

IKR3073\_

Mode d'emploi

**Plaque de cuisson avec extracteur**

Bedienungsanleitung

**Induktionskochfeld mit integriertem  
Abzug**

---

**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
Gestion de la puissance	8

## Avant la première utilisation

Utilisation des touches tactiles et du curseur	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles appropriées	9
Détection de casserole	10
Niveaux de cuisson	10
Conseils de cuisson	11
Utilisation du système d'aspiration	12

## Fonctionnement de la table de cuisson

Lancer la cuisson	13
Boost	14
Symbole de détection de casserole	14
Finir la cuisson	15
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	15
Activation de la fonction de Maintien au chaud	16
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge	16
Pause de la cuisson	17
Fonction Rappel	17
Utilisation du minuteur de cuisine	18
Utilisation du minuteur de cuisson	19
Sécurité enfants	20
Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson	21

## Fonctionnement de l'unité d'aspiration

Couper le mode aspiration automatique	22
Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson	22

# SOMMAIRE

Allumer manuellement l'unité d'aspiration	23
Boost	23
Définir un arrêt différé de quelques minutes	24
Saturation du filtre à graisse	24
Saturation du filtre à odeurs	25
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre	25
<b><u>Menu utilisateur</u></b>	26
<b><u>Limiteur de puissance</u></b>	28
<b><u>Entretien</u></b>	
Nettoyage	30
Récupérateur d'eau	30
Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et des filtres de recirculation internes	31
Nettoyage de la grille et du filtre à graisse (filtres de recirculation externes)	33
<b><u>Diagnostic des pannes</u></b>	34
<b><u>Spécifications techniques</u></b>	
Données techniques	36
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	36
<b><u>Aspects environnementaux</u></b>	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	37

## Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

# 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.



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

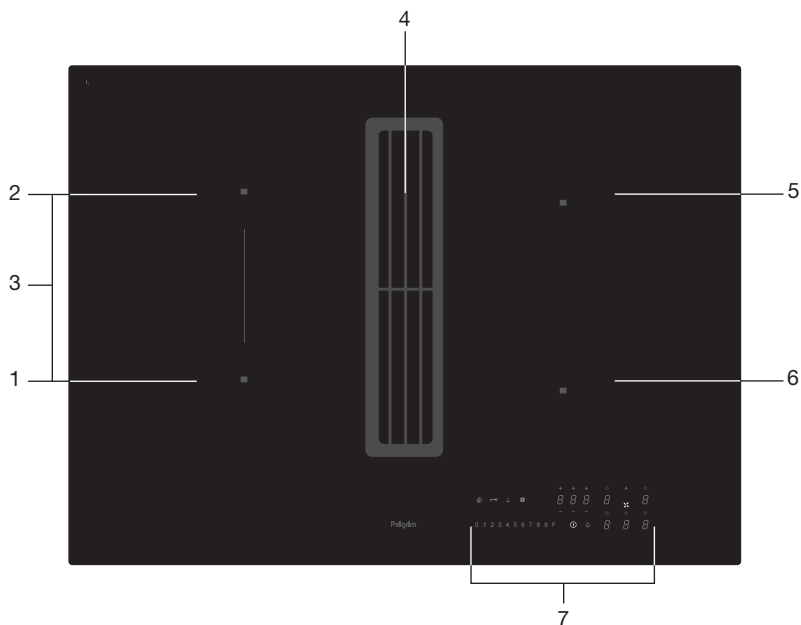
**Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.**

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez 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

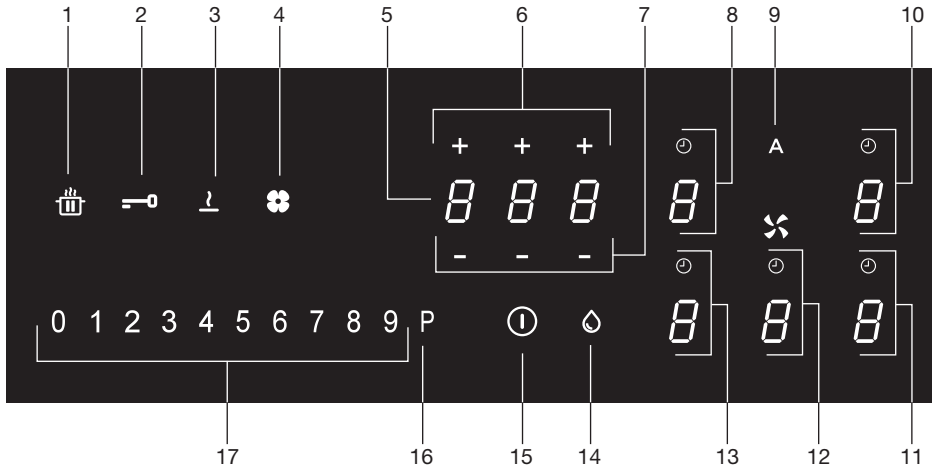
## Description



1. Zone de cuisson avant gauche 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zone de cuisson arrière gauche 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zones de cuisson connectées à gauche 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Unité d'aspiration
5. Zone de cuisson arrière droite Ø210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
6. Zone de cuisson avant droite Ø160 mm / 1,4kW (boost 2,1kW)
7. Panneau de commande

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION











## Panneau de commande










1. Touche Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Symbole de filtre à odeur
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
9. Touche « Mode aspiration automatique »
  - ▷ *Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire. Le mode automatique est actif par défaut.*
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur.
13. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
14. Symbole de filtre à graisse
15. Touche Marche/Arrêt
16. Touche Boost
17. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
  - ▷ *régler une valeur*

# VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

## Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	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. <b>Danger ! Risque de brûlures.</b>
	Sécurité enfants activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zones d'induction Bridge connectées activées.
	Minuteur activé.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Indication de saturation du filtre à graisse.
	Indication de saturation du filtre à odeurs.
	Minuteur activé.

Affichage du minuteur	Description
	Le minuteur n'a pas été réglé.
	Le minuteur a été réglé (25 minutes).



**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 heures, minutes)
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

## Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.



# 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 minimal de la casserole par zone est le suivant :
  - ▷ Ø160 mm : diamètre minimal de la casserole 120 mm.
  - ▷ Ø210 mm : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
  - ▷ Octa zone : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
- 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.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 220 mm.



### 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.**

## 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 point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

## Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. 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

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## ***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,
- « réduire » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- un wok.

### **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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

### Utilisation du système d'aspiration



Cuisez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Un filtre de recirculation (interne) trop humide en raison de la vapeur d'eau réduit également l'efficacité du filtre de recirculation.



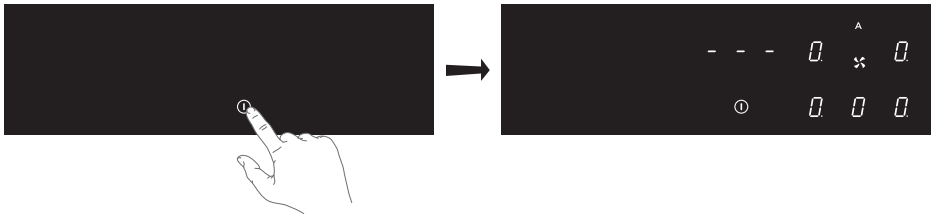
# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



**Veillez 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

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▷ *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
  - ▷ *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*



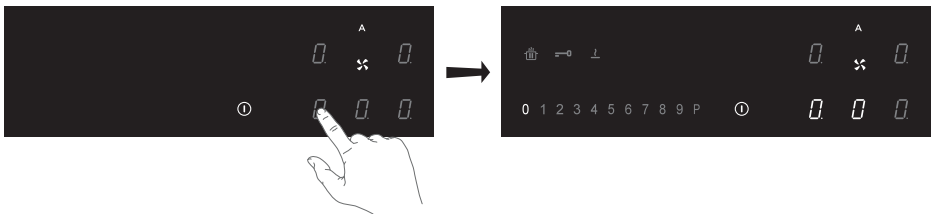
**Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.**

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
  - ▷ *La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.*



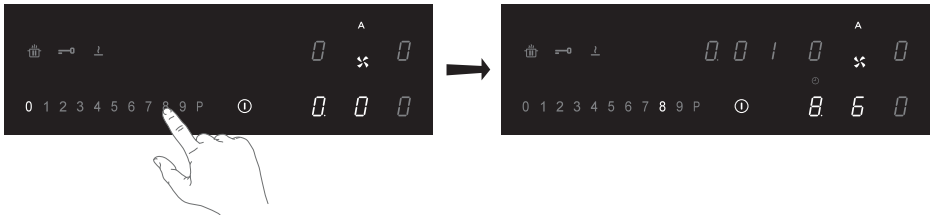
Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

3. Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.



## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

- Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
  - La zone de cuisson démarre au niveau réglé.
  - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche de la position 3. L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement aux positions 1 et 2.
  - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.
  - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.
  - Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir « Utilisation de l'unité d'aspiration ».
  - Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



### Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

- Appuyez sur le niveau de puissance P 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.

### Symbole 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.

## ***Finir la cuisson***

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.



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.

