

|Pelgrim|

70000348000

|Pelgrim|

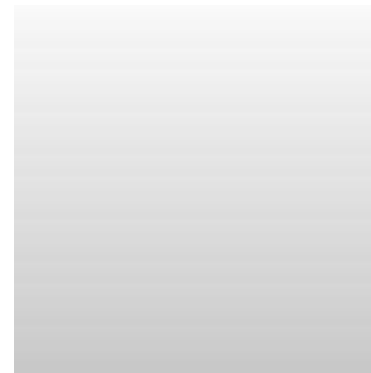
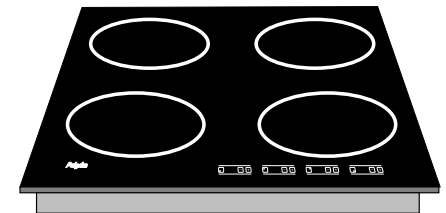
Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

IDK 620



Nederlands	1 - 13
English	14 - 27
Français	28 - 41
Deutsch	42 - 55

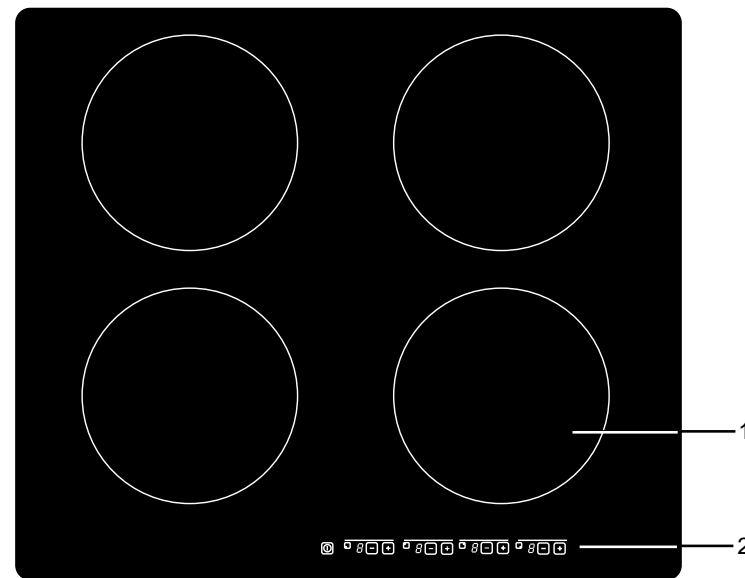


Fig. A / Abb. A

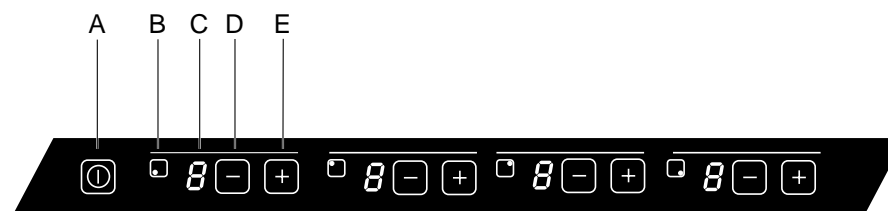


Fig. B / Abb. B

Toestelinformatie

Toestelbeschrijving

Zie Fig. A.

- 1 – kookzone
- 2 – bedieningspaneel

Bedieningstoetsen

Zie Fig. B.

- A – aan-/uit schakelaar
- B – kookzone aanduiding
- C – display kookstand
- D – keuzetoets lagere stand
- E – keuzetoets hogere stand

Introductie

Als u deze handleiding doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

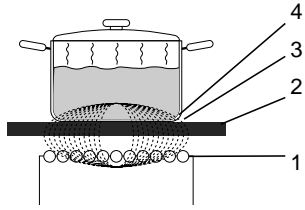
Bewaar de handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoudsopgave

■ Introductie	1
werking	2
■ Veiligheid	3
waar u op moet letten	3
■ Pannen	4
■ Bediening	5
■ Toepassing	6
twee zones	6
koken met een inductiekookplaat	6
■ Kooktabellen	8
■ Reinigen	10
■ Beveiligingen	11
■ Storingen	12
■ Voor de installateur	13
afvoeren verpakking en toestel	13
technische gegevens	13

Werking



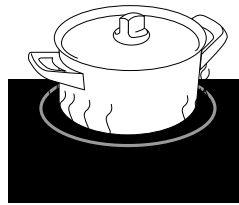
Figuur 1: Werkingsprincipe

In het toestel (2) bevindt zich een spoel (1), die een magnetisch veld opwekt (3). Door een pan (4) met een ijzeren bodem op de spoel te plaatsen zal in de panbodem een inductiestroom ontstaan. Hierdoor ontstaat er in de panbodem warmte.

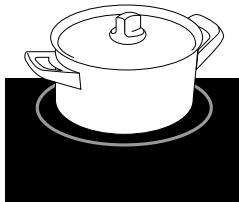
Voordelen

Inductiekoken heeft een aantal voordelen:

- Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Houd hier altijd rekening mee en blijf er bij staan. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze. Aardappelen zijn niet sneller gaar, maar het aan de kook brengen gaat sneller. Voor het koken in hogedrukpannen (snelkookpannen) is inductiekoken zeer geschikt. De pan komt zeer snel op druk.
- De kookzone reageert zeer snel. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct. Het is dan zichtbaar wat de gevolgen van het lagere vermogen zijn.
- De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. De laagste stand is lager dan bij enig ander kookstelsel.
- Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten.
- De kookzone zelf is na het wegnemen van de pan ook weer snel afgekoeld. De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Keramische kookplaten met opgluende elementen hebben het nadeel dat voedsel kan inbranden. Dat nadeel hebt u met inductiekookplaten niet.



Figuur 2: Warmteverlies bij conventionele kookplaat



Figuur 3: Geen warmteverlies bij inductiekoken

Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud in de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand (8 of 9) heeft ingesteld.
- Let op dat de pan niet droog kookt. Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt buiten de garantie.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, echter niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (credit cards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie (bijv. de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen en vorken, op de kookzone. Deze kunnen heet worden.

Pannen

Geschikt

- Speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken.
- Geëmailleerde pannen.
- Geëmailleerde gietijzeren pannen.

Ongeschikt

- Aardewerk
- Aluminium
- Kunststof
- Koper
- Porselein
- Roestvrijstaal

Inductiekoken maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken. De panbodem moet dan ook ijzer bevatten (magnetisch zijn). U kunt dit controleren met een magneet.

De pan is geschikt wanneer de bodem van de pan wordt aangetrokken door de magneet en de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Plaatstaal geëmailleerde pannen zijn weliswaar magnetisch, maar kunnen beschadigen als ze gebruikt worden voor inductiekoken. De geleidende kwaliteiten van email zijn minder goed dan die van aluminium dat in de panbodem van de speciaal voor inductie geschikte roestvrijstalen pannen is verwerkt. Zo kan:

- email afspringen (email dat los laat van het staal), bijvoorbeeld als u de pan te droog of bijna droog op een hoge stand aanzet;

- de panbodem kromtrekken, bijvoorbeeld bij oververhitting en door gebruik van een te hoog vermogen.

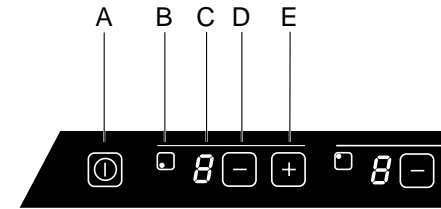
Gebruik alleen pannen met een dikke (min. 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk. Bij pannen met een vervormde bodem (een holle of een bolle bodem) kan de oververhittingsbeveiliging niet werken, met als gevolg dat het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

Tijdens het koken op inductie kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig voor de pan en het toestel.

Het wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Het ratelende geluid kunt u verminderen door een lagere stand te kiezen.

Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt buiten de garantie.

Bediening









Figuur 4: Bedieningstoetsen

Inschakelen

Druk op de aan/uit toets (A).

Vermogen instellen

Als u op de  of  toets (D of E) drukt, stelt de kookplaat zich direct in op stand 5. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de toetsen  of  te drukken.  toets (D) geeft een lagere stand.  toets (E) geeft een hogere stand.

