

CERTIFICAT DE GARANTIE
GARANTIEZERTIFIKAT

| Pelgrim |

| Pelgrim |

Pelgrim confère 5 années de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci ait été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation. Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement et ce pendant 5 années à dater de l'achat les pièces.

Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'oeuvre.

Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses.

Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Pelgrim gibt 5 Jahr Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde.

Pelgrim verpflichtet sich, 5 Jahr lang nach Ankaufdatum kostenlos Ersatzteile auszuwechseln.

1 Jahr lang nach Ankaufdatum werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet.

Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, infolge von Konstruktionsfehlern oder fehlerhaften Ersatzteilen.

Beim Service müssen Zahlungsbeweis und Garantiezertifikat vorgezeigt werden.

Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind, gehören nicht zur Garantie.

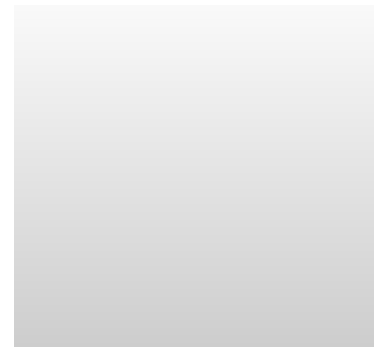
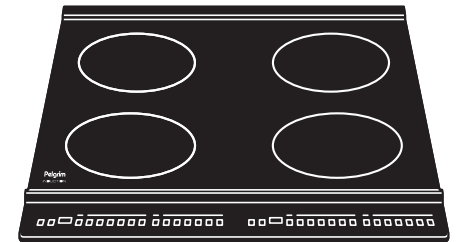
Name und Adresse Installateur: _____

Ankaufdatum: _____

9953-3851-20/96 (pour IX3)

Handleiding
Manual
Notice d'utilisation
Anleitung

IDK 625 / IDK825



Toestelinformatie

Toestelbeschrijving IDK 625

Zie figuur A.

- 1 – kookzone 2800 W
- 2 – kookzone 2800 W
- 3 – kookzone 2800 W
- 4 – kookzone 2800 W

Bedieningstoetsen

- 5 – timer insteltoetsen
- 6 – display, weergave van tijd
- 7 – bedrijfssignaallamp
- 8 – aan-/uittoets en kookzone aanduiding
- 9 – insteltoetsen voor vermogen
- 10 – toets direct vermogen stand 6
- 11 – toets direct vermogen stand 10
- 12 – toets direct max. vermogen (stand 12)
- 13 – signaleringslampjes groen
- 14 – signaleringslampjes orange
- 15 – signaleringslampjes rood
- 16 – display, voor weergave van vermogen

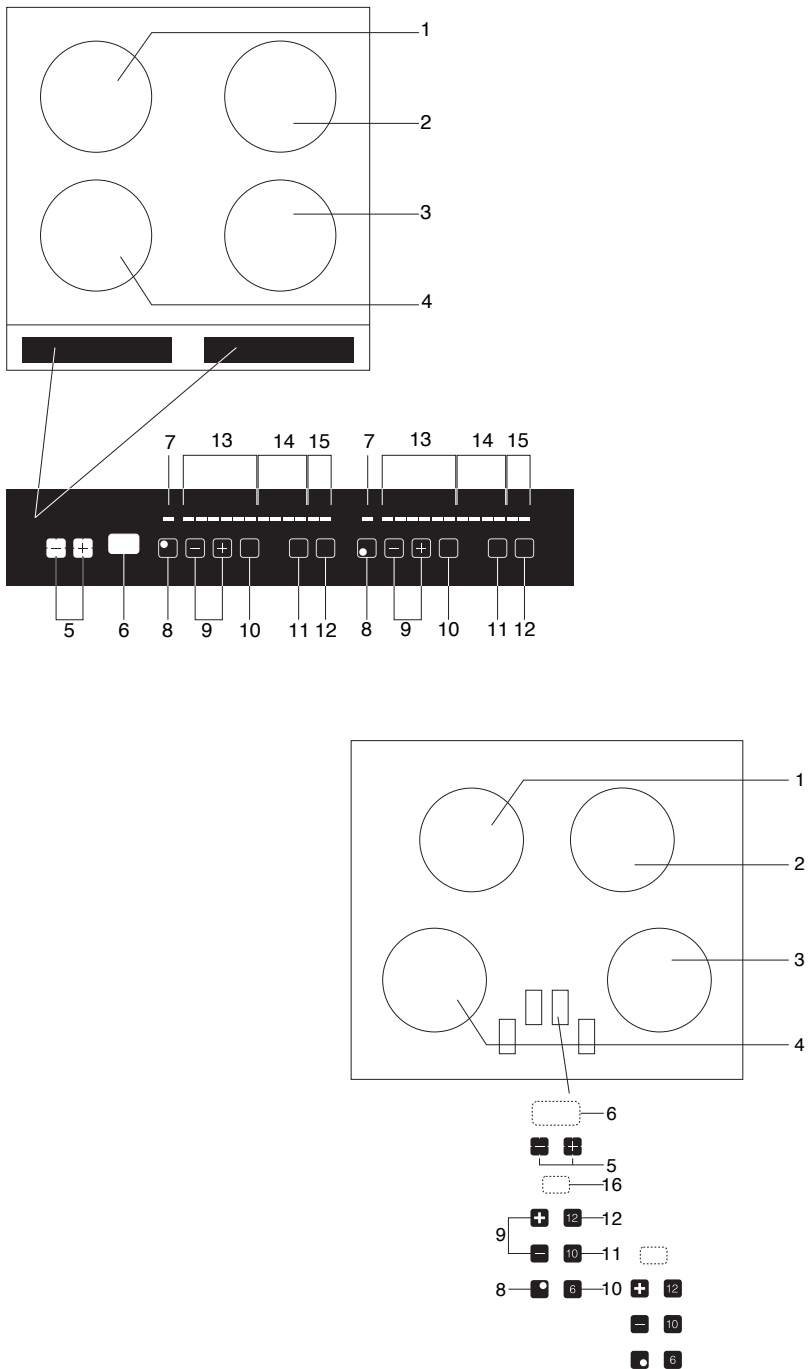


Fig. A

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

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!

Inhoud NL

■ Veiligheid	2
Waarop u moet letten	2
■ Werking	3
■ Pannen	4
■ Bediening	5
Twee zone's	5
■ Toepassing	6
Koken met een inductiekookplaat	6
■ Kooktabellen	7
Kooktabellen	7
Reinigen	8
■ Beveiligingen	9
■ Storingen	10
■ Voor de installateur	11
Installatie	11
Elektrische aansluiting	12
Inbouwen	13
Afvoeren verpakking en toestel	13
Technische gegevens	13

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Telefoon afdeling service en onderdelen:

Home Products Service Nederland

Service Tel.: (0544) 39 39 39

Fax: (0800) 022 26 36

Verkoop onderdelen

Tel.: (0544) 39 38 38

Fax: (0800) 022 08 88

Numéro de téléphone du service après-vente et

des pièces détachées:

Pelgrim S.A. Belgique

Zone Industrielle, Keerstraat 1

B-9420 Erpe-Mere

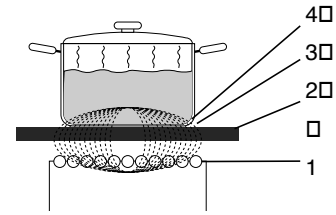
Tél.: (053) 80 62 08

Fax: (053) 80 60 57

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 (zie elektrische aansluiting).
- 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 (10, 11 of 12) heeft ingesteld.
- Let op dat de pan niet droog kookt. Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken vallen 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.
- Als de inductie kookplaat boven een lade wordt ingebouwd, pas dan op met voorwerpen als pennen, vorken placemats etc. Let er op dat deze de beluchtingsopeningen niet afsluiten; hierdoor kan de elektronica in het toestel beschadigd raken.



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.