## ***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.

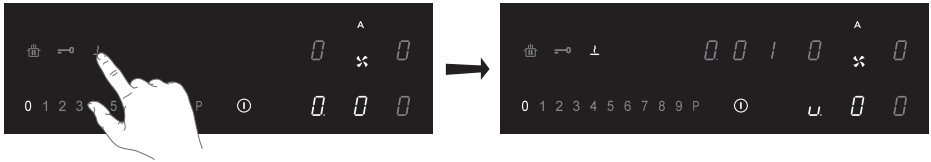
Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
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, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

## Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
  - Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
  - Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



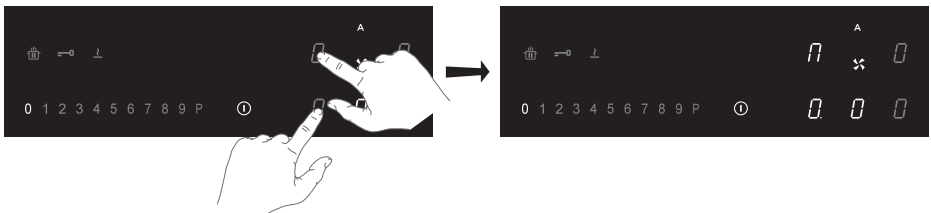
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

## Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Bridge avant et arrière (au moins 22 cm).

### Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches.
  - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.



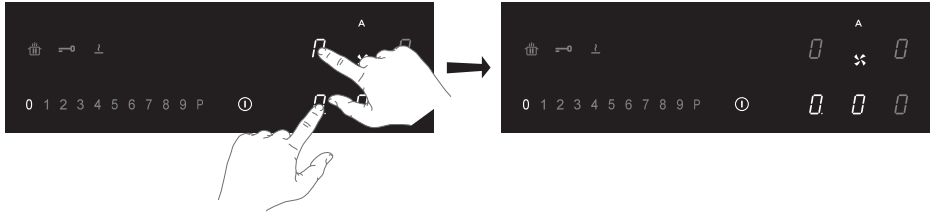
3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
  - L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.



# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

## Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

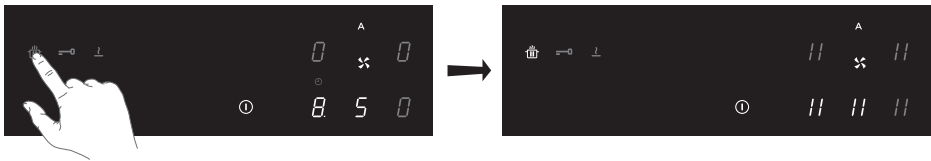
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
  - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.



## Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde.
  - Tous les affichages affichent le symbole de pause.



2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.
  - La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.

## 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. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.
  - La touche Pause clignote.
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
  - Les réglages précédents sont réactivés.

# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

## 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 aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour activer le minuteur de cuisine.

- ▶ L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- ▶ La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
- ▶ Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.
- ▶ L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
- ▶ Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
- ▶ L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

3. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

- ▶ Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.



Appuyez sur l' affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.



Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

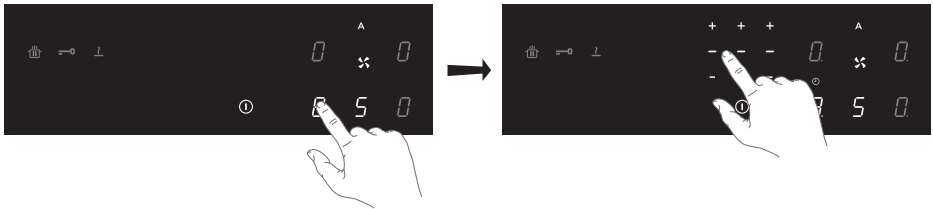
## Utilisation du minuteur de cuisson



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

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
  - *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*



3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
  - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
  - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.*
  - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
  - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
  - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
  - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
  - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*



Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

## Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

## Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
  - ▶ Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
  - ▶ Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.
  - ▶ Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

## Arrêter le minuteur de cuisson

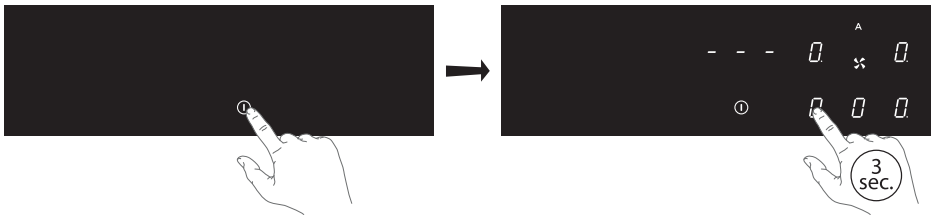
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
  - ▶ Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
  - ▶ Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

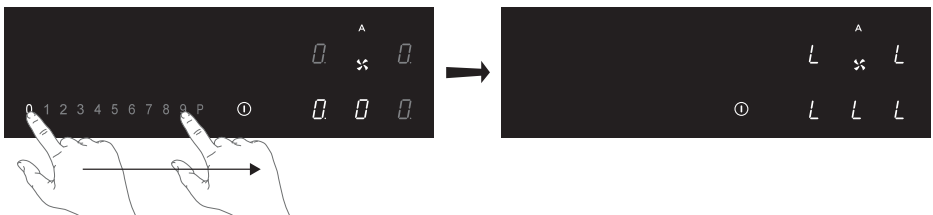
## Sécurité enfants

**Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.



3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
  - ▶ Tous les affichages montrent le symbole « L ».

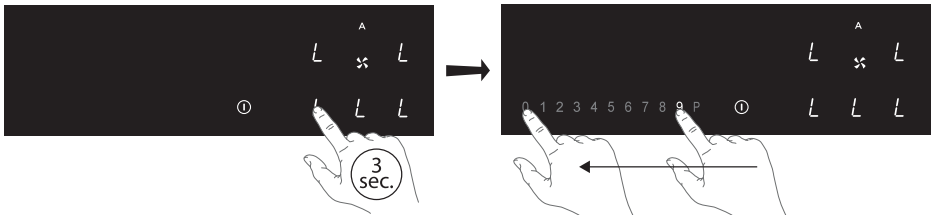


# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

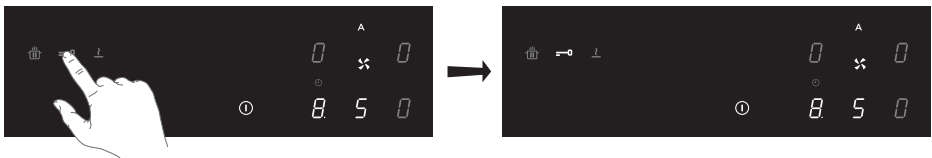
**Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.



## Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
  - La touche de verrouillage s'allume. Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.



# FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION



Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif ; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.



Si la table de cuisson est éteinte et est toujours chaude (le symbole H est visible), l'unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 15 minutes.

## Couper le mode aspiration automatique

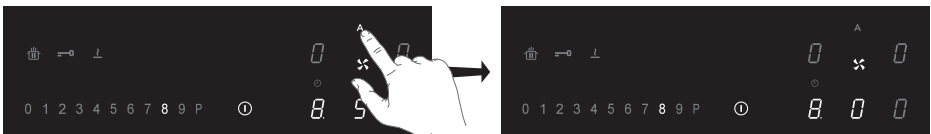
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - ▶ *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
  - ▶ *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
  - ▶ *La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée ; le mode aspiration automatique est désactivé.*



## Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson fonctionne (niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 5).

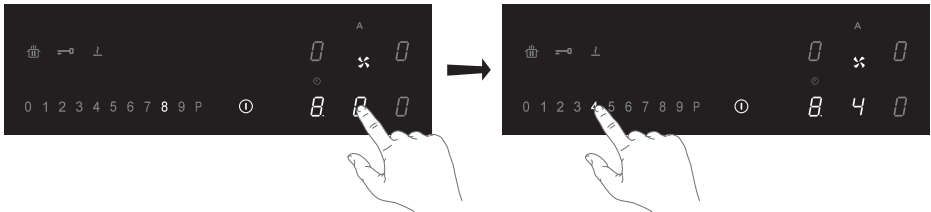
1. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
  - ▶ *La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.*



# FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

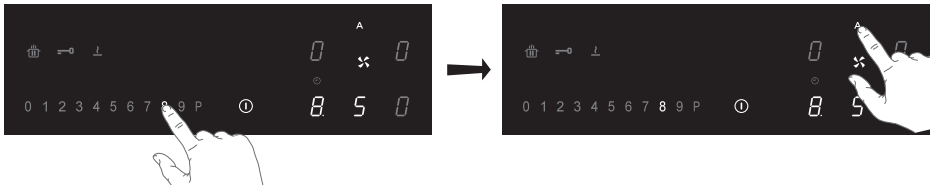
## Allumer manuellement l'unité d'aspiration

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
  - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).
  - L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.
  - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

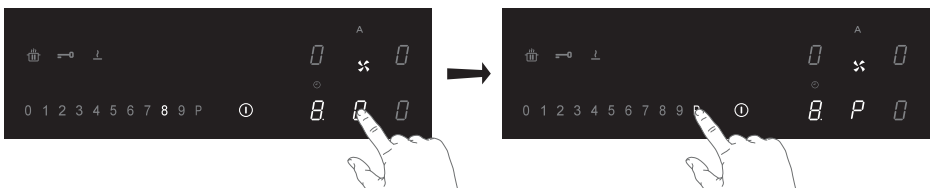


## Boost

1. Allumez la table de cuisson et définissez un niveau de puissance (>2).
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour couper l'aspiration automatique.



3. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
  - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
4. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction « Boost ».
  - L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).
  - « P » est indiqué dans l'affichage.



# FUNCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

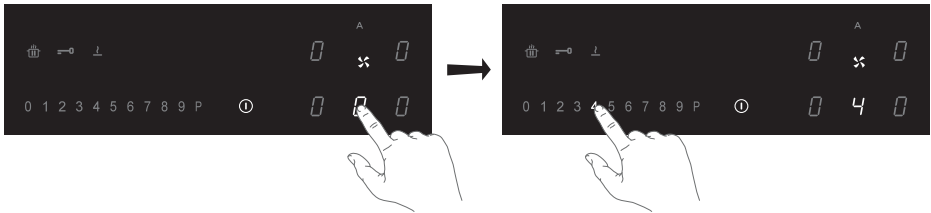
## Définir un arrêt différé de quelques minutes

Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

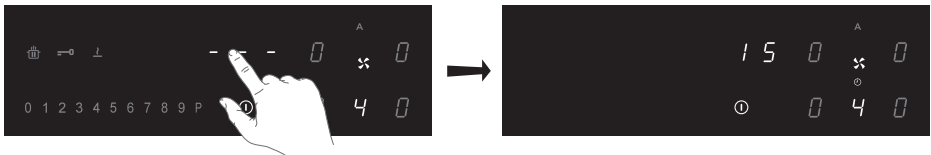


**Le mode aspiration automatique doit être désactivé.**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.



3. Appuyez sur l'affichage du minuteur
  - ▶ *Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'éclaire.*
4. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler l'arrêt différé.
  - ▶ *Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.*
  - ▶ *Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.*



## Saturation du filtre à graisse

Si le symbole du filtre à graisse est allumé ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir « Entretien »). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.



## **Saturation du filtre à odeurs**

Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

Si le symbole du filtre à odeurs s'allume ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien »).

### **Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs**

1. Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
  - *Le symbole du filtre à odeurs s'allume intensément pendant 1 seconde.*
  - *Maintenant, le symbole s'allume lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

### **Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs**

1. Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
  - *Le symbole du filtre à odeurs clignote deux fois.*

## **Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre**

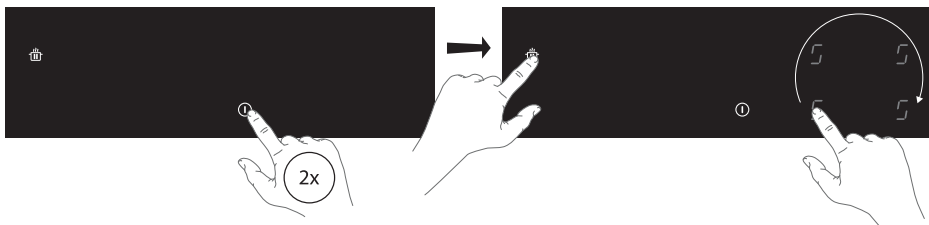
Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs pendant 5 secondes.
  - *Le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.*

# MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

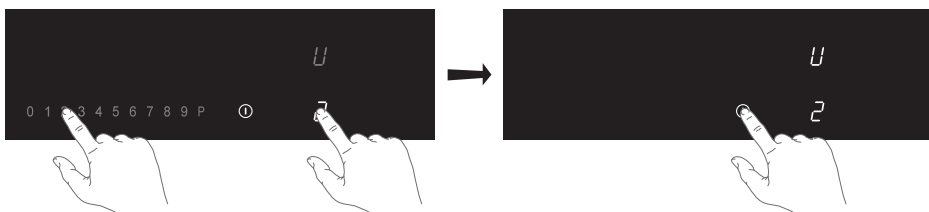
1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
  - *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



4. Relâchez la touche Pause.
  - « U » clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
  - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau)
7. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



## MENU UTILISATEUR

Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2

# 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.**

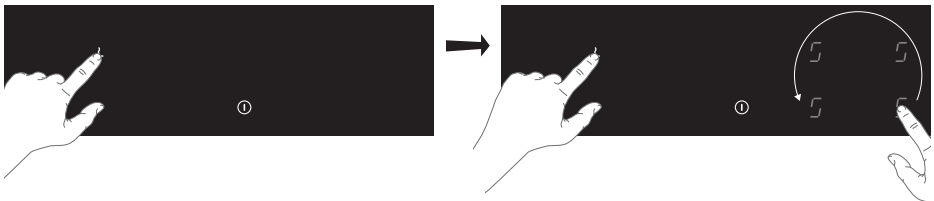
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps,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

- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800W, 3500W ou 4500W.

## Configuration du limiteur de puissance

Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
  - *La touche de maintien au chaud clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).



## LIMITEUR DE PUISSANCE

5. Relâchez la touche de maintien au chaud.

- « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
- La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.

6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.

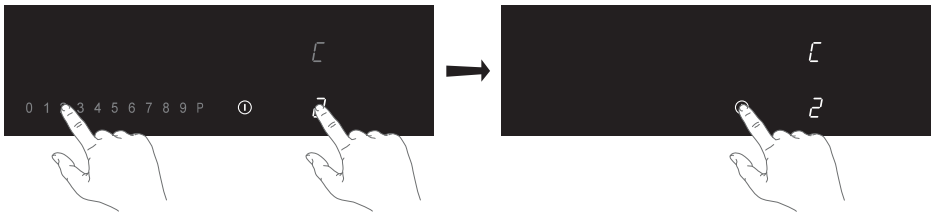
- « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).

8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.

- La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.



Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## Nettoyage

### Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

### Taches tenaces

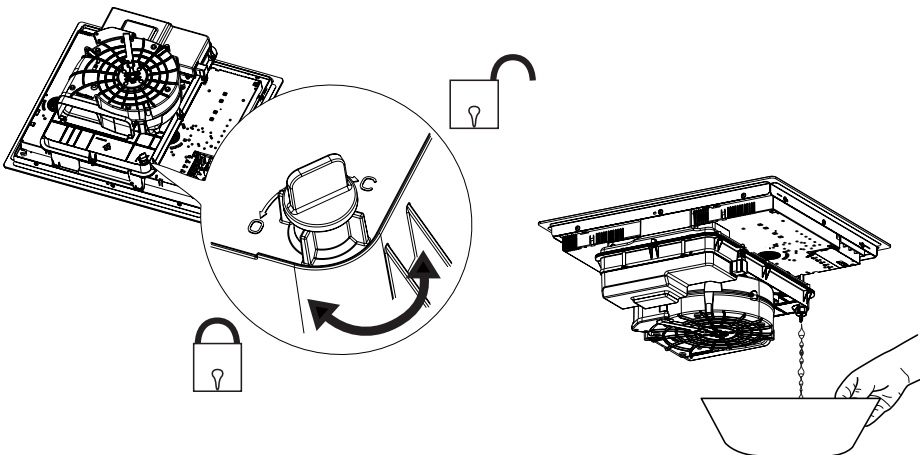
- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



**N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.**

## Récupérateur d'eau

**Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.**

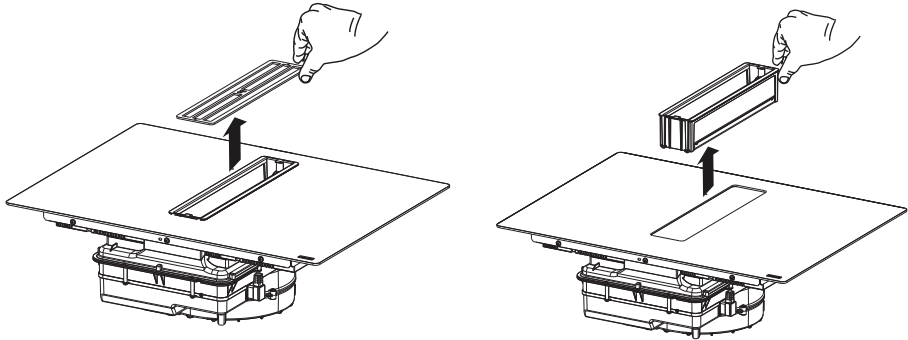


## Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et des filtres de recirculation internes

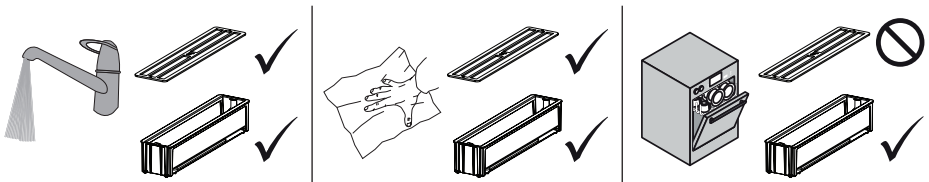


**Attention ;** Veuillez noter que certains modèles ne sont pas équipés de filtres de recirculation internes (voir « Entretien/ Nettoyage de la grille et du filtre à graisse »).

