

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



IDK694

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. Notice d'utilisation plaque de cuisson à induction

Anleitung Induktionskochfeld



FR

Notice d'utilisation FR 3 - FR 34

DE

Anleitung DE 3 - DE 36

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Pelgrim Pelgrim

TABLE DES MATIÈRES

Votre plaque de	cuisson	
	Présentation	4
	Panneau de commandes	5
	Description	6
Consignes de sé	curité	
	Points importants	7
	Raccordement et réparation	7
	Utilisation	7
	Sécurité anti-surchauffe	9
	Limiteur de durée de cuisson	9
Utilisation		
	Utilisation des commandes tactiles	10
	La cuisson par induction	10
	Fonctionnement de la cuisson par induction	11
	Les bruits de l'induction	11
	Casseroles	12
Fonctionnement		
	Mise en marche et réglage de la puissance	14
	Arrêt	14
	Détection des casseroles	15
	Indicateur de chaleur résiduelle	15
	Boost	16
	Fonction de chauffe automatique	16
	Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre Fonction de liaison	16 17
	Garder la nourriture au chaud	18
	Sécurité enfant	18
	Minuteur de cuisson/sonnerie	19
Cuire	minuted de edissely serments	10
- Cuil C		
	Cuisson saine	21
	Réglages de cuisson	21
Entretien	Nottovago	23
	Nettoyage	23
Défauts		
	Généralités	24
	Tableau de dépannage	24
Installation		
installation	Points à considérer	26
	Aération	28
	Raccordement électrique	29
	Encastrement	31
	Détails techniques	32
	·	
Aspects environi		
	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	33

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Introduction

Cette plaque à induction a été conçue pour les vrais cordons-bleus. La cuisson sur une plaque à induction présente plusieurs avantages. La cuisson est aisée, parce que la plaque réagit vite et qu'on peut sélectionner de faibles puissances. Grâce à la puissance élevée, on porte très rapidement des liquides à ébullition. Les grandes distances entre les zones de cuisson contribuent au confort.

La cuisson sur une plaque à induction est toute différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer la chaleur. Cela signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Vous trouverez plus d'informations à cet égard au chapitre des casseroles.

Pour une sécurité optimale, la plaque à induction est équipée de plusieurs protections thermiques et de l'indication de la chaleur résiduelle, qui signale quelles zones de cuisson sont encore chaudes.

La plaque de cuisson dispose de quatre touches slider pour régler la puissance des zones de cuisson. Vous pouvez relier deux zones au moyen d'une touche de liaison spéciale. Après l'activation de cette fonction, les deux zones ont les mêmes réglages.

Ce manuel décrit comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. Outre des informations sur les commandes, vous y trouverez également des informations de base qui peuvent vous être utiles dans le cadre de l'utilisation de ce produit. Il comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

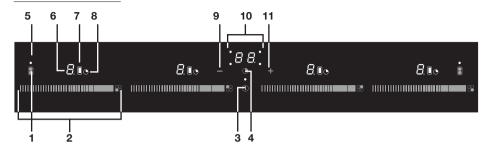
Veuillez en premier lieu lire entièrement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le soigneusement pour une consultation ultérieure.

Le manuel sert en outre de référence pour le service après-vente. Collez la plaque signalétique fournie dans le cadre prévu à cet effet, à l'arrière du manuel. La plaque signalétique contient toutes les informations dont le service après-vente a besoin pour répondre correctement à vos questions.

Bonne cuisine!

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Panneau de commande

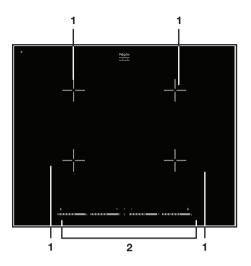


- 1. Touche de liaison*
- 2. Touche multi-slider
- 3. Touche marche/arrêt avec indicateur de verrouillage
- 4. Touche de minuteur
- 5. L'indicateur de liaison
- 6. Niveau de puissance
- 7. Le symbole de liaison
- 8. Indicateur minuteur
- 9. bouton minuteur
- 10. Affichage minuteur avec quatre indicateurs de minuteur
- 11. bouton + minuteur

^{*} Bridge function (fonction couplage) : deux zones sont connectées ; ceci créé une grande zone. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande.

VOTRE PLAQUE À INDUCTION

Description



- 1. Zone de cuisson octa
- 2. Panneau de commande

Points d'attention

La cuisson à induction est extrêmement sûre. La plaque de cuisson est équipée de différentes protections, comme l'indication de la chaleur résiduelle et la limitation de la durée de cuisson. Vous devez pourtant prêter attention à plusieurs aspects, comme avec tous les appareils.

Raccordement et réparation

- Seul un installateur agréé peut raccorder cet appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un technicien de service peut ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à la réparation. De préférence en retirant la fiche de la prise, en coupant le(s) fusible(s) (automatique(s)) ou en positionnant l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro en cas de raccordement fixe.

Pendant l'utilisation



- N'utilisez pas l'appareil sous les 5 °C.
- Cet appareil de cuisson a été concu pour un usage domestique. Utilisez-le uniquement pour la préparation de mets.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, vous sentirez une 'odeur de neuf'. C'est normal. Aérez, et l'odeur partira toute seule.
- Tenez compte du temps de chauffe très court dans les positions élevées. Restez toujours à côté de la plague si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Prévoyez une aération suffisante pendant l'utilisation. Gardez les orifices d'aération naturels ouverts.
- Veillez à ce que les casseroles ne chauffent pas à sec. La plaque de cuisson proprement dite est sécurisée contre la surchauffe, mais la casserole peut devenir très chaude et être endommagée. Les dommages dus à une chauffe à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme lieu de stockage.
- Prévoyez une distance de quelques centimètres entre le dessous de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne placez pas d'objets inflammables dans le tiroir sous la plaque de cuisson.
- Veillez à ce que les cordons des appareils électriques, comme d'un mixeur, n'entrent pas en contact avec la zone de cuisson chaude.

- Les zones de cuisson chauffent pendant leur utilisation et restent chaudes un moment après leur utilisation. Ne laissez pas de petits enfants s'approcher pendant la cuisson, ni juste après.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- En cas de surchauffe, la graisse et l'huile deviennent inflammables.
 Ne vous approchez pas trop de la casserole. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Posez immédiatement un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson.
- Ne flambez jamais des aliments sous la hotte. Un incendie peut se produire à cause des flammes hautes, même si la hotte est éteinte.
- La plaque en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable.
 Une fêlure peut par exemple se produire si un pot d'épices ou un objet pointu tombe sur la plaque.
- N'utilisez plus un appareil qui présente une cassure ou des fissures.
 Eteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le pour éviter les chocs électriques, et appelez le service après-vente.
- Ne posez pas d'objets métalliques, comme des moules, des boîtes à biscuits, des couvercles de casserole ou des couverts sur la zone de cuisson. Ceux-ci peuvent vite devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Pendant l'utilisation, gardez les objets magnétisables (cartes de crédit, cartes bancaires, etc.) à l'écart de l'appareil. Nous conseillons aux porteurs de pacemaker de consulter d'abord leur cardiologue.
- N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes invalides, des enfants en bas âge et/ou des personnes qui n'ont ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf s'ils sont bien encadrés ou s'ils ont été informés sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne qui est responsable de leur sécurité.
- La cuisson cesse dès que vous retirez la casserole de la plaque de cuisson. Prenez toutefois l'habitude de toujours éteindre la plaque ou la zone de cuisson après utilisation, afin d'éviter toute mise en marche par inadvertance.
- Veillez à ce que les casseroles ne chauffent pas à sec. La plaque de cuisson proprement dite est sécurisée contre la surchauffe, mais la casserole peut devenir très chaude et être endommagée. Les dommages dus à une chauffe à sec ne sont pas couverts par la garantie.

SÉCURITÉ

- Un petit objet, comme une casserole trop petite (moins de 12 cm), une fourchette ou une cuillère, n'est pas identifié comme casserole par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone clignote avec la position réglée et la plaque de cuisson ne s'allume pas.
- L'appareil n'a pas été concu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, par l'organisation de services du fabricant ou par des personnes qualifiées, faut de quoi des situtations dangereuses peuvent se produire.

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est munie d'un capteur. Ce capteur contrôle en continu la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson afin d'éviter tout risque de surchauffe, par exemple dans le cas d'une casserole qui chauffe à sec. Si la température est trop élevée, la puissance est automatiquement réduite.

Limitation de la durée de cuisson



- Le limitateur de durée de cuisson est une protection de votre plaque de cuisson. Si une zone de cuisson fonctionne pendant une durée particulièrement longue, elle s'éteint automatiquement.
- La durée de cuisson est limitée comme suit, en fonction de la puissance sélectionnée :

Position de cuisson	La zone de cuisson s'éteint automatiquement 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

Une fois que le temps mentionné ci-dessus est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

1	La zone de cuisson passe automatiquement à la position 12 après :
boost (P)	10 minutes

Utilisation des commandes tactiles

Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées d'aucune autre manière. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

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'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.



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

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.

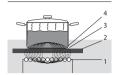
Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.





Fonctionnement de la cuisson par induction



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

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 se forme dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur 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, les projections d'aliments ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole proprement dite. 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.

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.

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 (minimum 2,25 mm);
 - ▶ un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention
 - « Class induction ».



Conseil

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

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles en émail résistant	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium

Pour les programmes de cuisson, il est conseillé d'utiliser les récipients recommandés par ATAG (consulter le site www.atag.nl).



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

 l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur une position élevée alors que la casserole est (trop) sèche; 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 anti-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 minimum de récipient

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

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.

Allumer et régler la puissance

La puissance peut être réglée sur 9 positions. Cette plaque de cuisson a aussi une position 'boost', qui est indiquée par un 'P' sur l'affichage. (voir page 14 'Boost').