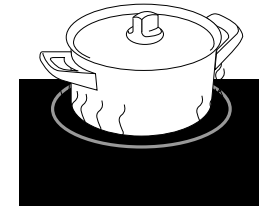
Voordelen

Inductiekoken heeft een aantal voordelen:

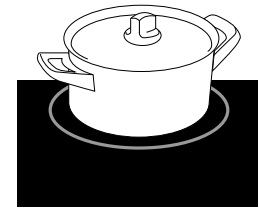
- Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Houd hier altijd rekening mee en blijf er bij staan. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze. Aardappelen zijn niet sneller gaar, maar het aan de kook brengen gaat sneller. Voor het koken in hoge druk pannen (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 opgluizende elementen hebben het nadeel dat voedsel kan inbranden. Dat nadeel hebt u met inductiekookplaten niet.



Figuur 2: Warmteverlies en hete handgrepen bij conventionele kookplaat



Figuur 3: Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken

- De warmteverliezen zijn minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt. Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd waar de pan op staat geactiveerd. Een bijkomend voordeel is dat de oren van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.

Pannen

Geschikt

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

Ongeschikt

- Aardewerk
- Aluminium
- Kunststof
- Koper
- Porcelein
- 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;
- 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 oververhittings-beveiliging niet werken, met als gevolg dat het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

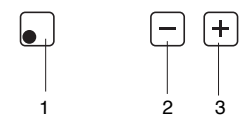
Tijdens het koken op inductie kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschadelijk voor de pan en het toestel. Het wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Het ratelende geluid kunt u verminderen door een lagere stand te kiezen.

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

Bijzonderheden

De kookzone werkt alleen als er een geschikte pan op de kookzone staat. Wanneer er geen pan op de kookzone staat (of een ongeschikte pan) zal het display blijven knipperen. Zodra er een geschikte pan op de kookzone staat, geeft het display de kookstand weer.

Bediening



Figuur 4: Bedieningstoetsen

Inschakelen

Druk op de aan/uit toets (1) van de gewenste kookzone.

Vermogen instellen

Met de en toetsen kunt u de andere standen (1 tot en met 12) instellen. Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabellen op pagina 7 en 8. De kookplaat beschikt over 3 voorkeurstoetsen, waarmee u het vermogen van de kookzone kunt instellen op stand 6, 10 of 12 (zie toestelinformatie).

Kookwekker

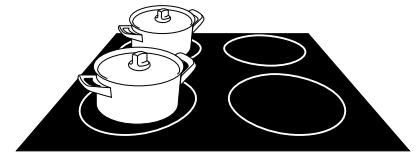
De achterste kookzone's beschikken over een kookwekker waarmee de kooktijd tot maximaal 99 minuten is in te stellen. Schakel de achterste kookzone in en kies het gewenste vermogen. Stel met de timer insteltoetsen en (zie toestelinformatie) de gewenste tijd in, na instelling telt de klok automatisch terug. Tijdens het terugtellen kunt u de ingestelde kooktijd nog wijzigen met de en toetsen.

Uitschakelen

Door nog een keer op de aan/uit toets 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

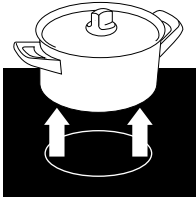
Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 10 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone op stand 11 of 12 dan zal de andere kookzone automatisch terug schakelen naar stand 6 of 7.



Figuur 6: Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op stand 12

Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt ze dus gelijktijdig op stand 12 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

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 het beste er bij blijven staan. Schakel de kookplaat alleen op het hoogste vermogen (stand 12) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 12 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 7 en 8.

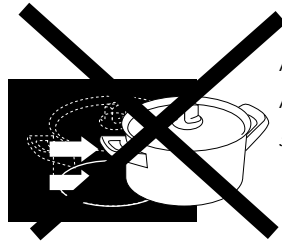
Standen en vermogens

Het vermogen is instelbaar van 50 W tot

2,8 kW

stand 1	50W
stand 6	500W
stand 10	1,4 kW
stand 12	2,8kW

Stand 11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 12 gaat dit veel te hard, de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.



Figuur 8:
Pannen niet
schuiven

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			
<i>bouillon trekken</i>	12	9	3
<i>heldere soep</i>	12	10	2/3
<i>gebonden soep</i>	10	-	10
◆ vlees			
<i>klein vlees</i>	10	-	7
<i>groot vlees</i>	11	10	3/5
<i>biefstuk</i>	7/8	-	-
◆ vis			
<i>bakken</i>	11	10	8
◆ aardappels			
<i>koken</i>	12	8	6
<i>bakken</i>			
<i>rauwe aardappels</i>	12	8	6
<i>gekookte aardappels</i>	10	-	-
◆ groente			
<i>erwten, bonen</i>	12	8	4
<i>uien fruiten</i>	10	-	7
<i>stevige groenten</i>			
<i>zoals worteltjes, boontjes</i>	12	8	3
<i>slinkgroenten</i>			
<i>zoals andijvie, spinazie</i>	10	-	4
<i>ontdooien</i>			
<i>worteltjes, boontjes</i>	8	-	-
<i>bladgroenten</i>	6	-	-
◆ saus			
<i>gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel</i>	10	-	10
◆ frituren			
<i>frites bakken</i>	12	-	12
<i>kroket - diepvries</i>	12	-	8
<i>kroket - vers</i>	12	-	10

Kooktabellen

	aan de kook brengen ^{1,2}	tussenstand	doorkookstand
◆ diversen			
<i>rijst</i>	12	8	2
<i>macaroni</i>	12	6	3
<i>spiegelei</i>	8	-	8
<i>spek uitbakken</i>	8	-	-
<i>stoofperen</i>	12	8	3
<i>appelmoes</i>	10	8	3
<i>boter smelten</i>	8-10	4-6	4
<i>pap koken</i>	10	6	2
<i>melk koken</i>	10	-	-
<i>pannekoeken</i>	9	-	9
<i>flensjes</i>	8	-	8
<i>drie in de pan</i>	7	-	7

- Schakel de kookplaat alleen op de hoogste stand (12) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 12 is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien. Stand 11 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te braden.
- 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.

- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuurponsjes.

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.

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 defekt is verschijnt in het display F1 en F2 (voorste zones) of F3 en F4 (achterste zones). Bel de Pelgrim Service Dienst als u de foutmeldingen F1, F2, F3, F4, F5, F6, F8 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 lager vermogen is niet zichtbaar in 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 defect is. Probeer het euvél eerst zelf te verhelpen. Wanneer onderstaande adviezen niet helpen, bel dan de service dienst.

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.
	Kontakt tussen de pannen/wand.	Pannen vrij zetten.
Na inschakelen blijven de lampjes knipperen.	Ongeschikte pannen.	Geschikte pan gebruiken (zie pag. 4).
	Slecht elektrisch kontakt.	Controleren of de kabel wordt aangestoten door de lade. In dat geval aansluiting laten wijzigen door installateur.

Installatie

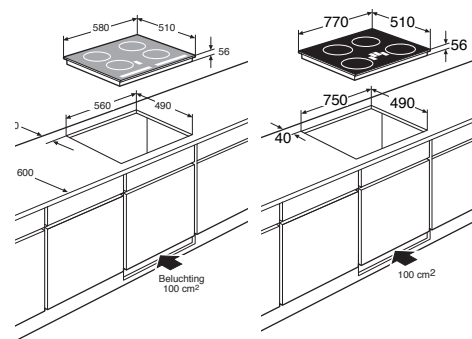
Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten! Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

Veiligheidsvoorschriften

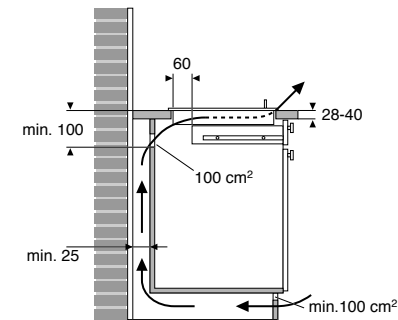
Voor een goede werking van het toestel is van belang:

- Dat er voldoende ventilatie is (zie inbouwmaten).
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Dat het aanrechtblad minimaal 3 cm dik is.
- Dat het aanrechtblad vlak is.
- Indien het toestel dichter dan 5 cm van de wand geplaatst wordt dient de wand van warmtebestendig materiaal te zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, de warmte van bijv. een hete braadpan zou anders de wand kunnen verkleuren/beschadigen.