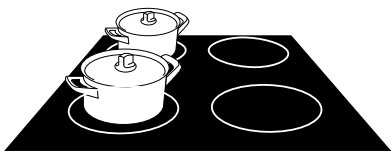
Het display (C) geeft de gekozen stand weer. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabellen op pagina 8 en 9.

Uitschakelen

Door nog een keer op de aan-/uit toets (A) te drukken schakelt u de kookzone weer uit.

Twee zones

Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten of het aanbraden van vlees.



Figuur 5: Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar

Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 5 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op stand 8 of 9 dan kunt u de andere kookzone niet hoger instellen dan stand 5 of 6.

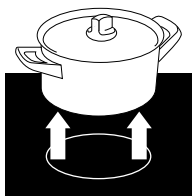


Figuur 6: Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op stand 9 ingesteld worden

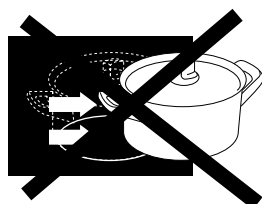
Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op stand 9 instellen.

U zult een tikkend geluid horen als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.

Koken met een inductiekookplaat



Figuur 7: Pannen optillen



Figuur 8: Pannen niet schuiven

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste bij blijven staan.

Schakel de kookplaat alleen op het hoogste vermogen (stand 9) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 9 is te hoog voor verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

Raadpleeg, om de techniek te leren kennen, de kooktabellen op pagina 8 en 9.

Standen en vermogens

Het vermogen is instelbaar van 50 W tot 2,8 kW.

stand 1	50 W
stand 6	500 W
stand 8	1,5 kW
stand 9	2,5 kW

Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 9 gaat dit veel te hard, de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

Het glaskeramische kookvlak is krasbestendig, echter:

- gebruik het kookvlak niet als snijplank;
- schuif nooit met pannen over het kookvlak.

Een achtergebleven zandkorreltje kan een niet te verwijderen kras veroorzaken. Til pannen op als u ze wilt verplaatsen.

Tijdens het koken op inductie kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig voor de pan en het toestel. Het wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Het ratelende geluid kunt u verminderen door een lagere stand te kiezen.

Tip: schuif de panbodem over een vochtige doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terecht komen.

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

Kooktabellen

	aan de kook brengen ^{1,2}	tussenstand	doorkookstand
◆ soep			
bouillon trekken	9	7	3
heldere soep	9	8	2/3
gebonden soep	8	-	8
◆ vlees			
klein vlees	8	-	7
groot vlees	9	8	3/5
biefstuk	7/8	-	-
◆ vis			
bakken	9	8	6
◆ aardappels			
koken	9	8	6
bakken			
- rauwe aardappels	9	6	6
- gekookte aardappels	8	-	-
◆ groente			
erwten, bonen	9	6	4
uien fruiten	8	-	7
stevige groenten			
zoals worteltjes, boontjes	9	8	3
slinkgroenten			
zoals andijvie, spinazie	8	-	4
ontdooien			
worteltjes, boontjes	6	-	-
bladgroenten	6	-	-
◆ saus			
gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel	8	-	8
◆ frituren			
frites bakken	9	-	9
kroket - diepvries	9	-	8
kroket - vers	9	-	8

Kooktabellen

	aan de kook brengen ^{1,2}	tussenstand	doorkookstand
◆ diversen			
rijst	9	7	2
macaroni	9	6	3
spiegelei	7	-	7
spek uitbakken	7	-	-
stoofperen	9	7	3
appelmoes	8	7	3
boter smelten	7-8	4-6	4
pap koken	8	6	2
melk koken	8	-	-
pannekoeken	7	-	7
flensjes	7	-	7
drie in de pan	6	-	6

- 1 Schakel de kookplaat alleen op de hoogste stand (9) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 9 is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien. Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te braden.
- 2 De aangegeven waarden zijn gemiddelden en afhankelijk van ondermeer het soort pan. Pas de aangegeven standen naar behoefte aan.

Reinigen

Alhoewel overgekookt voedsel niet in kan branden, verdient het toch aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel (bijv. een sopje van een afwasmiddel) te verwijderen. Waterkringen of kalkresten kunt u het gemakkelijkst verwijderen met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Gebruik hiervoor bijv. Stahlfix of collo Luneta.

- Gebruikt nooit schuurmiddelen, deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophoopt.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuurponsjes.

Beveiligingen

In het toestel zijn diverse beveiligingen ingebouwd om uw kookgerei en de elektronica te beschermen. Wanneer het toestel op de juiste wijze is opgesteld, zullen de beveiligingen zelden of nooit ingrijpen.

Detectiebeveiliging

De kookzone reageert alleen als er een geschikte pan op staat. Wanneer er alleen een lepel of vork op de kookzone ligt, zal de kookzone niet inschakelen. De lampjes blijven knipperen. Het toestel schakelt ook uit als twee pannen elkaar raken of als een pan contact maakt met een wand. Zorg er dus voor dat de pannen "vrij" staan.

Ventilatiebeveiliging

De elektronica moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de voorzijde onder het werkblad ook weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren wanneer er voldoende lucht kan circuleren. Als er onvoldoende lucht kan circuleren, zal het toestel niet inschakelen.

Oververhittings-beveiligingen

In het toestel zijn drie beveiligingen tegen oververhitting ingebouwd.

De **eerste** beveiliging beschermt de elektronica. Als de temperatuur van de elektronica te hoog oploopt, grijpt deze beveiliging in. Het toestel wordt uitgeschakeld. De ventilator blijft doorlopen om het toestel af te koelen. In het display

verschijnt **F7**. Druk op een willekeurige toets en de melding verdwijnt. Schakel het toestel opnieuw in en kies een lager vermogen.

De **tweede** beveiliging beschermt uw pannen. Dit gebeurt door het controleren van de temperatuur van de glasplaat. Voor deze beveiliging is het van belang dat de panbodem vlak is. Als de temperatuur te hoog wordt, schakelt het toestel automatisch terug naar een lager vermogen. Wanneer deze beveiliging defect is verschijnt in het display **F1** en **F2** (voorste zones) of **F3** en **F4** (achterste zones). **Bel de Service Dienst als u de foutmeldingen F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8, of F9 in het display krijgt.**

De **derde** beveiliging beschermt tegen "vlam in de pan". Als u een pan leeg opzet, of met weinig olie erin, zal de kookplaat meten dat het verwarmingsproces te snel gaat en zal het toestel automatisch terug schakelen naar een lager vermogen. Dit lagere vermogen is niet zichtbaar op het display. Zodra de plaat dan de maximum temperatuur bereikt, wordt het toestel uitgeschakeld (de tweede beveiliging schakelt dan in).

Storingen

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het kapot is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Wanneer onderstaande adviezen niet helpen, bel dan de servicedienst.

Storing	Oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet. De lampjes branden niet.	Geen elektriciteit.	Elektrische installatie controleren (hoofdzekering(en), aansluiting).
De kookplaat werkt niet, F0 verschijnt in het display.	Omgevingstemperatuur te laag (5° C) toen de plaat niet op het net was aangesloten.	Na het aansluiten een minuut of tien wachten. De meldingen verdwijnen. U kunt het toestel gebruiken.
De ventilator schakelt spontaan in.	Het toestel controleert zichzelf nadat de spanning is weggefallen.	De ventilator schakelt vanzelf uit.
Het kookvlak schakelt plotseling uit.	Ventilatie is onvoldoende.	Controleer de ventilatieopeningen.
De melding F7 verschijnt.	Oververhitting van de elektronica in de kookplaat.	Druk op een willekeurige toets, de melding verdwijnt. Opnieuw beginnen op een lagere stand.
Na inschakelen blijven de lampjes knipperen.	Ongeschikte pannen. Slecht elektrisch contact.	Geschikte pan gebruiken. Controleren of de kabel wordt aangestoten door de lade. In dat geval aansluiting laten wijzigen door installateur.
Foutcodes F00 – F08 in het display.	Een toets is defect, vuil of er ligt een voorwerp op.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Technische gegevens

Typenummer IDK620
Energiesoort 230 V, 50 Hz
Aansluitwaarde 5600 W

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

De aansluitkabel is van het type Y en mag alleen door gekwalificeerd service-personeel vervangen worden.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

Appliance information

Description

See Fig. A.

