



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

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

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

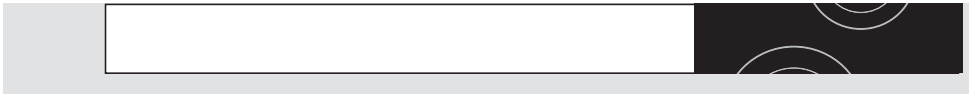
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



IDK674
IDK884
IDK995

Pelgrim

Notice d'utilisation - Anleitung



FR

Notice d'utilisation

3 - 38

DE

Anleitung

39 - 74

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

1 Votre plaque de cuisson

1.1 Introduction	4
1.2 Tableau de commande	5
1.3 Description	6
1.4 Consignes de sécurité	7 - 9

2 Utilisation

2.1 Une question d'habitude	10 - 11
2.2 Casseroles	12 - 13

3 Commande

Régler	14 - 24
--------	---------

4 Cuisiner

4.1 Cuisine saine	25
4.2 Tableaux de cuisson	26

5 Entretien

Nettoyage	27
-----------	----

6 Pannes

6.1 Généralités	28
6.2 Tableau des pannes	28 - 29

7 Consignes d'installation

7.1 Les points qui méritent votre attention	30 - 32
7.2 Branchement électrique	33 - 34
7.3 Encastrement	35

8 Annexe

8.1 Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	36
8.2 Mesures de puissance et d'encastrement	37

1.1 Introduction

La présente plaque de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

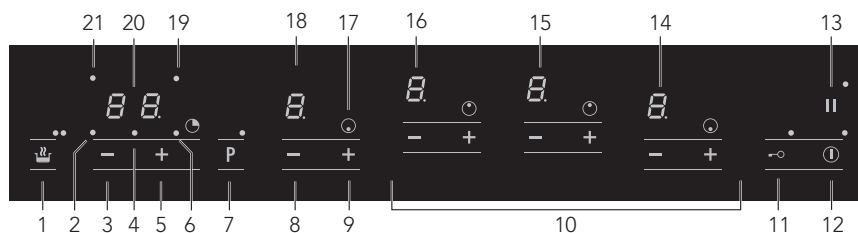
Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

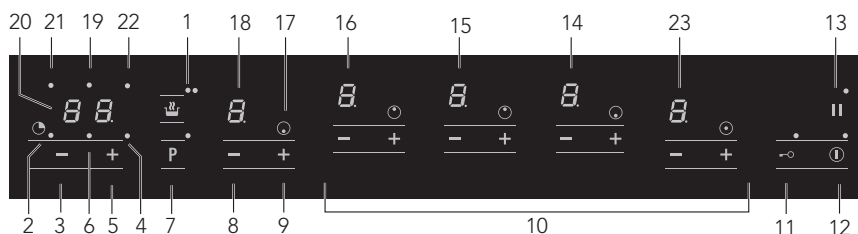
1 Votre plaque de cuisson

1.2 Tableau de commande

Type IDK674/IDK884



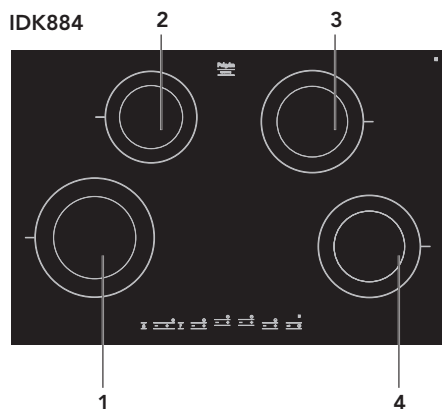
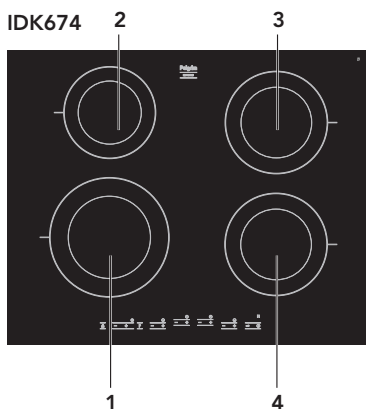
Type IDK995



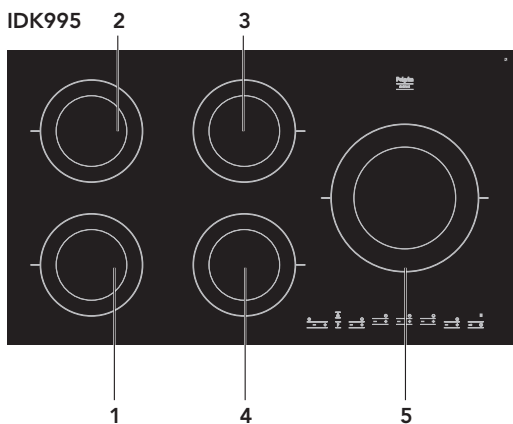
- | | |
|---|--|
| 1. Maintien au chaud/Fondre avec voyants | 13. Pause avec voyant |
| 2. Voyant minuteur de cuisson zone avant gauche | 14. Indicateur de réglage zone avant droite |
| 3. Touche de réduction du temps | 15. Indicateur de réglage zone arrière droite |
| 4. Voyant horloge | 16. Indicateur de réglage zone arrière gauche |
| 5. Touche d'augmentation du temps | 17. Voyant zone de cuisson zone avant gauche |
| 6. Voyant minuteur de cuisson zone avant droite | 18. Indicateur de réglage zone avant gauche |
| 7. Boost avec voyant | 19. Voyant minuteur de cuisson zone arrière droite |
| 8. Réduction de la puissance zone avant gauche | 20. Indicateur temps minuteur de cuisson/horloge |
| 9. Augmentation de la puissance zone avant gauche | 21. Voyant minuteur de cuisson zone arrière gauche |
| 10. Commande autres zones de cuisson | 22. Voyant minuteur de cuisson zone centre droite |
| 11. Verrouillage (sécurité enfant) avec voyant | 23. Indicateur de réglage zone centre droite |
| 12. Touche marche/arrêt avec voyant | |

1 Votre plaque de cuisson

1.3 Description



1. Zone de cuisson à gauche à l'avant Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson à gauche à l'arrière Ø145 2,2 kW
3. Zone de cuisson à droite à l'arrière Ø180 3,0 kW
4. Zone de cuisson à droite à l'avant Ø180 3,0 kW



1. Zone de cuisson à gauche à l'avant Ø180 3,0 kW
2. Zone de cuisson à gauche à l'arrière Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson à droite à l'arrière Ø180 3,0 kW
4. Zone de cuisson à droite à l'avant Ø180 3,0 kW
5. Zone de cuisson centre droite Ø260 3,7 kW

1.4 Consignes de sécurité

1.4.1 Les points qui méritent votre attention

La cuisson à induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différents dispositifs de sécurité, tels que signalisation de chaleur résiduelle et limitation du temps de cuisson. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.



1.4.2 Branchement au secteur et réparation

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s)(automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.



1.4.3 Pendant la cuisson

- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.
- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la plaque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer.
- 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.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- 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. La plaque de cuisson elle-même est dotée d'une sécurité anti-surchauffe.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entrepôt.
- Respectez une distance appropriée entre de onderkant van la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.

1 Votre plaque de cuisson



- Evitez que les cordons des appareils électriques, comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi « voyant de chaleur résiduelle »). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats. En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Ne flambez jamais sous une hotte. Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson. Ils risqueraient de devenir très chauds et de provoquer des brûlures.
- 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 pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes manquant d'expérience et de savoir-faire, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou avoir appris de cette personne à l'utiliser en toute sécurité.
- Dès que la casserole est enlevée de la plaque de cuisson, le processus de chauffe est interrompu. Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson, afin d'éviter une remise en marche involontaire.
- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 12 cm), une fourchette ou cuillère, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou un système distinct de contrôle à distance.

1 Votre plaque de cuisson

1.4.4 Sécurité anti-surchauffe

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

1.4.5 Limiteur de durée de cuisson

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction.

La durée dépend de la position de cuisson réglée :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1	8,5 heures
2	6,5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3,5 heures
6	3 heures
7	2,5 heures
8	2 heures
9	1,5 heures
U	2 heures
U	2 heures

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 9 après :
boost (P)	10 minutes

2.1 Une question d'habitude

2.1.1 Fonctionnement des touches sensibles

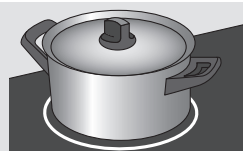
Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

2.1.2 La cuisson par induction

- La cuisson par induction est rapide
 - La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'une préparation soit trop cuite ou se dessèche, nous vous conseillons de surveiller de près la cuisson.

- La puissance s'adapte
 - Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

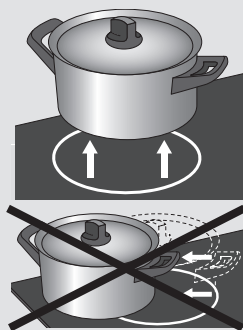


Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.



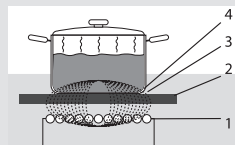
Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Vous éviterez une perte d'énergie en mettant toujours un couvercle sur vos casseroles.



2.1.3 Opération induction

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

- Confortable
 - Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.
- Rapide
 - En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.
- Propre
 - La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.
- Sûr
 - La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

2.2 Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais de 2,25 mm;
 - avec un fond plat.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».



Conseil

- Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Lorsque l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadequat
Acier inoxydable spécial	La faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillées	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

Attention



- Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée :
 - l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher;
 - le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

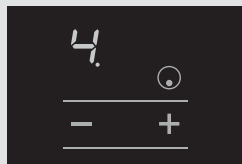
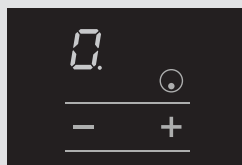
- Diamètre de casserole minimum
 - La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12cm). En cas de cuiller ou de fourchette sur la zone de cuisson, la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.
- Cocottes minutes
 - La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Régler

3.1.1 Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 9 positions de réglage de la puissance. La position 'boost', indiquée par un 'P' sur l'affichage, permet en outre un complément de puissance (voir page 16 : 'Boost').

