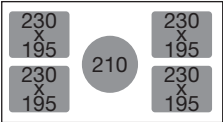
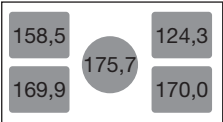
En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

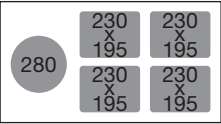
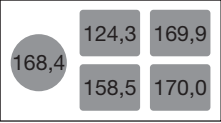
Informations conformément au règlement (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Référence du modèle	IK862_...
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	4
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm.	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	167,1

Référence du modèle	IK883_...
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	5
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffé(e) en mm. Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm.	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	159,7

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence du modèle	IK893_---
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	5
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffé(e) en mm. Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm.	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (EC _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	158,2

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

P_{off} ≤ 0.5 W.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

Cet appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

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

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour attirer l'attention sur la nécessité de collecter séparément les équipements électriques ménagers, le produit porte le symbole d'une poubelle barrée. Cela signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires à la fin de sa durée de vie. L'appareil doit être déposé dans un centre de collecte des déchets spéciaux de la municipalité ou dans un point de vente offrant ce service.

La mise au rebut séparée des appareils ménagers permet d'éviter des impacts potentiellement négatifs sur l'environnement et la santé, et garantit que les matériaux contenus dans ces appareils peuvent être récupérés, ce qui permet une économie significative d'énergie et de matières premières.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, normes et règles européennes en vigueur, ainsi qu'à toutes les exigences des normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Lhr Induktionskochfeld

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Meldungen auf der Anzeige	7

Sicherheit

Temperaturschutz	8
Kochzeitbegrenzer	8
Leistungsbegrenzer	8

Vor der ersten Verwendung

Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignete Töpfe	9
Automatische Topferkennung	10
Leistung einstellen	10
Kocheinstellungen	11

Bedienung

Intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung	12
Einschalten und Einstellen der Leistung	12
Boost-Funktion	13
Fertig mit Kochen	13
Topferkennungssymbol	13
Topf-Verschiebefunktion	14
Flex-Induktionskochzonen koppeln	14
Grillfunktion	15
Timerbedienung	15
Eieruhr	16
Kochzeitzähler	17
Automatische Aufwärmfunktion	17
Verriegelungsfunktion	18
Pausenfunktion	18

Wiederherstellungsfunktion	19
Warmhaltefunktion	19
Chefkoch-Funktion	19
Benutzereinstellungen	20
Servicemenü	22

Pflege

Reinigung	24
-----------	----

Fehlersuche

Allgemeines	25
Fehlersuchtafel	25

Technische Daten

Angaben gemäß der Verordnung (EU) 66/2014	27
---	----

Umweltaspekte

Verpackung und Gerät entsorgen	29
--------------------------------	----

DE

Verwendete Piktogramme



Wichtig zu wissen

Wissenswertes

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl dieses Geräts. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir insbesondere die einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie dieses Gerät am besten verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.



Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung gut auf.

Diese Bedienungsanleitung dient als Referenz für den Kundendienst. **Kleben Sie deshalb das Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.**

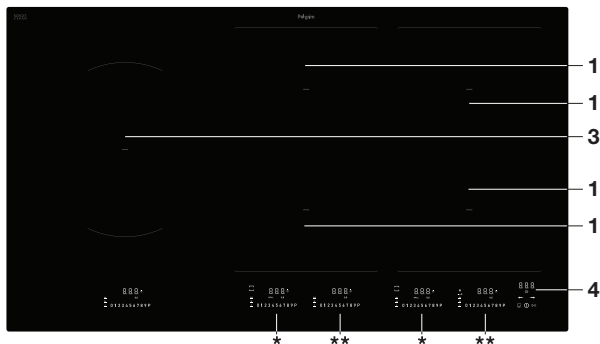
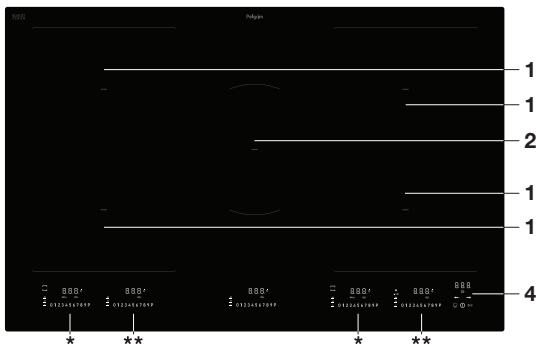
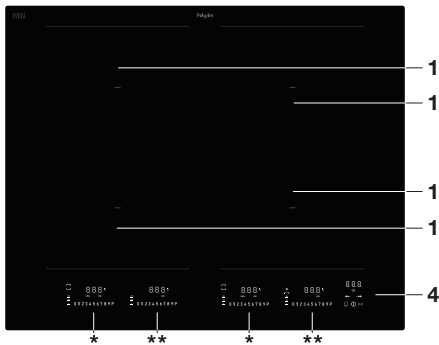
Das Typenschild enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um Ihre Fragen entsprechend beantworten zu können.

Die Installationsanleitung wird gesondert mitgeliefert.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

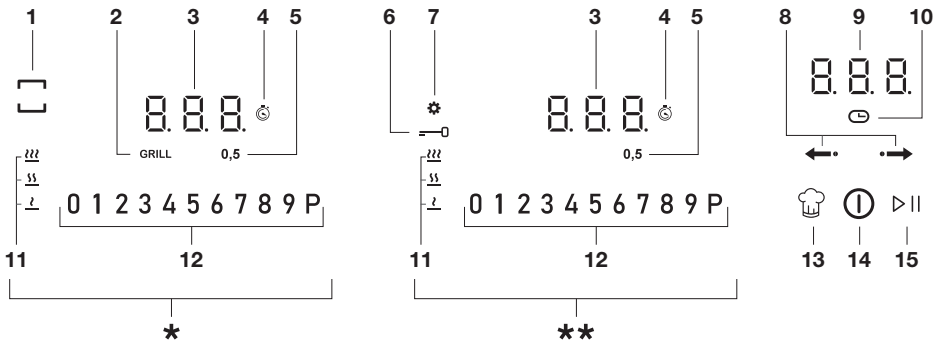
Auf unserer Website finden Sie die neueste Version des Benutzerhandbuchs.