- 1 – cooking zone
- 2 – control panel

Control panel buttons

See Fig. B.

- A – on/off button
- B – indication of cooking zone
- C – cooking setting display
- D – select button for lower power setting
- E – select button for higher power setting

Introduction

When you have read these manual, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Please keep this manual carefully, as any subsequent user will also find it very useful.

Enjoy your cooking!

Contents

■ Introduction	15
principle of operation	16
■ Safety	17
precautions you must take	17
■ Pans	18
■ Operation	19
■ Using your hob	20
two zones	20
using an induction hob	20
■ Cooking tables	22
■ Cleaning	24
■ Protective equipment	25
■ Faults	26
■ For the fitter	27
disposal of packaging and appliances .	27
technical data	27

Principle of operation

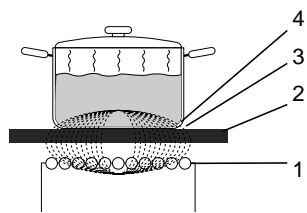


Fig. 1: Principal of operation

The hotplate (2) contains a coil (1) that generates an alternating magnetic field (3). If a pan (4) with an iron base is placed above the coil there will be a very rapidly changing magnetic field in the pan bottom. This will generate heat in the base of the pan.

Advantages

Cooking by induction has a number of advantages:

- Because of the high power of the induction hob pans are brought to the boil very quickly. Always keep this in mind and stay close to the pan. Further cooking takes the same time as with cooking by other means. Potatoes are not cooked through faster, but are brought to the boil faster. Induction hobs are very suitable for the use of pressure cookers. The cooker reaches its working pressure very rapidly.
- The cooking zone responds very quickly. As soon as a cooking zone is switched off no further heat will be added. The results of the lower power are then immediately visible.
- The electronic control is accurate and simple to set. The lowest setting is lower than for any other method of cooking. Using the lowest setting you can melt chocolate in a pan without a bain marie.
- When the pan has been removed the cooking zone cools very quickly. Cleaning the hob is simple. Ceramic hobs with heating elements have the disadvantage that food can burn in. Induction hobs do not have this disadvantage.

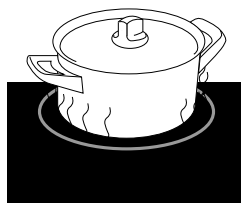


Fig. 2: Heat loss with conventional hob

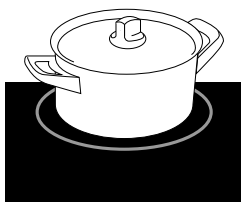


Fig. 3: No heat loss with induction hob

- The heat is generated in the pan itself. This reduces the heat losses to a minimum. If you use a pan with a diameter smaller than that of the cooking zone there are also no losses. An incidental advantage is that the pan handles do not get hot.

Precautions you must take

- Induction cooking is extremely safe. Because the heat is generated in the pan and the ceramic plate will not get hotter than the contents of the pan, the chance that you will burn yourself on the hob is very slight. However, there are, as with any other hob, a number of matters of which you should be aware.
 - This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified electrician.
 - The power supply must be disconnected before the appliance is cleaned or repaired. Remove the plug from the socket or switch the electricity off at the mains.
 - This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
 - Remember the very short heating up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting (8 or 9).
 - Take care that the pan does not boil dry. Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.
 - Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- The ceramic plate is very strong but certainly not unbreakable. When, for example, a herb jar or a pointed object is dropped onto it a break can be caused.
- When a hob is broken or cracked it should be used no longer. Immediately switch off the hob, take the plug out of the socket and telephone the service department.
- When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. We advise those who have pacemakers to consult a heart specialist first.
- Aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deep freeze containers). Aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Do not place any metal objects such as knives and forks on the cooking area. They could become hot.

Pans

Suitable

- Stainless steel pans made specially for induction cooking
- Enamelled pans
- Enamelled cast iron pans

Not suitable

- Earthenware
- Aluminium
- Plastic
- Copper
- Ceramic/Porcelain
- Stainless steel

Induction cooking uses magnetism to generate heat. The pan base must then contain iron (be magnetic). You can check this with a magnet.

If the magnet is attracted to the bottom of the pan and the pan is suitable for electric cooking, then it is suitable for induction cooking.

While enamelled pressed steel pans are certainly magnetic they can be damaged if they are used for induction cooking. Enamel has poorer heat conducting properties than the aluminium contained in the bottoms of stainless steel pans suitable for induction cooking. It is thus possible for:

- enamel to break off (enamel that comes loose from the steel) if, for example, you put the pan when dry or nearly dry on a high setting;
- the pan bottom to warp due to, for example, overheating through using a power that is too high.

Use only pans with a thick (minimum 2.25 mm) smooth base that is suitable for induction cooking, possibly bearing the approval mark "Class induction". When pans with a warped base (warped inward or outward) are used the overheating protection system cannot work, as a consequence the hob becomes too hot. This can lead to breakage of the ceramic plate and melting of the pan base.

During induction cooking you may hear a rattling sound in the bottom of the pan. This will damage neither the pan nor the hob.

This sound is caused by the high power of the cooking zone acting on the bottom of the pan. You can prevent the rattling sound by selecting a lower setting.

Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.

Operation

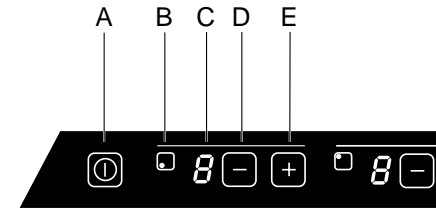


Fig. 4: Control panel

Switching on

Press the on/off button (A).

Setting the power

When you press the \ominus or \oplus button (D or E), the hob is immediately set at power setting 5. To set the hob at a higher or lower power setting, press the \ominus or \oplus button again. The \ominus button (D) gives a lower setting. The \oplus button (E) gives a higher setting.

The display (C) shows the selected setting. The settings you should select are shown in the tables on pages 22 and 23.

Switching off

By pressing the on/off button (A) once more the cooking zone will be switched off.

Two zones

Two zones, one behind the other, are controlled by a single generator. The advantage is that a high power can be achieved for each zone. This is ideal when bringing a dish quickly to the boil or for sealing meat.

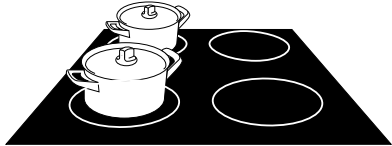


Fig. 5: Zones positioned one behind each other influence each other

When both of two zones, one behind the other, are switched on at the same time the power will be shared between them automatically. Up to setting 5 this has no effect. If, however, you set a cooking zone at setting 8 or 9, you cannot set the other cooking zone higher than setting 5 or 6.



Fig. 6: Zones positioned adjacent to one another can be simultaneously set to level 9

Two zones next to each other will not influence each other. Thus you can switch them both to setting 9 at the same time.

You will hear a ticking noise if two zones, one behind the other, are switched on at the same time. This is caused by the hob switching between the back and front zone.

Using an induction hob

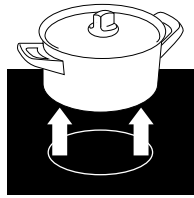


Fig. 7:
Lift the pans

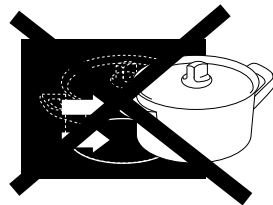


Fig. 8:
Do not slide the pans

At the beginning you will be surprised by the speed of the hob. Bringing to the boil at a higher setting is especially fast. In order to prevent the pan boiling over or boiling dry it is best that you should remain near the pan.

Switch the hob to the highest power (setting 9) only if you want to bring water to the boil. Setting 9 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting.

To learn the technique consult the cooking tables on pages 22 to 23.