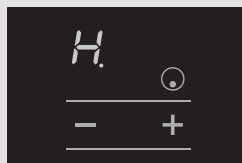
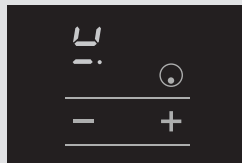
1. Placez un récipient sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la plaque de cuisson. Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt ① est allumé en continu. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.
3. Réglez avec la touche + ou - la zone de cuisson voulue sur la position voulue. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
 - Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche + , le réglage '4.' s'affiche.
 - Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche - , le réglage '9.' s'affiche.



Conseil

Maintenez la touche - ou + enfoncée pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

- Détection de récipient
 - Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient  et la position de réglage sélectionnée clignoteront tour à tour sur l'affichage, la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 12 et 13 : Casseroles).
- Voyant de chaleur résiduelle
 - Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.



3 Commande

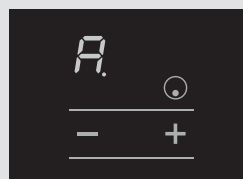
3.1.2 Ebullition automatique

La fonction ébullition permet d'augmenter temporairement la puissance (position '9.') pour porter plus rapidement à ébullition le contenu du récipient. Cette fonction est disponible à toutes les positions de réglage de la puissance, excepté les positions 'boost' et '9.'.

Activer l'ébullition automatique

La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

1. Réglez avec la touche **+** la zone de cuisson voulue sur la position 'A.' (celle-ci vient après la position '9.').
Les positions 'A.' et '9.' clignotent tour à tour sur l'affichage.



Conseil

- Pour atteindre rapidement la position 'A.', réglez avec la touche **—** la position '9.', puis appuyez sur la touche **+** pour obtenir la position 'A.'.
2. Réglez avec la touche **—** ou **+** la puissance souhaitée.
Si vous choisissez par exemple le réglage de puissance 4, la position '4.' et 'A.' s'afficheront tour à tour. (Attention : 10 secondes après, la touche **—** fonctionnera comme touche de désactivation).
 3. Lorsque le contenu du récipient bout, l'ébullition automatique s'arrête et la zone de cuisson revient au réglage choisi.

Ce tableau indique la durée de l'ébullition automatique par position de réglage :

Position	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	40	72	120	176	256	432	120	192

Désactiver l'ébullition automatique

1. La plaque de cuisson est en fonctionnement. La position 'A.' et la position de réglage de la puissance clignotent tour à tour sur l'affichage. Appuyez sur la touche **—** de la zone de cuisson.
Une autre position de réglage s'affiche, la lettre 'A.' ne clignote plus. **Ou :**
2. Choisissez la position '9.'. **Ou :**
3. Appuyez simultanément sur la touche **—** et la touche **+** de la zone de cuisson.
Le réglage '0' s'affiche, 'A' ne clignote plus, la zone de cuisson est alors éteinte.

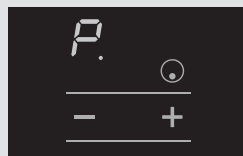
3.1.3 Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée.

Activer la fonction boost

La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche **P**. (La fonction peut également être activée si un niveau de puissance est déjà réglé).
2. Appuyez sur la touche **-** ou **+** de la zone de cuisson voulue. Un 'P.' apparaît sur l'écran d'affichage. La fonction est immédiatement activée.



Si aucune pression n'est exercée sur la touche **-** ou **+**, le voyant rouge à droite au-dessus de la touche **P** clignote pendant 3 secondes avant de s'éteindre. Un signal sonore est émis.

Désactiver la fonction boost

La fonction boost est activée, un 'P.' est visible sur l'affichage.

1. Appuyez sur la touche **-**.
Le niveau de puissance 9 s'affiche, la fonction boost est alors désactivée. **Ou :**
 2. Appuyez simultanément sur la touche **-** ou **+**.
Le niveau de puissance 0 s'affiche, la zone de cuisson est alors éteinte.
- Zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre
 - Deux zones de cuisson au-dessus l'une de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Cela est sans conséquences jusqu'au niveau 9. Toutefois, si vous activez pour l'une de ces zones de cuisson la fonction boost, l'autre sera réglée automatiquement à un niveau de puissance légèrement inférieur.
 - Si vous voulez régler une zone de cuisson sur la position 9 ou sur boost alors que l'autre zone de cuisson est sur boost, la puissance de la zone de cuisson déjà sur boost sera automatiquement réglée à un niveau inférieur.
 - Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. La fonction boost peut être activée pour ces deux zones de cuisson.

3 Commande

3.1.4 Fonction fondre/maintien au chaud

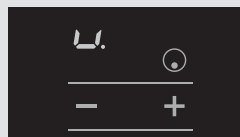
La touche  vous permet d'activer les fonctions fondre et maintien au chaud. Vous pouvez régler la durée maximale de ces deux fonctions avec le minuteur.

Fonction fondre (u)	Fonction maintien au chaud (U)
La fonction fondre maintient automatiquement le plat à une température constante de 42 °C.	La fonction maintien au chaud maintient automatiquement le plat à une température constante de 70 °C.

Activer la fonction fondre

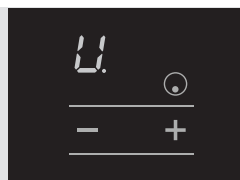
La plaque de cuisson doit être allumée et une casserole placée sur la zone de cuisson.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, un '0.' apparaît sur l'affichage de chaque zone.
- Appuyez une fois sur la touche . La fonction fondre est maintenant activée.
Un voyant à droite au-dessus de la touche  s'allume.
- Appuyez sur la touche — ou + de la zone de cuisson voulue. Un 'u.' apparaît sur l'écran d'affichage.



Activer la fonction de maintien au chaud

- Répéter l'étape 1 (voir ci-dessus).
- Appuyez deux fois sur la touche . La fonction maintien au chaud est maintenant activée. Deux voyants à droite au-dessus de la touche  s'allument.
- Appuyez sur la touche — ou + de la zone de cuisson voulue. Un 'U.' apparaît sur l'écran d'affichage.



Désactiver la fonction fondre/maintien au chaud

La fonction fondre/maintien au chaud est activée, un 'u.' ou 'U' est affiché.

- Appuyez sur la touche — ou +.
Appuyez sur la touche —, le réglage '0.' s'affiche. Appuyez sur la touche +, le réglage '1.' s'affiche. La fonction fondre/maintien au chaud est maintenant désactivée. **Ou :**
- Appuyez simultanément sur la touche — ou +.
Le réglage '0' s'affiche, la zone de cuisson est alors éteinte.

3.1.5 Eteindre

Eteindre une zone de cuisson particulière

1. La zone de cuisson est en fonctionnement. Un niveau de puissance entre 1 et 9, ou un 'P.' est affiché.
Maintenez enfoncées pendant une 1 seconde les touches — et + de la zone de cuisson que vous voulez éteindre.
Ou :
2. Sélectionnez le réglage de cuisson '0.' à l'aide de la touche — .
Un signal sonore est émis, le chiffre '0.' apparaît sur l'affichage. Lorsque toutes les zones de cuisson sont sur '0.', la plaque de cuisson se met automatiquement en mode veille (voir également 'Mode veille').

Eteindre simultanément toutes les zones de cuisson

La plaque de cuisson est en mode veille, ou une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

1. Appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt ⓘ pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson.
Un signal sonore est émis. Plus aucun voyant n'est allumé.
La plaque de cuisson est maintenant éteinte.



Note

La plaque de cuisson peut également être éteinte lorsque le verrouillage (enfant) ou le mode pause est activé.

3.1.6 Mode veille

En mode veille, un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. La plaque de cuisson peut être laissée sans surveillance lorsqu'elle est en mode veille, car elle n'est pas alors en fonctionnement. Vous pouvez passer au mode veille en appuyant sur la touche d'arrêt, ou en éteignant chaque zone de cuisson (en les réglant sur '0.'). La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes en mode veille si aucune autre commande n'est effectuée.

Mettre la plaque de cuisson en mode veille lorsqu'elle est éteinte

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt ⓘ de la plaque de cuisson.
Un signal sonore est émis, l'écran de chaque zone de cuisson affiche un'0.'. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt ⓘ de la plaque de cuisson est allumé en continu.

3 Commande

- Vous pouvez démarrer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche  ou  de la zone de cuisson voulue.

3.1.7 Verrouillage (sécurité enfant)

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. Vous éviterez ainsi la mise en marche ou la modification involontaire des réglages des zones de cuisson.

La touche  donne accès à deux fonctions :

Verrouillage (standard)	Verrouillage sécurité enfant
Le verrouillage (standard) empêche la modification des réglages par inadvertance.	La sécurité enfant empêche la mise en marche intempestive de la plaque de cuisson.
<u>Tous les réglages de cuisson restent actifs.</u>	Toutes les zones de cuisson et minuteurs de cuisson doivent être éteints.

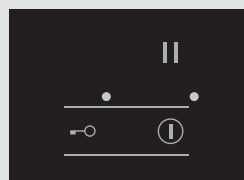
Verrouillage (standard) de la plaque de cuisson.

Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

- Appuyez longuement sur la touche .

Attention : Tous les réglages de cuisson restent actifs.

Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche  et de la touche marche/arrêt  est allumé en continu. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche  et la touche marche/arrêt .



- Appuyez à nouveau longuement sur la touche  pour désactiver le verrouillage et débloquent le panneau de commande.

Verrouillage de la plaque de cuisson en mode sécurité enfant

La plaque de cuisson est en mode veille. Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson.

- Appuyez longuement sur la touche  pour activer la sécurité enfant. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche  et de la touche marche/arrêt  est allumé en continu.