Inbouwmaten en beluchting



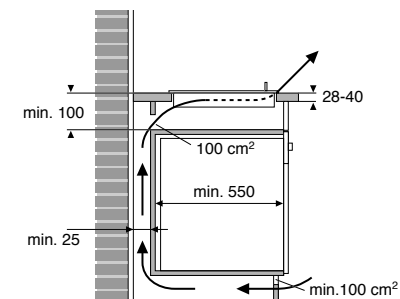
Figuur 9: Inbouwmaten



Figuur 10

De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Hiervoor is de kookplaat aan de onderzijde voorzien van ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koude lucht aangezogen kunnen worden. Hiervoor is het noodzakelijk:

- In de plint en in de achterzijde van de keukenkast een rooster te plaatsen met een doorlaat van 100 cm² (zie figuur 11).



Figuur 11: In combinatie met een oven. Oven isoleren van kookplaat.

Attentie

Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Zit er een lade onder het inductiekookvlak, zorg er dan voor dat de afstand tussen bovenkant la en kookplaat minimaal 2,5 cm bedraagt.

Elektrische aansluiting

230V AC 50Hz 5600W

Volg voor de elektrische aansluiting altijd de nationaal en lokaal geldende voorschriften op. Deze bepalen o.a. dat het toestel geaard dient te zijn. De kookplaten zijn in de fabriek voorzien van een aansluitsnoer type H05VVF (1.5 mm²) met 5 aders, waarvan 1 voor aarde (groen/geel), 2 voor nul (bruin en blauw) en 2 voor faseaansluiting (zwart).

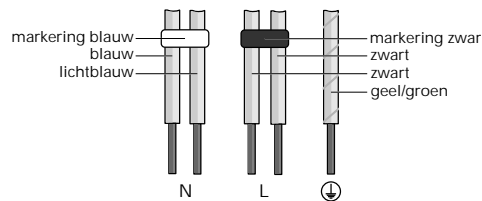
Dit moet u voorzien van een stekker conform publikatie CEE 7 (perilex).

Wilt u een vaste aansluiting maken dan dient deze voorzien te zijn van een omnipolaire scheidingschakelaar met een minimale kontaktafstand van 3 mm.

1 faseaansluiting

Uw huisinstallatie moet gezekerd zijn met 32 A (zie figuur 12).

- nulaansluiting N (blauw en bruin)
- faseaansluiting L (zwart)

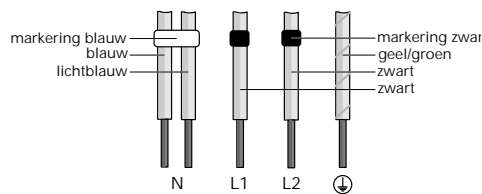


Figuur 12: 1 faseaansluiting

2 faseaansluiting

Uw huisinstallatie moet gezekerd zijn met 16 A (zie figuur 13).

- nulaansluiting N (blauw en bruin)
- faseaansluiting L1 en L2 (zwart)



Figuur 13: 2 faseaansluiting

Inbouwen

1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (zie 'inbouw-maten' en 'veiligheidsvoorschriften').
 2. Keer het toestel om en monteer de stekker aan het snoer (zie 'elektrische aansluiting').
 3. Keer het toestel om en leg het met de voorkant in de uitsparing.
 4. Breng de elektrische aansluiting tot stand.
 5. Laat de kookplaat in zijn geheel in de uitsparing zakken.
 6. Schakel het toestel in en controleer de werking.
- N.B.: Direct na het inschakelen zal de ventilator aanslaan. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

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	IDK625 / IDK825
Energiesoort	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde	5600 W

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Deze kookplaat behoort tot het "Y-type" (voldoet aan de standaard EN 60 335-2-6)

Het toestel voldoet aan de DBT-richtlijn 73/23/EEG (gemodificeerd door de richtlijn 93/68/EEG)

Appliance information

Description

See fig. A.

- 1 – cooking zone 2800 W
- 2 – cooking zone 2800 W
- 3 – cooking zone 2800 W
- 4 – cooking zone 2800 W

Bedieningstoetsen

- 5 – timer buttons
- 6 – display, indicates the time
- 7 – control indicator
- 8 – on/off button and cooking zone indicator
- 9 – power level buttons
- 10 – medium setting (level 6)
- 11 – high setting (level 10)
- 12 – maximum setting (level 12)
- 13 – indicator lights green
- 14 – indicator lights orange
- 15 – indicator lights red
- 16 – display, indicates the capacity

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.

Keep the manual. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

contents English

■ Safety	16
Precautions you must take	16
■ Principle of operation	17
■ Pans	18
■ Operation	19
Two zones	19
■ Using your hob	20
Using an induction hob	20
■ Cooking tables	21
Cooking tables	21
Cleaning	22
■ Protective equipment	23
■ Fault	24
■ For the fitter	25
Installation	25
Elektrical connection	26
Building in	27
Disposal packaging and appliances	27
Technical data	27

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 (see electrical connection).
- 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.
- 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 (10, 11 or 12).
- 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.
- 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.
- When a drawer is installed beneath the hob, be careful with small objects as pens, forks, etc. in the drawer. Take care that they cannot close off the ventilation openings of the hob, because this could damage the electronics in the appliance.

Principle of operation

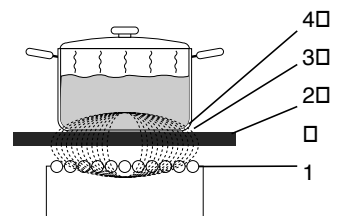


Fig. 1: Principal of operation

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 also 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. For example, 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.

- 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.

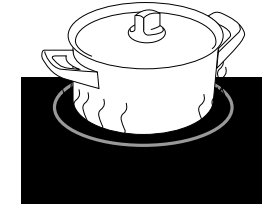


Fig. 2: Heat loss with conventional hob

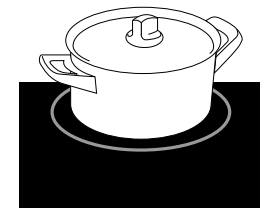


Fig. 3: No heat loss with induction hob

- 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.

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). With a magnet you can check that the material of the bottom of a pan is magnetic. 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.

Special points

The zones will only work if there is a suitable pan on the zone. When there is no pan on the zone (or an unsuitable pan) the display will remain flashing. As soon as there is a (suitable) pan on the zone the display will show the heating setting.

Operation

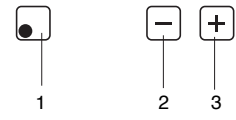


Fig. 4: Control panel

Switching on
Press the on/off button (1) for the required cooking zone.

Setting the power
With the and buttons you can select other power levels (settings 1-12). The settings that you should select for various dishes can be found in the cooking tables on page 21 and 22. The hob is equipped with 3 buttons, with which you can choose one of the programmed power levels 6, 10 or 12 (see appliance information).

Setting the cooking time
For the rear cooking zone's you can set the cooking times to a maximum of 99 minutes. Switch on the rear zone and select the required power level. With the timer buttons and (see appliance information) you can set the required cooking time. Once the clock has been set, it will count down automatically. During the count down you can change the cooking time with the and buttons.

Switching off
By pressing the on/off button 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.

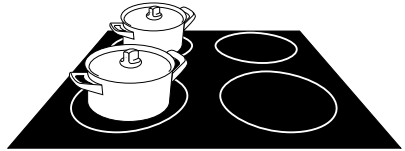


Fig. 5: Zones positioned one behind each other influence each other

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 10 this has no effect. Suppose you then switch a zone to position 11 or 12 then the other zone will be switched automatically to setting 6 or 7.



Fig. 6: Zones positioned adjacent to one another can be simultaneously set to level 12.