Settings and powers

The power can be set from 50 W to 2,8 kW.

setting 1	50 W
setting 6	500 W
setting 8	1,5 kW
setting 9	2,8kW

Setting 8 is for grilling. This Setting is suitable for frying meat. This would be far too fast at setting 9, the milk based ingredients in the margarine would burn before the margarine melts.

The ceramic hob is scratch resistant, but:

- do not use the cooking surface as a cutting board;
- never slide pans across the cooking surface.

A grain of sand left behind could cause a scratch that would be impossible to remove. Lift up pans if you want to move them.

During induction cooking you may hear a rattling sound in the bottom of the pan. This will damage neither the pan nor the hob. This sound is caused by the high power of the cooking zone acting on the bottom of the pan. You can prevent the rattling sound by selecting a lower setting.

A tip: slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.

Cooking tables

	boiling/frying ^{1,2}	simmering	cooking through
◆ soup			
bouillabaise	9	7	3
clear soup	9	8	2/3
thick soup	8	-	8
◆ meat			
cubes	8	-	7
larger pieces	9	8	3/5
steak	7/8	-	-
◆ fish			
fried fish	9	8	6
◆ potatoes			
boiled	9	8	6
fried			
- raw potatoes	9	6	6
- sauté potatoes	8	-	-
◆ vegetables			
peas / beans	9	6	4
frying onions	8	-	7
firm vegetables			
such as carrots / beans	9	8	3
leaf vegetables			
chicory, spinach, etc.	8	-	4
thawing			
carrots, beans	6	-	-
leaf vegetables	6	-	-
◆ sauce			
Thick sauce - roux or cornflour	8	-	8
◆ frying			
french fries	9	-	9
frozen croquettes	9	-	8
croquettes	9	-	8

Cooking tables

	boiling/frying ^{1,2}	simmering	cooking through
◆ various			
rice	9	7	2
macaroni	9	6	3
fried egg	7	-	7
bacon	7	-	-
stewed pears	9	7	3
apple sauce	8	7	3
melting butter	7-8	4-6	4
porridge	8	6	2
milk	8	-	-
pancakes	7	-	7
crêpes	7	-	7
Scottish pancakes	6	-	6

- 1 Switch the hob to the highest power (setting 9) only if you want to bring water to the boil. Setting 9 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting. Setting 8 is for grilling. This setting is suitable for frying meat.
- 2 The settings indicated are averages, and depend on the type of pan etc. Adjust as necessary.

Cleaning

Although spillage cannot "burn on", the surface should still be cleaned immediately after use.

In order to remove stubborn marks, use a little mild cleaning agent (e.g. washing up liquid).

Water marks and traces of lime can most easily be removed with the aid of vinegar.

Metallic traces, usually resulting from sliding the pans across the ceramic surface, are often difficult to remove. We suggest you use a suitable cleaning agent e.g. "Hob Brite".

- Never use abrasive products which cause fine scratches where lime traces and dirt can collect.
- Never use sharp objects such as steel wool or abrasive sponges.

Protective equipment

Several different protective devices are built into the hob to protect your cooking utensils and the electronics. When the hob is built in correctly the protective equipment will react seldom or never.

Detection protection

The cooking zone reacts only if there is a suitable pan standing on it. If there is only a spoon or a fork on the cooking zone it will not switch on. The lights will continue to flash. The appliance will switch itself off also if two pans touch each other or if one pan comes in contact with a wall. Ensure thus that the pans are "free".

Ventilation protection

The electronics must be cooled. Cool air will be drawn in from behind the kitchen cabinet and blown out from the front below the work top. The appliance can therefore only function when sufficient air can circulate. If the ventilation flow is insufficient the hob will not switch on.

Overheating protection

Three protective devices are built into the hob to protect it against overheating.

The **first** device protects the electronics. If the electronics temperature rises too high, this device will act. The hob will be switched off. The fan will continue to run to cool the hob. **F7** will appear in the display. Press any button and the message will disappear. Switch on the hob again and select a lower power.

The **second** device protects your pans. This is done by checking the temperature of the ceramic plate. It is important for this device that the bottom of the pan is flat. If the temperature is too high the hob automatically switches to a lower power. If this device should be defective **F1** and **F2** (front zones) or **F3** and **F4** (rear zones) will appear in the display. **If the fault messages F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 or F9 should appear in the display telephone the service department.**

The **third** device protects against a pan on fire. If you put a pan that is empty or contains very little on the hob it will measure the heating process and find that it is heating too quickly and switch automatically to a lower power. This lower power will not be visible in the display. As soon as the plate has reached the maximum temperature the hob will be switched off (the second device will have then come into operation).

Faults

Please check the following points which may solve the problem, before calling the service department.

Symptom	Cause	Action
The appliance does not work. The lights do not light up.	No power supply.	Check the electrical installation (fuse(s), connection).
The cooking zones are not working, the message F0 appears.	Ambient temperature too low (5 °C) before the hob was plugged in.	After installation, wait about ten minutes. The messages stop flashing and you can then use the appliance.
The fan switches itself on.	The appliance checks itself after the loss of power.	The fan switches itself off.
The appliance stops suddenly.	Ventilator is not far enough open.	Check ventilator openings at front and back.
The message F7 appears.	Transistors overheated.	Press any control. The message disappears. Restart at a lower setting.
The lamps continue to flash after switching on.	An unsuitable utensil is being used.	Use a suitable utensil.
	Poor electrical connection.	Check if the cable is being caught by the drawer. If it is, have it changed by the installer.
Fault codes F00 – F08 in the display.	A control is defective, dirty or has an object lying on it.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.

Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up of:

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

Technical data

Model number	IDK620
Energy supply	230 V, 50 Hz
Connection	5600 Watt

The identification plate is attached to the base of the appliance.

The connection cable is of the type Y and may only be replaced by qualified service personnel.

This appliance complies with the CE directives.

Fonctionnement de l'appareil

Description de l'appareil

Voir Fig. A.

- 1 – zone de cuisson
- 2 – tableau de commande

Les touches du tableau de commande

Voir Fig. B.

- A – interrupteur marche/arrêt
- B – indicateur de zone de cuisson
- C – visuel des position de cuisson
- D – touche de sélection position inférieure
- E – touche de sélection position supérieure

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le manuel et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson!

Contenu

■ Introduction	29
principe de fonctionnement	30
■ Sécurité	31
prescriptions de sécurité	31
■ Les casseroles	32
■ Commande	33
■ Utilisation	34
deux zones	34
utilisation	34
■ Table de cuisson	36
■ Nettoyage	38
■ Sécurités	39
■ Anomalies	40
■ Pour l'installateur	41
élimination de l'emballage et appareil .	41
données techniques	41

Principe de fonctionnement

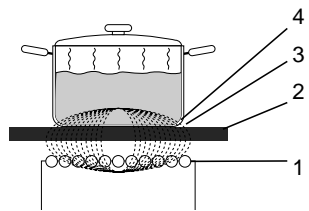


Fig. 1 : Principe de fonctionnement

L'appareil (2) contient une bobine (1) produisant un champ magnétique alternatif (3). En plaçant une casserole (4) avec fond en fer sur la bobine, le champ magnétique du fond de la casserole alterne lui aussi très rapidement, ce qui génère la chaleur dans le fond de la casserole.

Avantages

La cuisson à induction présente plusieurs avantages :

- Grâce à la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, l'eau bout très rapidement. N'oubliez jamais cela et restez vigilant. La cuisson complète prend autant de temps qu'avec un autre système de cuisson. Les pommes de terre ne sont pas cuites plus rapidement, mais l'eau de cuisson arrive plus vite à ébullition. La plaque de cuisson à induction est particulièrement indiquée pour la cuisine en cocotte minute (casserole à pression). La cocotte arrive très rapidement au degré de pression nécessaire.
- La zone de cuisson réagit très vite. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, il n'y a plus émission de chaleur, la zone refroidit très vite, dès que vous en avez retiré la casserole.

- Le réglage électronique est très précis et facile à effectuer. La position la plus basse donne une puissance inférieure à la position la plus faible de tous les autres systèmes de cuisson. En réglant votre zone de cuisson au plus bas, vous pouvez directement faire fondre du chocolat dans la casserole.
- La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Les plaques vitrocéramiques présentent un certain risque de pyrogravure des résidus alimentaires. Les plaques de cuisson à induction n'ont pas cet inconvénient.