Si aucune autre commande n'est effectuée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement 10 secondes après. La sécurité enfant reste activée.

Vous pouvez également désactiver vous-même la plaque de cuisson.

3 Commande

2. Appuyez à nouveau dans les 10 secondes sur la touche  pour désactiver la sécurité enfant et débloquent le panneau de commande.
3. Si plus de 10 secondes se sont écoulées, la plaque de cuisson devra être remise en marche avec le bouton marche/arrêt  avant de pouvoir désactiver la sécurité enfant.



Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous éviterez ainsi une mise en marche accidentelle.

3.1.8 Pause

La fonction pause vous permet d'interrompre totalement la cuisson pendant 10 minutes. La puissance de toutes les zones de cuisson est coupée automatiquement. Cette fonction est pratique par exemple, pour nettoyer rapidement la plaque de cuisson lorsqu'une casserole a débordé. Vous pourrez également laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance en toute sécurité, sans perdre les réglages.

Mettre la plaque de cuisson en mode pause

Une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

1. Appuyez une fois sur la touche .
Un signal sonore est émis.  apparaît sur l'affichage de chaque zone de cuisson et le voyant rouge à droite au-dessus de la touche  est allumé en continu.

 - Les minuteurs de cuisson éventuellement réglés s'arrêtent.
 - Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche , la touche  et la touche marche/arrêt  de la plaque de cuisson.

Si aucune commande n'est effectuée dans les 10 minutes, toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'éteignent automatiquement.



Désactiver le mode pause

Appuyez à nouveau dans un délai de 10 minutes sur la touche .

La plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant de la mettre en pause.

3.1.9 Mémoire

La fonction mémoire vous permet de récupérer les derniers réglages dans un délai de 6 secondes après avoir éteint la plaque de cuisson. Cette fonction est pratique par exemple, lorsque vous avez éteint par inadvertance la plaque de cuisson avec la touche marche/arrêt ①.

3.1.0 Identifier les différents modes

Mode veille	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt ① est allumé en continu.
Verrouillage (standard)	Un ou plusieurs affichages indiquent un réglage de puissance. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche ➡ et le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt ① sont allumés en continu.
Sécurité enfant	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche ➡ et le voyant rouge à droite au-dessus de la touche marche/arrêt ① sont allumés en continu. Les affichages et les voyants s'éteignent 10 secondes après, la sécurité enfant reste activée.
Mode pause	L'affichage de chaque zone de cuisson indique 11. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche 11 est allumé en continu. Le mode pause fonctionne uniquement si une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.
Mode mémoire	Un '0' est visible sur l'affichage de chaque zone de cuisson. Le voyant rouge à droite au-dessus de la touche 11 clignote.

3.1.11 Minuteur de cuisson / Horloge

Le minuteur de cuisson peut être associé à chaque zone de cuisson et utilisé simultanément. La plaque de cuisson est en outre équipée d'une horloge. Le réglage maximum du minuteur et de l'horloge est 99 minutes.

L'horloge fonctionne comme le minuteur de cuisson, mais n'est pas associée à une zone de cuisson. L'horloge continue de fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson. Elle ne peut être désactivée que lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement.

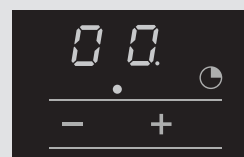
Minuteur de cuisson	Horloge
Le minuteur de cuisson peut être associé à une zone de cuisson. Si c'est le cas, la zone de cuisson s'éteindra une fois écoulé le temps de cuisson réglé.	L'horloge ne peut pas être associée à une zone de cuisson. L'horloge continue de fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson.

Activer l'horloge

La plaque de cuisson est en fonctionnement.

- Appuyez une fois simultanément sur les touches — et + du minuteur de cuisson/horloge. '00.' apparaît sur l'affichage, le voyant rouge au centre sous l'affichage (IDK884) ou à droite sous l'affichage (IDK955) clignote.
- Réglez avec la touche — ou + le temps souhaité. L'horloge démarre dès que le point après le temps réglé s'éteint. Le voyant rouge continue de clignoter. Si un temps n'est pas réglé avec la touche — et +, l'horloge s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Type IDK884



Type IDK955



Désactiver l'horloge

(Ignorer les étapes 1 et 2 si une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement).

- Appuyez sur la touche marche/arrêt ① de la plaque de cuisson.
- Appuyez simultanément sur les touches — et + du minuteur de cuisson/horloge. Le point après le temps réglé s'allume.

3 Commande

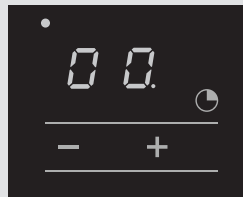
3. Maintenez la touche — du minuteur de cuisson/horloge enfoncée jusqu'à ce que '01.' apparaisse sur l'affichage. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche — . L'horloge est maintenant en mode veille. L'horloge s'éteint automatiquement 10 secondes après.

Associer et activer le minuteur de cuisson

La plaque de cuisson est en fonctionnement. Le minuteur de cuisson peut uniquement être associé aux zones de cuisson en fonctionnement.

1. Appuyez deux fois simultanément sur les touches — et + du minuteur de cuisson/horloge pour passer en sens horaire à la première zone de cuisson en fonctionnement (dans l'illustration ci-contre, le minuteur de cuisson de la zone arrière gauche est activé).

En appuyant à nouveau simultanément sur les touches — et + , vous passez au minuteur de cuisson de la zone en fonctionnement suivante, que vous pourrez voir et régler.



2. Réglez avec la touche — ou + le temps de cuisson souhaité. Le minuteur de cuisson démarre dès que le point après le temps réglé s'éteint. Le voyant rouge du minuteur de cuisson de la zone en fonctionnement continue de clignoter. Si un temps n'est pas réglé avec la touche — et + , le minuteur de cuisson s'arrête automatiquement après 10 secondes.
3. Pour régler le minuteur de cuisson pour une autre zone de cuisson en fonctionnement , répétez les étapes 1 et 2.



Attention

Si plusieurs minuteurs de cuisson sont activés, l'affichage indique toujours le minuteur avec le moins de temps restant.

Désactiver le minuteur de cuisson

1. Appuyez (plusieurs fois) simultanément sur les touches — et + du minuteur de cuisson/horloge pour choisir le minuteur de cuisson que vous souhaitez désactiver. Le point après le temps réglé s'allume.
2. Maintenez la touche — du minuteur de cuisson/horloge enfoncée jusqu'à ce que '01.' apparaisse sur l'affichage. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche — . Le minuteur de cuisson est maintenant en mode veille. Le minuteur de cuisson s'éteint automatiquement 10 secondes après.

Désactiver la sonnerie du minuteur de cuisson/horloge

La sonnerie se déclenche une fois le temps de cuisson écoulé, le voyant rouge de la zone/minuteur de cuisson activé et l'indication '00' continuent de clignoter.

1. Pour éteindre la sonnerie, appuyez sur une touche de commande quelconque.



Conseil

- Maintenez la touche — ou + enfoncée pour régler plus rapidement le temps de cuisson voulu.
- En appuyant immédiatement après avoir activé le minuteur/horloge sur la touche —, vous pourrez régler le temps de cuisson souhaité à partir d'une demi-heure (le chiffre '30.' s'affiche).

4.1 Cuisson saine

Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour une cuisine saine, Pelgrim conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

4.2 Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

- **Utilisez la fonction 'boost' et le réglage 9 pour :**
 - ébullition rapide;
 - faire revenir des légumes verts ;
 - chauffer de l'huile et de la graisse;
 - amener sous pression une cocotte minute.
- **Utilisez le réglage 8 pour :**
 - faire revenir de la viande;
 - cuire un poisson;
 - cuire des omelettes;
 - cuire des pommes de terre crues;
 - friture.
- **Utilisez le réglage 7 pour :**
 - cuire des crêpes épaisses;
 - cuire des morceaux de viande épais, panés;
 - faire revenir des lardons ou du bacon;
 - sauter des pommes de terre crues ;
 - cuire du pain perdu;
 - cuire des poissons panés.
- **Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**
 - mijoter ;
 - décongeler des légumes durs;
 - cuire les tranches minces de viande.
- **Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**
 - faire un bouillon;
 - la viande en daube ;
 - étuver des légumes;
 - faire fondre du chocolat ; faire fondre du fromage.

Nettoyage



Attention

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Atag Shine

Atag a élaboré une gamme de produits nettoyants sous le nom Atag Shine. Ces produits sont disponibles sur le site web 'www.pelgrim.nl'. Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et de nettoyage.



Les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet 'www.pelgrim.nl'.

N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

6.2 Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.pelgrim.nl'.

SYMPTOM	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les signes (—.) s'affichent à la mise en marche.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

6 Pannes

SYMPTOM	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 11 et 12).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
La plaque de cuisson s'éteint sans raison.	Vous avez appuyé par inadvertance sur la touche marche/arrêt ou appuyé simultanément sur deux touches.	Rallumez la plaque de cuisson.
Code de panne ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne U400	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne  .	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche.	Appuyez brièvement sur les touches.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

7.1 Les points qui méritent votre attention

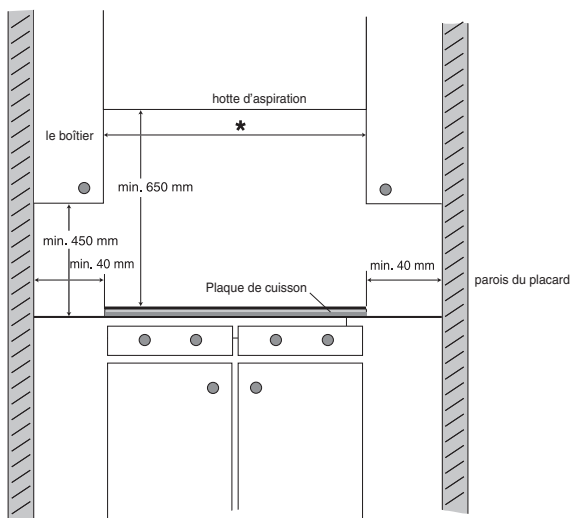
7.1.1 Mesures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Le câble de branchement (par exemple type HO7RR) doit pendre librement sans risque d'être heurté par un tiroir. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropres ne sont pas couverts par la garantie.