1. Retirer la grille de l'entrée d'aspiration.
2. Retirez soigneusement le filtre à graisse de l'entrée d'aspiration.



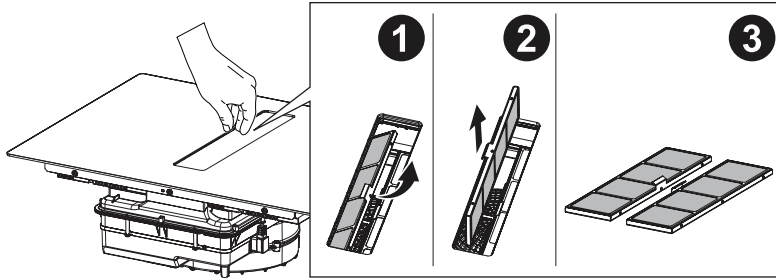
- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyer le filtre à graisse au moins une fois tous les deux mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main, ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



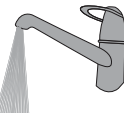
### Filtres de recirculation internes

- Ces filtres de recirculation sont régénérables et nécessitent un entretien périodique.
- Les filtres de recirculation doivent être lavés tous les 3 à 4 mois sans détergent. Après un maximum de 8 entretiens, les filtres doivent être remplacés.
- Les filtres de recirculation peuvent être lavés dans l'évier avec de l'eau chaude ou peuvent être placés dans le lave-vaisselle sur un cycle de lavage rapide, sans autre vaisselle (pour éviter la présence de graisses ou d'huiles) et à une température recommandée allant jusqu'à 70 °C.
- Les filtres de recirculation peuvent être séchés dans un four à chaleur supérieure et inférieure à une température maximale de 70 °C pendant 2 heures.

# ENTRETIEN

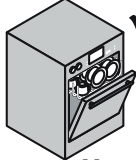


**1** ✓



✓

**2**





✓

Max. 70°

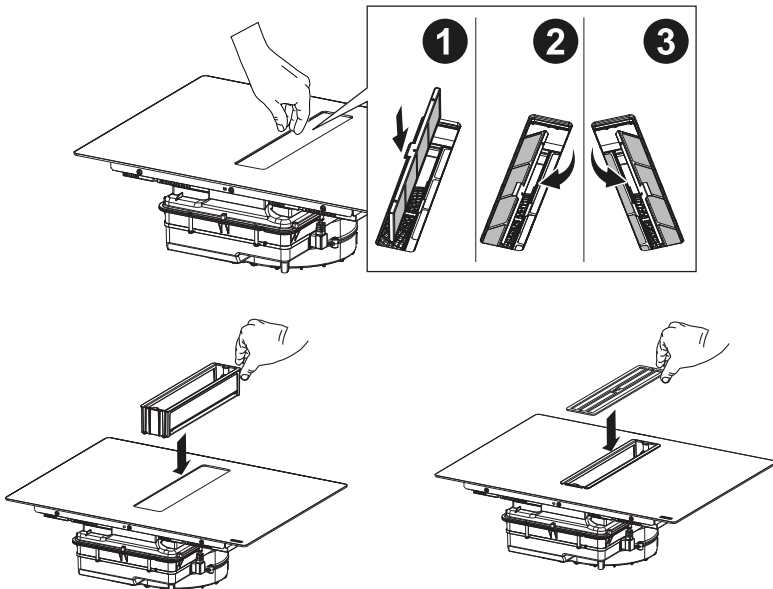
**Max. 8x**

2H - Max. 70°

HF2027

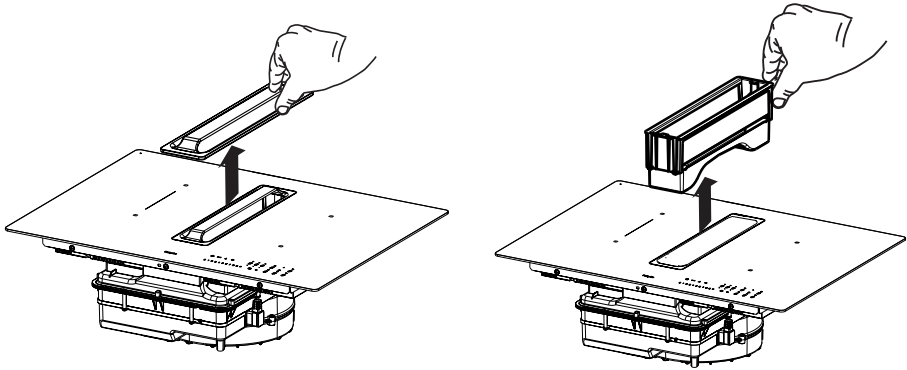
Elke 3 tot 4 maanden  
 Tous les 3 à 4 mois  
 Alle 3 bis 4 Monate  
 Every 3 to 4 months



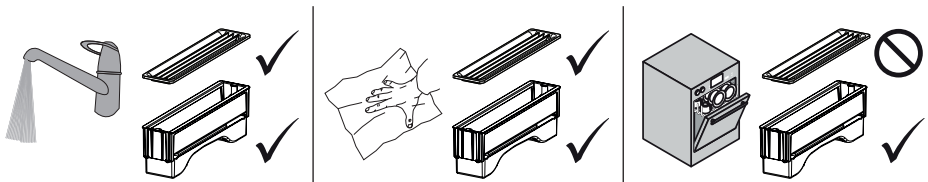


## Nettoyage de la grille et du filtre à graisse (filtres de recirculation externes)

1. Retirer la grille de l'entrée d'aspiration.
2. Retirez soigneusement le filtre à graisse de l'entrée d'aspiration.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois tous les deux mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main, ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



### Filtre à odeurs (utilisation en mode recyclage)

Si vous utilisez un groupe filtrant installé dans le socle de la cuisine : remplacez le filtre anti-odeurs, en fonction de l'intensité d'utilisation, au plus tard après 1 an (ou lorsque l'indicateur de saturation l'indique). Pour ce faire, commandez le filtre de remplacement HF3009. Lors de l'insertion du nouveau filtre, faites attention à la flèche qui indique la direction du flux d'air.



**Attention :** Veuillez noter que ces filtres ne sont pas régénérables et doivent être jetés avec les déchets résiduels après utilisation.

## DIAGNOSTIC DES PANNES



### Attention

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.

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.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table 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 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.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche <b>u</b> .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

Problème	Cause possible	Solution
L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
Code d'erreur <b>ER 03</b> et un signal sonore continu.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur <b>ER21</b> .	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur <b>E2</b> .	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur <b>E3</b> .	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
Code d'erreur <b>E8</b> .	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

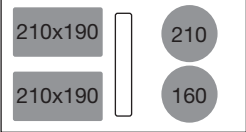
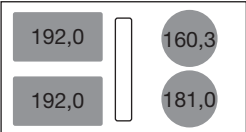
## Données techniques

Table de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur	mm	700
	Profondeur	mm	520
	Hauteur	mm	230
Tension/fréquence d'alimentation		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Puissance		W	7620
Poids		Kg	21
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		m³/h	500
Bruit max* - Installation avec évacuation		dBA	65
Puissance de l'unité d'aspiration		W	220

\* Vitesse maximale (hors boost)

## Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	<b>IKR3073F</b>
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	181,0

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de 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.

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Angaben auf der Anzeige	7

## ***Sicherheit***

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Leistungsmanagement	8

## ***Vor der ersten Verwendung***

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers	9
Induktionsgeräusche	9
Geeignetes Kochgeschirr	9
Kochgeschirrerkennung	10
Leistungsstufen	10
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe	11
Verwendung des Abzugs	12

## ***Bedienung des Kochfelds***

Kochvorgang starten	13
Boost	14
Kochgeschirrerkennungssymbol	14
Kochvorgang beenden	15
Ankochautomatik einschalten	15
Warmhaltefunktion einschalten	16
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden	16
Unterbrechen des Garvorgangs	17
Wiederherstellungsfunktion	17
Einstellen der Kurzzeituhr	18
Abschalttimer benutzen	19
Kindersicherung	20
Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens	21

## ***Bedienung des Dunstabzugs***

Abschalten der Dunstabzugsautomatik	22
Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens	22

# INHALT

Manuelles Einschalten des Dunstabzugs	23
Boost	23
Einige Minuten Nachlauf aktivieren	24
Fettfilter gesättigt	24
Geruchsfilter gesättigt	25
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige	25
<b><u>Einstellungsmenü</u></b>	26
<b><u>Leistungsbegrenzung</u></b>	28
<b><u>Pflege</u></b>	
Reinigung	30
Wasserauffangbehälter	30
Reinigung des Rosts, des Fettfilters und der internen Umluftfilter	31
Reinigung des Rosts und der Fettfilter (externen Umluftfilter)	33
<b><u>Fehlerbehebung</u></b>	34
<b><u>Technische Daten</u></b>	
Technische Daten	36
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	36
<b><u>Umweltschutz</u></b>	
Entsorgung von Gerät und Verpackung	37

## Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp



Elektrischer Anschluss

## *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.**

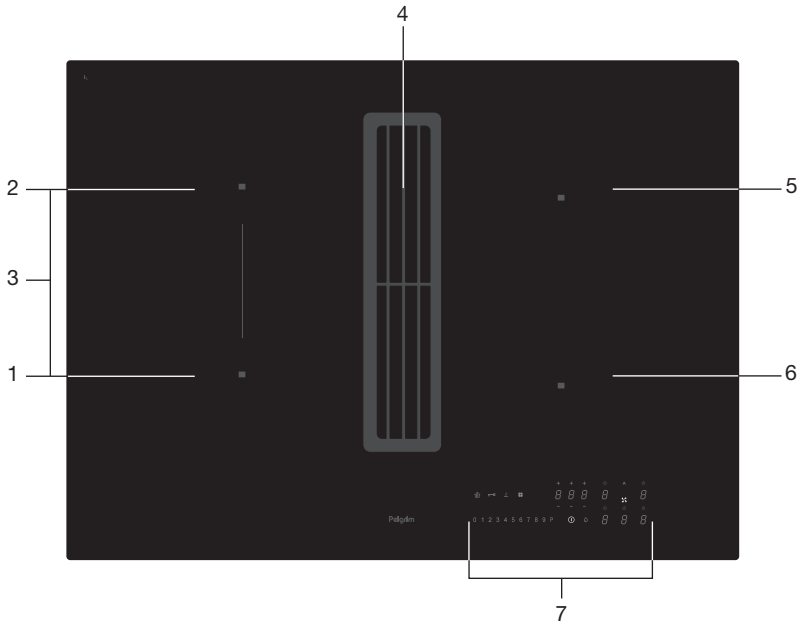
**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

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.

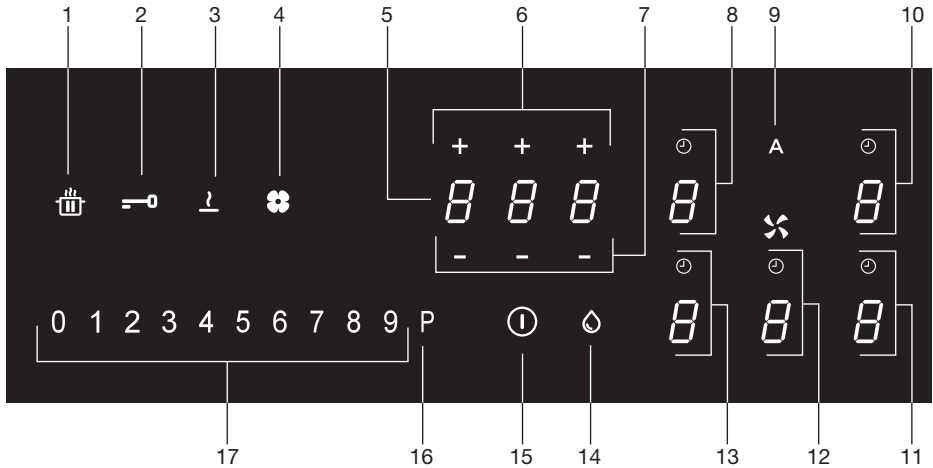


## Beschreibung



1. Kochzone links vorne 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone links hinten 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
3. Verbundene Kochzonen links 21 x 39 cm / 3,7 kW
4. Dunstabzug
5. Kochzone rechts hinten Ø210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
6. Kochzone rechts vorne Ø160 mm / 1,4kW (boost 2,1kW)
7. Bedienfeld











## Bedienfeld










1. Pausentaste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Geruchsfiltersymbol
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
9. Taste für automatischen Dunstabzug
  - Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe (>2) eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.
10. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timersymbol
13. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
14. Fettfiltersymbol
15. EIN/AUS-Taste
16. Boost-Taste
17. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
  - Einstellen von Werten

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Angaben auf der Anzeige

Kochzonenanzeige	Beschreibung
	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	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 <b>H</b> so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. <b>Gefahr! Verbrennungsgefahr.</b>
	Kindersicherung aktiv.
	Ankochautomatik aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
	Bridge-Induktionszonen aktiv.
	Timer aktiv.

Dunstabzugsanzeige	Beschreibung
	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Fettfilter gesättigt.
	Geruchsfilter gesättigt.
	Timer aktiv.

Timeranzeige	Beschreibung
	Timer wurde nicht programmiert.
	Timer ist programmiert (25 Minuten).



## 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 Stunden und Minuten)
1	8 Stunden, 36 Minuten.
2	6 Stunden, 42 Minuten
3	5 Stunden, 18 Minuten
4	4 Stunden, 18 Minuten
5	3 Stunden, 30 Minuten
6	2 Stunden, 18 Minuten
7	2 Stunden, 18 Minuten
8	1 Stunde, 48 Minuten
9	1 Stunde, 30 Minuten
P (Boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

### Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochoautomatik deaktiviert.

# 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**

Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

### **Lüfter gibt Geräusche von sich**

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein 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

## Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Minstdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
  - ▷ Ø160 mm: Minstdurchmesser der Pfanne 120 mm.
  - ▷ Ø210 mm: Minstdurchmesser der Pfanne 140 mm.
  - ▷ Octa zone: Minstdurchmesser der Pfanne 140 mm.
- 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.
- Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 220 mm betragen.



### 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.**

## Kochgeschirrererkennung

- Die Kochgeschirrererkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf, der Punkt hört auf, zu blinken.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

## Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine „Boost“-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

### Boost-Funktion

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

## 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
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### **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

### Verwendung des Abzugs



Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein (interner) Umluftfilter, der durch Wasserdampf zu feucht ist, verringert ebenfalls die Wirksamkeit des Umluftfilters.





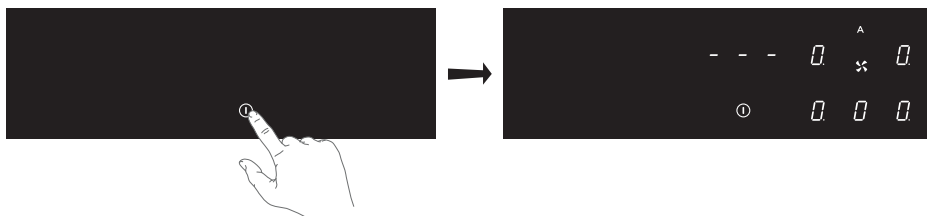
# BEDIENUNG DES KOCHFELDS



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

## Kochvorgang starten

- Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
  - Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.



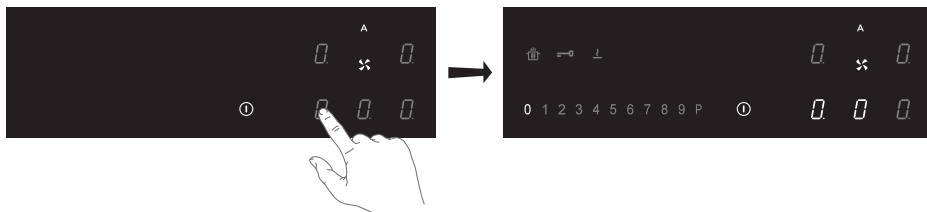
Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
  - Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf, der Punkt hört auf, zu blinken.



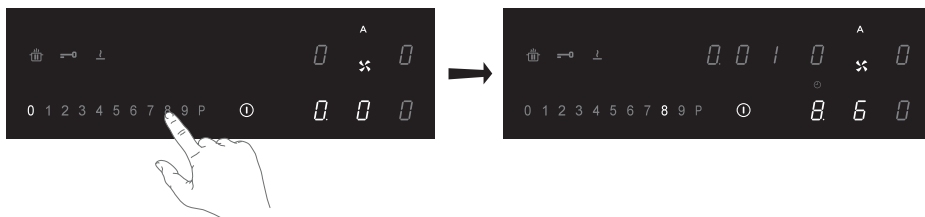
Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

- Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



# BEDIENUNG DES KOCHFELDS

- Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
  - Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.
  - Der Dunstabzug schaltet sich automatisch ab Stufe 3 ein. Der Dunstabzug kann an Stufe 1 und 2 manuell eingeschaltet werden.
  - Der Dunstabzug schaltet sich automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.
  - Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.
  - Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“, um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren. Der Dunstabzug kann nun nach Wunsch manuell aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel „Bedienung des Dunstabzugs“).
  - Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



## Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

- Tippen Sie auf die Leistungsstufe P, 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.

## Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe „0“.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

## 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.

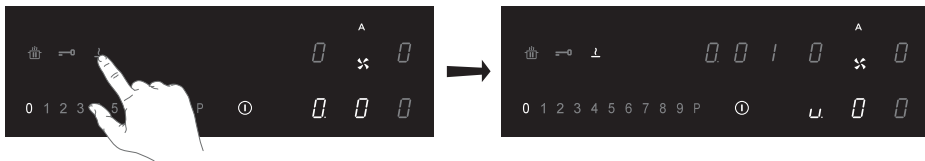
Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
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, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

# BEDIENUNG DES KOCHFELDS

## Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
  - ▶ Die Anzeige „0“ auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.
  - ▶ Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol „u“ angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.