- 7.**......**
- Placez une casserole sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

 Un signal sonore simple retentit et un '0' s'affiche pour chaque zone de cuisson. Si vous n'entreprenez pas d'autre action, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Faites glisser votre doigt sur le réglage par curseur de la zone de cuisson pour régler la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement dans la position réglée (pour autant qu'une casserole soit détectée).
 - Faites glisser votre doigt à droite pour une puissance plus élevée et à gauche pour une puissance plus faible.
 - Il est également possible de sélectionner directement une position. Appuyez quelque part sur le slider pour sélectionner directement une puissance.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'affichage indique une puissance réglée entre 1 et 9, ou "P.".

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) vers le niveau "0.".
 Ou :
- Sélectionnez le réglage «0» directement en touchant le côté gauche de la commande multi-slider de la zone de cuisson souhaitée.
 Un signal sonore retentit et «0» apparaît sur l'écran. Lorsque toutes les zones de cuisson sont sur «0» et que plus aucune opération n'est exécutée, la table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Arrêt de toutes les zones de cuisson en même temps

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre en même temps toutes les zones de cuisson.
 - Vous entendez un seul signal sonore. Tous les voyants sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.

Détection des casseroles

Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (contenant du fer) après le réglage d'une puissance de cuisson, l'affichage continue de clignoter et la zone de cuisson reste froide. Si on ne place pas une casserole (contenant du fer) dans la minute, la zone de cuisson s'éteint automatiquement (voir également les pages 11 et 12 "Casseroles").

Indication de la chaleur résiduelle

Après l'utilisation intensive d'une zone de cuisson, la zone utilisée peut rester encore chaude quelques minutes. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" reste affiché.

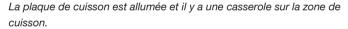
Boost

Vous pouvez utiliser la fonction 'boost' pour cuisiner pendant une brève période (10 minutes maximum) à la puissance la plus élevée. Une fois la durée de la fonction boost écoulée, la puissance est rabaissée à la position 9.



La fonction boost n'est pas disponible dans la fontion de liaison!

Mettre en marche la fonction boost



 Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à droite) pour sélectionner la position "P.". (Vous pouvez aussi utiliser le multi-slider si la puissance est déjà réglée).



Eteindre la fonction boost

La fonction boost est allumée, la position 'P' est visible à l'affichage.

 Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.

Fonction de chauffe automatique

La fonction de chauffe automatique augmente temporairement la puissance (réglage "9.") pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible avec les réglages 1-8.



Allumer la fonction de chauffe automatique

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur une zone de cuisson.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt pour sélectionner le réglage souhaité, puis gardez votre doigt sur cette position pendant 3 secondes.
 - "A." et le réglage correct clignotent en alternance, la fonction de chauffe automatique est active.
 - Si vous sélectionnez une position de cuisson inférieure, la fonction de chauffe automatique s'éteint.
 - Si vous sélectionnez une position de cuisson plus élevée, la durée de chauffe s'adapte automatiquement à la nouvelle position de cuisson.
- Dès que la durée de chauffe automatique est terminée, cette fonction s'éteint automatiquement et la zone de cuisson continue de fonctionner à la puissance réglée.

Le tableau suivant indique la durée de la fonction de chauffe automatique pour chaque réglage de puissance :

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

Eteindre la fonction de chauffe automatique

La plaque de cuisson est allumée. "A." et le réglage de la puissance clignotent en alternance.

- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) pour régler une position inférieure.
 Ou :
- Sélectionnez directement une position inférieure en appuyant sur le côté gauche du multi-slider de la zone de cuisson en question.
 Une autre puissance s'affiche et "A." ne clignote plus.

Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre

 Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre exercent une influence l'une sur l'autre. Si ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est automatiquement répartie.

- Cela n'a pas de conséquences jusqu'au réglage 9. En sélectionnant la fonction boost pour l'une des zones de cuisson, l'autre zone de cuisson passe toutefois automatiquement à une position inférieure.
- Si l'une des zones de cuisson est réglée sur la fonction boost et si vous voulez régler l'autre zone sur 9 ou sur la fonction boost, la zone de cuisson pour laquelle la fonction boost est réglée passe automatiquement à une position inférieure.
- Deux zones de cuisson l'une à côté de l'autre n'exercent aucune influence l'une sur l'autre. Vous pouvez régler les deux zones sur la fonction boost

Fonction de liaison

La fonction de liaison s'active en appuyant sur la touche de liaison. Après l'activation de cette fonction, les deux zones à avant et à arrière ont les mêmes réglages. L'affichage et les touches des zones arrière ne fonctionnent pas. Les réglages peuvent uniquement être modifiés avec le multi-slider des zones avant. Lorsque le minuteur est actif, les indicateurs du minuteur sont allumés en même temps pour les deux zones reliées.

Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins l'une des positions centrales/moyennes des zones Vario.



Activer la fonction de liaison

- Placez une casserole (ou deux/trois casseroles) sur les zones de cuisson que vous souhaitez relier.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
 Vous entendez un bref signal sonore et "0." s'affiche pour chaque zone de cuisson. Si vous n'effectuez pas d'autre opération, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Appuyez sur la touche de liaison à gauche ou à droite.
 L'indicateur de liaison s'allume et le symbole de liaison s'affiche.
- Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson reliée et faites glisser votre doigt pour sélectionner le bon réglage. La plaque de cuisson démarre automatiquement dans la position sélectionnée (pour autant qu'une casserole soit détectée).
 - Vous pouvez lier la zone reliée à un minuteur ; le cas échéant, le symbole du minuteur s'affichera également.







Désactiver la fonction de liaison

Appuyez à nouveau sur la touche de liaison à gauche ou à droite.
 L'indicateur de liaison et le symbole de liaison disparaissent.
 Les zones de cuisson sont réglées sur "0".

Pelorim FR 17

Garder la nourriture au chaud

La fonction chauffe-plat garde la température de la nourriture en permanence à 42 °C. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à faible puissance. Lorsque cette fonction est active, le symbole "chauffe-plat" s'affiche.

Activer la fonction chauffe-plat

Ce réglage se situe entre le réglage "0" et le réglage "1"; vous devez donc appuyer sur le côté gauche du multi-slider.

La plaque de cuisson est allumée et il y a une casserole sur la zone de cuisson.

 Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson et faites glisser votre doigt (à droite) pour sélectionner le réglage correct (entre "0" et "1").
 "u." s'affiche, la fonction chauffe-plat est active.



La fonction chauffe-plat est activée. "u." s'affiche.

 Appuyez sur le multi-slider de la zone de cuisson en question et faites glisser votre doigt (à gauche) pour sélectionner le réglage "0.".
 Le réglage "0." s'affiche. La zone de cuisson est éteinte.

Sécurité enfants

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfants, qui vous permet de verrouiller l'appareil pour le nettoyer ou pour éviter que des enfants le mettent en marche.

Activer la sécurité enfants

La fonction de verrouillage peut être activée dans toutes les fonctions.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour activer la sécurité enfants.
 - Le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt s'allume et vous entendez un long signal sonore. Toutes les zones actives s'éteignent totalement.
- Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour désactiver la sécurité enfants.
 - Le voyant rouge au-dessus de la touche marche/arrêt s'éteint et vous entendez un long signal sonore.





Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la plaque de cuisson, afin de ne pas l'allumer par inadvertance.

Minuteur de cuisson/sonnerie

Il est possible de régler un minuteur de cuisson pour chaque zone de cuisson. Tous les minuteurs de cuisson peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson dispose également d'une sonnerie. Le minuteur de cuisson comme la sonnerie peuvent être réglés sur 99 minutes maximum. La sonnerie fonctionne de la même manière que le minuteur de cuisson, mais elle n'est pas liée à une zone de cuisson. Si la sonnerie est réglée, elle continue de sonner une fois la plaque de cuisson éteinte. La sonnerie peut uniquement être éteinte lorsque la plaque de cuisson est allumée.

Minuteur de cuisson	Sonnerie
Le minuteur de cuisson doit être lié à	La sonnerie n'est pas liée à une zone
une zone de cuisson. De cette façon,	de cuisson. La sonnerie continue de
la zone de cuisson s'éteint lorsque le	sonner une fois la plaque de cuisson
temps défini est écoulé.	éteinte.

Activer la sonnerie

La plaque de cuisson est allumée, tous les affichages indiquent "0." (aucune zone de cuisson n'est active).

- Appuyez une fois sur la touche du minuteur. "00." s'affiche avec un point clignotant. L'indicateur du minuteur n'est pas affiché.
- Utilisez les touches ou + pour régler le temps souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

La sonnerie commence à retentir. Après 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement, la sonnerie continue de retentir.

⊳ Si vous ne réglez pas de temps avec les touches - ou +, la sonnerie s'éteint automatiquement après 10 secondes.



La plaque de cuisson doit être allumée, tous les affichages indiquent "0." (il n'y a pas de zone de cuisson active).

- Appuyez une seule fois sur la touche du minuteur. Le temps restant s'affiche avec un point clignotant. L'indicateur du minuteur n'est pas affiché.
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que "01." s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche - ; "00" s'affiche. La sonnerie est à présent éteinte.
 - Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches et + pour éteindre immédiatement la sonnerie.





FONCTIONNEMENT







Attribuer et activer le minuteur de cuisson

La plaque de cuisson est allumée, il y a au moins une zone de cuisson active (le minuteur de cuisson peut uniquement être lié à des zones de cuisson actives).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du minuteur (qui correspond à la bonne zone de cuisson) se mette à clignoter à l'affichage.
 "00" s'affiche. Il y a l'indicateur du minuteur à l'affichage du minuteur et le symbole du minuteur à l'affichage de la zone de cuisson correspondante ; les deux clignotent.
- Utilisez les touches ou + pour régler le temps souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche du minuteur pour confirmer le réglage.