7.1.2 Périmètre de sécurité

Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

* IDK674 : min. 65 cm
IDK884 : min. 78 cm
IDK995 : min. 91 cm

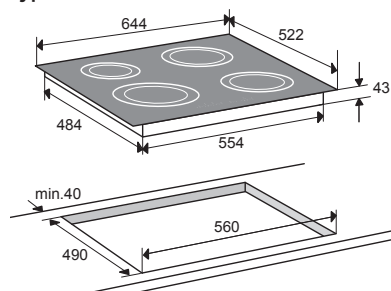


7 Consignes d'installation

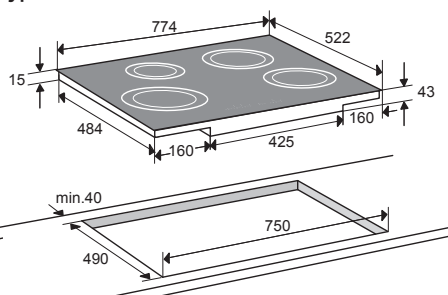
7.1.3 Dimensions d'encastrement

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.

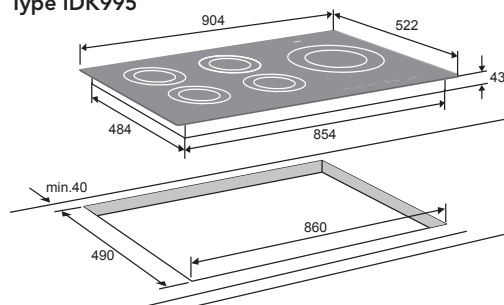
Type IDK674



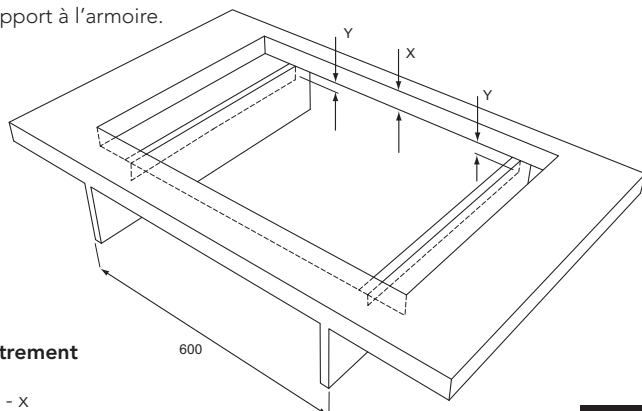
Type IDK884



Type IDK995



Lorsque vous utilisez un meuble de large dont l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 46 mm, vous devez faire une entaille de chaque côté du meuble, afin que l'appareil flotte librement par rapport à l'armoire.



Dimensions d'encastrement dans la masse

$x < 46 \text{ mm} : y = 46 \text{ mm} - x$

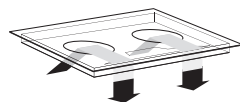
$x \geq 46 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

7 Consignes d'installation

7.1.4 Ventilation

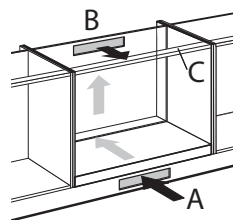
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les événements sur la face inférieure de l'appareil.

La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.

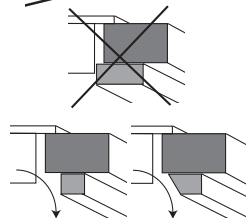


7.1.5 Encastrer au-dessus d'un four ou d'un tiroir

La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.

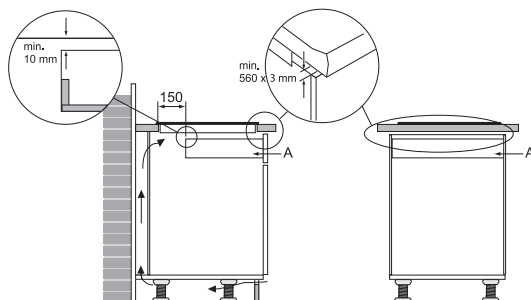


Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.



Les ouvertures de ventilation situées sur la face inférieure de l'appareil ne doivent pas être bouchées par un tiroir. S'il y a un tiroir, une fente d'une largeur au moins égale à celle de l'appareil doit être pratiquée sur la paroi avant du tiroir.

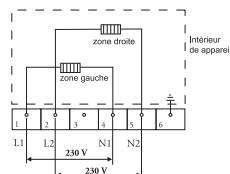
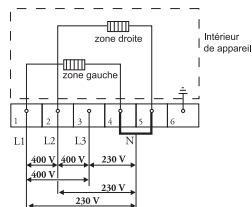
Un espace de 10 mm au moins doit être laissé entre le tiroir A et la plaque de cuisson.



7.2 Branchement électrique

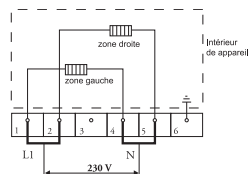
7.2.1 Branchements courants :

- 3 phases et un neutre (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V c.a.
La tension entre les phases est de 400 V. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 4 et 5. La phase 3 n'est pas sous tension. Vos groupes doivent être protégés contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².
- 2 phases et 2 neutres (2 2N a.c. 230V / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et les neutres est de 230 V c.a.
Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 16 A (2x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².



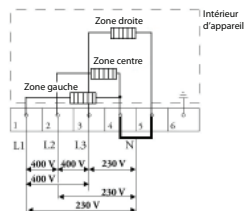
7.2.2 Branchements particuliers :

- Uniphasé (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V c.a.
Insérez des pièces d'accouplement entre les points de branchement 1 et 2 et 4 et 5. Votre groupe doit être protégé contre un minimum de 32 A. L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 6 mm².



7.2.3 Branchement d'une plaque de cuisson à 5 zones de cuisson :

- 3 phases et un neutre (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz) :
 - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V c.a.
La tension entre les phases est de 400 V. Insérez une pièce d'accouplement entre les points de branchement 4 et 5. Vos groupes doivent être protégés contre un minimum de 16 A (3x). L'âme du fil de branchement doit avoir un diamètre minimum de 2,5 mm².

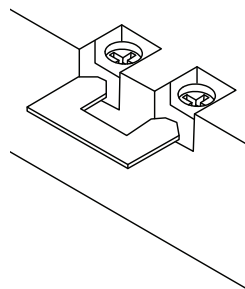


7 Consignes d'installation

Les pièces d'accouplement présentes sur la barrette à bornes vous permettent d'effectuer les branchements requis, comme indiqué sur les illustrations précédentes

Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.



7 Consignes d'installation

7.3 Encastrement

Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.

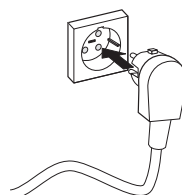
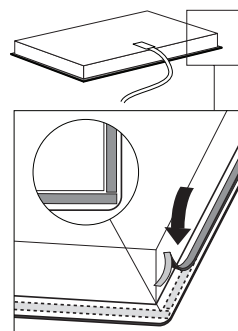
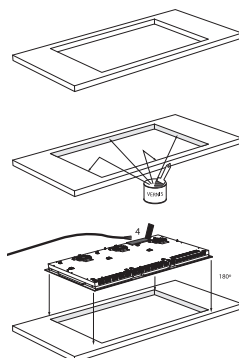
Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir p. 30).

Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.

Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.

Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.



8.1 Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux durables. En fin de vie, cet appareil doit être éliminé de manière appropriée. Informez-vous à ce sujet auprès des autorités publiques.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton;
- le feuil de polyéthylène (PE);
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.



Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

8.2 Mesures de puissance et d'encastrement

Ces appareils sont conformes aux directives de la CE.

Type de plaque de cuisson	IDK674	IDK884	IDK995
Induction	x	x	x
Branchement	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2	3
Puissance maximale zones de cuisson			
À gauche à l'avant	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)
À gauche à l'arrière	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,0 kW (Ø180)
À droite à l'arrière	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
À droite à l'avant	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Centre droite	-	-	3,7 kW (Ø260)
Puissance connectée			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Puissance connectée totale	7400 W	7400 W	11100 W
Dimensions (d'encastrement)			
Appareil longueur x largeur	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Profondeur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	43 mm	43 mm	43 mm
Dimensions évidement longueur x largeur	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Espace minimum entre évidement et paroi arrière	40 mm	40 mm	40 mm
Espace minimum entre évidement et paroi latérale	40 mm	40 mm	40 mm

Note

1 Ihr Induktionskochfeld

1.1 Einführung	40
1.2 Bedienfeld	41
1.3 Beschreibung	42
1.4 Sicherheitsvorschriften	43 - 45

2 Gebrauch

2.1 Gewöhnungssache	46 - 47
2.2 Töpfe	48 - 49

3 Bedienung

Einstellen	50 - 60
------------	---------

4 Kochen

4.1 Gesund kochen	61
4.2 Kochstufen	62

5 Pflege

Reinigung	63
-----------	----

6 Störungen

6.1 Allgemein	64
6.2 Störungstabelle	64 - 65

7 Installationsvorschriften

7.1 Worauf Sie achten müssen	66 - 68
7.2 Elektro Anschluss	69 - 70
7.3 Einbau	71

8 Anlage

8.1 Entsorgung von Verpackung und Gerät	72
8.2 Leistungs- und Einbautabelle	73

1.1 Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für echte Hobbyköche entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist komfortabel, da das Kochfeld schnell reagiert und auf eine sehr geringe Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung können Speisen sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen sorgen auch für Komfort beim Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von der Arbeit mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Erzeugung von Hitze verwendet. Dies bedeutet, dass Sie nicht einfach jede Art von Topf verwenden können. Im Kapitel "Töpfe" finden Sie weitere Informationen hierzu.