Beschreibung



- 1. Flex Induktionszone 230 x 195 mm (2,1 kW / 2,65 kW Boost / 3,7 kW doppelter Boost)
- 2. Kochzone Ø 210 mm (1,85 kW / 2,3 kW Boost / 3,0 kW doppelter Boost)
- 3. Kochzone Ø 280 mm (2,6 kW / 3,3 kW Boost / 3,7 kW doppelter Boost)
- 4. Bedienfeld
- ★ Tasten für hintere Kochzone / ★★ Tasten für vordere Kochzone

Bedienfeld



1. Kopplungstaste
2. Grilltaste
3. Leistungsanzeige/Timer-Anzeige
4. Timer-Taste
5. Taste „Halbe Leistung“
6. Verriegelungstaste
7. Menütaste (Benutzereinstellungen)
8. Zurück und weiter im Menü
9. Eieruhranzeige und Menüanzeige
10. Eieruhrtaste
11. Warmhaltetasten (44 °C / 70 °C / 94 °C)
12. Schieberegler (von Stand 0 bis Stand P) zum:
 - ▷ Einstellen eines Wertes für eine Kochzone und den Timer
13. Taste „Chefkoch“
14. Ein-/Aus-Taste
15. Pausentaste

***** Tasten für die hinteren Kochzonen (mit Kopplungstaste und Grilltaste)

****** Tasten für die vorderen Kochzonen (mit oder ohne Verriegelungstaste / Menütaste)

Meldungen auf der Anzeige

Display	Beschreibung
	Leistungsstufe 0: die Kochzone ist aktiviert.
	Leistungsstufe: 1 = niedrige Einstellung/ 9 = hohe Einstellung.
	Boost aktiv / Doppelter Boost aktiv.
	Kein (geeigneter) Topf in der Kochzone (Symbol Topferkennung).
 	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jedes Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzone noch heiß ist. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „H“ eingeschaltet, solange die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, wenn diese Anzeige leuchtet. Achtung! Verbrennungsgefahr.
	Verriegelungsfunktion aktiv.
	Automatisches Erhitzen aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
	Kopplungsfunktion aktiv.
	Grillfunktion aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv (44 °C / 70 °C / 94 °C).
	Fehlercode.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

Temperaturschutz

Ein Sensor überwacht ständig die Temperatur bestimmter Bereiche des Kochfeldes. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, der ständig die Temperatur des Topfbodens überwacht, um die Gefahr einer Überhitzung zu vermeiden, wenn ein Topf trocken kocht. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch verringert oder das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzer



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

Kochstufe	Maximale Nutzungs-Dauer (in Stunden)
1 – 1,5	10
2 – 3,5	5
4 – 4,5	4
5 – 5,5	3
6 – 6,5	2
7 – 8,5	2

Kochstufe	Maximale Nutzungs-Dauer (in Stunden)
9	1
Boost / doppelter Boost	15 Minuten
Warmhalten	2
Auf Temperatur halten	2
Grillfunktion	2

Leistungsbegrenzer



Hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wird die Boost-Funktion gewählt, dann wird die andere Kochzone automatisch auf eine etwas niedrigere Stufe eingestellt. Ist eine Kochzone auf Boost eingestellt und wollen Sie die andere auf Stufe 9 oder Boost einstellen, schaltet die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Stufe. Die Leistungsstufe blinkt einige Sekunden auf der Anzeige. Danach wird die maximal zulässige Leistungsstufe angezeigt.

Wenn das Kochfeld an zwei Phasen angeschlossen und der Leistungsbegrenzer auf die entsprechende Konfiguration eingestellt ist (siehe Servicemenü), beeinflussen sich auch die runde Kochzone und die rechten Kochzonen gegenseitig. Sobald die maximale Leistungseinstellung erreicht ist, blinkt die Leistungsstufe einige Sekunden auf der Anzeige. Danach wird die maximal zulässige Leistungsstufe angezeigt.

Benutzung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf eine Taste oder den Schieberegler, um diese optimal zu bedienen. Sie müssen keinen Druck ausüben. Die Touch-Tasten reagieren nur auf leichten Druck mit der Fingerspitze. Bedienen Sie die Tasten nicht mit anderen Gegenständen.

Induktionsgeräusche

Ein tickendes Geräusch

Dies wird durch den Leistungsbegrenzer der Kochzonen verursacht. Auch bei niedrigeren Kochstufen können Sie ein tickendes Geräusch hören.

Töpfe machen Geräusche

Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird. Bei höheren Stufen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator macht Geräusche

Das Gerät verfügt über eine Lüftung, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Geeignete Töpfe

Zum Induktionskochen muss ein Topf einen dicken, flachen Boden haben (mindestens 2,25 mm). Verwenden Sie Töpfe aus magnetischem Material oder Töpfe mit einem Boden in Sandwichbauweise. Andere Töpfe funktionieren weniger gut. Kupfer-, Aluminium- oder Keramiktöpfe sind nicht geeignet.



Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dadurch überhitzen. Dies kann zu Schäden führen. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.



Töpfe, die zuvor auf einem Gaskochfeld benutzt wurden, sind nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.