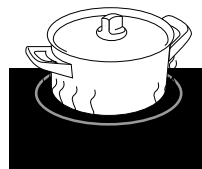


Fig. 2 : Perte calorifique d'une plaque de cuisson

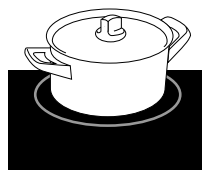


Fig. 3 : Aucune perte calorifique, lors d'une cuisson

- La chaleur est générée dans la casserole ce qui permet de limiter au minimum la perte de chaleur. Si vous utilisez une casserole dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de cuisson, vous n'aurez donc pas de perte de chaleur.

Prescriptions de sécurité

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- Utilisez seulement le four pour cuire des aliments.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson réglée sur la position 8 ou 9.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.
- La plaque de vitroceram est très solide mais n'est pas incassable. Si vous laissez tomber, par exemple, un pot d'épice ou un objet pointu, la plaque peut se fêler.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, déconnectez la prise et contactez le service après vente.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). Le feuillet d'aluminium fond rapidement et s'attache définitivement sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.

Les casseroles

Compatible

- Inox spécial pour cuisson à induction
- Casseroles émaillées
- Fonte émaillée

Incompatible

- Terre cuite
- Aluminium
- Matières synthétiques
- Cuivre
- Porcelaine
- Acier inoxydable

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer la chaleur. Le fond de casserole doit donc contenir du fer (être magnétique). Vous pouvez contrôler la qualité du fond de vos casseroles avec un aimant.

Si l'aimant est attiré par le fond de casserole et que celle-ci est appropriée pour la cuisson à l'électricité, elle est également appropriée pour la cuisson à induction.

Les casseroles en tôle d'acier émaillée sont magnétiques, mais peuvent s'endommager lorsqu'elles sont utilisées pour la cuisson à induction. La conductibilité de l'émail est moins bonne que celle de l'aluminium contenu dans le fond de casseroles en acier inoxydable spéciales pour la cuisson à induction. Dès lors :

- l'émail peut sauter (se détacher de l'acier) p.e. lorsque la casserole vide ou presque est placée sur la zone de cuisson réglée sur le maximum de puissance ;

- le fond de casserole peut se déformer par exemple en cas de surchauffe parce que la puissance réglée est trop élevée.

N'utilisez que des casseroles à fond épais (min. 2,25 mm), plates appropriées pour la cuisson à induction et portant éventuellement le label "Class induction". La sécurité anti-surchauffe ne fonctionne pas avec les casseroles dont le fond est déformé (concave ou convexe) et la zone de cuisson chauffe alors trop fort. La plaque de verre peut sauter, se fissurer. Plus rien n'empêche alors le fond de la casserole de fondre.

Pendant la cuisson sur une plaque à induction, il peut arriver que vous entendiez un bruit de crécelle, ceci est absolument sans danger pour l'appareil et pour les casseroles.

Ce bruit, qui est causé par la puissance de chauffe élevée de la zone de cuisson fait travailler le fond de la casserole; il disparaîtra dès que vous aurez diminué la puissance de cuisson.

Les dégâts causés par l'utilisation de casseroles inappropriées ne sont pas couverts par la garantie.

Commande

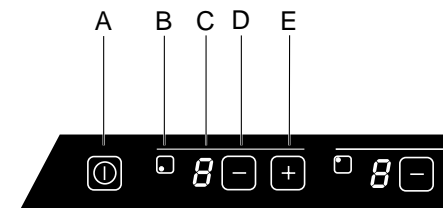


Fig. 4 : Tableau de commande

Allumage

Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).

Réglage de la puissance

Si vous appuyez sur les touches □ ou ⊕ (D ou E), la plaque de cuisson se règle immédiatement en position 5. Pour obtenir une position supérieure ou inférieure, appuyez de nouveau sur les touches □ ou ⊕.

La touche □ (D) donne une position inférieure. La touche ⊕ (E) donne une position supérieure.

Le visuel (C) affiche la position choisie.

Les tableaux en pages 36 et 37 indiquent les positions à utiliser.

Arrêt

En enfonçant à nouveau la touche marche/arrêt (A), vous éteignez la zone de cuisson.

Deux zones

Deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre sont commandées par un même générateur. Ceci présente l'avantage de fournir une grande puissance de chaleur par zone de cuisson. Ce qui est idéal pour faire bouillir l'eau de cuisson très rapidement ou pour saisir les viandes par exemple.

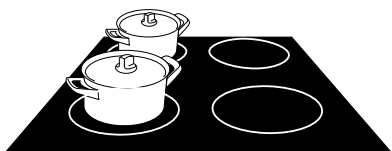


Fig. 5 : Interaction des foyers placés l'un derrière

Lorsque les deux zones situées l'une derrière l'autre fonctionnent en même temps, la puissance est automatiquement répartie entre elles. Jusqu'en position 5, ceci n'aura aucune conséquence. Si toutefois vous réglez une plaque de cuisson en position 8 ou 9, la position maximale de l'autre plaque sera 5 ou 6.



Fig. 6 : Les foyers placés l'un à côté de l'autre peuvent être réglés simultanément sur la position 9

Deux zones de cuisson situées l'une à côté de l'autre fonctionnent indépendamment et peuvent dès lors toutes deux être réglées sur la position 9.

Lorsque deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre sont allumées en même temps, vous entendrez un "tic tic". Ce bruit vient du fait que l'appareil alterne sans arrêt de la zone de cuisson avant à arrière.

Utilisation

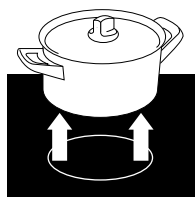


Fig. 7 :
Soulevez les
ustensiles

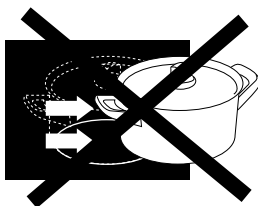


Fig. 8 :
Ne faites pas
glisser

Au début, vous serez étonné de la rapidité de la plaque de cuisson. Amener de l'eau à ébullition est excessivement rapide avec un réglage de puissance maximum. Afin d'éviter que l'eau ne déborde, il est conseillé de rester à côté de la plaque de cuisson.

Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (9) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 9 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour dégeler vos produits.

Pour se familiariser à la technique, consulter les tableaux de cuisson des pages 36 et 37.

Position et puissance

La puissance est réglable de 50 W à 2,8 kW.

position 1	50 W
position 6	500 W
position 8	1,5 kW
position 9	2,8 kW

La position 8 est celle de la grillade. Cette position est appropriée pour saisir et cuire les viandes. Sur la position 9, la viande cuit trop rapidement, les molécules de lait contenues dans la margarine ou le beurre brûlent avant même que la margarine ou le beurre n'ait fondu.

La surface de cuisson en vitroceram résiste aux griffes. Mais :

- n'utilisez pas la plaque de cuisson comme planche à découper;
- ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de cuisson.

Un grain de sable peut causer une griffe définitive. Soulevez donc les casseroles si vous devez les déplacer.

Pendant la cuisson sur une plaque à induction, il peut arriver que vous entendiez un bruit de crécelle, ceci est absolument sans danger pour l'appareil et pour les casseroles.

Ce bruit, qui est causé par la puissance de chauffe élevée de la zone de cuisson fait travailler le fond de la casserole; il disparaîtra dès que vous aurez diminué la puissance de cuisson.

Conseil : faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.