Für höchste Sicherheit verfügt das Induktionskochfeld über mehrere Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Induktionskochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

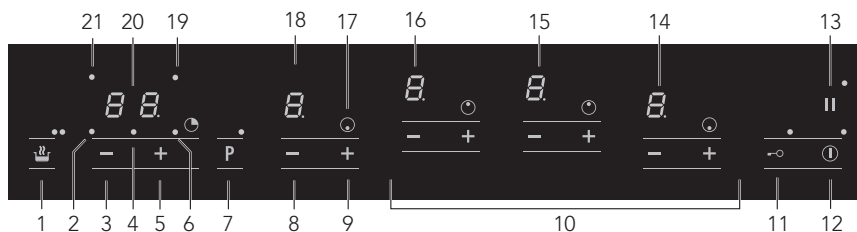
Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Dieser Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Servicedienst. Kleben Sie deshalb bitte die beigegefügte lose Datenabbildung in das, dafür hinten in der Gebrauchsanweisung, vorgesehene Kästchen. Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

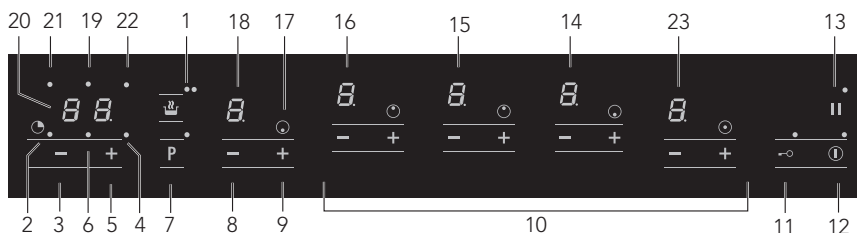
Viel Kochspass!

1.2 Bedienfeld

Typ IDK674/ IDK884

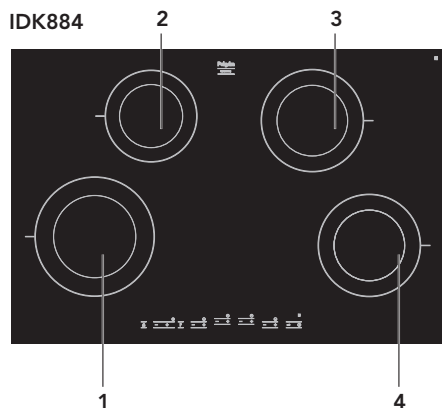
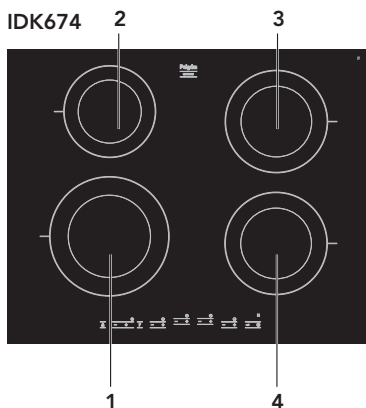


Typ IDK995

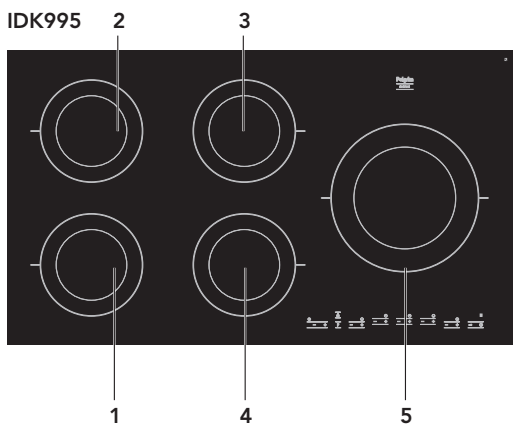


- | | |
|---|--|
| 1. Warmhalten/Schmelzen mit Anzeigelämpchen | 13. Pause mit Anzeigelampe |
| 2. Anzeige Kochuhr Zone links vorn | 14. Stufenanzeige Zone rechts vorn |
| 3. Taste Zeit herunter | 15. Stufenanzeige Zone rechts hinten |
| 4. Anzeige Eieruhr | 16. Stufenanzeige Zone links hinten |
| 5. Taste Zeit erhöhen | 17. Kochzonenanzeige Zone links vorn |
| 6. Anzeige Kochuhr Zone rechts vorn | 18. Stufenanzeige Zone links vorn |
| 7. Boost mit Anzeigelämpchen | 19. Anzeige Kochuhr Zone rechts hinten |
| 8. Leistung vermindern Zone links vorn | 20. Anzeige Koch-/Eieruhr |
| 9. Leistung erhöhen Zone links vorn | 21. Anzeige Kochuhr Zone links hinten |
| 10. Bedienung übrige Kochzonen | 22. Anzeige Kochuhr Zone rechts Mitte |
| 11. (Kinder-) Sicherung mit Anzeigelämpchen | 23. Stufenanzeige Zone rechts Mitte |
| 12. Ein-/Aus-Taste mit Anzeigelampe | |

1.3 Beschreibung



1. Kochzone Vorne links Ø210 3,7 kW
2. Kochzone Hinten links Ø145 2,2 kW
3. Kochzone Hinten rechts Ø180 3,0 kW
4. Kochzone Vorne rechts Ø180 3,0 kW



1. Kochzone Vorne links Ø180 3,0 kW
2. Kochzone Hinten links Ø180 3,0 kW
3. Kochzone Hinten rechts Ø180 3,0 kW
4. Kochzone Vorne rechts Ø180 3,0 kW
5. Kochzone rechts Mitte Ø260 3,7 kW

1.4 Sicherheitsvorschriften

1.4.1 Worauf Sie achten müssen

Induktionskochen ist äusserst sicher. Das Kochfeld verfügt über verschiedene Sicherungen, wie etwa eine Restwärmeanzeige und eine Kochdauerbegrenzung. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.



1.4.2 Elektro Anschluss und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bitte nie das Gehäuse des Gerätes öffnen. Das Gerät darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.



1.4.3 Gebrauch

- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen 'Neuigkeitsgeruch' feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben. Auch bei den automatischen Kochprogrammen.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiss und möglicherweise beschädigt.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Unterseite des Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.

1 Ihr Induktionskochfeld



- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm. Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung. Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser. Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Dunstabzugshaube.
- 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 worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten und Brandwunden verursachen.
- 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 nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Gerätes kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Gerätes unterwiesen werden.
- Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, wird die Kochaktivität automatisch gestoppt. Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Zone immer nach Gebrauch auszuschalten, um ein unbefugtes Einschalten zu verhindern.
- Ein kleiner Gegenstand, wie etwa ein kleiner Topf (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, wird von dem Kochfeld nicht als Topf/Kochgeschirr erkannt. Das Display der Zone blinkt mit der eingestellten Stufe und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.
- Das Gerät soll nicht mittels eines externen Timer oder separate Remote-Control-System betrieben werden.

1.4.4 Temperatursicherung

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser Sensor kontrolliert ununterbrochen die Temperatur des Topfbodens und der Teile des Kochfelds, um jedes Risiko von Überhitzung, etwa durch einen "trockengekochten" Topf, auszuschalten. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Energie der Kochzone/des Kochfelds automatisch gesenkt, oder die Kochzone/das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

1.4.5 Begrenzung der Kochdauer

Wenn eine Kochzone für eine ungewöhnlich lange Zeit eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden
u	2 Stunden
U	2 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 9 geschaltet nach:
boost (P)	10 Minuten

2.1 Gewöhnungssache

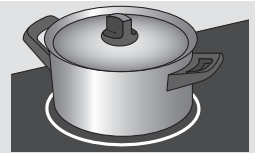
2.1.1 Funktion der Berührungstasten

An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen, wie auch an andere Bedienungsmöglichkeiten. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie nur auf den Druck und die Form von Fingerspitzen reagieren. Das Kochfeld darf nicht mit anderen Gegenständen bedient werden; schalten Sie es z. B. nicht ein, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

2.1.2 Induktionskochen

- Induktionskochen ist schnell
 - Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trocknen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.
- Die Leistung passt sich an
 - Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis das Gericht im Topf den Siedepunkt erreicht.

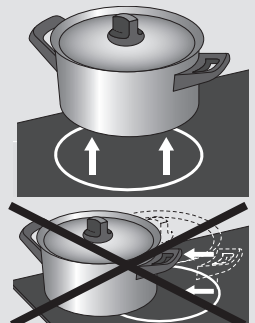


Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld..



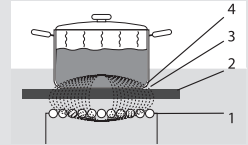
Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



2.1.3 Funktionsweise der Induktion

In dem Gerät wird ein magnetisches Feld errichtet.
Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf eine Kochzone
gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.
Dieser Induktionsstrom erhitzt den Topfboden.



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

- Komfortabel
 - Die elektronische Regelung kann präzise und einfach eingestellt werden. Auf der niedrigsten Stufe können Sie beispielsweise Schokolade direkt in der Pfanne schmelzen oder Gerichte/Zutaten im Wasserbad erwärmen.
- Schnell
 - Durch die hohe Leistung des Induktionskochfelds können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Garen dauert genauso lange wie auf einem anderen Kochfeld.
- Sauber
 - Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Dadurch, dass die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können keine Speisereste einbrennen.
- Sicher
 - Die Hitze wird in dem Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird daher nicht heißer als der Topf. Dadurch bleibt die Kochzone etwas kühler als etwa ein keramisches Kochfeld oder ein Gasbrenner.
Nach dem Wegnehmen des Topfes kühlt die Kochzone schnell ab.