Le minuteur de cuisson commence à retentir.

- Si vous n'utilisez pas les touches et + pour régler une durée, le minuteur de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
- Répétez les étapes précédentes pour régler la durée pour une autre zone active.



Attention

Si plusieurs minuteurs sont actifs, l'affichage indique le temps restant le plus court et le point du minuteur correspondant.

Eteindre le minuteur de cuisson

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du minuteur jusqu'à ce que l'indicateur du minuteur (qui correspond à la bonne zone de cuisson) se mette à clignoter à l'affichage.
 - Le temps restant s'affiche avec un indicateur clignotant.
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que "01." s'affiche.
 Appuyez à nouveau sur la touche ; "00" s'affiche.
 Le minuteur de cuisson est à présent éteint.
 - Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches
 et + pour éteindre immédiatement le minuteur de cuisson.

Eteindre l'alarme du minuteur de cuisson/la sonnerie

L'alarme retentit une fois la durée/la durée de cuisson écoulée.

• Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.



Conseil

 Vous pouvez appuyer sur les touches - ou + pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

Cuisiner sainement

Le point de fumée des différents types d'huile

Pour cuisiner sainement, Pelgrim conseille d'adapter le type d'huile à la température de cuisson. Chaque type d'huile a un autre point de fumée, à partir duquel des gaz toxiques sont dégagés. Le tableau cidessous indique les points de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile 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

Positions de cuisson

L'aperçu ci-dessous n'est qu'un fil conducteur, étant donné que la valeur de réglage dépend de la quantité et de la composition du plat, ainsi que de la casserole.

Utilisez la fonction 'boost' et la position 9 pour :

- porter rapidement un liquide à ébullition ;
- réduire des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et des matières grasses ;
- mettre une cocotte-minute sous pression.

Utilisez la position 8 pour :

- saisir de la viande;
- cuire du poisson ;
- · cuire des omelettes ;
- cuire des pommes de terre en robe des champs ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais et panés ;
- rissoler du lard ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- · cuire du pain perdu;
- cuire du poisson pané;

Utilisez les positions 6 et 5 pour :

- mijoter;
- dégeler des légumes congelés ;
- cuire et mijoter de fines tranches de viande.

Utilisez les positions de 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- préparer de la viande en daube ;
- étouffer des légumes ;
- · faire fondre du chocolat;
- · faire fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

Avant de nettoyer, activez d'abord la sécurité enfants.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui débordent ne restent pas collés, il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson directement après son utilisation.
 - Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser un détergent doux et un chiffon humide.
- Séchez avec un essuie-tout ou un chiffon sec-

Taches tenaces

- · Les taches tenaces peuvent s'enlever avec un détergent doux, par exemple du liquide vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (produites en faisant glisser les casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Des produits spéciaux existent à cet effet.
- Otez les résidus alimentaires qui ont débordé avec un racloir à verre. Vous pouvez également enlever le plastique et le sucre fondu au moyen d'un racloir à verre.



A bannir

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ceux-ci causent des rayures où s'accumulent traces calcaires et impuretés.
- N'utilisez jamais de matériel agressif, comme de la laine d'acier ou des éponges métalliques.

Généralités



Si vous observez une fente ou une fissure (même très petite) sur le plateau en verre, éteignez immédiatement la plaque de cuisson, retirez tout de suite la fiche de la prise, coupez le(s) fusible(s) (automatique(s)) dans le placard à compteurs ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro en cas de raccordement fixe. Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque à induction, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. En tout état de cause, vérifiez les points mentionnés ci-après dans le tableau des pannes.

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors de la mise en marche, un texte s'affiche.	Il s'agit de la routine de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
L'aération continue de fonctionner encore quelques minutes une fois la plaque de cuisson éteinte.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la plaque de cuisson diffuse une légère odeur.	Chauffe du nouvel appareil.	Normal, l'odeur disparaît après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger tic-tac sur votre plaque de cuisson.	Un léger tic-tac peut également se produire à des positions de cuisson basses.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Causé par la circulation de l'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole.	Avec une position de cuisson élevée, ce bruit est normal pour certaines casseroles. Cela n'est pas nocif pour les casseroles ni pour la plaque de cuisson.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'affichage continue de clignoter.	La casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction, ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée (voir les pages 12 et 13).
Une zone de cuisson s'arrête subitement de fonctionner et un signal retentit.	Le temps défini du minuteur est écoulé.	Eteignez le signal avc les touches '+' ou '-' du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche.	Pas de courant suite à une alimentation défectueuse ou un raccordement incorrect.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le plomb de l'installation saute lorsqu'on allume la plaque de cuisson.	Raccordement incorrect de la plaque de cuisson.	Contrôlez le raccordement électrique.
Code d'erreur ER22.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Vous avez utilisé une casserole inappropriée.	Utilisez une casserole convenant à la cuisson à induction.
Code d'erreur 🗂.	Commande trop longue des touches slider.	Ne commandez pas trop longuement les touches slider.
Code d'erreur E2.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir puis reprenez la cuisson.
Code d'erreur U400	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service aprèsvente.

Points d'attention

Consignes de sécurité pour l'installation

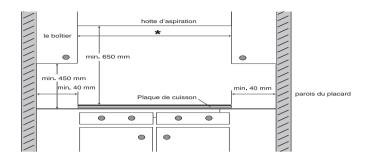
- Le raccordement doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Seul un installateur électrotechnique agréé peut raccorder cet appareil.
- Pour le raccordement, utilisez un câble approuvé (par exemple du type HO7RR), avec les bons diamètres de câble convenant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas buter contre un tiroir.
- Si vous souhaitez réaliser un raccordement fixe, veiller à appliquer un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins
 - 3 mm dans la conduite d'alimentation.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, par l'organisation de services du fabricant ou par des personnes qualifiées, faut de quoi des situtations dangereuses peuvent se produire.
- Le plan de travail où la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une chaleur de 85 °C. Même si l'appareil proprement dit ne devient pas chaud, la paroi peut se décolorer ou se déformer à cause de la chaleur d'une casserole bouillante.
- Les dommages dus à une utilisation, un raccordement ou un encastrement incorrects ne sont pas couverts par la garantie.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la prise doivent à tout moment être accessibles.

Espace autour de la plaque de cuisson

Pour une utilisation sûre, il est indispensable de prévoir suffisamment de place autour de la plaque de cuisson. Contrôlez s'il y a assez de place.

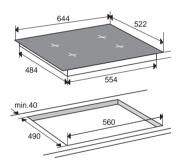


* 600 mm



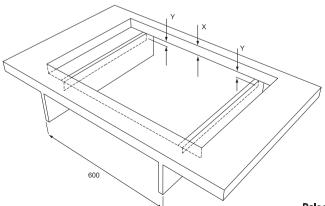
Dimensions pour l'encastrement

Les dimensions des évidements sont indiquées à l'illustration suivante.



Si la plaque de cuisson est plus grande que le meuble, avec un plan de travail d'une épaisseur inférieure à 48 mm, vous devez scier un évidement des deux côtés du meuble, de sorte que l'appareil soit détaché de celui-ci.

Dimensions pour l'encastrement dans l'élément x<48 mm : y = 48 mm - x x>= 48 mm : y = 0 mm



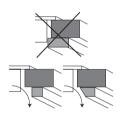


Les composants électroniques de l'appareil doivent être refroidis. L'appareil s'arrête automatiquement en cas de ventilation insuffisante. Des orifices de ventilation sont ménagés au fond de l'appareil. L'air frais doit pouvoir circuler à travers ces orifices. Les grilles d'aération sont situées sur la face avant de l'appareil.

Cons

Construction au-dessus d'un placard, d'un four ou d'un panneau fixe

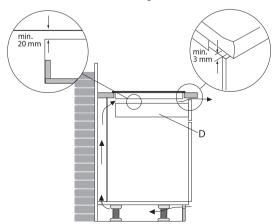
La ventilation passe par la plinthe (A) et l'arrière du placard (B). Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm²). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permet de ventiler l'appareil en combinaison avec l'ouverture B.



Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation d'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

Une bonne ventilation doit être assurée (entrée et sortie d'air).

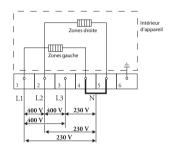
- Pratiquez une ouverture d'aération sur la face avant du meuble de cuisine. L'ouverture doit être au moins aussi large que l'appareil et doit avoir au moins 3 mm de hauteur si l'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'une étagère. Ménagez un espace libre d'au moins 20 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère 'D'.
- S'il n'est pas possible de pratiquer une ouverture d'aération, veillez à ce qu'il y ait un vide d'au moins 60 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère.



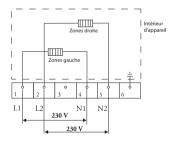
Raccordement électrique

Raccordements fréquents :

- Triphasé avec 1 raccordement neutre (3 1N, 400 V~/ 50 Hz) :
 - ▶ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaision entre les points de raccordement 4-5.
 Vos groupes doivent être protégés par 16 A (3x) au minimum.
 Le câble de raccordement doit avoir une section de 2.5 mm² au moins.

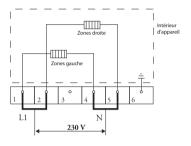


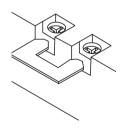
- Biphasé avec 2 raccordements neutres (2 2N, 230 V~/ 50 Hz) :
 - ▶ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~.
 - Vos groupes doivent être protégés par 16 A (2x) au minimum.
 Le câble de raccordement doit avoir une section de 2.5 mm² au moins.



Raccordements spéciaux :

- Raccordement monophasé (1 1N, 230 V~ / 50 Hz) :
 - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~.
 Placez des ponts de liaison entre les points de raccordements
 1-2 et 4-5. Votre groupe doit être protégé par 32 A au minimum.
 Le câble de raccordement doit avoir une section de 6 mm² au moins.