Table de cuisson

	début de cuisson ^{1,2}	cuisson	fin de cuisson
◆ soupe			
bouillon	9	7	3
consommé	9	8	2/3
crème	8	-	8
◆ cuisson de viande			
petits morceaux de viande	8	-	7
gros morceaux de viande	9	8	3/5
Bifteck	7/8	-	-
◆ poisson			
cuisson de poisson	9	8	6
◆ pommes de terre			
pommes vapeur	9	8	6
pommes de terre rissolées			
- pommes de terre crues	9	6	6
- pommes de terre cuites	8	-	-
◆ légumes			
pois, haricots	9	6	4
oignons blanchis	8	-	7
légumes "fermes"			
carottes /haricots verts	9	8	3
légumes "fondants"			
chicorée, épinards, etc.	8	-	4
décongélation			
carottes /haricots verts	6	-	-
de légumes en branches	6	-	-
◆ sauce			
sauce liée par roux ou liant mélangé	8	-	8
◆ friture			
frites	9	-	9
croquettes de viande congelées	9	-	8
croquettes de viande fraîches	9	-	8

Table de cuisson

	début de cuisson ^{1,2}	cuisson	fin de cuisson
◆ divers			
riz	9	7	2
pôtes	9	6	3
œufs au plat	7	-	7
lardons	7	-	-
poirs à cuire	9	7	3
compote de pomme	8	7	3
fondre du beurre	7-8	4-6	4
bouillie	8	6	2
lait	8	-	-
crêpes paisses	7	-	7
fines crêpes	7	-	7
petites crêpes	6	-	6

- 1 Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (9) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 9 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits. La position 8 est celle de la grillade. La position 8 est appropriée pour saisir et cuire les viandes.
- 2 Les indications fournies sont des moyennes dépendant, entre autres, de la nature du récipient. Adaptez les positions en conséquence.

Nettoyage

Bien que la nourriture ayant débordée ne puisse brûler, il est recommandé de nettoyer directement la plaque de cuisson après l'utilisation.

Les salissures les plus résistantes seront éliminées avec un produit de nettoyage doux (par exemple, avec un peu de produit vaisselle). Les auréoles d'eau ou les traces de calcaire seront éliminées facilement avec du vinaigre d'alcool blanc. Les traces métalliques, causées par les casseroles, sont plus difficiles à éliminer. Utilisez pour cela des produits de nettoyage adaptés.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou à récurer, qui provoquent de fines rayures fixant des salissures.
- N'utilisez jamais les objets durs tels que la laine d'acier et les éponges abrasives.

Sécurités

L'appareil intègre diverses sécurités pour protéger vos ustensiles de cuisine et les dispositifs électroniques. Lorsque l'appareil est correctement encastré, les sécurités ne devront jamais ou presque entrer en action.

Sécurité de détection

La zone de cuisson réagit uniquement lorsqu'une casserole appropriée est utilisée. Lorsqu'une cuiller ou une fourchette est déposée sur la zone de cuisson, celle-ci ne s'actionnera pas. Les voyants continueront à clignoter. L'appareil s'éteint également lorsque deux casseroles se touchent ou lorsqu'une casserole est en contact avec un mur. Il faut donc veiller à ce que les casseroles soient complètement "libres".

Sécurité de ventilation

L'électronique doit être refroidie. L'air froid est aspiré à l'arrière de l'armoire de cuisine et est évacué à l'avant sous le plan de travail. C'est pourquoi l'appareil ne peut fonctionner que lorsque la circulation d'air est suffisante. Si le courant d'air est insuffisant l'appareil ne se met pas en marche.

Sécurités de surchauffe

L'appareil comporte trois sécurités de surchauffe.

La **première** protège les dispositifs électroniques. Si la température des dispositifs électroniques est trop élevée, cette sécurité intervient. L'appareil est arrêté. Le ventilateur continue de fonctionner afin de

refroidir la plaque de cuisson et l'électronique qu'elle contient. Un signal **F7** apparaît à l'écran d'affichage. Enfoncez une touche, n'importe laquelle, et l'affichage disparaît. Remettez la plaque de cuisson en marche en choisissant une puissance de cuisson plus faible.

La **deuxième** sécurité protège vos casseroles. Il s'agit d'un contrôle de la température de la plaque de vitroceram. Pour que cette sécurité fonctionne, il importe que le fond des casseroles utilisées soit parfaitement plat. Lorsque la température est trop élevée, l'appareil choisit automatiquement une puissance inférieure. Lorsque cette sécurité est défectueuse, vous verrez apparaître les mentions **F1** et **F2** au cadran d'affichage (zones avant) ou **F3** et **F4** (zones arrières). **Téléphonez au service après-vente si les mentions F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 ou F9 apparaissent à l'affichage.**

La **troisième** sécurité empêche que le retour de flamme dans la casserole. Si vous déposez une casserole vide ou presque sur une zone de cuisson, la plaque de cuisson mesure immédiatement que le processus de cuisson est trop rapide et réglera automatiquement l'appareil sur une puissance plus faible. Cette puissance plus faible n'est pas affichée. Dès que la plaque atteint la température maximum, l'appareil s'éteint automatiquement (la deuxième sécurité intervient alors).

Anomalies

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ne signifie pas nécessairement une panne. Vérifiez tout d'abord les points suivants. Si les conseils ci dessous ne sont d'aucune aide, faites appel au service après vente.

Symptomes	Causes possibles	Remède
L'appareil ne fonctionne pas. Les voyants sont éteints.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'installation électrique (disjoncteur(s), raccordement).
La table de cuisson ne fonctionne pas, le symbole F0 est affiché.	Température ambiante trop basse (inférieure à 5 °C) alors que la table n'était pas alimentée.	Après mise sous tension, attendez une dizaine de minutes. Les symboles arrêtent de clignoter, l'appareil peut fonctionner.
Le ventilateur s'allume spontanément.	L'appareil effectue de lui-même un contrôle lorsqu'il y a interruption de courant.	Le ventilateur s'arrête de lui-même.
L'appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement.	Bandeau de ventilation insuffisamment ouvert.	Vérifiez les orifices de ventilation avant et arrière.
Le symbole F7 est affiché.	Surchauffe des transistors.	Appuyez sur une touche quelconque pour effacer le symbole. Relancez la cuisson à un niveau plus basse.
Après la mise en marche de l'appareil, les voyants continuent à clignoter.	Récipient incompatible. Mauvais contact électrique.	Utilisez un ustensile compatible. Vérifier si le câble n'est pas "perturbé" par un tiroir. Le cas échéant, faire venir l'installateur.
Codes erreur F00 – F08 visualisés.	Une touche ne fonctionne plus ou est sale. Autre raison possible : un objet est placé sur la touche.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.

Elimination de l'emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient:

- du carton
- une feuille de polyéthylène (PE)
- du polystyrène exempt de CFC mousse dure de PS)

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

Données techniques

Numéro de type	IDK620
Tension électrique	230 V, 50 Hz
Puissance	5600 W

La plaque signalétique est fixée sous l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique est de type Y et ne doit être remplacé que par du personnel qualifié.

Cet appareil répond aux directives CE.

Geräteinformation

Gerätebeschreibung

Siehe Abb. A.

- 1 – Kochzone
- 2 – Bedienungsblende

Bedienungstasten

Siehe Abb. B.

- A – Ein-/Aus-Schalter
- B – Kochzonenanzeige
- C – Garstufenanzeige
- D – Wahltaaste niedrigere Leistungsstufe
- E – Wahltaaste höhere Leistungsstufe

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsangabe

■ Einleitung	43
Arbeitsweise	44
■ Sicherheit	45
Sicherheitsvorschriften	45
■ Die Töpfe	46
■ Bedienung	47
■ Anwendung	48
Zwei Kochzonen	48
Anwendung	48
■ Gartabelle	50
■ Reinigen	52
■ Schutzvorrichtungen	52
■ Störungen	54
■ Für den Installateur	55
Entsorgung von Verpackung und Altgerät	55
Technische Daten	55

Arbeitsweise

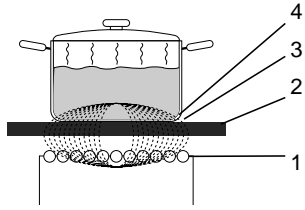


Abb. 1: Arbeitsweise

Im Gerät (2) befindet sich eine Spule (1), die ein wechselndes magnetisches Feld erzeugt (3). Indem ein Topf (4) mit Eisenboden auf die Spule gesetzt wird, wechselt das magnetische Feld im Topfboden sehr schnell.

Hierdurch entsteht Wärme im Topfboden.