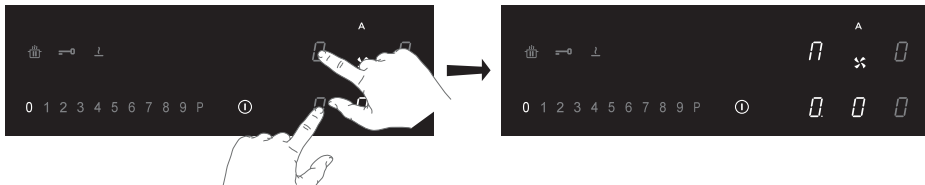
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

## Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 22 cm).

### **Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden**

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie beide linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
  - ▶ Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.

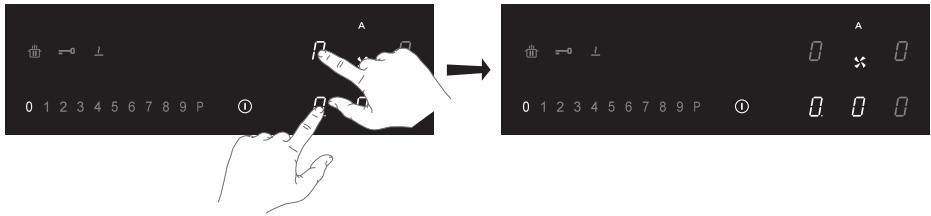


3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
  - ▶ Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.

# BEDIENUNG DES KOCHFELDS

## Bridge-Induktionszonen trennen

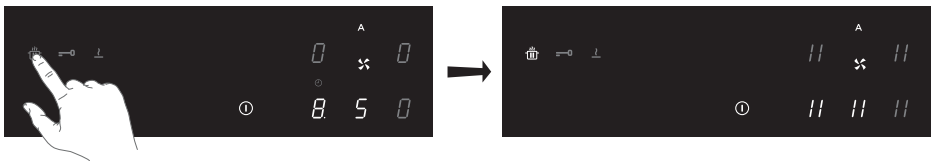
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
  - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.



## Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

1. Halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.
  - Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.



2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.
3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetzt.
  - Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## 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 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
  - Die Pausentaste blinkt.
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.
  - Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

## Einstellen der Kurzzeituhr

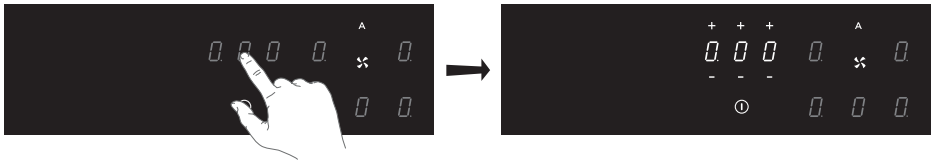


Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Timeranzeige, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.

- ▷ Auf dem Display des Timers wird „0.00“ angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- ▷ Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- ▷ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- ▷ Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- ▷ Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- ▷ Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- ▷ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



Berühren Sie die Timeranzeige und danach die Taste „-“, um die Zeit auf „000“ zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

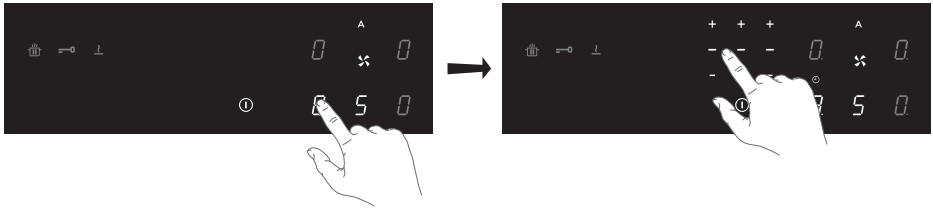
## Abschalttimer benutzen



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

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die linke oder rechte Timertaste separat.
  - *Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.*



3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
  - *Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
  - *Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt langsam.*
  - *Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
  - *Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
  - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
  - *Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.
  - *Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*



Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

## **Ändern der eingestellten Garzeit**

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.
3. Ändern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit.

# BEDIENUNG DES KOCHFELDS

## Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.
  - ▶ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
  - ▶ In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
  - ▶ Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.

## Ausschalten der Abschalttimer

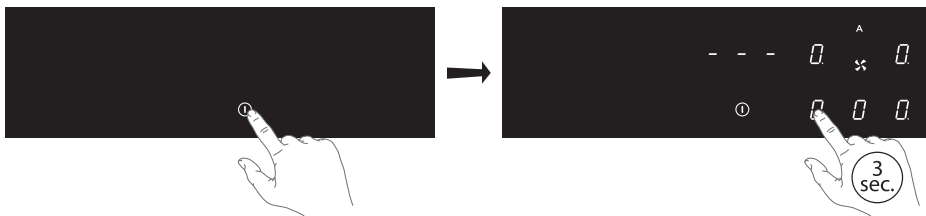
So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
  - ▶ Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Berühren Sie die Taste „-“, um die Zeit „0.00“ einzustellen.
  - ▶ Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell..

## Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von **10 Sekunden abgeschlossen sein**.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.
  - ▶ Alle Displays zeigen das Symbol „L“.



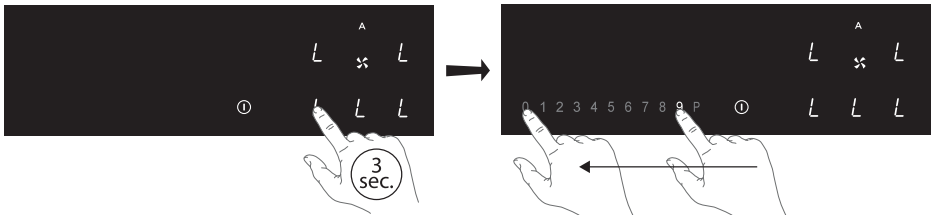


# BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

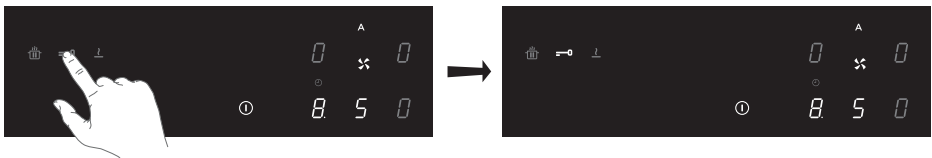
**Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.**

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonen Tasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.



## Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.
  - Die Sperr-Taste leuchtet auf. Die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.
2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.



# BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS



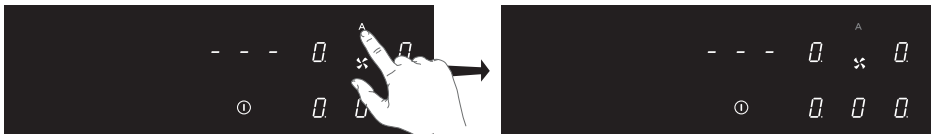
Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Die Tasten leuchten heller. Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.



Wenn nach dem Abschalten des Kochfelds Kochzonen noch heiß sind (das Symbol „H“ erscheint), läuft der Dunstabzug noch 15 Minuten lang weiter.

## Abschalten der Dunstabzugsautomatik

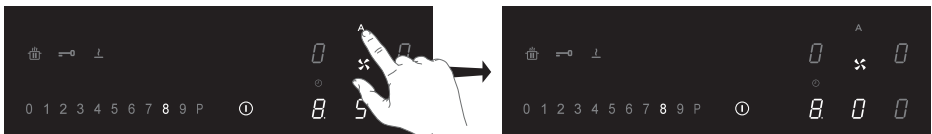
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▶ Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
  - ▶ Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.
- Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
  - ▶ Die Taste leuchtet nun nicht mehr heller als sonst, die Abzugsautomatik ist ausgeschaltet.



## Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb (Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv (Stufe 5).

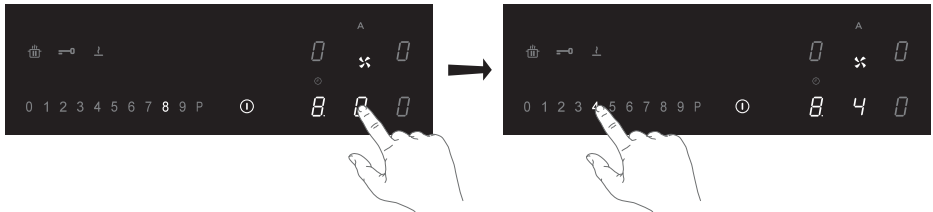
- Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
  - ▶ Die Taste „Dunstabzugsautomatik“ leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug kann jetzt manuell eingestellt werden.



# BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

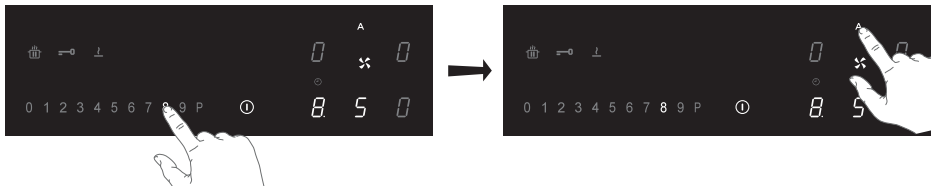
## Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
  - *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs (1 bis 9) ein.
  - *Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.*
  - *Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.*

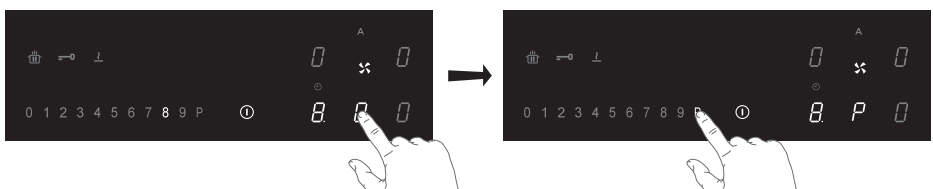


## Boost

1. Kochfeld einschalten und Leistungsstufe (>2) einstellen.
2. Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“, um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren.



3. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
  - *Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.*
4. Berühren Sie Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
  - *Der Dunstabzug wird mit Stufe P (Boost) eingeschaltet.*
  - *Auf dem Display erscheint „P“.*



# BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

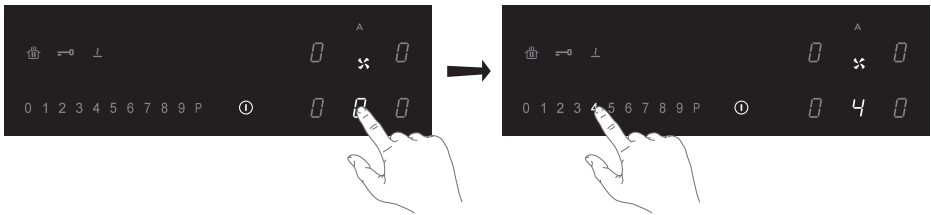
## Einige Minuten Nachlauf aktivieren

Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von einigen Minuten ab.

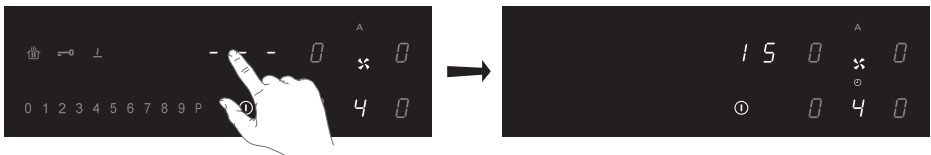


Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.



3. Berühren Sie die Timeranzeige.
  - ▶ Das Timersymbol der Dunstabzug leuchtet auf.
4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Nachlaufzeit ein.
  - ▶ Die Minuten laufen nun rückwärts ab.
  - ▶ Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.



## Fettfilter gesättigt

Wenn das Fettfiltersymbol aufleuchtet, muss der Filter gewartet werden (siehe „Wartung“). Die Fettfilteranzeige ist stets aktiviert.

## **Geruchsfilter gesättigt**

Die Geruchsfilteranzeige ist standardmäßig deaktiviert (wenn der Dunstabzug im Abluftbetrieb arbeitet). Bitte aktivieren Sie die Geruchsfilteranzeige, wenn der Dunstabzug im Umluftbetrieb arbeitet.

Wenn das Geruchsfiltersymbol aufleuchtet: der Filter muss gewartet werden (siehe „Wartung“).

### **Aktivieren der Geruchsfilteranzeige**

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
  - *Das Geruchsfiltersymbol leuchtet 1 Sekunde lang hell auf.*
  - *Von nun an leuchtet das Symbol hell auf, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.*

### **Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige**

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
  - *Das Geruchsfiltersymbol blinkt zweimal.*

## **Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige**

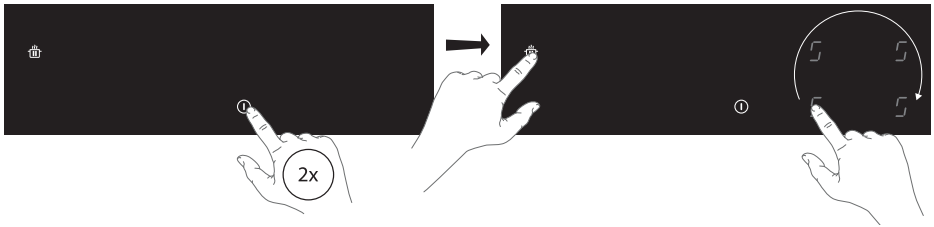
Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie das Geruchs- oder Fettfiltersymbol 5 Sekunden lang gedrückt.
  - *Das Geruchs- oder Fettfiltersymbol erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.*

# EINSTELLUNGSMENÜ

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.

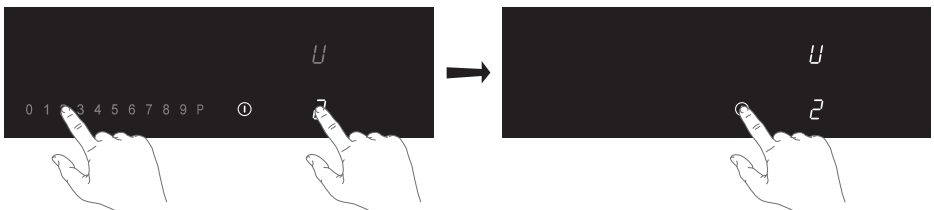
1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
  - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
  - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „U“ und eine Zahl zwischen 2 und 7.*
  - *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.



# EINSTELLUNGSMENÜ

Menücode	Beschreibung	Werte
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 – 1 – 2 – 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 – 1 – 2 – 3
U4	Helligkeit des Displays	max. – 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – min.
U5	Countdown-Animation (aus – ein)	0 – 1
U6	Kochgeschirrerkennung (aus – ein)	0 – 1
U7	Timer-Tonsignal	0 – 1 – 2

# LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

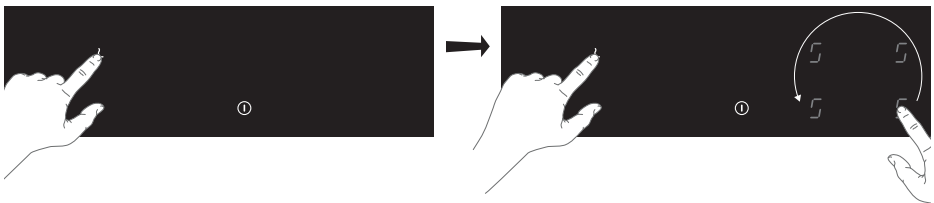
Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe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

- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 2800 W, 3500 W oder 4500 W geändert werden.

## Konfiguration der Leistungsbegrenzung

Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
  - *Die Warmhaltetaste blinkt.*
- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



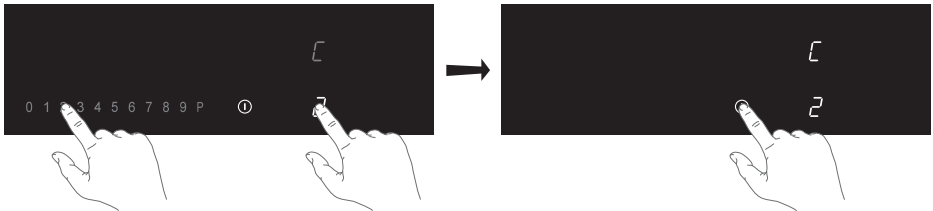


# LEISTUNGSBEGRENZUNG

5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.
  - Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.
  - Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.
6. Berühren Sie die Kochzonenanzeige hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
  - Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.



7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
  - Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.



Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

## Reinigung

### Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### Hartnäckige Flecken

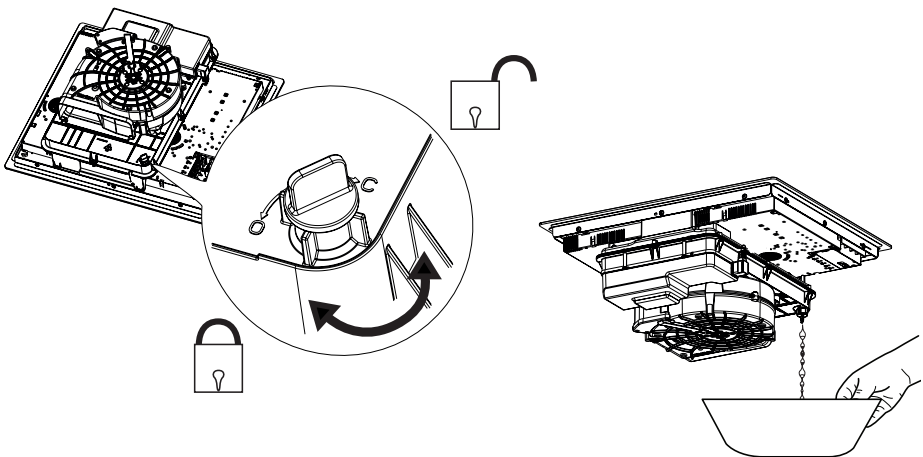
- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



**Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.**

## Wasserauffangbehälter

Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

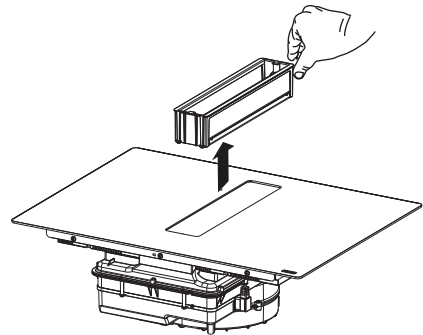
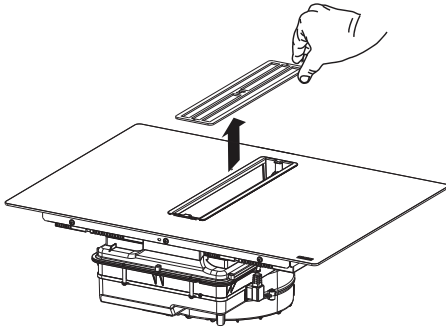


## Reinigung des Rosts, des Fettfilters und der internen Umluftfilter

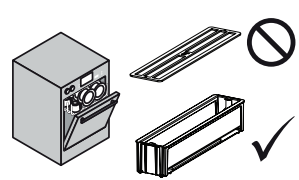
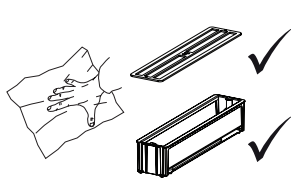
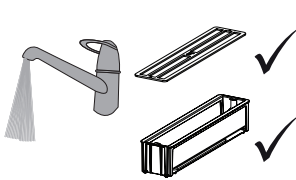


**Achtung;** Bitte beachten Sie, dass es verschiedene Modelle gibt, die nicht über interne Umluftfilter verfügen (siehe 'Pflege/Reinigung des Rosts und der Fettfilter').