Seien Sie bei dünnen, emaillierten Blechtöpfen vorsichtig. Die Emaile kann bei hoher Stufe beschädigt werden, wenn der Topf zu trocken ist. Durch die hohe Leistungsstufen kann sich der Topfboden leicht verziehen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Minimaler Topfdurchmesser

- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens:
 - ▷ 100 mm für eine Kochzone von 230 x 195 mm.
 - ▷ 90 mm für eine Kochzone Ø 210 mm.
 - ▷ 140 mm für eine Kochzone Ø 280 mm.
 - ▷ 240 mm für eine gekoppelte Kochzone.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem Topf, der den gleichen Durchmesser wie die Kochzone hat. Wenn der Topf zu klein ist, wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung

Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Stellen Sie daher nur Töpfe mit sauberem Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen Ihnen, Töpfe anzuheben und nicht über das Kochfeld zu schieben.

Automatische Topferkennung

- Wenn ein eisenhaltiger Topf aufgesetzt ist, leuchtet die Bedienblende. Die Kochzone kann eingestellt werden.
- Wenn kein eisenhaltiger Topf aufgesetzt ist, leuchtet die Bedienblende nicht. Das Kochfeld schaltet sich nach 30 Sekunden ab.
- Nehmen Sie beim Kochen einen Topf von der Kochzone, wird das Symbol für die Topferkennung angezeigt. Die Kochzone schaltet sich aus. Das Symbol verschwindet, wenn Sie den Topf wieder auf die Kochzone stellen. Die Kochzone schaltet sich wieder auf der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.
- Wenn die Flex-Induktionskochzonen gekoppelt sind und ein ungeeigneter oder zu kleiner Topf verwendet wird, blinkt das Symbol für die Topferkennung oder die Kopplungsfunktion wird deaktiviert.



Die automatische Topferkennung kann bei Bedarf im Menü „Benutzereinstellungen“ eingestellt werden.

Leistung einstellen

Die Kochzone haben Leistungsstufen von 0 bis 9, eine Boost-Stufe und eine doppelte Boost-Stufe. Mit der Taste „Halbe Leistung“ können Sie die halbe Leistung einstellen (0,5 und 9,5 sind nicht einstellbar). Stellen Sie die Leistung durch Berühren des Schiebereglers ein. Bei der ersten Berührung wird die Stufe für den Teil des Schiebereglers eingestellt, den Sie berühren.

Sie können die Einstellung verändern, indem Sie über den Schieberegler wischen. Wenn Sie nach rechts schieben, erhöhen Sie die Stufe. Wenn Sie nach links schieben, verringern Sie die Stufe. Wenn Sie Ihren Finger vom Schieberegler nehmen, heizt die Kochzone auf die eingestellte Stufe auf.

Kocheinstellungen

Da die Einstellungen von der Menge und der Mischung des Gerichts im Topf abhängen, gilt folgende Tabelle nur als Richtlinie.

Verwenden Sie die Boost-Einstellung zum:

- schnellen Aufkochen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten.

Verwenden Sie die Einstellung 8,5 - 9 zum:

- Anbraten von Fleisch
- Zubereiten von Fisch
- Braten von Omeletts
- Braten gekochter Kartoffeln
- Frittieren von Lebensmitteln

Verwenden Sie die Einstellung 7 - 8 zum:

- Braten dicker Eierkuchen
- Braten von dickem, paniertem Fleisch
- Braten von Speck (Fett)
- Kochen roher Kartoffeln
- Braten von Armen Rittern
- Braten von paniertem Fisch
- Kochen von Pasta

Verwenden Sie die Einstellung 4 - 6,5 zum:

- Kochen größerer Mengen
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten von dünnem (paniertem) Fleisch

Verwenden Sie die Einstellung 1 - 3,5 zum:

- Ziehen lassen von Bouillon
- Schmoren von Fleisch
- schonendem Garen von Gemüse
- Schmelzen von Schokolade
- Pochieren
- Schmelzen von Käse



Lesen Sie das Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Dadurch wird ein unsachgemäßer Gebrauch des Kochfelds verhindert.



Wenn das Kochfeld zum ersten Mal an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall angeschlossen wird, blinkt die Menütaste für zwei Minuten. Das Kochfeld befindet sich im Einstellungsmodus. Sie können das Kochfeld benutzen, indem Sie es mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

Intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung

Dies ist ein intelligentes Kochfeld mit automatischer Topferkennung. Wenn ein Topf auf eine Zone gestellt wird, leuchtet der entsprechende Schieberegler auf und der Kochvorgang kann gestartet werden, indem zum Beispiel eine Leistungsstufe und ein Timer ausgewählt wird. Auch die Tasten der verfügbaren Funktionen, die ausgewählt werden können, leuchten auf. Leistungsstufen und Funktionen, die nicht aufleuchten, können zu diesem Zeitpunkt nicht ausgewählt werden. Aktive Leistungsstufen oder Funktionen leuchten am hellsten.

Einschalten und Einstellen der Leistung



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

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bis Sie ein akustisches Signal hören.
 - ▷ Die verfügbaren Funktionen werden gedimmt angezeigt.
2. Stellen Sie innerhalb von 30 Sekunden einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
 - ▷ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
 - ▷ Weitere verfügbare Funktionen werden gedimmt angezeigt.
3. Verwenden Sie den Schieberegler der betreffenden Kochzone, um die gewünschte Stufe einzustellen.
 - ▷ Drücken Sie bei Bedarf die Taste „Halbe Leistung“.
 - ▷ Die Kochzone startet automatisch der eingestellten Stufe.
 - ▷ Die Leistungsstufe wird angezeigt und die Stufe ist auch am Schieberegler zu erkennen (die Ziffern sind heller).
 - ▷ Stellen Sie durch verschieben des Schiebereglers eine höhere oder niedrigere Leistung ein.



Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion ausgewählt wird.

Boost-Funktion

Sie können die Boost-Funktion verwenden, um max. 15 Minuten auf der höchsten Stufe zu kochen. Es gibt eine Boost-Stufe und eine doppelte Boost-Stufe.



Da die Boost-Funktion hohe Temperaturen erreichen kann, darf diese nur zum Kochen mit Wasser verwendet werden. Öl oder Fett kann bei Verwendung der Boost-Funktion verbrennen.

1. Verwenden Sie den Schieberegler der betreffenden Kochzone, um Boost (P) einzustellen.
 - ▷ Die Leistungsstufe wird angezeigt.
2. Falls gewünscht, drücken Sie erneut die Stufe Boost (P), um den doppelten Boost zu wählen.
 - ▷ Nach 15 Minuten ertönt ein akustisches Signal. Die Leistung wird auf Stufe 9 herabgesetzt.



Berühren Sie den Schieberegler, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Fertig mit Kochen

1. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken, bis Sie ein akustisches Signal hören.



Das Symbol H erscheint in der Anzeige der Kochzone, wenn diese zu heiß ist, um sie zu berühren. Das Symbol erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können auch Energie sparen, indem Sie eine noch heiße Kochzone zum Erhitzen anderer Töpfe verwenden.



Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen vorgenommen werden, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

Topferkennungssymbol

Wenn das Topferkennungssymbol auf der Anzeige blinkt:

- haben Sie den Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt
- ist der Topf nicht zum Kochen auf einem Induktionskochfeld geeignet
- ist der Topf zu klein oder steht nicht richtig auf der Kochzone.
 - ▷ Die Kochzone funktioniert erst dann, wenn ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird.

Topf-Verschiebefunktion

Mit der Topf-Verschiebefunktion können die Leistungseinstellungen und ein eventuell laufender Timer von einer Kochzone auf eine andere übertragen werden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Es wird mindestens ein Topf auf das Kochfeld gestellt, eine Leistung und eventuell ein Timer für diesen Topf eingestellt.
- Heben Sie den Topf an und stellen Sie ihn innerhalb von 15 Sekunden auf eine andere, leere Kochzone.
- Die Leistungsstufe und ein eventuell laufender Timer werden automatisch auf die andere Kochzone übertragen. Der Kochvorgang wird auf die gleiche Weise wie auf der vorherigen Kochzone fortgesetzt.

Hinweise

- Die Topf-Verschiebefunktion ist nur verfügbar, wenn die automatische Topferkennung eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass immer nur ein Topf verschoben wird.
- Die Topf-Verschiebefunktion kann im Menu „Benutzereinstellungen“ deaktiviert werden.

Flex-Induktionskochzonen koppeln

Die Flex-Induktionskochzonen können miteinander gekoppelt werden. Dadurch entsteht eine große Zone. Der Topf muss groß genug sein, um die Mitte der vorderen und hinteren Kochzone abzudecken (>240 mm). **Bitte beachten:** Bei gekoppelte Flex-Zonen ist kein Boost möglich.

1. Stellen Sie den Topf in die Mitte der beiden Flex-Induktionskochzonen.
 - Die Kopplungstaste und die Grilltaste werden sichtbar.
2. Drücken Sie auf die Kopplungstaste.
 - Die Kopplungstaste leuchtet heller und das Kopplungssymbol erscheint.
 - Auf der Anzeige der vorderen Flex-Zone erscheint „0“.
3. Verwenden Sie die Schieberegler, um die gewünschte Leistung bzw. Funktion für die gekoppelten Kochzonen einzustellen.
 - Die Leistung wird auf der Anzeige der vorderen Flex-Zone angezeigt.
 - Die gekoppelte Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Leistung.
 - Stellen Sie mit der Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistung ein.
4. Drücken Sie die Kopplungstaste, um die Flex-Induktionskochzonen wieder zu trennen.
 - Auf beiden Anzeigen erscheint „0“.



Wenn der verwendete Topf beide Zonen nicht ausreichend abdeckt, blinkt das Topferkennungssymbol.

Grillfunktion

Mit dieser Funktion nutzen Sie einen Grill mit den richtigen Leistungsstufen optimal. Die Schritte zwischen den verschiedenen Leistungsstufen sind bei der Grillfunktion kleiner vorgegeben. Auf diese Weise lässt sich die Temperatur genauer einstellen.

1. Legen Sie eine Grillplatte auf beide Flex-Induktionskochzonen.
 - ▷ Die Kopplungstaste und die Grilltaste werden sichtbar.
2. Drücken Sie die Grilltaste.
 - ▷ Die Kopplungstaste und die Grilltaste leuchten heller und das Kopplungssymbol erscheint; die Flex-Induktionskochzonen sind verbunden.
 - ▷ Auf der Anzeige der vorderen Flex-Zone erscheint das Grillsymbol und eine „0“.
3. Verwenden Sie die Schieberegler, um die gewünschte Leistung einzustellen zwischen 1 und 9.
 - ▷ Die Stufe wird auf der Anzeige der vorderen Flex-Zone angezeigt.
 - ▷ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
 - ▷ Stellen Sie mit der Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistung ein.
4. Drücken Sie die Grilltaste, um die Grillfunktion auszuschalten.
 - ▷ Auf beiden Anzeigen erscheint eine „0“.



Wenn die verwendete Grillplatte beide Zonen nicht ausreichend abdeckt, blinkt das Topferkennungssymbol und die Grillfunktion schaltet sich nach 10 Sekunden ab.

Timerbedienung

Der Timer ist an eine aktive Kochzone gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Die Zeit muss pro Minute eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 199 Minuten.