Vorteile

Induktionskochen bringt eine Reihe von Vorteilen mit sich:

- Da die Induktionskochplatte ein hohes Leistungsvermögen hat, können Speisen oder Flüssigkeiten sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Beachten Sie dies bitte immer, und entfernen Sie sich nicht von der Kochplatte. Der eigentliche Kochprozeß dauert genauso lange wie bei anderen Kochverfahren. Kartoffeln sind nicht schneller gar, sie fangen jedoch eher an, zu kochen. Induktionskochen ist sehr geeignet für das Kochen in Schnellkochtöpfen. Im Topf entsteht rasch ein Überdruck.

- Die Kochzone reagiert sehr schnell. Sobald Sie eine Kochzone ausschalten, wird die Wärmezufuhr eingestellt. Die Folgen der geringeren elektrischen Leistung werden dann sichtbar.
- Die elektrische Regulierung ist genau und einfach einzustellen. Die niedrigste Stufe ist niedriger als bei allen anderen Kochverfahren. Auf der niedrigsten Stufe können Sie Schokolade direkt im Topf schmelzen.
- Die Kochplatte ist leicht zu reinigen. Keramik Kochplatten mit Glühelmenten haben den Nachteil, daß Essen einbrennen kann. Bei Induktionskochplatten ist dies ausgeschlossen.

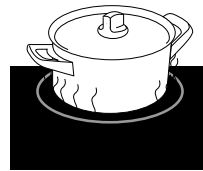


Abb. 2: Wärmeverlust bei konventioneller Kochplatte

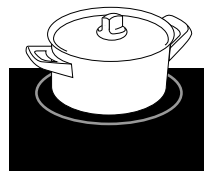


Abb. 3: Kein Wärmeverlust beim Induktionskochen

- Die Wärme wird im Topf selbst erzeugt. Hierdurch ist der Wärmeverlust minimal. Auch wenn Sie einen Topf verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als der Kochzone, entsteht kein Wärmeverlust. Ein zusätzlicher Vorteil ist, daß die Topfgriffe nicht heiß werden.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe (8 oder 9) gestellt haben.
- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trocken kocht. Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Sicherheitsvorschriften

Induktionskochen ist äußerst sicher.

Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heißer werden kann als der Topfinhalt, ist es kaum möglich, daß Sie sich an dem Gerät verbrennen. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Servicedienst an.

Sicherheitsvorschriften

- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Verwenden Sie als Gefäße für die Zubereitung von Gerichten niemals Aluminium (z.B. Tiefkühl-verpackungen aus Aluminium). Aluminiumfolie schmilzt auf Ihrer Kochplatte fest und ist nicht mehr zu entfernen.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Die Töpfe

Geeignet

- Spezielle Edelstahltöpfe für Induktionskochen
- Emaillierte Töpfe
- Emailliertes Eisen

Ungeeignet

- Tongeschirr
- Aluminium
- Kunststoff
- Kupfer
- Porzellan
- Edelstahl

Beim Induktionskochen wird zur Wärmeerzeugung Magnetismus verwendet. Darum muß der Topfboden Eisen enthalten (magnetisch sein). Mit einem Magnet können Sie prüfen, ob das Material des Topfbodens magnetisch ist.

Wird der Magnet von dem Topfboden angezogen und ist der Topf geeignet für elektrisches Kochen, ist er auch für das Induktionskochen geeignet.

Emaillierte Stahlblechtöpfe sind zwar magnetisch, können jedoch beschädigt werden, wenn Sie für das Induktionskochen verwendet werden. Emaille leitet schlechter als Aluminium, das in den Topfböden von extra für das Induktionskochen geeigneten, Edelstahl Töpfen verwendet wird.

Bei Emailletöpfen kann:

- Emaille abspringen (Emaille löst sich vom Stahl), zum Beispiel wenn Sie den Topf mit zu wenig Flüssigkeit auf einer hohen Stufe aufsetzen;
- der Topfboden sich verziehen, beispielsweise bei Überhitzung, wenn eine zu hohe elektrische Leistung verwendet wird.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einem dicken (min. 2,25 mm), flachen Boden, die für das Induktionskochen geeignet sind und eventuell das Gütezeichen "Class induction" tragen. Bei Töpfen mit einem verformten Boden (hohl oder gewölbt) kann der Überhitzungsschutz nicht funktionieren. Dies hat zur Folge, daß das Gerät zu heiß wird und die Glasplatte hierdurch springen und der Topfboden schmelzen kann.

Es ist möglich, daß Sie während des Induktionskochens ein rasselndes Geräusch im Topfboden wahrnehmen. Dies ist für den Topf und das Gerät ungefährlich und wird verursacht, weil die hohe elektrische Leistung der Kochzone auf den Topfboden einwirkt. Sie können das rasselnde Geräusch vermeiden, indem Sie eine niedrigere Stufe wählen.

Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Bedienung

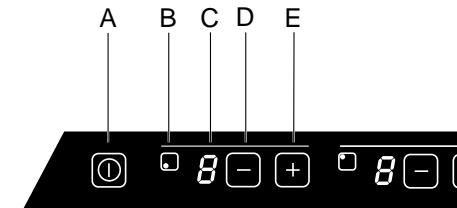


Abb. 4: Bedienleiste

Einschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (A).

Leistung einstellen

Bei Betätigung der Taste oder Taste (D oder E) schaltet das Kochfeld sofort auf Leistungsstufe 5. Durch erneute Betätigung der Tasten oder wird eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe eingestellt.

Taste (D) zeigt eine niedrigere Leistungsstufe an.

Taste (E) zeigt eine höhere Leistungsstufe an.

Auf dem Display (C) wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Welche Leistungsstufen zu wählen sind, ist aus der Tabelle auf Seite 50 und 51 ersichtlich.

Ausschalten

Wenn Sie nochmals auf den Ein/Aus Taste (A) drücken, schalten Sie die Kochzone wieder aus.

Zwei Kochzonen

Zwei hintereinander liegende Kochzonen werden von einem Generator gesteuert. Der Vorteil ist, daß somit auf jeder Kochzone mit einer hohen Leistung gearbeitet werden kann. Dies ist ideal, um Speisen sehr schnell anzukochen oder Fleisch anzubraten.

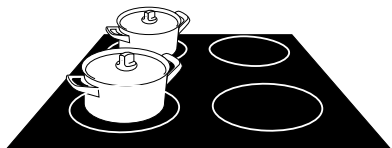


Abb. 5: Hintereinander liegende Zonen beeinflussen sich gegenseitig

Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die elektrische Leistung automatisch verteilt. Bis Stufe 5 hat dies keine Folgen. Bei Einschaltung einer Kochzone auf Leistungsstufe 8 oder 9 kann die andere Kochzone höchstens auf Leistungsstufe 5 oder 6 eingestellt werden.



Abb. 6: Nebeneinander liegende Zonen können gleichzeitig auf Stufe 9 gestellt werden

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können diese folglich gleichzeitig auf Stufe 9 einschalten.

Wenn zwei hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, werden Sie ein tickendes Geräusch hören, das entsteht, weil das Gerät zwischen der vorderen und hinteren Kochzone hin- und herschaltet.

Anwendung

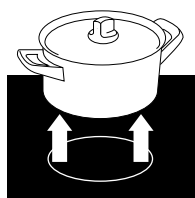


Abb. 7:
Kochgeschirr
abheben

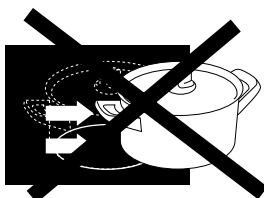


Abb. 8:
Kochgeschirr nicht
schieben

Sie werden anfangs über die Schnelligkeit des Gerätes überrascht sein. Vor allem das Ankochen auf einer hohen Stufe geht sehr rasch. Um Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, sollten Sie am besten beim Gerät stehenbleiben.

Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 9), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 9 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen.

Um sich mit der Technik vertraut zu machen, betrachten Sie bitte erst die Kochtabellen auf den Seiten 50 und 51.

Stufen und Leistungen

Die elektrische Leistung ist von 50 W bis 2,8 kW zu regulieren.

Stufe 1	50 W
Stufe 6	500 W
Stufe 8	1,5 kW
Stufe 9	2,8 kW

Stufe 8 ist die Bratstufe und geeignet für das Braten von Fleisch. Auf Stufe 9 geht dies viel zu schnell; die Milchbestandteile in der Margarine würden verbrennen, bevor die Margarine geschmolzen ist.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist kratzfest.