Vous pouvez effectuer les liaisons requises avec les ponts présents sur le bloc de raccordement, tel qu'indiqué dans ces illustrations.

Fixez le câble avec la décharge de tension et fermez le couvercle.

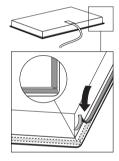
Le point de raccordement, la prise de courant murale et la prise doivent être à tout moment accessibles.

INSTALLATION

Encastrer







- Contrôlez si le meuble de cuisine et l'évidement satisfont aux exigences relatives aux dimensions et à l'aération.
- Traitez éventuellement les côtés de bout des plans de travail en matière synthétique ou en bois avec un vernis d'étanchéité pour éviter la dilatation du plan de travail due à l'humidité.
- Placez l'appareil à l'envers sur le plan de travail.
- Montez le câble de raccordement sur l'appareil conformément aux exigences (voir les pages 30 et 31).
- Otez la feuille de protection du ruban d'étanchéité et collez le ruban dans la rainure des profils en aluminium ou sur le bord du plateau en verre. Ne collez pas le ruban d'étanchéité sur l'angle, mais coupez 4 morceaux qui adhèrent bien dans l'angle.
- Retournez l'appareil et posez-le dans l'évidement.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'appareil est prêt à l'emploi.
- Contrôlez le fonctionnement. Si l'appareil n'est pas raccordé correctement, un signal sonore retentit ou un code d'erreur s'affiche.



Données techniques

Ces appareils satisfont à toutes les directives CE pertinentes.

Type de plaque de cuisson	IDK694VONY
Induction	x
Raccordement	230V - 50Hz
Puissance maximale des zones de cuisson	
Avant gauche	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Arrière gauche	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Arrière droite	3,0 kW (Ø180 mm)
Avant droite	3,0 kW (Ø180 mm)
Valeur de raccordement	
L1	3700 W
L2	3700 W
L3	
Valeur de raccordement totale	7400 W
Dimensions pour l'encastrement	
Appareil (largeur x profondeur)	644 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	48 mm
Dimensions à scier (largeur x profondeur)	560 x 490 mm
Distance minimale de la dimension à scier jusqu'à la paroi arrière	40 mm
Distance minimale de la dimension à scier jusqu'à la paroi latérale	40 mm

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

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de cet appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée. Cela permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr Induktionskoo	chfeld	
	Vorwort	4
	Bedienfeld	5
	Beschreibung	6
Sicherheitshinwe	eise	
	Worauf Sie achten müssen	6
	Anschluss und Reparaturen	7
	Während des Gebrauchs	7
	Übertemperaturschutz	9
	Kochzeitbegrenzung	9
Gebrauch		
	Gebrauch der Sensortasten	10
	Kochen mit dem Induktionsherd	10
	Wie funktioniert die Induktion	11
	Induktionsgeräusche	11
	Kochtöpfe	12
Betrieb		
	Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe	14
	Ausschalten des Kochfeldes	14
	Kochtopferkennung	15
	Restwärmeanzeige	15
	Ankochstufe	15
	Automatisches Aufwärmen	16
	Hintereinanderliegende Kochzonen	16
	Startzeitverzögerung	17
	Warmhaltefunktion	18
	Kindersperre	18
	Zeitschaltuhr	19
Garen		
	Gesundes Kochen	22
	Gareinstellungen	22
Pflege		
	Reinigung	24
Störungen		
	Allgemeines	25
	Tabelle: Störungen und Abhilfe	25
1 1 . 11 . 12	rabolic. Otoraligen and Abrillic	20
Installation	Marco Colonia Colonia	07
	Was müssen Sie beachten	27
	Lüften	30
	Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz	31
	Building in	33
	Technische Daten	34
Umweltaspekte		
	Entsorgung von Gerät und Verpackung	35

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Vorwort

Dieses Kochfeld wurde für wahre Liebhaber der Kochkunst hergestellt.

Das Kochen mit dem Induktionskochfeld bringt zahlreiche Vorteile.

Es ist einfach, da das Kochfeld schnell reagiert und es kann eine sehr niedrige Leistungsstufe eingestellt werden. Ebenso können sehr hohe Leistungsstufen eingestellt werden, was das Ankochen von Flüssigkeiten wesentlich beschleunigt. Wegen des reichlichen Zwischenraumes zwischen den Kochzonen ist das Kochen noch bequemer.

Das Kochen mit dem Induktionskochfeld ist anders als das Kochen auf üblichen Kochmulden. Das Induktionskochfeld verwendet zur Erzeugung von Wärme ein Magnetfeld. Das bedeutet, dass nicht jeder Kochtopf zum Kochen auf dem Induktionskochfeld verwendet werden kann. Detaillierte Informationen darüber finden Sie im Kapitel über induktionstaugliche Kochtöpfe. Für optimale Sicherheit ist das Induktionskochfeld mit mehreren Temperatursicherungen und Restwärmeindikatoren ausgerüstet, die darauf hinweisen, welche Kochzonen heiß sind.

Das Kochfeld verfügt über 4 Gleitsensoren, welche die Einstellung der Leistungsstufe der einzelnen Kochzonen ermöglichen. Mit einer speziellen Überbrückungstaste können Sie zwei hintereinanderliegende Kochzonen koppeln. Wenn die Überbrückungsfunktion aktiviert ist, arbeiten beide Kochzonen mit denselben Einstellungen.

Dieses Handbuch beschreibt, wie Sie mit Ihrem Induktionskochfeld optimal kochen können. Außerdem enthält es auch Angaben über die Funktion und andere zusätzliche Informationen, die Ihnen den Gebrauch des Induktionskochfeldes erleichtern. Im Handbuch finden Sie auch Gartabellen sowie Tipps zur Reinigung und Pflege des Geräts.

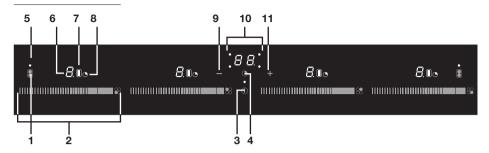
Lesen Sie das Handbuch vor dem ersten Gebrauch Ihres Induktionskochfeldes gründlich durch und bewahren Sie es an einem sicheren Ort auf, wenn Sie es in Zukunft nachlesen möchten.

Das Handbuch enthält auch wichtige Angaben für Kundendienstfachleute. Deswegen bitten wir Sie, dass Sie am Ende des Handbuchs auf die dafür vorgesehene Stelle das Identifikationsschild des Geräts aufkleben. Das Identifikationsschild enthält alle Angaben, die der Kundendienst benötigt, um Ihre Fragen entsprechend zu beantworten und Ihre Probleme zu lösen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

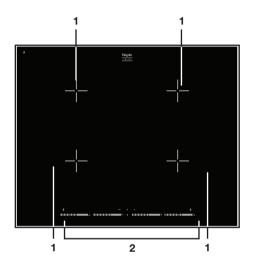
Bedienfeld



- Überbrückungstaste* 1.
- Gleitsensor Kochzone 2.
- 3. Ein-/Aus-Taste mit Indikator der Kindersperre
- 4. Taste der Zeitschaltuhr
- 5. Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion
- 6. Kochstufenanzeige
- 7. Überbrückungssymbol
- Indikator der Zeitschaltuhr 8.
- Taste "-" für die Zeitschaltuhr
- 10. Anzeige der Zeitschaltuhr mit 4 Indikatoren
- 11. Taste "+" für die Zeitschaltuhr

^{*} Bridge mode (Verbindungsfunktion): zwei Zonen werden zu einer großen Zone verbunden, beide Zonen werden mit einem Schieberegler gesteuert.

Beschreibung



- 1. Kochzone octa 180 mm x 220 mm 3,7 kW
- 2. Bedienfeld

Worauf Sie achten müssen



 Das Kochen mit dem Induktionskochfeld ist sehr sicher. Das Kochfeld ist mit zahlreichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet wie z.B.
 Restwärmeanzeige und Kochzeitbegrenzung. Trotzdem möchten wir Ihnen einige Sicherheitshinweise ans Herz legen.

Anschluss und Reparaturen



- Das Gerät darf nur von einem entsprechend geschulten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen. Das Gehäuse darf nur von einem entsprechend geschulten Servicetechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie vor Beginn der Reparatur das Kochfeld vom elektrischen Versorgungsnetz. Ziehen Sie ggf. den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die (automatischen) Sicherungen aus oder stellen Sie bei Festinstallation den Schalter des Anschlusskabels auf die Position "0".

Während des Gebrauchs



- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Umgebungstemperatur niedriger ist als 5° C.
- Das Induktionskochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Es ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch des Geräts werden Sie bemerken, dass das Gerät "nach neu" riecht: Das ist völlig normal. Lüften Sie die Küche gründlich, damit der Geruch verschwindet.
- Vergessen Sie nicht, dass die Ankochzeit bei hoher Leistungsstufe sehr kurz ist. Wenn Sie eine hohe Leistungsstufe auswählen, dürfen Sie das Induktionskochfeld nicht ohne Aufsicht lassen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Küche während des Gebrauchs des Kochfeldes ausreichend belüftet wird. Alle natürlichen Lüftungsöffnungen sollten geöffnet sein.
- Lassen Sie es nicht zu, dass alle Flüssigkeit aus dem Kochtopf verdampft. Die Kochzonen sind vor dem Überhitzen geschützt, jedoch können Kochtöpfe sehr stark erhitzt und beschädigt werden. Die Garantie deckt keinerlei Schäden, die entstehen, weil die gesamte Flüssigkeit aus dem Kochtopf verdampft ist.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche für Gegenstände.
- Sorgen Sie dafür, dass zwischen dem Kochfeld und dem Inhalt der Schublade mindestens einige cm Abstand bestehen.
- Bewahren Sie in der Schublade unter dem Kochfeld keine entzündlichen Stoffe oder Gegenstände auf.
- Sorgen Sie dafür, dass Anschlusskabel von Haushaltsgeräten wie z.B. Handmixer nicht die heiße Kochzone berühren.
- Die Kochzonen erwärmen sich während des Betriebs und bleiben noch einige Zeit nach Beendigung des Garvorgangs heiß. Erlauben Sie Kleinkindern nicht, sich während des Garvorgangs oder unmittelbar nach dem Garvorgang dem Kochfeld zu nähern.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Erlauben Sie Kindern nicht, sich ohne Aufsicht dem Kochfeld zu n\u00e4hern.