Two zones next to each other will not influence each other. Thus you can switch them both to setting 12 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 to an fro between the two zones.

Using an induction hob

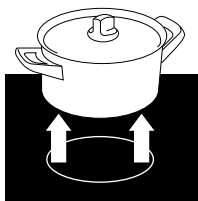


Fig. 7:
Lift the pans

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 12) only if you want to bring water to the boil. Setting 12 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting.

To learn the technique consult the cooking tables on pages 20 to 21.

Settings and powers

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

setting 1	50W
setting 6	500W
setting 10	1,4 kW
setting 12	2,8 kW

Setting 11 is for grilling. Setting 11 is suitable for frying meat. This would be far too fast at setting 12, the milk based ingredients in the margarine would burn before the margarine melts.

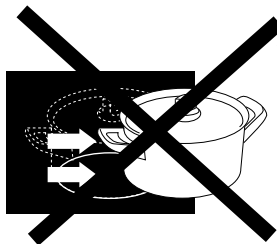


Fig. 8:
Do not slide the pans

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.

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.

Cooking tables

	boiling/frying ^{1,2}	simmering	cooking through
◆ soup			
<i>bouillabaise</i>	12	9	3
<i>clear soup</i>	12	10	2/3
<i>thick soup</i>	10	-	10
◆ meat			
<i>cubes</i>	10	-	7
<i>larger pieces</i>	11	10	3/5
<i>steak</i>	7/8	-	-
◆ fish			
<i>fried fish</i>	11	10	8
◆ potatoes			
<i>boiled</i>	12	8	6
<i>fried</i>			
<i>raw potatoes</i>	12	8	6
<i>sauté potatoes</i>	10	-	-
◆ vegetables			
<i>fresh carrots/French beans</i>	12	8	4
<i>uien fruiten</i>	10	-	7
<i>fresh peas/beans</i>	12	8	3
<i>cabach, spinach, etc.</i>	10	-	4
<i>frozen carrots, beans</i>	8	-	-
<i>Frozen leaf vegetables</i>	6	-	-
◆ sauce			
<i>Thick sauce - roux or cornflour</i>	10	-	10
◆ frying			
<i>french fries</i>	12	-	12
<i>frozen croquettes</i>	12	-	8
<i>croquettes</i>	12	-	10

Cooking tables

	boiling/frying ^{1,2}	simmering	cooking through
◆ various			
<i>rice</i>	12	8	2
<i>macaroni</i>	12	6	3
<i>fried egg</i>	8	-	8
<i>bacon</i>	8	-	-
<i>stewed pears</i>	12	8	3
<i>apple sauce</i>	10	8	3
<i>melting butter</i>	8-10	4-6	4
<i>porridge</i>	10	6	2
<i>milk</i>	10	-	-
<i>pancakes</i>	9	-	9
<i>crêpes</i>	8	-	8
<i>Scottish pancakes</i>	7	-	7

- 1 Switch the hob to the highest power (setting 12) only if you want to bring water to the boil. Setting 12 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting. Setting 11 is for grilling. Setting 10 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.

- Never use sharp objects such as steel wool or abrasive sponges.

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.

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 it does 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 and F3 and F4 (rear zones) will appear in the display. If the fault messages F1, F2, F3, F4, F5, F6 or F8 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.

Sympton	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.
	Contact between pans/wall.	Place pans apart.
The lamps continue to flash after switching on.	An unsuitable utensil is being used. Poor electrical connection.	Use a suitable utensil. (See page 17). Check if the cable is being caught by the drawer. If it is, have it changed by the installer.

Installation

Only a qualified electrician should connect the hob to the mains supply!

Damage caused by improper installation or connection is not covered by the guarantee.

Safety instructions

To enable the appliance to function properly, please ensure that:

- That the appliance is sufficiently ventilated (see building in dimensions).
- That the connecting cable hangs freely and is not caught by a drawer.
- The worktop is at least 28 mm thick.
- The worktop is flat.
- If the hob is to be built in any nearer than 50mm from an adjacent wall or kitchen cabinet, either to the back or side of the appliance, the wall or cabinet should be lined with a heat resistant material. Whilst the hob itself will not generate heat a saucepan or frying pan placed on the appliance could possibly generate temperatures high enough to damage some materials.

Building-in dimensions and ventilation

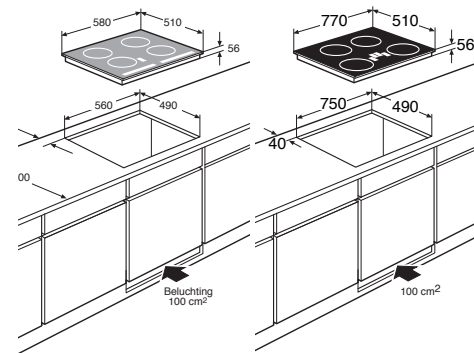


Fig. 9: Building-in dimensions

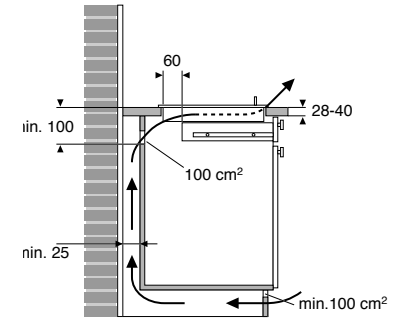


Fig. 10

The electronics in the hob need to remain cool when in use and this is achieved by the aid of vents on the underside of the appliance. Air is supplied through these vents. For this it is necessary:

- To have an air inlet in the plinth measuring 100 cm² venting up behind the kitchen unit to the appliance (see fig. 11).

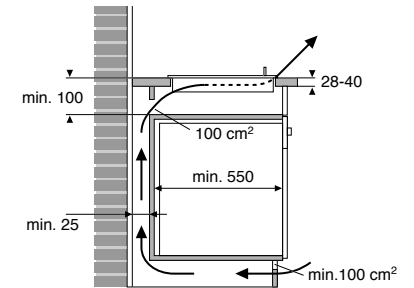


Fig. 11: In combination with an oven. Insulate oven from hob.

Attention

Ensure that the connection cables hang freely. When a drawer is installed beneath the hob, make quite sure that the distance between the upper side of the drawer and the hob is at least 2.5 cm.

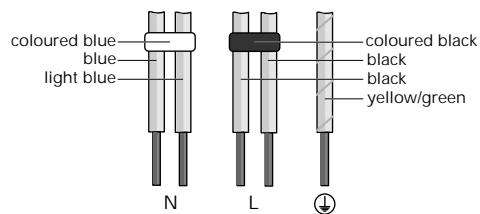


Fig. 12: 1-phase connection

Electrical connection

230 V AC - 50 Hz - 5600 W

The electrical connection should always be carried out in accordance with the national and local regulations in force. Among other things, these regulations specify that the appliance should be grounded.

The hobs are fitted in the factory with a power supply of type H05VVf (1.5 mm²) consisting of 5 wires: 1 ground wire (green/yellow), 2 neutral wires (brown and blue) and 2 phase wires (black).

2-phase connection

The fuse in your meter cupboard should be 16 A (see fig. 13).

- neutral connection N (blue and brown)
- phase connections L1 and L2 (black)

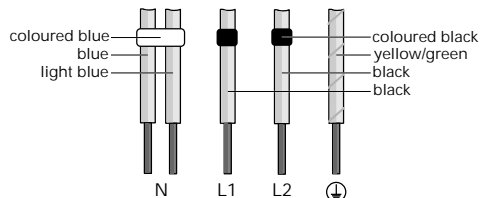


Fig. 13: 2-phase connection

This power supply should be fitted with a plug in conformity with publication CEE 7.

If you wish to make a fixed connection, the plug should be fitted with a multipole isolating switch with a minimum contact gap of 3 mm.

1-phase connection

The fuse in your meter cupboard should be 32 A (see fig. 12).