1. Nehmen Sie den Rost vom Dunstabzug ab.
2. Ziehen Sie den Fettfilter vorsichtig aus der Öffnung.

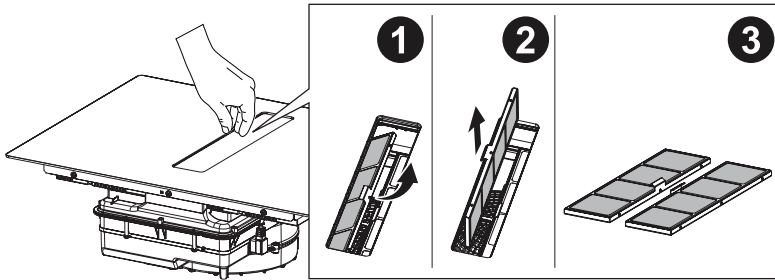



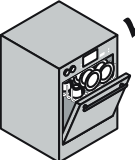
- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutraseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülgeeignet.
- Reinigen Sie den Fettfilter mindestens einmal alle 2 Monate oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel, vorzugsweise von Hand, oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.

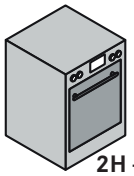


### Interne Umluftfilter

- Diese Umluftfilter sind regenerierbar und müssen regelmäßig gewartet werden.
- Die Umluftfilter sollten alle 3 bis 4 Monate ohne Reinigungsmittel gewaschen werden. Nach maximal 8 Wartungsintervallen sollten die Filter ausgetauscht werden.
- Die Umluftfilter können in der Spüle mit heißem Wasser gewaschen werden oder in der Geschirrspülmaschine im Schnellwaschgang, ohne anderes Geschirr (um das Vorhandensein von Fetten oder Ölen zu vermeiden) und bei einer empfohlenen Temperatur von bis zu 70 °C.
- Die Umluftfilter können in einem Backofen mit Ober- und Unterhitze bei einer Temperatur von bis zu 70 °C für 2 Stunden getrocknet werden.


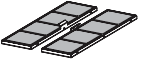


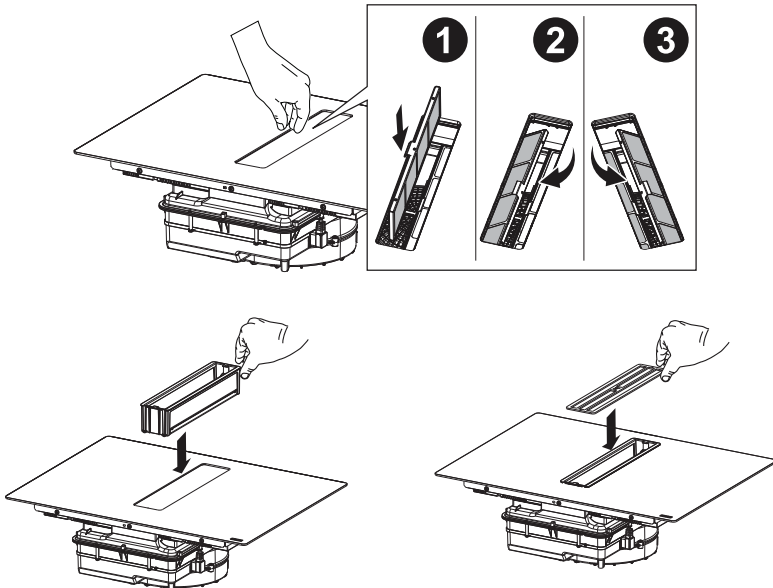
**1** ✓  ✓  ✓  
 Max. 70°

**2**  ✓  
 2H - Max. 70°

Elke 3 tot 4 maanden  
 Tous les 3 à 4 mois  
 Alle 3 bis 4 Monate  
 Every 3 to 4 months

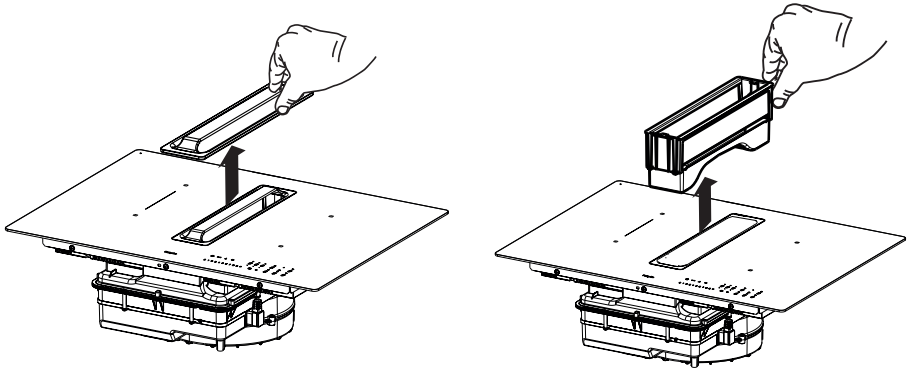
**Max. 8x**

 HF2027 

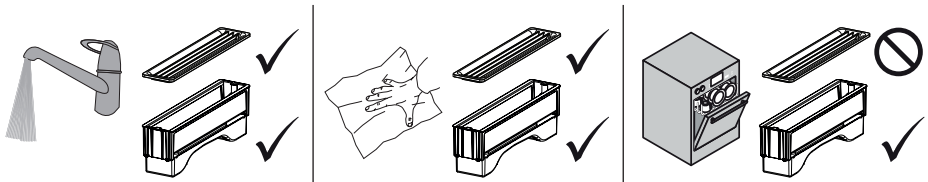


## Reinigung des Rosts und der Fettfilter (externen Umluftfilter)

1. Nehmen Sie den Rost vom Dunstabzug ab.
2. Ziehen Sie den Fettfilter vorsichtig aus der Öffnung.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutraseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülgerecht.
- Reinigen Sie den Fettfilter mindestens einmal alle 2 Monate oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel, vorzugsweise von Hand, oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.



### Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Wenn Sie eine im Küchensockel installierte Filtereinheit verwenden: je nach Nutzungsintensität den Geruchsfilter spätestens nach 1 Jahr (oder wenn die Sättigungsanzeige dies anzeigt) austauschen. Bestellen Sie dazu den Ersatzfilter HF3009. Achten Sie beim Einsetzen eines neuen Filters auf den Pfeil, der die Richtung des Luftstroms kennzeichnet.



**Achtung:** bitte beachten Sie, dass diese Filter nicht regenerierbar sind und nach Gebrauch über den Restmüll entsorgt werden müssen.

## FEHLERBEHEBUNG



### Achtung

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.

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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display 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 entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch 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 das Display zeigt weiterhin <u>.</u>	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.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display erscheint <b>L</b> .	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel „Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung“.
Fehlercode <b>ER 03</b> und akustisches Dauersignal.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode <b>ER21</b> .	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Fehlercode <b>E2</b> .	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode <b>E3</b> .	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode <b>E8</b> .	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

# TECHNISCHE DATEN

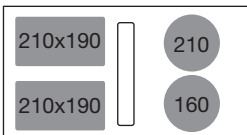
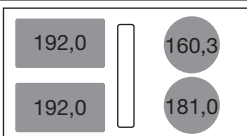
## Technische Daten

Kochfeld		Einheit	Wert
Produkttyp			Einbau
Abmessungen	Breite	mm	700
	Tiefe	mm	520
	Höhe	mm	230
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		V / Hz	~380-415V 50/60Hz ~220-240V 50/60Hz
Ein/Aus-Taste		W	7620
Gewicht		kg	21
Dunstabzug			
max. Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		m <sup>3</sup> /h	500
max. Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		dB(A)	65
Leistungsaufnahme Dunstabzug		W	220

\* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

## Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>IKR3073F</b>
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	
Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	181,0



## 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.





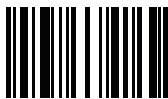


La plaque signalétique se trouve sur le dessous de l'appareil.  
Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Geräts.

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.



846575

**Pelgrim**