- Benutzen Sie es jedoch nicht als Schneidefläche.
- Schieben Sie Töpfe niemals über die Kochfläche.

Ein zurückgebliebenes Sandkorn kann einen bleibenden Kratzer verursachen. Heben Sie Töpfe an, wenn Sie sie versetzen wollen.

Es ist möglich, daß Sie während des Induktionskochens ein rasselndes Geräusch im Topfboden wahrnehmen. Dies ist für den Topf und das Gerät ungefährlich und wird verursacht, weil die hohe elektrische Leistung der Kochzone auf den Topfboden einwirkt. Sie können das rasselnde Geräusch vermeiden, indem Sie eine niedrigere Stufe wählen.

Tip: Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhindert werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

Gartabelle

	Ankochen ^{1,2}	Zwischenstufe	Fortkochen
◆ Suppen			
Bouillon	9	7	3
Klare Suppe	9	8	2/3
Gebundene Suppe	8	-	8
◆ Fleisch braten			
Klein	8	-	7
Groß	9	8	3/5
Beefsteak	7/8	-	-
◆ Fisch			
Fisch braten	9	8	6
◆ Kartoffeln			
Kochen	9	8	6
Bratkartoffeln			
- Frische kartoffeln	9	6	6
- Vorgekochte kartoffeln	8	-	-
◆ Gemüse			
Erbsen, Bohnen	9	6	4
Zwiebeln rösten	8	-	7
Feste Gemüse			
Karotten, Bohnen	9	6	3
Blattgemüse			
Endivie, Spinat usw.	8	-	4
Auftauen			
Karotten, Bohnen	6	-	-
Blattgemüse	6	-	-
◆ Soße			
Mit Hilfe von Mehlschwitze oder eingemehrtem Bindemittel gebundene Soße	8	-	8
◆ Fritieren			
Pommes frites	9	-	9
Tiefkühlkroketten	9	-	8
Frische Kroketten	9	-	8

Gartabelle

	Ankochen ^{1,2}	Zwischenstufe	Fortkochen
◆ Verschiedenes			
Reis	9	7	2
Makkaroni	9	6	3
Spiegelei	7	-	7
Speck auslassen	7	-	-
Backbirnen	9	7	3
Apfelmus	8	7	3
Butter schmelzen	7-8	4-6	4
Milchbrei kochen	8	6	2
Milch kochen	8	-	-
Pfannkuchen	7	-	7
Dünne Pfannkuchen	7	-	7
Kleine, dicke Pfannkuchen	7	-	6

- 1 Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 9), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 9 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Stufe 8 ist die Bratstufe und geeignet für das Braten von Fleisch.
- 2 Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

Reinigen

Obwohl übergekochte Lebensmittel nicht einbrennen können, ist es trotzdem empfehlenswert, die Kochfläche direkt nach der Benutzung zu reinigen.

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Spülmittellaug) entfernen.

Wasserringe oder Kalkreste können am einfachsten mit Essigreiniger entfernt werden.

Metallspuren (die durch das Schieben von Töpfen entstehen) lassen sich häufig nur schwierig beseitigen. Verwenden Sie dafür z.B. Stahlfix oder Collo Luneta.

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz sammeln.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Schutzvorrichtungen

In das Gerät sind verschiedene Schutzvorrichtungen eingebaut, die Ihr Kochgerät und die Elektronik schützen. Wenn das Gerät auf die richtige Art und Weise eingebaut wurde, werden die Schutzvorrichtungen selten oder nie eingreifen.

Detektorschutz

Die Kochzone reagiert nur, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochplatte steht. Liegt etwa nur ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone, wird sie sich nicht einschalten. Die Lampen blinken weiterhin. Das Gerät schaltet sich auch aus, wenn zwei Töpfe aneinanderstoßen oder wenn ein Topf mit einer Wand in Berührung kommt. Achten Sie also darauf, daß die Töpfe "frei" stehen.

Lüftungsschutz

Die Elektronik muß gekühlt werden. Die kühle Luft wird hinter dem Küchenschrank angesaugt und an der Vorderseite unter der Arbeitsfläche wieder ausgeblasen. Das Gerät kann daher nur funktionieren, wenn genügend Luft zirkulieren kann. Wenn die Strömung nicht ausreicht, wird sich das Gerät nicht einschalten.

Überhitzungsschutz

Im Gerät sind drei Schutzvorrichtungen gegen Überhitzung eingebaut.

Die **erste** Schutzvorrichtung schützt die Elektronik. Wenn die Temperatur an der Elektronik zu hoch wird, greift diese Schutzvorrichtung ein und wird das Gerät ausgeschaltet. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Im Display erscheint **F7**. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um die Angabe zu löschen. Schalten Sie das Gerät erneut ein und wählen Sie eine niedrigere Stufe.

Die **zweite** Schutzvorrichtung schützt Ihre Töpfe, indem die Temperatur der Glasplatte kontrolliert wird. Für das einwandfreie Funktionieren dieser Schutzvorrichtung ist es wichtig, daß der Topfboden eben ist. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch zurück auf eine niedrigere Stufe. Wenn diese Schutzvorrichtung defekt ist, erscheint auf dem Display **F1** und **F2** (vordere Kochflächen) oder **F3** und **F4** (hintere Kochflächen). **Rufen Sie den Servicedienst an, wenn die Störmeldungen F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 oder F9 im Display erscheinen.**

Die **dritte** Schutzvorrichtung schützt gegen Topfbrand. Wenn Sie einen leeren Topf oder einen Topf mit wenig Öl aufsetzen, wird die Kochstelle messen, daß der Erhitzungsprozeß zu schnell verläuft, und das Gerät automatisch auf eine niedrigere Stufe zurückschalten. Diese niedrigere Stufe wird nicht im Display angezeigt.

Sobald die Kochstelle dann die Höchsttemperatur erreicht hat, wird das Gerät ausgeschaltet (die zweite Schutzvorrichtung schaltet sich dann ein).

Störungen

Wenn das Gerät nicht gut funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, daß es defekt ist. Versuchen Sie das Problem erst selbst zu lösen. Wenn die folgenden Empfehlungen nicht helfen sollten Sie den Kundendienst verständigen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Lampen leuchten nicht.	Stromzufuhr unterbrochen.	Elektrische Installation überprüfen (Hauptsicherung (en), Anschluß).
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Mitteilung F0 erscheint.	Umgebungstemperatur zu niedrig (5 °C), als die Kochzone an das Netz angeschlossen wurde.	Nach Anschluß 10 Minuten warten. Die Mitteilungen verschwinden. Jetzt können Sie das Gerät verwenden.
Der Ventilator schaltet sich spontan ein.	Das Gerät überprüft sich selbst, nachdem der Strom ausgefallen war.	Der Ventilator schaltet sich selbst aus.
Die Kochfläche schaltet sich plötzlich aus.	Belüftungsschieber nicht weit genug geöffnet.	Überprüfen Sie die Belüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite.
Die Mitteilung F7 erscheint.	Überhitzung der Transistoren.	Wenn Sie eine beliebige Taste betätigen, verschwindet die Mitteilung. Erneut auf einer niedrigeren Stufe beginnen.
Nach dem Einschalten blinken die Lampen weiterhin.	Kein geeignetes Kochgeschirr. Schlechter elektrischer Kontakt.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden. Prüfen Sie, ob die Kabel durch betätigen einer Schublade gelöst wurden. Ist dies der Fall, lassen Sie den Anschluß von einem Monteur ändern.
Fehlercodeanzeige F00 – F08 auf dem Display.	Eine Taste ist defekt, verschmutzt oder von einem Gegenstand bedeckt.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.

Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial wurden verwendet:

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

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu entsorgen.

Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Entsorgung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

Technische Daten

Typennummer	IDK620
Nennspannung	230 V, 50 Hz
Anschlußwert	5600 W

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Das Netzkabel ist ein Typ Y-Kabel und darf nur von qualifiziertem Wartungspersonal ausgetauscht werden.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.