SICHERHEITSHINWEISE



- Fett oder Öl kann sich im Fall von Überhitzung selbst entzünden. Stehen Sie nicht zu nahe am Kochtopf. Falls sich Fett oder Öl entzünden sollte, versuchen Sie niemals, es mit Wasser zu löschen. Decken Sie den Kochtopf sofort mit einem Deckel zu und schalten Sie die Kochzone aus.
- Flambieren Sie niemals Speisen unter der Dunstabzugshaube.
 Hohe Flammen könnten einen Brand verursachen, auch wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.
- Die Glaskeramikoberfläche ist sehr hart, jedoch nicht unzerbrechlich.
 Ein Gewürzbehälter aus Glas oder ein spitzes Zubehör, das auf die Glaskeramikplatte fällt, kann einen Riss in der Platte erzeugen.
- Wenn Sie einen Riss bzw. einen Sprung auf der Glaskeramikplatte bemerken, dürfen Sie das Kochfeld nicht mehr benutzen. Schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie es vom elektrischen Versorgungsnetz, um einen Stromschlag zu verhindern und rufen Sie den Kundendienst an.
- Achtung! Legen Sie auf die Kochplatte niemals Metallgegenstände z.B. Backbleche, Metallschachteln für Kleingebäck, Kochtopfdeckel aus Metall oder Essbesteck. Diese Gegenstände können sich sehr schnell erhitzen und Verbrennungen der Haut verursachen.
- Vermeiden Sie die Annäherung von Gegenständen (Kreditkarten u.Ä.), die entmagnetisiert werden können, an das Kochfeld. Personen mit Herzschrittmacher empfehlen wir, sich vor dem Gebrauch des Induktionskochfeldes mit ihrem Kardiologen zu beraten.
- Reinigen Sie das Induktionskochfeld niemals mit Druck- oder Dampfreinigern.
- Personen (einschließlich Kindern), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen, geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Sobald Sie den Kochtopf von der Kochzone genommen haben, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Um ein unbeabsichtigtes erneutes Einschalten des Kochfeldes zu verhindern, empfehlen wir Ihnen, dass Sie nach Beendigung des Garvorgans die Kochzone und das Kochfeld manuell ausschalten.
- Lassen Sie niemals leere Kochtöpfe oder Pfannen auf der heißen eingeschalteten Kochzone stehen. Die Kochzone hat zwar eine Schutzvorrichtung und schaltet sich automatisch aus, jedoch kann der Kochtopf bzw. die Pfanne sehr heiß werden. Der Kochtopf kann dadurch beschädigt werden.



- Das Kochfeld kann keine sehr kleinen Gegenstände erkennen wie z.B. zu kleine Kochtöpfe (mit einem Durchmesser < 12 cm), Gabeln oder Messer, Das Display wird auch weiterhin blinken und die Kochzone schaltet sich nicht ein.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem geeignet.
- Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder von einer anderen fachlich befähigten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.

Übertemperaturschutz

Ein spezieller Sensor misst ständig die Temperatur an bestimmten Stellen des Kochfeldes. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Kochtopfbodens misst und eine Überhitzung des Kochtopfes verhindert, falls die gesamte Flüssigkeit aus dem Kochtopf verdampfen sollte. Falls die Temperatur einen zu hohen Wert erreichen sollte, wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt.

Kochzeitbegrenzung



- Eine weitere Schutzvorrichtung des Induktionskochfeldes ist die Garzeitbegrenzung. Sie schaltet sich ein, falls Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten.
- In Abhängigkeit von den ausgewählten Einstellungen kann die Garzeit folgendermaßen begrenzt werden:

Einstellung	Automatisches Ausschalten der Kochzone nach:
1	8 1/2 Stunden
2	6 1/2 Stunden
3	5 Std.
4	4 Stunden
5	3 1/2 Stunden
6	3 Stunden
7	2 1/2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 1/2 Stunden
u	2 Stunden

Die Garzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen aus, wenn die in der Tabelle angeführten Zeiten abgelaufen sind.

Einstellung	Die Kochzone schaltet automatisch auf die Kochstufe
	9 um:
Ankochstufe (P)	nach 10 Minuten

Gebrauch der Sensortasten

Wenn Sie bisher an übliche Bedienungselemente gewöhnt waren (Drehknebel), werden Sie vielleicht etwas Zeit brauchen, sich an die Bedienung mit Sensortasten zu gewöhnen. Um die besten Ergebnisse zu erhalten, legen Sie Ihre Fingerspitze auf den Gleitsensor oder die Sensortaste. Sie brauchen die Sensortaste nicht zu drücken.

Berührungssensoren reagieren auf leichte Berührungen mit der Fingerspitze. Berühren Sie die Sensor-Bedienungselemente nicht mit Gegenständen. Das Kochfeld wird sich nicht einschalten, wenn Ihr Hausliebling darüber spaziert.

Kochen mit dem Induktionsherd

Das Kochen mit dem Induktionsherd ist schnell

Am Anfang werden Sie wahrscheinlich über die Schnelligkeit der Induktionskochzonen überrascht sein. Insbesondere bei höheren Leistungsstufen werden Speisen und Flüssigkeiten sehr schnell ankochen. Wir empfehlen Ihnen, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen, um zu verhindern, dass die Inhalte der Kochtöpfe überkochen oder verdampfen.

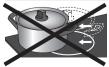


Beim Induktionskochen gibt es auch keine Wärmeverluste oder heiße Kochtopfgriffe.

Einstellung der Leistungsstufe

Beim Kochen mit der Induktionskochzone ist nur der Teil der Kochzone aktiv, der vom Kochtopf bedeckt ist. Wenn Sie einen kleinen Kochtopf auf eine große Kochzone stellen, wird die Leistungsstufe automatisch an den kleinen Kochtopf angepasst. So wird die Kochzone mit einer niedrigeren Leistung betrieben und der Inhalt des Kochtopfes benötigt eine längere Zeit zum Aufkochen.

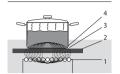




Achtung!

- Sandkörner können Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche hervorrufen, die nicht mehr beseitigt werden können. Stellen Sie deshalb auf die Kochzone immer nur Kochtöpfe mit sauberen Böden. Wenn Sie den Kochtopf auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie ihn immer an.
- Verwenden Sie das Kochfeld niemals als Arbeitsfläche. Decken Sie Kochtöpfe während des Garvorgangs immer zu, damit es zu keinen Energieverlusten kommt.

Wie funktioniert die Induktion



Die Spule (1) in der Kochzone (2) erzeugt ein Magnetfeld (3). Wenn Sie einen Kochtopf mit Metallboden (4) auf die Kochzone stellen, wird im Metallboden des Kochtopfes elektrischer Strom induziert.

Die Induktionskochzone erzeugt ein Magnetfeld. Wenn Sie einen Kochtopf mit Metallboden auf die Kochzone stellen, wird im Metallboden des Kochtopfes elektrischer Strom induziert. Dieser induzierte Strom bewirkt, dass der Kochtopfboden warm wird.

Finfach

Die elektronische Bedienung ist präzise und einfach. Bei niedrigster Leistungsstufe können Sie z.B. Schokolade direkt im Kochtopf schmelzen oder Zutaten kochen, die Sie ansonsten im Wasserbad kochen müssten

Schnell

Dank der sehr großen Leistung der Induktionskochzone kocht die Speise sehr schnell an. Um die Speise gründlich zu kochen benötigen Sie jedoch dieselbe Zeit wie bei den üblichen Kochherden.

Sauber

Die Reinigung des Kochfeldes ist sehr einfach. Da die Kochzonen nicht so stark erhitzt werden wie die Kochtöpfe, können übergelaufen Speisen nicht auf der Kochzone festbrennen.

Sicher

Die Hitze entsteht im Kochtopf selbst. Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht heißer als der Kochtopf selbst. Das bedeutet, dass die Kochzone wesentlich kühler ist als die Kochzonen von klassischen Glaskeramik-Kochfeldern oder Gaskochmulden. Nachdem Sie den Kochtopf von der Kochzone genommen haben, kühlt die Kochzone rasch ab.

Induktionsgeräusche

Ticken

Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Die Töpfe machen Geräusche

Die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie von der Kochzone zum Kochtopf verursacht. Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Die Lüftung macht Geräusche

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Kochtöpfe

Induktionstaugliches Kochgeschirr

Für das Kochen auf Induktionskochfeldern ist eine besondere Qualität der Kochtöpfe erforderlich.



Achtung!

- Das Kochgeschirr, das Sie zum Kochen auf dem Gasherd verwendet haben, ist zum Kochen auf dem Induktionsherd nicht geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe die zum Kochen auf Induktionskochfeldern und elektrischen Kochfeldern geeignet sind und:
 - ▶ einen dicken Boden (mindestens 2,25 mm) und
 - ▶ ebenen Boden besitzen.
- Verwenden Sie am besten Kochtöpfe mit der Aufschrift "Class Induction" ("Induktionsklasse").