2.2 Töpfe

Töpfe für Induktionskochen

Induktionskochen stellt Anforderungen an die Qualität der Töpfe



Achtung

- Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Glaskeramik-Kochfelder geeignet.
- Verwenden Sie nur Töpfe die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:
 - einem Boden mit einer Minstdicke 2,25 mm;
 - einem flachen Boden.
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem "ClassInduction" Gütezeichen



Tip

- Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden vom Magneten angezogen wird;

Geeignet	Ungeeignet
Edelstahl-töpfe in spezieller Induktionskochfeld- Ausführung	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung

- Vorsicht bei dünnem blechemailliertem Kochgeschirr.
 - auf einer höheren Stufe könnte das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
 - durch die hohe Leistung könnte sich der Topfboden leicht verziehen



Achtung

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden könnte die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass das Glaskeramik-Kochfeld springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

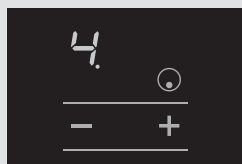
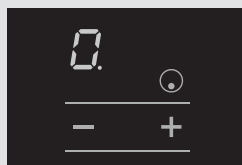
- Topf-Minestdurchmesser
 - Der Topf-Minestdurchmesser beträgt 12 cm. Das beste Ergebnis wird mit einem Topf, der genauso groß ist wie die Kochzone, erzielt. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Schnellkochtöpfe
 - Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Einstellen

3.1.1 Einschalten und Einstellen der Leistung

Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden. Daneben gibt es noch eine "Boost"-Stufe, erkennbar am Symbol "P" im Display (vgl. S. 52, "Boost").

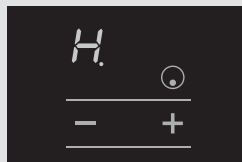
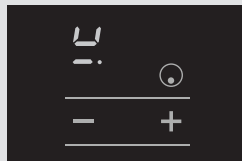
1. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Taste **ⓘ** van dem Kochfeld.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0". Das rote Lämpchen rechts oberhalb des Ein-/Ausschaltknopfes **ⓘ** leuchtet konstant. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.
3. Stellen Sie mit der Taste **+** oder **-** der gewünschten Kochzone die gewünschte Stufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe (wenn ein Topf erkannt wird).
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste **+** drücken, erscheint die Stufe "4".
 - Wenn Sie zum ersten Mal auf die Taste **-** drücken, erscheint die Stufe "9".



Tip

Sie können die Taste **-** oder **+** gedrückt halten, um die gewünschte Leistung schneller einzustellen.

- Topferkennung
 - Wenn das Kochfeld nach der Einstellung einer Kochleistung keinen (eisenhaltigen) Topf erkennt, blinkt im Display das Topferkennungssymbol **H.** mit der gewählten Leistungsstufe und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb einer Minute ein (eisenhaltiger) Topf auf das Kochfeld gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (vgl. auch S. 12 und 13, "Töpfe").
- Restwärme-Anzeige
 - Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiss bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige "H" weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.



3 Bedienung

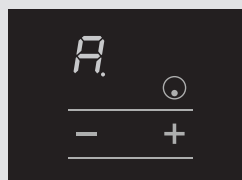
3.1.2 Kochautomatik

Mit der Kochautomatikfunktion wird die Leistung zeitweise erhöht (Stufe "9"), um den Inhalt des Topfes schneller zu erhitzen. Diese Funktion kann auf allen Leistungsstufen außer "Boost" und "9" verwendet werden.

Einschalten der Kochautomatik

Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.

1. Stellen Sie mit der Taste $+$ der gewünschten Kochzone die Stufe "A" (nach der Stufe "9") ein.
Im Display blinkt "A" abwechselnd mit "9".



Tip

Eine schnelle Methode zum Erreichen der Stufe "A" besteht darin, mit der Taste $-$ die Stufe "9" einzustellen und dann einmal auf die Taste $+$ zu drücken.

2. Stellen Sie mit der Taste $-$ oder $+$ die gewünschte Leistungsstufe ein.
Wenn Sie z. B. die Leistungsstufe 4 wählen, sehen Sie im Display abwechselnd "4" und "A". (Achtung: nach zehn Sekunden fungiert die Taste $-$ als Ausschalttaste).
3. Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, wird die Kochautomatik ausgeschaltet und die Kochzone wird zur eingestellten Leistungsstufe geschaltet.

Die nachfolgende Tabelle zeigt die Dauer der Kochautomatik für jede Leistungsstufe:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	40	72	120	176	256	432	120	192

Ausschalten der Kochautomatik

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Im Display blinkt "A" abwechselnd mit der Leistungsstufe.

1. Drücken Sie auf die Taste $-$ der Kochzone.
Im Display wird eine andere Leistungsstufe angezeigt. "A" blinkt nicht mehr. **Oder:**
2. Stellen Sie die Stufe "9" ein. **Oder:**
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste $-$ und $+$ der Kochzone.
Im Display wird die Stufe "0" angezeigt, "A" blinkt nicht mehr und die Kochzone ist ausgeschaltet.

3 Bedienung

3.1.3 Boost

Die "Boost"-Funktion können Sie dafür verwenden, für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Energie zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

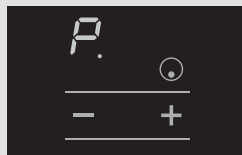
Einschalten der Boost-Funktion

Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.

1. Drücken Sie auf die Taste **P**. (Dies ist auch möglich, wenn bereits eine Leistung eingestellt wurde).

2. Drücken Sie auf die Taste **—** oder **+** der gewünschten Kochzone.

Im Display erscheint "P". Die Boost-Funktion wird sofort aktiviert.



Wenn Sie nicht auf die Taste **—** oder **+** drücken, blinkt das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste **P** für drei Sekunden und geht dann aus. Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.

Ausschalten der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display wird "P" angezeigt.

1. Drücken Sie auf die Taste **—**.

Im Display wird die Leistungsstufe 9 angezeigt, die Boost-Funktion ist ausgeschaltet. **Oder:**

2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste **—** oder **+**.

Im Display wird die Stufe "0" angezeigt, die Kochzone ist ausgeschaltet.

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen
 - Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zur Stufe 9 hat dies keinerlei Auswirkungen. Wenn Sie jedoch die Kochzone auf die Boost-Stufe stellen, wird die andere Kochzone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
 - Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere Zone auf Stufe 9 oder Boost setzen möchten, wird die auf Boost eingestellte Zone automatisch in eine niedrigere Stufe geschaltet.
 - Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen einander nicht. Sie können beide Kochzonen auf der Boost-Stufe betreiben.

3.1.4 Schmelz-/Warmhaltefunktion

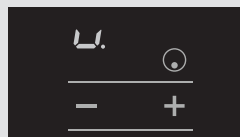
Mit der Taste  können Sie die Schmelzfunktion und die Warmhaltefunktion einstellen. Mithilfe einer Kochuhr können Sie die maximale Schmelz-/Warmhaltezeit einstellen.

Die Schmelzfunktion (u)	Die Warmhaltefunktion (U)
Bei der Schmelzfunktion wird die Temperatur der Speisen automatisch bei 42°C konstant gehalten.	Bei der Warmhaltefunktion wird die Temperatur der Speisen automatisch bei 70 °C konstant gehalten.

Einschalten der Schmelzfunktion

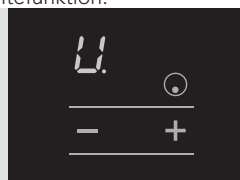
Das Kochfeld ist eingeschaltet und es steht ein Topf auf einer Kochzone.

1. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf ① des Kochfelds. Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0".
2. Drücken Sie einmal auf die Taste . Dies ist die Schmelzfunktion. Ein Lämpchen rechts oberhalb der Taste  leuchtet auf.
3. Drücken Sie auf die Taste — oder + der gewünschten Kochzone. Im Display erscheint "u.".



Einschalten der Warmhaltefunktion

1. Wiederholen Sie Schritt 1 (s.o.).
2. Drücken Sie zweimal auf die Taste . Dies ist die Warmhaltefunktion. Zwei Lämpchen rechts oberhalb der Taste  leuchten auf.
3. Drücken Sie auf die Taste — oder + der gewünschten Kochzone. Im Display erscheint "U.".



Ausschalten der Schmelz-/Warmhaltefunktion

Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist eingeschaltet, im Display wird "U." angezeigt.

1. Drücken Sie auf die Taste — oder + .
Drücken Sie auf die Taste — , es erscheint die Stufe "0". Drücken Sie auf die Taste + Taste, es erscheint die Stufe "1". Die Schmelz-/Warmhaltefunktion ist jetzt ausgeschaltet. **Oder:**
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste — oder + .
Im Display wird die Stufe "0" angezeigt, die Kochzone ist ausgeschaltet.

3.1.5 Ausschalten

Eine Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 oder "P." angezeigt.
Halten Sie für eine Sekunde die Taste — und + der Kochzone gedrückt, die Sie ausschalten möchten.
Oder:
2. Wählen Sie die Stufe "0" mit der Taste — .
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display erscheint "0". Wenn alle Kochzonen auf der Stufe "0" stehen, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. "Standby-Modus").

Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

Das Kochfeld steht im Standby-Modus, oder eine bzw. mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Drücken Sie kurz auf den Ein-/Ausschaltknopf ①, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Kein Lämpchen leuchtet.
Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.



Anmerkung

Das Kochfeld kann auch dann ausgeschaltet werden, wenn die (Kinder-) Sicherung oder der Pause-Modus aktiv ist.

3.1.6 Standby-Modus

Im Standby-Modus wird im Display jeder Kochzone "0" angezeigt. Im Standby-Modus ist das Kochfeld ausgeschaltet und Sie können es unbeaufsichtigt lassen.

Sie können aus dem "Aus"-Modus zum Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten (auf "0" setzen). Nach zehn Sekunden im Standby-Modus ohne weitere Tastenbedienaktionen wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Schalten des Kochfelds vom "Aus"-Modus in den Standby-Modus

1. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf ① des Kochfelds.
Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint "0.". Das rote Lämpchen rechts oberhalb des Ein-/Ausschaltknopfes ① des Kochfelds leuchtet konstant.