- neutral connection N (blue and brown)
- phase connection L (black)

Building in

1. Check if the kitchen cabinet and the cut out are in accordance with the instructions (see 'safety' and 'building in dimensions').
2. Turn the appliance over.
3. Turn the appliance over and place it with the front in the opening.
4. Make the electrical connection.
5. Lower the entire hob into the opening.
6. Switch on the appliance and check to see if it is operational.

NB: Immediately after switching on the fan will start. The appliance will now carry out a self-check for a few seconds.

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)
- polypropylene straps around the box

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 of disused household appliances in a responsible way.

Technical data

Model number	IDK625 / IDK825
Energy supply	230V, 50 Hz
Connection	5600 Watt

The model number plate is attached to the base of the appliance.

This hob is classified "Y type" (according to the EN 60 335 2 6 standard) regarding the protection against overheating.

The hob is conform to the directive 73/23/CEE (modified by the directive 93/68/CEE) Called DBT.

Fonctionnement de l'appareil

Déscription de l'appareil

Voir fig. A.

- 1 – zone de cuisson 2800 W
- 2 – zone de cuisson 2800 W
- 3 – zone de cuisson 2800 W
- 4 – zone de cuisson 2800 W

Les touches du tableau de commande

- 5 – touches de réglage du temps de cuisson
- 6 – affichage de l'heure
- 7 – voyant fr mise sous tension
- 8 – touche marche/arrêt et affichage de la zone cuisson
- 9 – sélecteurs de puissance
- 10 – touche puissance moyenne (position 6)
- 11 – touche puissance élevée (position 10)
- 12 – touche puissance maximale (position 12)
- 13 – voyants verts
- 14 – voyants oranges
- 15 – voyants rouges
- 16 – affichage de la puissance choisie

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!

Index Français

■ Sécurité	30
Prescriptions de sécurité	30
■ Principe de fonctionnement	31
■ Les casseroles	32
■ Commande	33
Deux zones	33
■ Utilisation	34
Utilisation	34
■ Table de cuisson	35
Table de cuisson	35
Nettoyage	36
■ Sécurités	37
■ Anomalies	38
■ Pour l'installateur	39
Installation	39
Raccordement électrique	40
Encastrement	41
Elimination de l'emballage et appareil	41
Données techniques	41

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.

- Ne faites installer/réparer votre appareil que par un installateur agréé.
 - 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 10, 11 ou 12.
 - 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 attache définitivement sur la plaque de cuisson.
 - Si un tiroir se trouve sous la surface de cuisson à induction: attention aux petits objets (stylos, fourchettes etc.) pouvant se trouver dans le tiroir. Contrôlez que ces objets n'obstruent pas le système de ventilation: cela risquerait d'endommager les composants électroniques de l'appareil.

Principe de fonctionnement

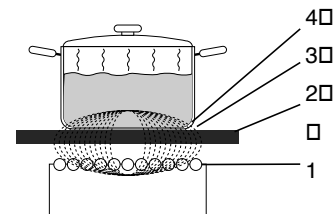


Fig. 1: Principe de fonctionnement

L'appareil (2) contient une bobine (1) produisant un champ magnétique alternatif (3). En plaçant une casserole 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 (50 W). 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.

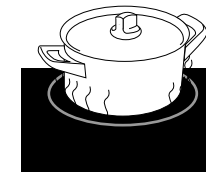


Fig. 2: Perte calorifique d'une plaque de cuisson conventionnelle

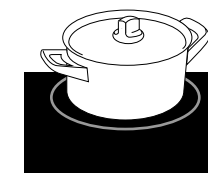


Fig. 3: Aucune perte calorifique, lors d'une cuisson

- 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.

Les casseroles

Compatible

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

Incompatible

- Terre cuite
- Aluminium
- Matières synthétiques
- Cuivre
- Porcelaine
- Inox courant

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 disparaît 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.

Particularités

Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson (ou une casserole inappropriée) l'affichage continue de clignoter. Dès qu'une casserole (ou casserole appropriée) est posée sur la zone de cuisson, l'affichage indique à nouveau la position de cuisson.

Commande

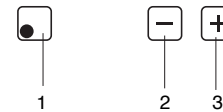


Fig. 4: Tableau de commande

Allumage

Enfonchez la touche marche/arrêt (1) de la zone de cuisson désirée.

Réglage de la puissance

Avec les touches **-** et **+** vous pouvez effectuer un réglage 1 à 12. Reportez-vous aux tableaux de cuisson des pages 35 et 36 pour choisir la puissance de cuisson correspondant aux mets que vous désirez préparer. La plaque de cuisson est équipée de 3 touches préférentielles. En effleurant cette touche vous sélectionnez une puissance de 6, 10 ou 12 (voir description de l'appareil).

Programmation du temps de cuisson

Pour les zones de cuisson arrière le temps de cuisson programmable est de 99 minutes au maximum. Mettre la zone de cuisson en marche puis sélectionner la puissance désirée à l'aide des touches **-** et **+**.

L'horloge procède ensuite automatiquement au décompte. Il est possible de modifier le temps de cuisson pendant la cuisson même à l'aide des touches **-** et **+**.

Arrêt

En enfonçant à nouveau la touche marche/arrêt, 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.

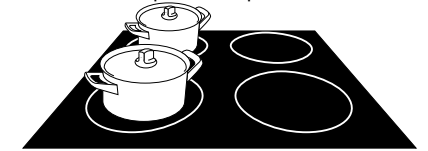


Fig. 5: Interaction des foyers placés l'un derrière l'autre

Lorsque les deux zones situées l'une derrière l'autre fonctionnent en même temps, la puissance est automatiquement répartie entre elles. Ceci n'a aucune conséquence lorsque la position choisie est inférieure ou égale à 10. Par contre, si l'une des deux zones de cuisson est réglée sur 11 ou 12, l'autre zone se réglera automatiquement sur la position 6 ou 7.



Fig. 6: Les foyers placés l'un à côté de l'autre peuvent être réglés simultanément sur la position 12

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 12. 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

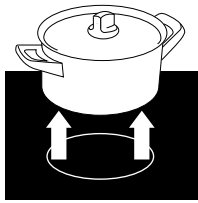


Fig. 7:
Soulevez les
ustensiles

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 (12) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 12 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits.

Pour se familiariser à la technique, consulter les tableaux de cuisson des pages 35 et 36.

Position et puissance

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

position 1	50W
position 6	500 W
position 10	1,4 kW
position 12	2,8 kW

La position 11 est celle de la grillade. La position 11 est appropriée pour saisir et cuire les viandes. Sur la position 12, 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.

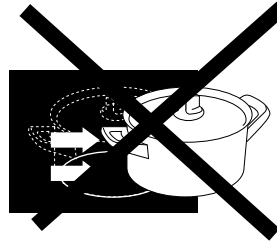


Fig. 8:
Ne faites pas
glisser

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.

Table de cuisson

	début de cuisson ^{1,2}	cuisson	fin de cuisson
◆ soupe			
<i>bouillon</i>	12	9	3
<i>consommé</i>	12	10	2/3
<i>crème</i>	10	-	10
◆ cuisson de viande			
<i>petits morceaux de viande</i>	10	-	7
<i>gros morceaux de viande</i>	11	10	3/5
<i>Bifteck</i>	7/8	-	-
◆ poisson			
<i>cuisson de poisson</i>	11	10	8
◆ pommes de terre			
<i>pommes vapeur</i>	12	8	6
<i>pommes de terre rissolées</i>			
<i>pommes de terre crues</i>	12	8	6
<i>pommes de terre cuites</i>	10	-	-
◆ légumes			
<i>carottes/haricots verts</i>	12	8	4
<i>oignons blanchis</i>	10	-	7
<i>fpois, haricots</i>	12	8	3
<i>chicorée, épinards, etc.</i>	10	-	4
<i>décongélation de carottes etc.</i>	8	-	-
<i>décong. de légumes en branches</i>	6	-	-
◆ sauce			
<i>sauce liée par roux ou liant mélangé</i>	10	-	10
◆ friture			
<i>frites</i>	12	-	12
<i>croquettes de viande congelées</i>	12	-	8
<i>croquettes de viande fraîches</i>	12	-	10

- 1 Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (12) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 12 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits. La position 11 est celle de la grillade. La position 11 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.