1. Berühren Sie die Timer-Taste der betreffenden Kochzone, um den Timer einzuschalten.
 - ▷ Der Timer-Taste beginnt zu blinken. Solange die Taste blinkt, kann die Zeit eingestellt werden.
 - ▷ In der Anzeige wird „000“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein; zuerst die vordere Ziffer (Hunderter), dann die mittlere Ziffer (pro 10 Minuten) und schließlich die hintere Ziffer (die Minuten).
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Timer-Taste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
 - ▷ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer herunterzuzählen. Die eingestellte Zeit wird angezeigt.
 - ▷ Nach ein paar Sekunden wird wieder die Leistungsstufe angezeigt.
 - ▷ Die Timer-Taste leuchtet hell auf und zeigt damit an, dass für die jeweilige Kochzone ein Timer eingestellt wurde.

BEDIENUNG

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die gewählte Kochzone automatisch ab, es ertönt ein Signalton und die Timer-Taste sowie die Zahl „000“ blinken.
- Berühren Sie die Timer-Taste, um den Alarm auszuschalten.



Um die eingestellte Zeit zwischendurch abzurufen oder zu ändern, berühren Sie die Timer-Taste. Die Zeit wird einige Sekunden lang angezeigt und die Timer-Taste blinkt. Dann wird wieder die Leistungsstufe angezeigt.



Berühren Sie die Timer-Taste und stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler auf „000“, um den Timer vorzeitig auszuschalten.

Eieruhr

Die Eieruhr ist nicht an eine Kochzone gekoppelt. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Küchenwecker weiter. Die Eieruhr kann mit dem Schieberegler neben der Ein-/Aus-Taste eingestellt werden.



Die Zeit muss pro Minute eingestellt werden. Die einzustellende Dauer beträgt max. 199 Minuten.

1. Berühren Sie die Eieruhr Taste, um die Eieruhr einzuschalten.
 - Der Eieruhr Taste beginnt zu blinken. Solange die Taste blinkt, kann die Zeit eingestellt werden.
 - In der Anzeige wird „000“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit ein; zuerst die vordere Ziffer (Hunderter), dann die mittlere Ziffer (pro 10 Minuten) und schließlich die hintere Ziffer (die Minuten).
3. Berühren Sie zur Bestätigung die Eieruhr Taste oder warten Sie bis die Zahl nicht mehr blinkt.
 - Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt die Eieruhr herunterzuzählen.
 - Die Eieruhr Taste leuchtet hell auf und zeigt an, dass eine Eieruhr eingestellt wurde.
 - Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Eieruhr Taste sowie die Zahl „000“ blinken.
 - Berühren Sie die Eieruhr Taste, um den Alarm auszuschalten.



Um die eingestellte Zeit zwischendurch zu ändern, berühren Sie die Eieruhr Taste. Die Zeit wird angezeigt und die Eieruhr Taste blinkt. Mit dem Schieberegler neben der Ein-/Aus-Taste kann die Zeit geändert werden.



Berühren Sie die Eieruhr Taste und stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler neben der Ein-/Aus-Taste auf „000“, um die Eieruhr vorzeitig auszuschalten.

Kochzeitähler

Diese Funktion gibt an, wie lange die Kochzone während des Kochens genutzt wird.

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone und stellen Sie die Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie drei Sekunden lang die Timer-Taste, bis „000“ auf der Anzeige erscheint.
 - ▷ Der Kochzeitähler ist aktiviert, die Zeit läuft.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone auf „0“, um den Kochzeitähler anzuhalten.



Es ist nicht möglich, den Kochzeitähler und den Timer gleichzeitig auf der gleichen Kochzone zu kombinieren.

Automatische Aufwärmfunktion

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf die höchste Leistungsstufe eingestellt, damit Ihre Topf schnell die gewünschte Temperatur erreicht. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit kehrt die Leistungsstufe auf die eingestellte Leistung zurück. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8,5 verfügbar.

Leistungsstufe	Aufwärmzeit (Sekunden)
1 – 1,5	48
2 – 2,5	144
3 – 3,5	230
4 – 4,5	312
5 – 5,5	408
6 – 6,5	120
7 – 7,5	168
8 – 8,5	216

1. Stellen Sie einen Topf in die Mitte einer Kochzone.
 - ▷ Auf der entsprechenden Kochzonenanzeige erscheint eine „0“ und der dazugehörige Schieberegler leuchtet auf.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler der jeweiligen Kochzone die gewünschte Stufe ein und halten Sie den Finger eine Weile auf diesem Stand, bis „A“ auf der Anzeige erscheint.
 - ▷ „A“ und die gewählte Leistungsstufe blinken abwechselnd auf der Anzeige.
 - ▷ Wenn die Zeit zum automatischen Aufwärmen abgelaufen ist, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Leistung um.
 - ▷ Die gewählte Leistung wird dauerhaft auf der Anzeige angezeigt.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.

Verriegelungsfunktion

Benutzen Sie diese Funktion, um ein versehentliches Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie die Verriegelungstaste 3 Sekunden lang, bis eine Animation erscheint.
3. Schieben Sie über den Schieberegler nach rechts, wie es die Animation anzeigt.
 - ▷ Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint „L“, auf der Anzeige der Eieruhr erscheint „Loc“.
 - ▷ Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert.
4. Beim erneuten Einschalten des Kochfelds ist die Verriegelungsfunktion aktiv.
 - ▷ Auf den Anzeigen der Kochzonen erscheint „L“, auf der Anzeige der Eieruhr erscheint „Loc“.
5. Drücken Sie erneut die Verriegelungstaste 3 Sekunden lang, bis eine Animation erscheint.
6. Schieben Sie über den Schieberegler nach links, wie es die Animation anzeigt.
 - ▷ Die Verriegelungsfunktion ist deaktiviert.

Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen (max. 10 Minuten), anstatt das Kochfeld auszuschalten. Eingeschaltete Kochzonen schalten sich aus und die Timer werden pausiert. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird.

1. Drücken Sie ca. 2 Sekunden auf die Pausentaste.
 - ▷ Auf die Anzeigen erscheint das Pausensymbol.
 - ▷ Das Kochfeld befindet sich im Pausenmodus.
 - ▷ Nur die Ein-/Aus-Taste und die Pausentaste sind aktiv.
2. Drücken Sie erneut ca. 2 Sekunden auf die Pausentaste.
 - ▷ Die Schieberegler blinkt
3. Berühren Sie die Schieberegler, um die Pausenfunktion auszuschalten.
 - ▷ Der Kochvorgang und die Timer werden fortgesetzt.

Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet wird, können alle Einstellungen mit Hilfe der Wiederherstellungsfunktion wiederhergestellt werden.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste innerhalb von 6 Sekunden.
2. Berühren Sie die blinkende Pausentaste innerhalb von 6 Sekunden.

Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion können Sie Speisen nach dem Garen bei einer Temperatur von ca. 44 °C, 70 °C oder 94 °C aufwärmen oder warmhalten.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen geeigneten Topf auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die entsprechende Warmhaltetaste (44 °C / 70 °C / 94 °C).
 - Die Warmhaltefunktion ist aktiv. Auf der Anzeige erscheint das entsprechende Warmhaltesymbol.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Chefkoch-Funktion

Mit dieser Funktion werden alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet und das Kochfeld ist in zwei oder drei gekoppelte Zonen unterteilt. Die Leistungsstufen dieser Zonen sind vordefiniert und können bei Verwendung dieser Funktion geändert werden. Die zuletzt verwendeten Einstellungen werden gespeichert, damit diese bei der nächsten Verwendung der Chefkoch-Funktion genutzt werden können.

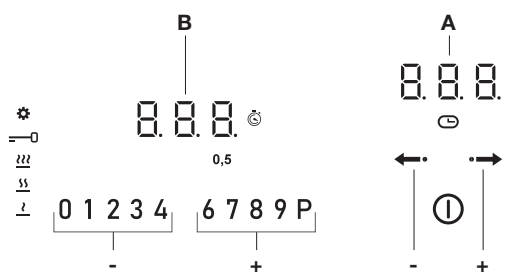
- Für die linke(n) Kochzone(n) wird automatisch Leistungsstufe 3 aktiviert.
 - Für die mittlere(n) Kochzone(n) wird automatisch Leistungsstufe 6 aktiviert.
 - Für die rechte(n) Kochzone(n) wird automatisch Leistungsstufe 9 aktiviert.
1. Stellen Sie einen Topf (oder mehrere Töpfe) in die Mitte einer Kochzone.
 2. Berühren Sie die Taste „Chefkoch“.
 - Auf den Anzeigen erscheinen die Leistungsstufen und die Flex-Tasten leuchten.
 3. Passen Sie gegebenenfalls die Leistungsstufen der Zonen an Ihre eigenen Bedürfnissen an. Sie können die Zonen auch trennen und einzeln bedienen.
 4. Berühren Sie die Taste „Chefkoch“, um die Chefkoch-Funktion auszuschalten.
 - Die letzten Einstellungen werden gespeichert.

Benutzereinstellungen

Über die Benutzereinstellungen kann das Kochfeld individuell eingestellt werden.

- Mit die Tasten zurück (-) und weiter (+) können Sie zu den verschiedenen Menüpunkten (A) navigieren.
- Mit dem linken (-) und rechten (+) Teil der Schieberegler können Sie zu den entsprechenden Werten (B) navigieren.

Jedes Element hat einen anderen Auswahlwert, der in der Tabelle beschrieben ist.



Menüpunkt (A)	Werte (B)	Werks-einstellungen
U00: Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0: Benutzereinstellungen nicht auf Werkseinstellungen zurücksetzen. 1: Nach Verlassen des Benutzermenüs auf Werkseinstellungen zurücksetzen.	0
U02: Lautstärke der Tastentöne	0: aus 1: 3%	6
U03: Lautstärke der Warntöne	2: 10% 3: 18% 4: 34% 5: 64% 6: 100%	6
U05: Bestätigung der Leistungsstufe bei Topfverschiebefunktion.	0: Keine Bestätigung erforderlich. 1: Bestätigung abhängig von der Leistungsstufe (Bestätigung ab Leistungsstufe 7 erforderlich; bestätigen Sie innerhalb von 15 Sekunden nach dem Verschieben eines Topfes durch Berühren des blinkenden Schiebereglers). 2: Immer nach Leistungsstufe fragen (bestätigen Sie innerhalb von 15 Sekunden nach dem Verschieben eines Topfes durch Berühren des blinkenden Schiebereglers).	0

Menüpunkt (A)	Werte (B)	Werks-einstellungen
U06: automatische Topferkennung	0: Automatische Topferkennung nicht aktiv (die Bedienelemente sind bei eingeschaltetem Kochfeld sichtbar, auch wenn sich kein Topf auf der Kochzone befindet). 1: Automatische Topferkennung aktiv, auch für die automatische Kopplung von Flex-Zonen. 2: Automatische Topferkennung aktiv, aber nicht für die automatische Kopplung von Flex-Zonen.	2
U07: Tonsignal des Timers	0: Ton alle 2 Sekunden für 120 Sekunden. 1: Ton alle 5 Sekunden für 40 Sekunden. 2: Ton alle 2 Sekunden für 20 Sekunden. 3: Ton alle 5 Sekunden für 20 Sekunden. 4: Einzelton, Timeout nach 1 Sekunde.	0
U08: Leistungsbegrenzer Diese Einstellung treffen auf einen einphasigen Anschluss zu!	--: Keine Leistungsbegrenzung. +: Bereich 2 kW bis 5 kW in 100-W-Schritten. +: Bereich 5 kW bis 10 kW in 500-W-Schritten.	--

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bis Sie ein akustisches Signal hören.
 - Die verfügbaren Funktionen werden gedimmt angezeigt.
- Drücken Sie 3 Sekunden auf die Menütaste.
 - Der Menüpunkt und der zugehörige Wert wird auf der Anzeige angezeigt.
- Passen Sie die Werte nach Bedarf an.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden, um die Einstellungen zu bestätigen und um das Menü zu verlassen.