3 Bedienung

2. Sie können direkt aus dem Standby-Modus heraus mit dem Kochen beginnen, indem Sie auf die Taste  oder  der gewünschten Kochzone drücken.

3.1.7 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

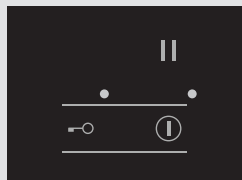
Mit der Taste  können Sie auf die folgenden beiden Funktionen zugreifen:

Der (Standard-) Sperrmodus	Die Kindersicherung
Mit dem (Standard-) Sperrmodus wird verhindert, dass Einstellungen versehentlich geändert werden.	Mit der Kindersicherung wird das unbefugte Einschalten des Kochfelds verhindert.
Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen ausgeschaltet sein.

Das Kochfeld in den (Standard-) Sperrmodus versetzen.

Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

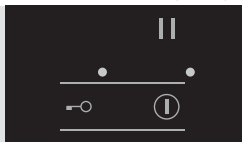
1. Drücken Sie lang auf die Taste  .
Achtung: Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.
Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  und des Ein-/Ausschaltknopfes  leuchtet konstant. Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Taste  und des Ein-/Ausschaltknopfes .
2. Drücken Sie erneut lang auf die Taste  , um den Sperrmodus auszuschalten und um das Bedienfeld zu entsperren.



Das Kochfeld in den Kindersicherungsmodus versetzen

Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus. Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt.

1. Drücken Sie lang auf die Taste  , um die Kindersicherung einzuschalten.
Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  und des Ein-/Ausschaltknopfes  leuchtet konstant.



Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Die Kindersicherung bleibt aktiv. Sie können das Kochfeld auch selbst ausschalten.

3 Bedienung

2. Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden erneut auf die Taste  , um die Kindersicherung auszuschalten und das Bedienfeld zu entsperren.
3. Nach zehn Sekunden muss das Kochfeld zunächst wieder mit dem Ein-/Ausschaltknopf  eingeschaltet werden, bevor Sie die Kindersicherung ausschalten können.



Tip

Aktivieren Sie die Kindersicherung, bevor Sie das Kochfeld reinigen, um zu verhindern, dass es versehentlich eingeschaltet wird.

3.1.8 Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für zehn Minuten "pausieren" lassen. Die Leistung aller Kochzonen wird dadurch automatisch ausgeschaltet. Dies ist zum Beispiel dann nützlich, wenn ein Gericht übergekocht ist und Sie das Kochfeld schnell reinigen möchten. So können Sie das Kochfeld für eine kurze Zeit in sicherer Weise unbeaufsichtigt lassen, ohne dass Sie Einstellungen verlieren.

Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen

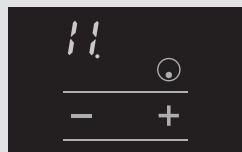
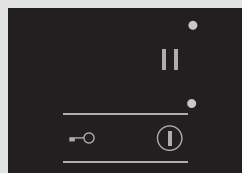
Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Drücken Sie einmal auf die Taste .

Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Im Display jeder Kochzone wird  angezeigt und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  leuchtet konstant.

- Eventuell eingestellte Koch-/Eieruhren werden angehalten.
- Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Taste  , der Taste  und des Ein-/Ausschaltknopfes  des Kochfelds.

Wenn innerhalb von zehn Minuten keine weitere Bedienaktion stattfindet, werden alle aktiven Kochzonen automatisch ausgeschaltet.



Ausschalten des Pause-Modus

Drücken Sie innerhalb von zehn Minuten erneut auf die Taste .

Das Kochfeld stellt die vor der Pause eingestellten Einstellungen wieder her.

3.1.9 Speicher

Mit der Speicherfunktion können Sie die letzten Einstellungen des Kochfelds innerhalb von sechs Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds wiederherstellen. Dies ist beispielsweise nützlich, wenn Sie das gesamte Kochfeld versehentlich mit dem Ein-/Ausschaltknopf ausgeschaltet haben ①.

3.1.10 Erkennen eines Modus

Der Standby-Modus	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste ① leuchtet konstant.
Der (Standard-) Spermodus	Ein oder mehrere Displays zeigen eine Leistungsstufe an. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste ① leuchten konstant.
Die Kindersicherung	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  und das rote Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Ausschalttaste ① leuchten konstant. Nach zehn Sekunden gehen alle Displays und Lämpchen aus, die Kindersicherung bleibt aktiviert.
Der Pause-Modus	Im Display jeder Kochzone wird  angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  leuchtet konstant. Die Pause-Funktion kann nur verwendet werden, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.
Der Speichermodus	Im Display jeder Kochzone wird "0" angezeigt. Das rote Lämpchen rechts oberhalb der Taste  blinkt.

3 Bedienung

3.1.11 Kochuhr / Eieruhr

Jede einzelne Kochzone hat eine eigene Kochuhr. Diese können gleichzeitig verwendet werden. Daneben gibt es noch eine Eieruhr. Die Kochuhr und die Eieruhr können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Die Eieruhr funktioniert wie die Kochuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter. Die Eieruhr kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Die Kochuhr	Die Eieruhr
Die Kochuhr wird mit einer Kochzone verbunden. Dies bringt mit sich, dass die Kochzone ausgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die Eieruhr wird nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.

Einschalten der Eieruhr

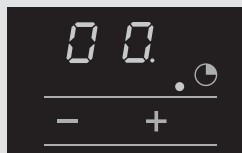
Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Drücken Sie einmal gleichzeitig auf die Taste — und + der Koch-/Eieruhr.
"00." erscheint im Display und das rote Lämpchen mitten unter dem Display (IDK884) oder rechts unter dem Display (IDK995) blinkt.
2. Stellen Sie mit der Taste — oder + die gewünschte Zeit ein. Die Eieruhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Anzeigelämpchen blinkt weiter.
Wenn Sie keine Zeit einstellen mit der Taste — und +, wird die Eieruhr nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Type IDK884



Type IDK995



Ausschalten der Eieruhr

(Die Schritte 1 und 2 treffen nicht zu, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind).

1. Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltknopf ① des Kochfelds.
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste — und + der Koch-/Eieruhr. Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.

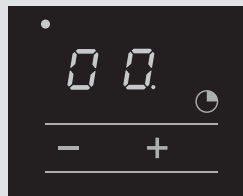
3 Bedienung

- Halten Sie die Taste — der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display "01" angezeigt wird. Drücken Sie dann erneut auf die Taste — .
Die Koch-/Eieruhr befindet sich jetzt im Standby-Modus. Nach zehn Sekunden wird die Koch-/Eieruhr automatisch ausgeschaltet.

Zuweisen und einschalten der Kochuhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Kochuhr kann nur mit aktiven Kochzonen verbunden werden.

- Drücken Sie zweimal gleichzeitig auf die Taste — und + der Koch-/Eieruhr, um mit der Uhr zur ersten aktiven Kochzone zu schalten (in dieser Abbildung ist die Kochuhr der Zone links hinten aktiv).
Bei jeder folgenden gleichzeitigen Berührung der Taste — und + gehen Sie zur Kochuhr der folgenden aktiven Kochzone, Sie können dann diese Kochuhr einstellen und anzeigen.



- Stellen Sie mit der Taste — oder + die gewünschte Kochzeit ein.
Die Kochuhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Lämpchen der Kochuhr der aktiven Kochzone blinkt konstant. Wenn Sie keine Zeit einstellen mit der Taste — und +, wird die Kochuhr nach zehn Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- Um für eine andere aktive Kochzone die Kochuhr einzustellen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.



Achtung

Wenn mehrere Koch-/Eieruhren aktiv sind, zeigt das Koch-/Eieruhrdisplay immer die Koch-/Eieruhr an, auf der die kürzeste Restzeit verbleibt.

Ausschalten der Kochuhr

- Drücken Sie (mehrmals) gleichzeitig auf die Taste — und + der Koch-/Eieruhr, um die Kochuhr zu wählen, die Sie ausschalten möchten.
Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.
- Halten Sie die Taste — der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display "01" angezeigt wird. Drücken Sie dann erneut auf die Taste — .
Die Kochuhr befindet sich jetzt im Standby-Modus. Nach zehn Sekunden wird die ausgewählte Kochuhr automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten des Koch-/Eieruhralarms

Wenn die eingestellte Zeit/Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und das rote Lämpchen der aktiven Kochzone/Eieruhr sowie die Anzeige "00" blinken.

1. Drücken Sie auf eine beliebige Bedienungstaste, um den Alarm auszuschalten.



Tip

- Sie können die Taste — oder + gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.
- Wenn Sie nach dem Einschalten der Koch-/Eieruhr auf die Taste — drücken, können Sie die gewünschte Kochdauer ab einer halben Stunde einstellen (im Display wird "30" angezeigt).

4.1 Gesund kochen

RRauchpunkt verschiedener Ölsorten

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freiwerden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

Öl	Rauchpunkt °C
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Olivenöl extra vergine	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

4.2 Kochstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt.

- **Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:**
 - schnell zum Kochen bringen;
 - Blattgemüse einkochen;
 - Erhitzen von Öl, Fett und Butter;
 - Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- **Verwenden Sie Stufe 8 für:**
 - Fleisch anbraten;
 - Braten von Fisch
 - Backen von Omeletts;
 - Gare Kartoffeln braten;
 - Fritieren.
- **Verwenden Sie Stufe 7 für:**
 - Dicke Pfannkuchen backen;
 - Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
 - Auslassen von Speck oder Schinken;
 - Rohe Kartoffeln braten;
 - Backen von Armen Rittern; Braten von paniertem Fisch;
- **Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:**
 - Durchkochen von Gerichten;
 - Garen von grossen Mengen;
 - Braten und Garen dünner Fleischstücke.
- **Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**
 - Bouillon ziehen lassen;
 - Bereiten von Schmorfleisch;
 - Schmoren von Gemüse;
 - Schmelzen von Schokolade;
 - Schmelzen von Käse.