Table de cuisson

	début de cuisson ^{1,2}	cuisson	fin de cuisson
◆ divers			
<i>riz</i>	12	8	2
<i>pôtes</i>	12	6	3
<i>œufs au plat</i>	8	-	8
<i>lardons</i>	8	-	-
<i>poirs à cuire</i>	12	8	3
<i>compote de pomme</i>	10	8	3
<i>fondre du beurre</i>	8-10	4-6	4
<i>bouillie</i>	10	6	2
<i>lait</i>	10	-	-
<i>crêpes paisses</i>	9	-	9
<i>fines crêpes</i>	8	-	8
<i>petites crêpes</i>	7	-	7

- 1 Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (12) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 12 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits. La position 11 est celle de la grillade. La position 10 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 débordé 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). Téléphonnez au service après-vente si les mentions F1, F2, F3, F4, F5, F6 ou F8 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 une 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.
	Contact entre casseroles ou casserole et mur.	Vérifier si les casseroles sont "libres".
Après la mise en marche de l'appareil, les voyants continuent à clignoter.	Récipient incompatible.	Utilisez un ustensile compatible.
	Mauvais contact électrique.	Vérifier si le câble n'est pas "perturbé" par un tiroir. Le cas échéant, faire venir l'installateur.

Installation

Cet appareil ne peut être raccordé que par un électricien agréé!

Les dégâts causés par des défauts de montage ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par les clauses concernant la garantie.

Prescriptions de sécurité

Ce qui suit est indispensable pour un bon fonctionnement de l'appareil:

- Veiller à une ventilation suffisante (voir dimensions d'encastrement).
- Veiller à ce que le câble de branchement soit libre de tout obstacle (tiroir etc.).
- Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 3 cm.
- Le plan de travail doit être plat.
- Si l'appareil est installé à une distance de moins de 5 cm auprès d'une paroi, il faut que celle-ci soit fabriquée d'un matériau qui résiste à la chaleur. Bien que l'appareil ne soit pas chaud, la chaleur d'un poêle pourrait abîmer ou décolorer les parois.

Dimensions d'encastrement et aération

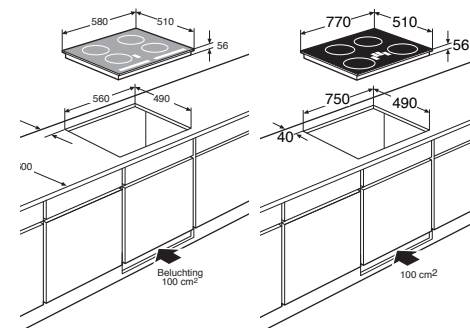


Fig. 9: Dimensions d'encastrement

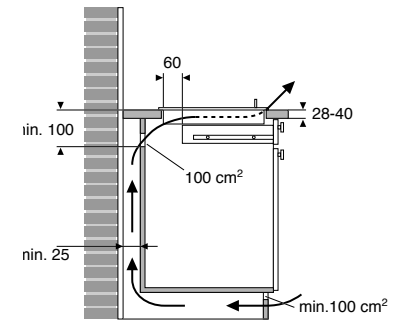


Fig. 10

Les composants électroniques doivent être refroidis. Pour cela, la table est pourvue d'orifices de ventilation au dessous. Ainsi, l'appareil ne peut fonctionner que lorsque les orifices de ventilation sont libres. Pour cela il est nécessaire:

- de placer une grille ayant un passage de 100 cm² (voir fig. 11), dans la plinthe et à l'arrière de l'armoire de cuisine.

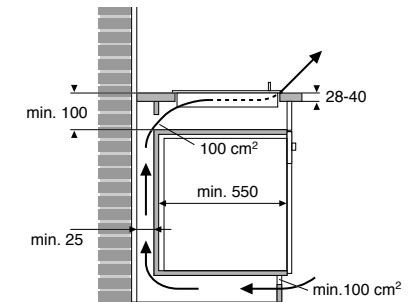


Fig. 11: En combinaison avec un four. Séparez le four de la table induction

Attention

Vérifier que les câbles de raccordement pendent librement. Si un tiroir se trouve sous la surface de cuisson à induction, veiller à ce que la distance entre la partie supérieure du tiroir et la plaque de cuisson soit de 2,5 cm au moins.

Raccordement électrique

230V CA - 50Hz - 5600W

Concernant le branchement électrique, observez toujours les consignes nationales et locales en vigueur. Celles-ci déterminent, entre autres, la mise à la terre de l'appareil. Dans l'usine, les plaques de cuisson sont pourvues d'un cordon d'alimentation, type HO5VVF (1,5 MM²), comportant 5 conducteurs dont 1 pour la terre (vert/jaune), 2 pour le neutre (brun et bleu) et 2 pour le branchement de la phase (noir).

Vous devez l'équiper d'une fiche conformément à la publication CEE 7 (perilex).

Si vous voulez faire un branchement fixe, il faut alors le pourvoir d'un sectionneur omnipolaire avec une distance minimale de contact de 3 mm.

Branchement a une phase

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 32 A (voir fig. 12).

- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchement sur la phase L (noir)

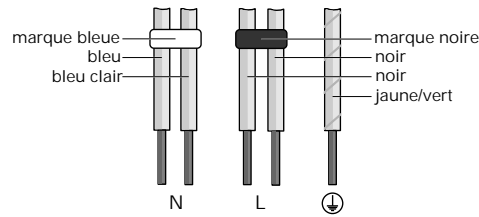


Fig.12: branchement a une phase

Branchement a deux phases

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A (voir fig. 13).

- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchements sur la phase L1 et L2 (noir)

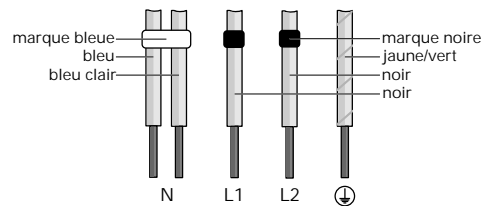


Fig.13: branchement a deux phases

Encastrement

1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos 'Mesures d'encastrement' et 'Prescriptions de sécurité').
2. Renverser l'appareil, fixez la fiche au cordon (cf. "raccordement électrique").
3. Retourner l'appareil dans le bon sens et poser la face dans le logement qui lui est réservé.
4. Brancher le courant.
5. Placer toute la plaque dans son logement.
6. Contrôlez enfin le fonctionnement de l'appareil.

N.B. : Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation. L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

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)
- bandes de polypropylène autour du carton

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	IDK625 / IDK825
Tension électrique	230 V, 50 Hz
Puissance	5600 W

La plaque signalétique est fixée sous l'appareil.

Cette plaque de cuisson est classifiée "Type Y" (conformément à la norme EN 60 335 2 6 standard) concernant la protection contre la surchauffe.

La plaque de cuisson est conforme à la directive 73/23/CEE (modifiée par la directive 93/68/CEE) appelée DBT.

Geräteinformation

Gerätebeschreibung

Sehen Sie fig. A.

- 1 – Kochzone 2800 W
- 2 – Kochzone 2800 W
- 3 – Kochzone 2800 W
- 4 – Kochzone 2800 W

Bedienungstasten

- 5 – Uhr- Einstelltasten
- 6 – Display, Angabe der Zeit
- 7 – Betriebssignallampe
- 8 – An-/Austaste und Kochzonenanzeige
- 9 – Einstelltasten für die Leistung
- 10 – Einstellung mittel (Stufe 6)
- 11 – Einstellung hoch (Stufe 10)
- 12 – Einstellung maximal (Stufe 12)
- 13 – Signallampen grün
- 14 – Signallampen orange
- 15 – Signallampen rot
- 16 – Display, für die Angabe der Leistung

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 - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

INHALT Deutsch

■ Sicherheit	44
Sicherheitsvorschriften	44
■ Arbeitsweise	45
■ Töpfe	46
■ Bedienung	47
Zwei Kochzonen	47
■ Anwendung	48
Anwendung	48
■ Gartabelle	49
Gartabelle	49
Reinigen	50
■ Schutzvorrichtungen	51
■ Störungen	52
■ Für den installateur	53
Installation	53
Elektro Anschluß	54
Einbau	55
Beseitigung von Verpackung und Gerät	55
Technische Daten	55

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.