Berühren Sie die Menütaste 1 Sekunde lang, um das Menü zu verlassen, ohne Änderungen zu speichern.

Service­menü

Das Servicemenü ist ausschließlich für registrierte und qualifizierte Installateure bestimmt.



Öffnen Sie das Servicemenü in weniger als 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz.

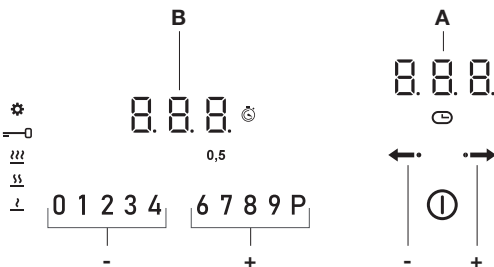
- 1. Halten Sie die blinkende Menü­ta­ste gedrückt.
- 2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste innerhalb von 1 Sekunde 3 Mal.
 - Jede gültige Berührung einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
- 3. Halten Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste für 5 Sekunden gedrückt.
 - Der Menüpunkt und der zugehörige Wert wird auf der Anzeige angezeigt.
- 4. Passen Sie die Werte nach Bedarf an.
- 5. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden, um die Einstellungen zu bestätigen.



Berühren Sie die Menü­ta­ste 1 Sekunde lang, um das Menü zu verlassen, ohne Änderungen zu speichern.

- Mit die Tasten zurück (-) und weiter (+) können Sie zu den verschiedenen Menü­punkten (A) navigieren.
- Mit dem linken (-) und rechten (+) Teil der Schieberegler können Sie zu den entsprechenden Werten (B) navigieren.

Jedes Element hat einen anderen Auswahlwert, der in der Tabelle beschrieben ist.



Servicemenüpunkt (A)		Werte (B)	Werks-einstellungen
C00	Konfiguration, Anschluss und Leistungsbegrenzer 2 / 3 Phase	0 ... 15 (siehe Tabelle C0)	
C01	Manuelle Auswahl der Touch-Control-Konfiguration.	Nur für qualifizierte Servicetechniker.	
C02	Die aktuelle Variante/Version wird angezeigt.	P171.017 V1.08 (nicht änderbar)	
C03	Betriebsstunden	xxxxx h	

BEDIENUNG

Servicemenüpunkt (A)		Werte (B)	Werks-einstellungen
C04	Die für jede Touch-Steuerung gemessene Maximaltemperatur wird angezeigt	xxx °C	
C05	Anzahl falscher Verbindungen	xxx	
C06	Demo-Stand	0: Demomodus ausgeschaltet; normale Funktion 1: Demomodus eingeschaltet; alle Funktionen der Touch-Steuerung sind eingeschaltet, ohne das Leistung aktiviert wird.	0
C07	Anzeigetest	-	
C08	Mehrphasenbegrenzer	0: 3,7 kW pro Phase 1: 3,0 kW pro Phase 2: 2,3 kW pro Phase	0
C10	Helligkeit der gediminten Tasten	0 ... 7 (siehe Tabelle C10)	0

C00 IK862	C00 IK883	C00 IK893	Konfiguration
	13	05	11,1 kW 3 Phasen
2	14	06	7,4 kW 2 Phasen / Kochgruppe (NL)
2	13	05	1 Phase in den Benutzereinstellungen auf U08 = 3,7 kW einstellen

Hinweis; Nicht aufgeführte Konfigurationen sind nicht geeignet.

C10	Helligkeit der gediminten Tasten (%)	EIN-Anzeige	Werkseinstellungen
0	10	ja	
1	25	ja	
2	40	ja	2: IK862 / IK883 / IK893
3	66	ja	
4	10	nein	
5	25	nein	
6	40	nein	6: IK862MG / IK883MG / IK893MG
7	66	nein	

Hinweis; die Kontrasteinstellung wirkt sich auch auf die Helligkeit der Funktionstasten aus.

Reinigung



Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass überkochende Speisen die Glasplatte beschädigen.



Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.



Das Kochfeld kann nach dem Gebrauch noch sehr heiß sein! Reinigen Sie das Kochfeld vorzugsweise nicht, solange das Glas noch heiß ist, da sonst die Gefahr von Verbrennungen besteht. Berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds direkt nach dem Kochen ggf. Topfhandschuhe.

Tägliche Reinigung

- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und etwas in Wasser verdünntem Spülmittel.
- Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Bei hartnäckigen Flecken einen Glaskeramikreiniger sowie einen geeigneten Schaber mit Klinge verwenden.



Warnhinweise:

- Vermeiden Sie unbedingt stark aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und Materialien, die Kratzer verursachen können, wie Scheuerschwämme, Ofenreiniger und Fleckenentferner.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Glaskeramikfeld zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite der Pfanne trocken und sauber ist. Vergewissern Sie sich, dass sich weder Staubkörner auf dem Kochfeld noch unter dem Kochgeschirr befinden. Heben Sie das Kochgeschirr beim Bewegen an, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.
- Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. muss sofort entfernt werden, um Schäden an der Kochfläche zu verhindern.