Tipp

Ob ein Kochtopf induktionstauglich ist, können Sie auch selbst überprüfen und zwar mit einem Magneten. Der Kochtopf ist induktionstauglich, wenn der Magnet vom Kochtopfboden angezogen wird.

Induktionstauglich	Nicht induktionstauglich
Spezialkochtöpfe aus rostfreiem Stahl	Tongeschirr
Kochgeschirr für Induktionsherde	Rostfreier Stahl
Beständige Emailkochtöpfe	Porzellan
Emaillierte Kochtöpfe aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung!

Seien Sie mit Emailkochtöpfen vorsichtig:

- wenn Sie die Kochzone auf eine sehr hohe Leistungsstufe einstellen und der Kochtopf zu trocken ist, kann das Email vom Kochtopf absplittern;
- der Kochtopfboden kann sich wölben und zwar wegen Überhitzung oder bei zu hoher Leistungsstufe.



Achtung!

Verwenden Sie niemals Kochtöpfe mit gewölbtem oder unebenem Boden. Die Wölbung des Kochtopfbodens kann eine unerwünschte Wirkung auf den Überhitzungsschutz ausüben, da sich die Kochzone zu stark erwärmen kann. Folglich kann die Glaskeramikfläche der Kochzone einen Sprung erleiden bzw. kann der Kochtopfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die als Folge des Gebrauchs von ungeeigneten Kochtöpfen entstehen oder wenn die gesamte Flüssigkeit aus dem Kochtopf verdampft.

Minimaler Kochtopfdurchmesser

Der Durchmesser des Kochtopfes muss mindestens 12 cm groß sein. Sie erhalten die besten Ergebnisse, wenn Sie in einem Kochtopf kochen, dessen Durchmesser dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wenn der Durchmesser des Kochtopfes zu klein ist, wird sich die Kochzone nicht einschalten.

Schnellkochtöpfe

Das Induktionskochfeld ist sehr gut zum Kochen mit Schnellkochtöpfen geeignet. Die Kochzone reagiert sehr schnell, deswegen erreicht der Schnellkochtopf sehr schnell seinen Betriebsdruck. Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird der Garvorgang sofort unterbrochen.

Einschalten des Kochfeldes und Einstellung der Leistungsstufe

Es können 9 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. Das Gerät verfügt auch über eine Ankochstufe, die durch den Buchstaben "P" auf dem Display angezeigt wird (siehe Seite 14 "Ankochstufe").

- Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone.
- Berühren Sie die Fin-/Aus-Taste.
- Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Leistungsstufe aus. Die Kochzone schaltet sich sofort mit der eingestellten Leistungsstufe ein (wenn es einen aufgestellten Kochtopf erkennt).
 - Durch Gleiten des Fingers nach rechts wird die Leistungsstufe erhöht, durch Gleiten nach links wird sie verringert.
 - Es ist auch eine direkte Einstellung möglich. Berühren Sie den Gleitsensor "MultiSlider" ungefähr in der Mitte und der entsprechende Wert wird eingestellt.





Ausschalten des Kochfeldes

Ausschalten einer Kochzone

Die Kochzone ist eingeschaltet. Auf der Anzeige wird die Leistungsstufe (Einstellung) zwischen 1 und 9 oder "P" angezeigt.

 Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers (nach links) auf dem Gleitsensor die Einstellung "0" aus.

oder:

 wählen Sie direkt die Einstellung "0" aus, indem Sie die linke Seite des Gleitsensors der gewünschten Kochzone berühren. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn auf allen Kochzonen die Leistungsstufe "0" eingestellt ist und Sie keine einzige Taste berühren, schaltet sich nach 10 Sekunden das Kochfeld automatisch aus.

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochzonen

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

 Berühren Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, damit alle Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden.
 Es ertönt ein Pfeifton. Kein einziges Indikatorlämpchen leuchtet.
 Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.

Kochtopferkennung

Wenn die Kochzone, nachdem Sie die Leistungsstufe eingestellt haben, keinen (induktionstauglichen) Kochtopf erkennt, blinken abwechselnd das Symbol der Topferkennung und die gewählte Leistungsstufe, die Kochzone bleibt kalt. Wenn Sie 1 Minute nach dem Einschalten der Kochzone keinen (induktionstauglichen) Kochtopf auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus (mehr auf Seite 11 und 12 "Kochtöpfe").

Restwärmeanzeige

Die Kochzone, die längere Zeit in Betrieb oder mit einer hohen Leistungsstufe in Betrieb war, ist noch einige Minuten nach dem Ausschalten warm. Auf dem dazugehörigen Display erscheint das Symbol "H", das so lange angezeigt wird, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Ankochstufe



Die Funktion Ankochstufe ermöglicht das kurzzeitige Ankochen der Speise bei maximaler Leistungsstufe (max. 10 Minuten). Nach Beendigung der Ankochfunktion wird die Leistungsstufe automatisch auf die Stufe 9 umgeschaltet.

Die Ankochstufe steht nicht zur Verfügung, wenn die Überbrückungsfunktion aktiviert wurde.

Einschalten der Ankochstufe

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechender Kochtopf aufgestellt.



Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach rechts) die Ankochstufe aus. (Sie können den Multislider auch verwenden, wenn die Leistungsstufe schon eingestellt ist).

Auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt. Die Ankochfunktion wird sofort aktiviert.

Ausschalten der Ankochfunktion

Die Ankochfunktion ist aktiviert, auf der Anzeige wird das Symbol "P" angezeigt.

 Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus.

Automatisches Aufwärmen

Die Aufwärmfunktion erhöht vorübergehend die Kochstufe auf die Stufe '9', damit der Inhalt des Kochtopfes schneller aufgewärmt wird. Diese Funktion steht für die Leistungsstufen 1-8 zur Verfügung.



Einschalten der automatischen Aufwärmfunktion

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone steht ein entsprechender Kochtopf.

 Berühren Sie den Gleitsensor der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Einstellung aus, halten Sie darauf den Finger 3 Sekunden lang auf dem Gleitsensor.

Auf dem Display blinken abwechselnd das Symbol "A" und die gewählte Einstellung; die automatische Aufwärmfunktion ist jetzt aktiv.

- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, wird die automatische Aufwärmfunktion ausgeschaltet.
- Wenn Sie eine h\u00f6here Leistungsstufe ausw\u00e4hlen, passt das Ger\u00e4t die Dauer der automatischen Aufw\u00e4rmfunktion der neuen Einstellung an.
- Gleich nachdem die automatische Aufwärmfunktion abgelaufen ist, schaltet sich die Funktion aus und die Kochzone kocht mit der eingestellten Leistungsstufe weiter.

Die untere Tabelle zeigt die Dauer der automatischen Aufwärmfunktion für jede Leistungsstufe an.

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	40	72	120	176	256	432	120	192

Ausschalten der automatischen Aufwärmfunktion

Das Kochfeld ist eingeschaltet. Auf der Anzeige blinken abwechselnd das Symbol "A" und die ausgewählte Leistungsstufe.

- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die gewünschte Leistungsstufe aus. oder:
- Wählen Sie direkt eine niedrigere Leistungsstufe aus, indem Sie die linke Seite des Gleitsensors der gewünschten Kochzone berühren.
 Auf dem Display wird die neue Einstellung angezeigt, das Symbol "A" blinkt nicht mehr.

Hintereinanderliegende Kochzonen

Hintereinanderliegende Kochzonen üben aufeinander Einfluss aus.

Wenn Sie gleichzeitig zwei hintereinanderliegende Kochzonen benutzen, wird die Leistung automatisch auf beide Kochzonen aufgeteilt. Dieser Einfluss tritt nur bei der Einstellung der höchsten Leistungsstufen (9 oder mehr) auf. Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen, schaltet sich die Leistungsstufe der anderen Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe um.

- Wenn Sie bei einer Kochzone die Ankochstufe einstellen und die andere Kochzone auf die Leistungsstufe 9 oder Ankochstufe einstellen möchten, wird die Kochzone, bei welcher die Ankochstufe eingestellt war, automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt.
- Nebeneinanderliegende Kochzonen üben aufeinander keinen Einfluss aus. In diesem Fall können Sie bei beiden Kochzonen die Ankochstufe einstellen.

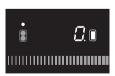
Betrieb mit Überbrückung

Der Betrieb mit Überbrückung wird durch Drücken der Überbrückungstaste eingeschaltet. Beide Kochzonen (vorne und hinter) werden nach dem Aktivieren dieser Funktion mit denselben Einstellungen betrieben. Die Anzeige und die Tasten für die hinteren Kochzonen sind in diesem Fall nicht in Betrieb. Die Änderung der Einstellungen ist in diesem Fall nur mit dem Gleitsensor für die beiden vorderen Kochzonen möglich. Wenn die Zeitschaltuhr aktiviert ist, leuchtet gleichzeitig das zugehörige Indikatorlämpchen für beide überbrückte Kochzonen.

Überbrückung aktivieren

- Stellen Sie den Kochtopf (oder 2 bzw. 3 Kochtöpfe) auf die Kochzonen, bei welchen Sie die Überbrückung einstellen möchten.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.
 Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone wird das Symbol "0" angezeigt. Wenn sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Drücken Sie die Überbrückungstaste auf der linken oder auf der rechten Seite.
 - Das Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint das Brückensymbol.
- Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der Kochzonen, die überbrückt werden sollen, und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor die gewünschte Einstellung aus. Die Kochzone schaltet sich sofort mit der eingestellten Leistungsstufe ein (wenn sie einen aufgestellten Kochtopf erkennt).







 Sie können die überbrückte Kochzone mit der Zeitschaltuhr verbinden; in diesem Fall wird auf dem Display auch das Symbol der Zeitschaltuhr angezeigt.

Ausschalten der Überbrückungsfunktion

 Drücken Sie erneut die Überbrückungstaste auf der linken Seite oder auf der rechten Seite.