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur anschließen/ reparieren.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz entfernt werden. Nehmen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose oder drehen Sie den Schalter im Zählerkasten auf Null.
- Benutzen Sie den Ofen nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen und nicht z.B. zum Trocknen von Kleidungsstücken oder Papier. Sie können sich entflammen.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Stufe (10,11 oder 12) gestellt haben.
- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- 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.
- 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.
- Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, geben Sie acht wenn Sie kleine Gegenstände wie Stifte, Gabeln usw. in der Schublade aufbewahren. Achten Sie darauf daß diese nicht in die Lüftungsöffnungen geraten und diese verschließen. Hierdurch können schaden an der Elektronik des Gerätes entstehen.

Arbeitsweise

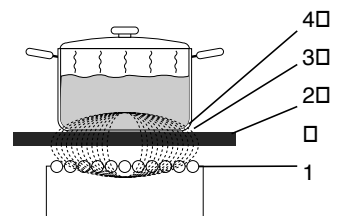


Fig. 1: Arbeitsweise

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 (nämlich 50 Watt). Auf der niedrigsten Stufe können Sie Schokolade direkt im Topf schmelzen.

- Die Kochplatte ist leicht zu reinigen. Keramikochplatten mit Glühelmenten haben den Nachteil, daß Essen einbrennen kann. Bei Induktionskochplatten ist dies ausgeschlossen.

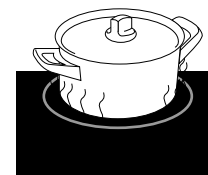


Fig. 2: Wärmeverlust bei konventioneller Kochplatte

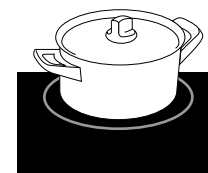


Fig. 3: Kein Wärmeverlust beim Induktionskochen.

- Die Wärme wird im Topf selbst erzeugt. Hierdurch ist der Wärmeverlust minimal. Auch wenn Sie einen Topf verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als der der Kochzone, entsteht kein Wärmeverlust. Ein zusätzlicher Vorteil ist, daß die Topfgriffe nicht heiß werden.

Die Töpfe

Geeignet

- Spezielle Edelstähle 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 Sie prüfen können, 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 Feuchtigkeit 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.

Besonderheiten

Die Kochzone funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochplatte steht.

Wenn kein Topf (oder ein nicht geeigneter Topf) auf der Kochzone steht, wird das Display blinken. Sobald sich ein (geeigneter) Topf auf der Kochzone befindet, zeigt das Display die Kochstufe an.

Bedienung

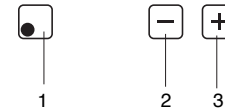


Fig. 4: Bedienleiste

Einschalten

Drücken Sie auf den Ein/Aus Schalter der gewünschten Kochzone.

Leistung einstellen

Mit den Tasten und können Sie die andere Stufen (1 bis 12) einstellen. Welche Stufe für welche Gerichte geeignet ist, können Sie den Gartabellen auf Seite 49 und 50 entnehmen. Der Kochmulde ist ausgestattet mit drei Vorzugstasten womit Sie die Leistung auf Stufe 6, 10 oder 12 schalten können (siehe Geräteinformation).

Kochzeit einstellen

Für die hinteren Kochzonen können Sie die Kochzeit einstellen bis maximal 99 Minuten. Schalten Sie die Kochzone ein und wählen Sie die gewünschte Leistung. Mit den Uhr-Einstelltasten und können Sie die gewünschte Kochzeit einstellen (siehe Geräteinformation). Während die Kochzeit abläuft können Sie die Kochzeit ändern mit den Tasten und .

Ausschalten

Wenn Sie nochmals auf den Ein/Aus Schalter drücken, schalten Sie die Kochzone wieder aus.

Zwei Kochzonen

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

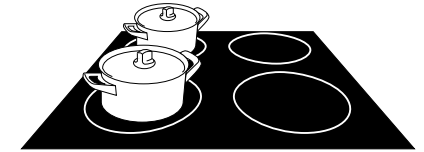


Fig. 5: Hintereinander liegende Zonen beeinflussen sich gegenseitig

Wenn beide hintereinander liegende Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die elektrische Leistung automatisch verteilt. Bis Stufe 10 hat dies keine Folgen. Setzen Sie eine Kochzone jedoch auf Stufe 11 oder 12, wird die andere Kochzone automatisch zurückgeschaltet in Stufe 6 oder 7.



Fig. 6: Nebeneinander liegende Zonen können gleichzeitig auf Stufe 12 gestellt werden.

Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können diese folglich gleichzeitig auf Stufe 12 setzen. 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

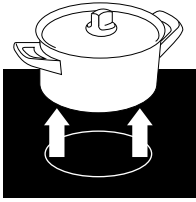


Fig. 7:
Kochgeschirr
abheben.

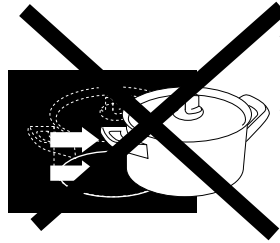


Fig. 8:
Kochgeschirr
nicht schieben

Sie werden anfangs über die Schnelligkeit des Gerätes überrascht sein. Vor allem das zum Kochen bringen auf einer höheren Stufe geht sehr rasch. Um Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, können Sie am besten beim Gerät stehenbleiben. Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 12), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 12 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 47 und 48.

Stufen und Leistungen

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

Stufe 1	50W
Stufe 6	500 W
Stufe 10	1,4 kW
Stufe 12	2,8 kW

Stufe 11 ist die Grillstufe und geeignet für das Braten von Fleisch. Auf Stufe 12 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 und;
- 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.

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.

Gartabelle

	Zum Kochen bringen ^{1,2}	Zwischenstufe	Garstufe
◆ Suppen			
<i>Bouillon</i>	12	9	3
<i>Klare Suppe</i>	12	10	2/3
<i>Gebundene Suppe</i>	10	-	10
◆ Fleisch braten			
<i>Klein</i>	10	-	7
<i>Groß</i>	11	10	3/5
<i>Beefsteak</i>	7/8	-	-
◆ Fish			
<i>Fish braten</i>	11	10	8
◆ Kartoffeln			
<i>Kochen</i>	12	8	6
<i>fBraten</i>			
<i>Rohe kartoffeln</i>	12	8	6
<i>Gekochte kartoffeln</i>	10	-	-
◆ Gemüse			
<i>Karotten, Bohnen</i>	12	8	4
<i>Zwiebeln rösten</i>	10	-	7
<i>Erbsen, Bohnen</i>	12	8	3
<i>Endivie, Spinat usw..</i>	10	-	4
<i>Karotten, Bohnen auftauen</i>	8	-	-
<i>Blatgemüse auftauen</i>	6	-	-
◆ Soße			
<i>Mit Hilfe von Mehlschwitze oder eingerührtem Bindemittel gebundener Soße.</i>	10	-	10
◆ Fritieren			
<i>Pommes frites</i>	12	-	12
<i>Tiefkühlkroketten</i>	12	-	8
<i>Frische Kroketten</i>	12	-	10

- 1 Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 12), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 12 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Stufe 11 ist die Grillstufe 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.

Gartabelle

	Zum Kochen bringen ^{1,2}	Zwischenstufe	Garstufe
◆ Verschiedenes			
<i>Reis</i>	12	8	2
<i>Makkaroni</i>	12	6	3
<i>Spiegelei</i>	8	-	8
<i>Speck auslassen</i>	8	-	-
<i>Backbirnen</i>	12	8	3
<i>Apfelmus</i>	10	8	3
<i>Butter schmelzen</i>	8-10	4-6	4
<i>Milchbrei kochen</i>	10	6	2
<i>Milk kochen</i>	10	-	-
<i>Pfannkuchen</i>	9	-	9
<i>Dünne Pfannkuchen</i>	8	-	8
<i>Kleine, dicke Pfannkuchen</i>	7	-	7

- Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 12), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 12 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Stufe 11 ist die Grillstufe und geeignet für das Braten von Fleisch
- 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 Scheuer schwämme.