Reinigung



Tip

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

Niemals verwenden



- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Atag Shine

Atag hat eine exklusive Reinigungsmittelsreihe unter dem Namen ATAG Shine zusammengestellt. Sie sind im Internet unter 'www.atagservice.nl' erhältlich. Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertips.

6.1 Allgemein



Die Telefonnummer des Kundendienstes finden Sie auf der mitgelieferten Garantiekarte oder im Internet unter 'www.pelgrim.nl'.

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Zuleitungsschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie sofort den Kundendienst an.

6.2 Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion Ihres Induktionskochfelds Zweifel haben, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website 'www.pelgrim.nl'.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Bei der Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

6 Störungen

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. (vgl. die Seiten 11 und 12).
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlanschluss des Kochfeldes.	Elektroanschluss prüfen.
Das Kochfeld wird einfach ausgeschaltet.	Sie haben versehentlich auf den Ein-/Ausschaltknopf gedrückt oder zwei Tasten gleichzeitig bedient.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E2.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercode  .	Sie haben eine Taste zu lang gedrückt.	Drücken Sie die Tasten nicht zu lang.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

7.1 Worauf Sie achten müssen

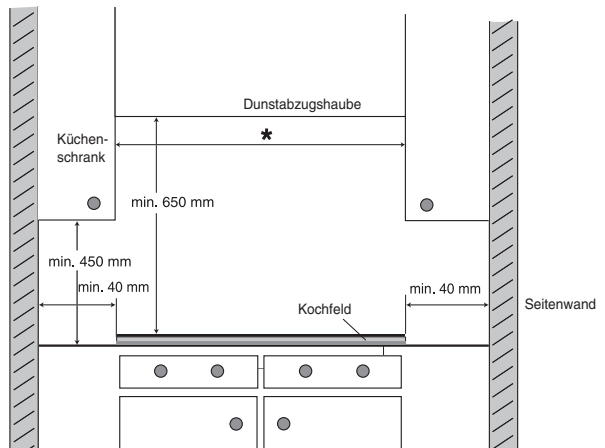
7.1.1 Sicherheitsvorschriften Installation

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muß geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und nicht durch eine Schublade behindert werden.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen möchten, sorgen Sie dafür, dass ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung angebracht ist.
- Die Arbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, muss flach sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>85^{\circ}\text{C}$) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zum Beispiel doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemässen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

7.1.2 Benötigter freier Platz

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Raum um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Raum vorhanden ist.

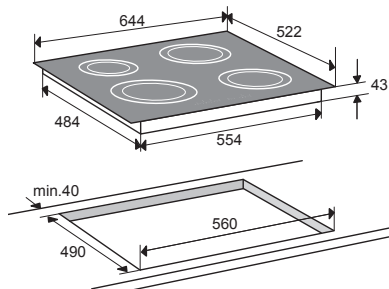
- * IDK674: min. 65 cm
- IDK884: min. 78 cm
- IDK995: min. 91 cm



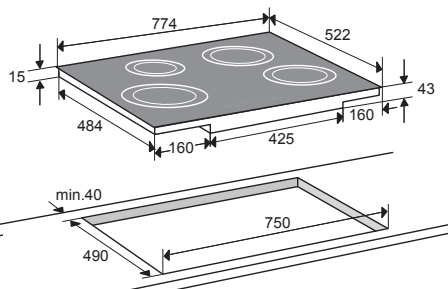
7.1.3 Einbaumaße

In der vorstehenden Abbildung sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

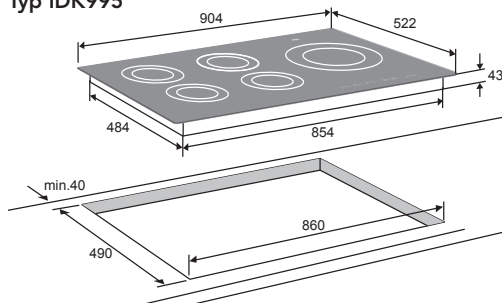
Typ IDK674



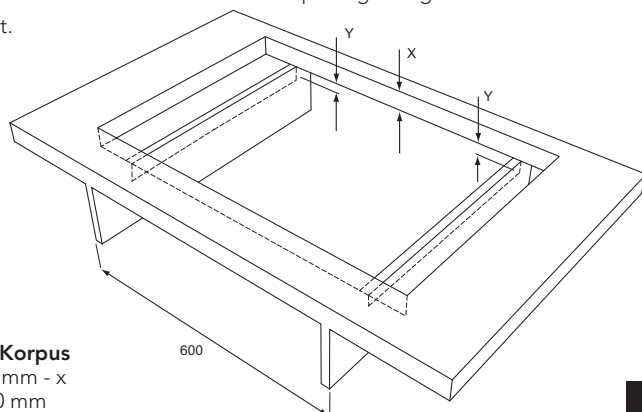
Typ IDK884



Typ IDK995



Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 46 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen sodass das Gerät frei vom Schrank liegt.

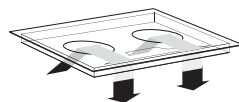


Einbaumaße im Korpus

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

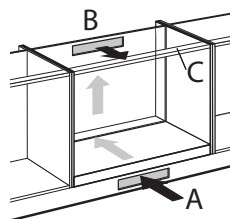
7.1.4 Belüftung

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. An der Vorderseite und Unterseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus.

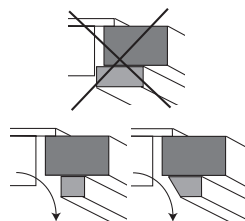


7.1.5 Einbau oberhalb eines Ofens, einer Schublade oder einer festen Blende

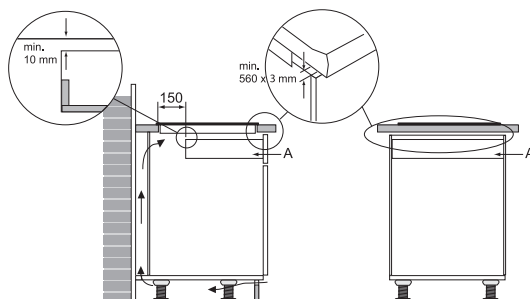
Die Belüftung geschieht über die Leiste (A) und die Rückseite des Schrankes (B). Sägen Sie die Belüftungsöffnungen (mind. 100 cm²) aus. Die Luftzufuhr A ist nicht erforderlich, wenn, zusammen mit Öffnung B, eine andere Öffnung vorhanden ist, durch die Luft angezogen werden kann.



Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.



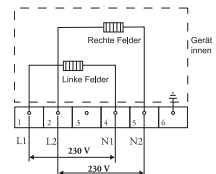
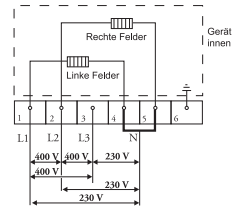
Eine Schublade darf die Ventilationsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht verschließen. Bei einer Schublade muss an der Vorderseite ein Spalt angebracht werden, der mindestens so breit wie das Gerät ist. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen.



7.2 Elektro Anschluss

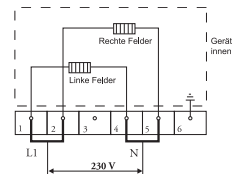
7.2.1 Häufig vorkommenden Anschlüsse:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V ~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Ihre Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



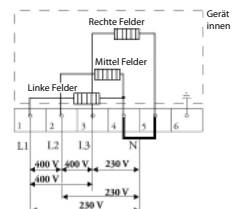
7.2.2 Spezialanschlüsse:

- Einphasenanschluss (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Bringen Sie an den Anschlusspunkten 1 und 2 und 4 und 5 Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.



7.2.3 Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Ihre Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Der Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

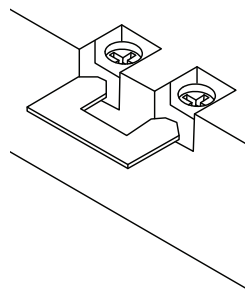


7 Installationsvorschriften

Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.



7.3 Einbau

Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen, im Hinblick auf Abmessungen und Belüftung.

Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Das Gerät umgekehrt auf die Anrichte legen.

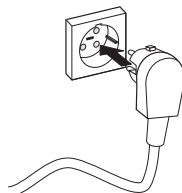
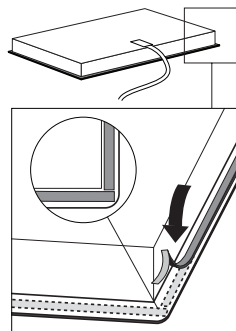
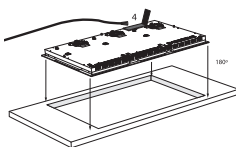
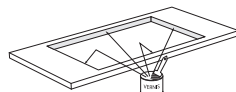
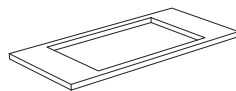
Anschlusskabel gemäß den daran gestellten Anforderungen am Gerät befestigen (siehe Seite 66).

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminium- profile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern 4 Stücken schneiden, die in den Ecken für eine gute Verbindung sorgen.

Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit.

Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder zeigt einen Fehlercode im Display.



8.1 Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Sie erhalten Informationen hierzu bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.



Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

8.2 Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IDK674	IDK884	IDK995
Induktion	x	x	x
Anschluss	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Anzahl Phasen	2	2	3
Maximale Kochzonenleistung			
Vorne links	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)
Hinten links	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,0 kW (Ø180)
Hinten rechts	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Vorne rechts	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Rechts Mitte	-	-	3,7 kW (Ø260)
Anschlusswert			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			3700 W
Gesamtanschlusswert	7400 W	7400 W	11100 W
(Einbau-) Maße			
Gerätelänge x -breite	644 x 522 mm	774 x 522 mm	904 x 522 mm
Einbautiefe ab Oberkante Arbeitsplatte	43 mm	43 mm	43 mm
Sägemaß Länge x Breite	560 x 490 mm	750 x 490 mm	860 x 490 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	40 mm	40 mm	40 mm
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	40 mm	40 mm	40 mm