Für Ihr mattes Glas:

Bei hartnäckigen, spezifischen Flecken (Speisereste, dunkle oder metallische Spuren):

- Verwenden Sie einen Glaskeramikreiniger.
- Lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie mit einem sauberen Mikrofasertuch (in kreisenden Bewegungen bei mittlerem Druck).
- Spülen Sie mit Wasser ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem Mikrofasertuch.

Allgemeines

Schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, wenn Sie einen (noch so kleinen) Sprung im Glas sehen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten aus. Bei einem dauerhaften Anschluss schalten Sie die Stromversorgung auf Null. Wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Fehlersuchtablelle

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, bedeutet dies nicht unbedingt, dass ein Defekt vorliegen muss.

Versuchen Sie zunächst, den Fehler mithilfe der nachfolgenden Liste zu beheben.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige leuchtet, wenn das Kochfeld zum ersten Mal eingeschaltet wird.	Dies ist die normale Startroutine.	Normale Funktionsweise.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld kühlt ab.	Normale Funktionsweise.
Zu Beginn ist es möglich, dass Sie einen leichten Geruch wahrnehmen.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und legt sich nach mehrmaliger Benutzung des Geräts. Lüften Sie die Küche.
Die Töpfe können beim Kochen Geräusche verursachen.	Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird.	Bei höheren Einstellungen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber die Anzeige zeigt  .	Der verwendete Topf ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es befindet sich kein (geeigneter) Topf in der Kochzone.	
	Es wurde kein eisenhaltiger Topf aufgesetzt.	
Beim Aufsetzen eines Topfes leuchten die Bedienelemente nicht.	Die voreingestellte Zeit ist verstrichen.	Normale Funktionsweise.
Eine Kochzone schaltet sich plötzlich aus und Sie hören ein Signal.		

FEHLERSUCHE

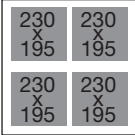
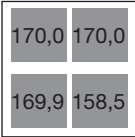
Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht und auf der Anzeige wird nichts angezeigt.	Aufgrund eines defekten Kabels oder Anschlusses liegt kein Strom an.	Kontrollieren Sie die Sicherung und den Stromschalter (bei einem festen Anschluss).
Beim Einschalten des Kochfelds wird die Sicherung ausgelöst.	Fehlerhafter elektrischer Anschluss.	Lassen Sie den Stromanschluss kontrollieren.
Auf die Anzeigen wird das Symbol  angezeigt.	Verriegelungsfunktion aktiv.	Deaktivieren Sie die Verriegelungsfunktion.
Die Bedienung reagiert schlecht.	Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf dem Kochfeld oder einem Finger, wodurch die Bedienung nicht mehr richtig reagiert.	Sorgen Sie dafür, dass das Kochfeld beziehungsweise der Finger sauber ist.
Die Anzeige zeigt  und „0, 2, 4, 6, 8, p“ blinken.	Es befindet sich ein Gegenstand oder Wasser auf dem Bedienfeld.	Nehmen Sie den Gegenstand weg, reinigen Sie das Bedienfeld. Setzen Sie die Fehlermeldung zurück, indem Sie den blinkenden Schieberegler kurz berühren.
Die Anzeige zeigt Code E1 an.	Die Elektronik ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Sicherungsautomaten und schließen Sie es wieder an.
Die Anzeige zeigt Code E2 an.	Zu hohe Temperatur eines Kochzones.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld danach wieder ein.
Die Anzeige zeigt Code E8 an.	Die Luftzufuhr der Lüftung ist blockiert/Lüfter defekt.	Beheben Sie die Blockade/tauschen Sie den Lüfter aus.
Die Anzeige zeigt Code U400 an.	Kontrollieren Sie den Anschluss, das Gerät ist fehlerhaft angeschlossen.	Schalten Sie das Gerät spannungslos und kontrollieren Sie die Netzspannung.
Die Anzeige zeigt Code EC an.		Schalten Sie die Kochzone aus, nehmen Sie alle Töpfe vom Kochfeld und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld danach wieder ein.
Die Anzeige zeigt Code E6-3, E6-6 oder E6-9 an.	Keine Netzspannung. Fehlerhafter Anschluss.	Kontrollieren Sie den Anschluss und die Verbindungen am Gerät.

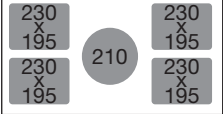
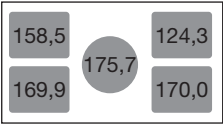


Versuchen Sie, den Fehler zurückzusetzen, indem Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

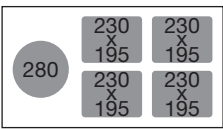
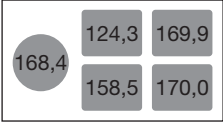
Angaben gemäß der Verordnung (EU) 66/2014

Messungen nach EN60350-2

Modellbezeichnung	IK862_...
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	4
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	167,1

Modellbezeichnung	IK883_...
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	5
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm. Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg (EC _{Elektrokochfeld}) in Wh/kg	159,7

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	IK893_...
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	5
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm. Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg (EC _{Elektrokokfeld}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg (EC _{Elektrokokfeld}) in Wh/kg	158,2

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0,5 \text{ W}$.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen automatisch in den Aus-Modus.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden.

Die entsprechenden Behörden können darüber Auskunft geben.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Möglicherweise wurden folgende Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- CFK-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. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab, der diese Dienstleistung anbietet.

Durch die getrennte Rückgabe von Haushaltsgeräten werden möglicherweise negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden und die in diesen Geräten enthaltenen Materialien wiederverwertet, wodurch in erheblichem Maße Energie und Rohstoffe eingespart werden.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtlichen in den verwiesenen Normen genannten Anforderungen entsprechen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

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.

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.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



964783

Pelgrim