Schutzvorrichtungen

In das Gerät sind verschiedene Schutzvorrichtungen eingebaut, die Ihre Kochgeräte 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

In das Gerät sind drei Schutzvorrichtungen gegen Überhitzung eingebaut.

Die erste Schutzvorrichtung schützt die Elektronik. Wenn die Temperatur 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 flach ist. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch zurück in 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 oder F8 im Display erscheinen.

Die dritte Schutzvorrichtung schützt gegen Topfbrand. Wenn Sie einen leeren Topf oder einen Topf mit wenig Öl aufsetzen, wird die Kochplatte 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 Platte 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.	Keine Elektrizität.	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 weggefallen ist.	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.
	Kontakt mit Töpfen/Wand.	Töpfe frei aufsetzen.
Nach dem Einschalten blinken die Lampen weiterhin.	Kein geeignetes Kochgeschirr. Schlechter elektrischer Kontakt.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden. Prüfen Sie, ob die Kabel von einer Lade berührt werden. Ist dies der Fall, lassen Sie den Anschluß von einem Monteur ändern.

Installation

Nur ein anerkannter Elektrotechniker darf dieses Gerät anschliessen!

Schäden durch Fehlananschluß oder falsch einbauen werden nicht geborgt durch die Garantie.

Sicherheitsmaßnahmen

Für eine gute Wirkung ist es unbedingt notwendig daß:

- Immer genügend Ventilation vorhanden ist (siehe Einbaumaße).
- Das Anschlußkabel muß frei beweglich sein und nicht von einer Lade berührt werden.
- Die Arbeitsplatte zwischen 28 und 40 mm stark ist.
- Die Arbeitsplatte flach ist.
- Wenn das Gerät weniger als 5 cm von der Wand eingebaut wird, daß die Wand aus hitzebeständiges Material ist. Obwohl das Gerät selbst nicht aufheizt, strahlen z.B. Bräter Hitze ab, die der Wand verfärben könnte.

Einbaumaße und Belüftung

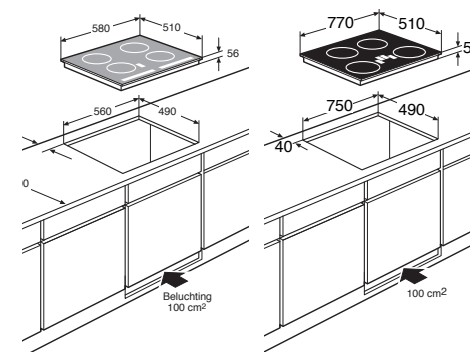


Fig. 9: Einbaumaße

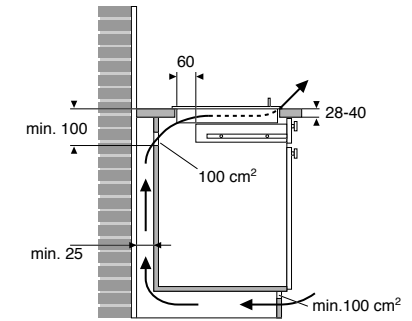


Fig. 10

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. Am Boden des Gerätes gibt es hierzu Ventilationsöffnungen. Durch die Öffnungen muß kühle Luft angesaugt werden können. Hierzu ist es erforderlich:

- in die Plinthe und an der Rückseite des Küchenschrank ein Gitter mit einem Durchlaß von 100 cm² (siehe Abbildung) anzubringen.

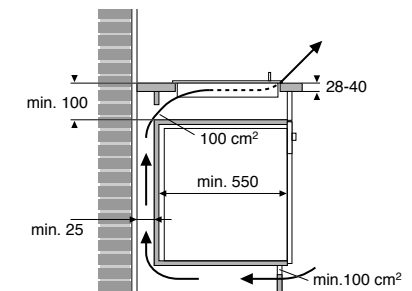


Fig. 11: In Kombination mit einem Herd. Herd von der Kochplatte isolieren

Achtung

Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktions-kochfläche eine Lade befindet, sorgen Sie dafür, daß der Abstand zwischen der Oberseite der Lade und der Kochplatte mindestens 2,5 cm beträgt.

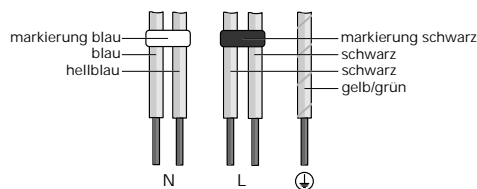


Fig. 12: 1 Phasenanschluß

Elektro Anschluß

230V AC - 50Hz - 5600W

Beim elektrischen Anschluß immer die nationalen und örtlich gültigen Vorschriften beachten. Sie besagen unter anderem, daß das Gerät immer geerdet sein muß. Die Kochfelder sind werkseitig mit einem Anschlußkabel vom Typ H05VVF (1,5 mm²) mit 5 Adern versehen, davon 1 für Erde (grün/gelb), 2 für null (braun und blau) und 2 für Phasenanschluß (schwarz).

Der Stecker hat der Publikation CEE7 (Perilex) zu entsprechen.

Ein fester Anschluß ist mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von minimal 3 mm zu versehen.

1-Phasenanschluß

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein (sehen Sie Fig. 12).

- Nullanschluß N (blau und braun)
- Phasenanschluß L (schwarz)

2-Phasenanschluß

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 16A ausgestattet sein (sehen Sie Fig. 13).

- Nullanschluß N (blau und braun)
- Phasenanschluß L1 und L2 (schwarz)

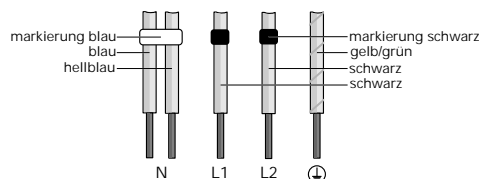


Fig. 13: 2 Phasenanschluß

Einbau

1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen (siehe 'Einbaumaße' und 'Sicherheitsmaßnahmen').
2. Drehen Sie das Gerät um und befestigen Sie den Stecker am Anschlußkabel (siehe 'elektrischer Anschluß').
3. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es mit der Vorderseite in die Aussparung.
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Lassen Sie die ganze Kochplatte in die Aussparung sinken.
6. Schalten Sie das Gerät ein, und kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes.

NB: Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

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

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

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

Technische Daten

Typennummer	IDK625 / IDK825
Stromversorgung	230V, 50 Hz
Anschlusswert	5600 W

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Dieses Gerät ist (gemäß der EN 60 335 2 6 Norm) bezüglich des Schutzes gegen Überhitzung als "Y Modell" eingestuft.

Das Gerät entspricht der (durch die Richtlinie 93/68/EWG geänderten) Richtlinie 73/23/EWG namens DBT.

GARANTIECERTIFICAAT
GUARANTEE CERTIFICATE



Pelgrim geeft 5 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkend installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Pelgrim verplicht zich gedurende 5 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen.

Gedurende 1 jaar na de aankoopdatum zullen geen arbeidsloon en voorrijkosten berekend worden.

Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van constructiefouten of foutieve onderdelen.

Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden.

Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Pelgrim gives a 5 year guarantee on the appliance, provided it is professionally installed by a qualified fitter in accordance with the installation instructions.

Pelgrim is obliged for the period of 5 year from purchase date to replace parts free of charge.

For the period of 1 year from purchase date no charges will be made for housecalls or labour.

This guarantee covers all defects caused by manufacturing faults or defective parts.

When service is required, purchase receipt and guarantee certificate must be presented.

Defects caused by incorrect installation are not covered by this guarantee.

Name and adress of fitter: _____

Purchase date: _____