Das Indikatorlämpchen der Überbrückungsfunktion und das Brückensymbol verschwinden von der Anzeige. Die Leistungsstufe der Kochzonen ist auf "0" eingestellt.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält die Temperatur der fertigen Speise bei 42° C aufrecht. Die ausgewählte Kochzone ist mit einer niedrigen Leistungsstufe in Betrieb. Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird auf der Anzeige das Symbol der Warmhaltefunktion angezeigt.

Aktivieren der Warmhaltefunktion

Diese Einstellung liegt zwischen "0" und "1", berühren Sie deshalb die linke Seite des Gleitsensors MultiSlider.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechender Kochtopf aufgestellt.

 Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach rechts) die entsprechende Einstellung (zwischen "0" und "1") aus.

Auf dem Display erscheint das Symbol "u", die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.

Ausschalten der Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion ist aktiviert. Auf der Anzeige wird das Symbol "u" angezeigt.

 Berühren Sie mit dem Finger den Gleitsensor "MultiSlider" der gewünschten Kochzone und wählen Sie durch Gleiten des Fingers auf dem Gleitsensor (nach links) die Einstellung "0" aus.
 Auf dem Display wird das Symbol "0" angezeigt. Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

Kindersperre

Ihr Induktionskochfeld ist mit einer Kindersperre ausgestattet, welche das Sperren der Bedienungselemente des Geräts vor dem Reinigen oder wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder unbeabsichtigt eine Kochzone einschalten, ermöglicht.

Zeitschaltuhr



Sie können die Kindersperre in jeder Betriebsart aktivieren.

- Um die Kindersperre zu aktivieren, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Das rote Indikatorlämpchen oberhalb der Ein-/Aus-Taste leuchtet und es ertönt ein langer Pfeifton. Alle aktiven Kochzonen werden ausgeschaltet.
- Um die Kindersperre auszuschalten, berühren Sie erneut die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das rote Indikatorlämpchen oberhalb der Ein-/Aus-Taste geht aus und es ertönt ein langer Pfeifton.



Tipp

Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Kochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

Sie können für jede Kochzone auch die Zeitschaltuhr einstellen. Sie können die Zeitschaltuhr für alle Kochzonen gleichzeitig einstellen. Das Kochfeld verfügt auch über einem Kurzzeitwecker zum Kochen von Eiern. Sie können sowohl die Zeitschaltuhr als auch den Kurzzeitwecker auf max. 99 Minuten einstellen.

Der Kurzzeitwecker arbeitet genauso wie die Zeitschaltuhr, mit dem Unterschied, dass der Kurzzeitwecker nicht mit der Kochzone verbunden ist. Der eingestellte Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist. Sie können den Kurzzeitwecker nur dann ausschalten, wenn die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.

Zeitschaltuhr	Kurzzeitwecker
Die Zeitschaltuhr muss mit der	Der Kurzzeitwecker ist nicht mit
Kochzone verbunden sein. Das	der Kochzone verbunden. Der
bedeutet, dass sich die Kochzone	Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch
ausschaltet, wenn die eingestellte	dann ab, wenn die Kochzone
Garzeit abgelaufen ist.	ausgeschaltet ist.





Einschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, auf allen Display wird das Symbol "0" angezeigt. (Keine einzige Kochzone ist in Betrieb).

- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr. Auf der Anzeige erscheint das Symbol "00" und das Indikatorlämpchen blinkt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr wird das Symbol der Zeitschaltuhr nicht angezeigt.
- Verwenden Sie die Tasten "-" und "+", um die gewünschte Zeit einzustellen.

 Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen.

Der Kurzzeitwecker beginnt die Zeit abzuzählen.

Nach 10 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch aus, der Kurzzeitwecker ist noch immer in Betrieb.

 Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten "-" und "+" die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich der Kurzzeitwecker automatisch aus.

Ausschalten des Kurzzeitweckers

Das Kochfeld ist eingeschaltet, auf allen Anzeigen wird das Symbol "0" angezeigt. (Keine einzige Kochzone ist in Betrieb).

- Drücken Sie einmal die Taste der Zeitschaltuhr.
 Auf der Anzeige erscheint die Restzeit und das Indikatorlämpchen blinkt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr wird das Symbol der Zeitschaltuhr nicht angezeigt.
- Berühren Sie die Taste "-" und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol "01" erscheint.

Drücken Sie erneut die Taste "-"; auf dem Display erscheint das Symbol "00".

Der Kurzzeitwecker ist nun ausgeschaltet.

Sie können den Kurzzeitwecker auch ausschalten, indem Sie gleichzeitig die Tasten "-" und "+" berühren.

Einstellung und Einschalten der Zeitschaltuhr

Das Kochfeld ist eingeschaltet, mindestens eine Kochzone ist aktiv (Sie können die Zeitschaltuhr nur mit aktiven Kochzonen verbinden).

- Drücken Sie mehrmals die Taste der Zeitschaltuhr, damit das Indikatorlämpchen der Zeitschaltuhr (neben der entsprechenden Kochzone) auf der Anzeige zu blinken beginnt.
 - Auf der Anzeige wird das Symbol "00" angezeigt. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint der Indikator der Zeitschaltuhr, auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone erscheint das Symbol der Zeitschaltuhr; beide blinken.
- Verwenden Sie die Tasten "-" und "+", um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Taste der Zeitschaltuhr, um die Einstellungen zu bestätigen.
- Die Zeitschaltuhr beginnt die Zeit abzuzählen.







- ▶ Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten "-" und "+" die gewünschte Zeit nicht einstellen, schaltet sich die Zeitschaltuhr automatisch aus.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte, wenn Sie die Zeitschaltuhr für eine weitere aktivierte Kochzone einstellen möchten.



Achtung!

Wenn zwei oder mehrere Zeitschaltuhren aktiv sind, wird auf der Anzeige nur die kürzeste Restzeit und die Zeitschaltuhr angezeigt, auf welcher diese Zeit eingestellt ist.

Ausschalten der Zeitschaltuhr

- Drücken Sie mehrmals die Taste der Zeitschaltuhr, damit das Indikatorlämpchen der Zeitschaltuhr (neben der entsprechenden Kochzone) auf der Anzeige zu blinken beginnt.
 - Auf der Anzeige erscheint die Restzeit und das Indikatorlämpchen blinkt.
- Berühren Sie die Taste "-" und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol "01" erscheint.
 - Drücken Sie erneut die Taste "-"; auf der Anzeige erscheint das Symbol "00".

Die Zeitschaltuhr ist nun ausgeschaltet.

▶ Sie können die Zeitschaltuhr auch ausschalten, indem Sie gleichzeitig die Tasten "-" und "+" berühren.

Ausschalten des Alarms der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers

Wenn die auf der Zeitschaltuhr/dem Kurzzeitwecker eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustischer Alarm.

• Sie können den akustischen Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.



• Wenn Sie die Garzeit schneller einstellen möchten, berühren Sie die Taste "-" oder "+" und halten Sie sie gedrückt.

Gesundes Kochen

Rauchpunkte für verschiedene Öle

Damit Ihre Gerichte so gesund wie möglich zubereitet werden, empfiehlt Gorenje+, das geeignete Öl im Hinblick auf die Temperatur des Frittier- oder Röstvorgangs zu wählen. Jede Ölsorte hat einen anderen Rauchpunkt, bei welchem toxische Gase freigesetzt werden. Die untere Tabelle stellt die Rauchpunkte für die einzelnen Ölsorten dar.

Ölsorte	Rauchpunkt °C
Extra Virgin Olivenöl	160 °C
Butter	177 °C
Kokosmilch	177 °C
Rapsöl	204 °C
Virgin Olivenöl	216 °C
Sonnnenblumenkernöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Gareinstellungen

Da die Einstellungen von der Menge und vom Inhalt des Kochtopfes abhängig sind, sind die Angaben in der Tabelle als allgemein gültige Werte bzw. Richtwerte zu interpretieren.

Verwenden Sie die Ankochkochstufe und die Leistungsstufe 9:

- zum schnellen Erwärmen von Speisen und Flüssigkeiten bis zum Siedepunkt;
- · zum raschen Rösten von Gemüse;
- · zum Erhitzen von Öl oder Fett;
- zum Erreichen des Betriebsdruckes im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie die Leistungsstufe 8:

- · zum Schmoren von Fleisch;
- zum Schmoren von Fischfilets oder flacher Fische;
- · zum Zubereiten von Omeletten;
- · zum Rösten von gegarten Kartoffeln;
- zum Frittieren.

Verwenden Sie die Leistungsstufe 7:

- zum Zubereiten von Pfannkuchen;
- · zum Panieren von dicken Fleischstücken;
- zum Rösten von Speck (Fett);
- · zum Rösten von rohen Kartoffeln;
- zur Zubereitung von French Toasts;
- · zum Backen von panierten Fischen;

Verwenden Sie die Leistungsstufen 6 und 5:

- zum Garen von größeren Mengen von Speisen, nach dem Erreichen des Siedepunktes;
- · zum Auftauen von festem Gemüse;
- · zum Panieren von dünnen Fleischstücken;

Verwenden Sie die Leistungsstufen 1-4:

- · zum Garen von klarer Suppe;
- zum Dünsten von Fleisch;
- · zum Dünsten von Gemüse;
- zum Schmelzen von Schokolade:
- zum Schmelzen von Käse.

Reinigung

Tipp

Aktivieren Sie vor dem Reinigen des Geräts immer die Kindersicherung.

Tägliches Reinigen des Kochfeldes

- Obwohl übergelaufene Speisen auf der Kochzone nicht festbrennen können, ist es empfehlenswert, das Kochfeld nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Benutzen Sie zum täglichen Reinigen des Kochfeldes einen feuchten Lappen mit etwas mildem Flüssigreiniger.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Küchenpapiertuch oder einem weichen Küchentuch

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können Sie mit einem milden Flüssigreiniger (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken oder Kalksteinreste k\u00f6nnen Sie mit einem weichen Tuch und etwas Weinessig entfernen.
- Metallflecken, die beim Bewegen von Kochtöpfen auf der Glaskeramikoberfläche entstehen, sind schwierig zu entfernen. Hierfür stehen verschiedene spezielle Reinigungsmittel zur Verfügung.
- Entfernen Sie übergelaufene Speisen mit einem Metallschaber.
 Geschmolzenen Kunststoff und Zucker können Sie am besten mit einem Glasschaber entfernen.

Verwenden Sie niemals

- Verwenden Sie niemals grobe bzw. scheuernde Reinigungsmittel oder Hilfsmittel, da diese Kratzer verursachen, in welchen sich Schmutz und Kalkstein ansammeln können.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände z.B. Drahtwolle oder Drahtbürsten.

Allgemeines



Wenn Sie auf der Glaskeramikoberfläche einen Sprung (auch einen ganz kleinen) entdecken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie es vom elektrischen Versorgungsnetz oder schalten Sie die automatische Sicherung aus bzw. schrauben Sie die Sicherung im Sicherungskasten heraus; falls das Kochfeld fest an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen ist, schalten Sie den Hauptschalter am elektrischen Kabel aus. Rufen Sie den Kundendienst an.

Tabelle: Störungen und Abhilfe

Wenn das Kochfeld nicht so funktioniert, wie es sollte, so bedeutet das nicht, dass es zu einer Störung gekommen ist. Versuchen Sie die Störung anhand der unteren Tabelle zuerst selbst zu beheben.

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim ersten Einschalten des Kochfeldes erscheinen auf den Anzeigen Symbole.	Das ist eine übliche Erscheinung beim Einschalten bzw. ersten Gebrauch.	Normale Funktion.
Der Ventilator ist noch einige Minuten in Betrieb, obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist.	Das Kochfeld kühlt ab.	Normale Funktion.
Beim ersten Gebrauch entweicht aus dem Gerät ein etwas unangenehmer Geruch.	Die neuen Heizelemente werden erhitzt.	Das ist völlig normal; nach einigen Garvorgängen verschwindet der Geruch von selbst. Wir empfehlen Ihnen, die Küche zu lüften.
Aus dem Kochfeld ertönt ein leises kratzendes Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch den Leistungsbegrenzer an den vorderen und hinteren Kochzonen hervorgerufen. Ein ähnliches Geräusch kann auch bei niedrigen Leistungsstufen entstehen.	Normale Funktion.
Während des Garvorgangs ist ein Geräusch vom Kochtopf hörbar.	Die Geräusche sind Folge des Energieflusses zwischen der Kochzone und dem Kochtopf.	Bei hohen Listungsstufen ist das bei einigen Kochtöpfen eine normale Erscheinung. Diese Erscheinung kann weder den Kochtopf noch die Kochzone beschädigen.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige blinkt jedoch weiter.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochtöpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.

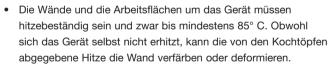
STÖRUNGEN

Symbol	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzone schaltet sich plötzlich aus und es ertönt ein akustisches Signal.	Die auf der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren einer beliebigen Taste aus.
Die Kochzone funktioniert nicht, auf der Anzeige ist kein Symbol sichtbar.	Es ist keine Stromversorgung vorhanden - eventuell beschädigtes Stromkabel oder unsachgemäße Verbindung mit dem elektrischen Versorgungsnetz bzw. Stromausfall.	Überprüfen Sie die Sicherungen oder den Schalter (wenn kein Stecker vorhanden ist).
Die Sicherung brennt sofort nach dem Einschalten des Kochfeldes durch.	Das Kochfeld ist nicht fachgerecht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts an das elektrische Versorgungsnetz.
Das Kochfeld schaltet sich einfach aus.	Sie haben unabsichtlich die Ein-/Aus-Taste betätigt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Fehlercode ER22.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es ist mit Flüssigkeit bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode E3.	Sie verwenden Kochtöpfe, die nicht induktionstauglich sind.	Verwenden Sie induktionstaugliche Kochtöpfe – mehr darüber auf den Seiten 11 und 12.
Fehlercode	Die Gleitsensor ist zu lange betätigt.	Die Gleitsensor nicht zu lange betätigen.
Fehlercode E2.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie, bis die Kochzone abkühlt und garen Sie mit einer niedrigeren Leistungsstufe weiter.
Fehlercode U400.	Das kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Weitere Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

Was müssen Sie beachten

Sicherheitshinweise zur Installation

- Der Anschluss muss in Einklang mit den nationalen und lokalen Vorschriften durchgeführt werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Gerät darf nur von einem entsprechend geschulten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zum Anschluss ein entsprechend attestiertes Stromkabel (z.B. Kabel vom Typ HO7RR) in Einklang mit den gültigen Installationsvorschriften. Die Kabelummantelung soll aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel soll frei hängen und darf nicht durch die Schublade verlegt werden.
- Bei Festanschluss des Geräts an das elektrische Versorgungsnetz ist installationsseitig am Stromversorgungskabel eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.
- Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder von einer anderen fachlich befähigten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.
- Die Arbeitsplatte, in welche das Kochfeld eingebaut werden soll, muss eben sein.



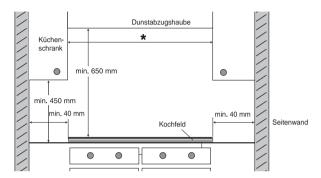
- Die Garantie deckt keine Schäden, die als Folge eines unsachgemäßen Einbaus, Gebrauchs oder Installation entsteht.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.



Abstände

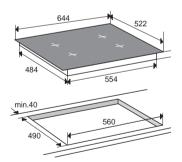
Zum sicheren Gebrauch des Kochfeldes ist es sehr wichtig, dass um das Kochfeld genug freier Raum gelassen wird. Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsabstände ausrecihend groß sind.

* 600 mm



Einbaumaße

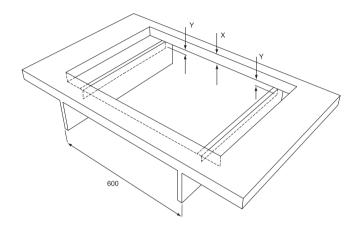
Die Einbaumaße und -ausschnitte sind auf der unteren Zeichnung dargestellt.



INSTALLATION

Wenn das Kochfeld breiter ist als das Küchenelement und die Arbeitsplatte dünner ist als 48 mm, sägen Sie eine Öffnung in beide Seitenwände des Küchenelements, das Gerät darf das Element nicht berühren.

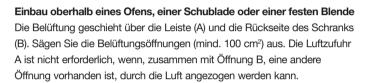
Maße für den Einbau in das Küchenelement x < 48 mm: y = 48 mm - xx>= 48 mm: y = 0 mm





Belüftung

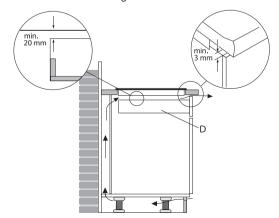
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. An der Unterseite des Geräts befinden sich Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft ausgeblasen werden kann. Bei einer unzureichenden Luftumwälzung schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus. Vorne an dem Gerät befinden sich Lüftungsschlitze.

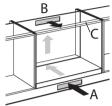


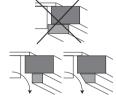
Sorgen Sie dafür, dass die Querlatte die Luftdurchfuhr nicht behindert. Hobeln oder sägen Sie die Querlatte C wenn nötig sauber ab.

Eine ausreichende Belüftung (Ein- und Auslass) ist äußerst wichtig.

- Bringen Sie an der Vorderseite des Küchenschranks eine Lüftungsöffnung an. Diese Öffnung muss mindestens so breit sein, wie das Gerät selbst. Sie muss mindestens 3 mm hoch sein, wenn das Gerät über einer Schublade oder einem Regal installiert wird.
 Achten Sie darauf, dass zwischen der Kochplatte oder dem Regal "D" ein Abstand von mindestens 20 mm besteht.
- Wenn es nicht möglich ist, eine Lüftungsöffnung herzustellen, stellen Sie sicher, dass zwischen der Kochplatte und der Schublade/dem Regal ein Abstand von mindestens 60 mm besteht.





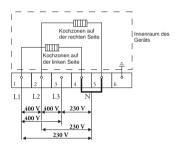


Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

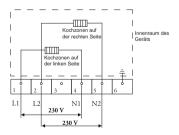
Üblicher Anschluss:

- 3 Phasen, 1 Neutralleiter (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 400 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke. Die 3. Phase überträgt kein Last. Die Gruppen müssen über Sicherungen mind. 16 A (3 x) verfügen.

Der Leitungsguerschnitt des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

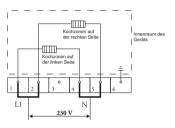


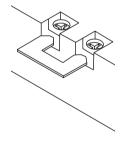
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 230 V~.
 - ▶ Die Gruppen müssen über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Leitungsquerschnitt des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.



Spezieller Anschluss:

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 230 V~/ 50Hz):
 - Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken. Die Gruppe muss über eine 32 A Sicherung verfügen. Der Durchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 6 mm² betragen.



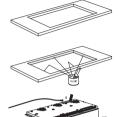


Gewährleisten Sie den entsprechenden Anschluss mit Brücken auf dem Anschlussblock, wie es auf folgenden Abbildungen dargestellt ist.

Befestigen Sie das Kabel mit einer Klammer, die das Herausziehen des Kabels verhindert, und schließen Sie die Abdeckung.

Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.

Building in

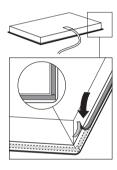


Überprüfen Sie, ob die Maße des Küchenelementes und der Ausschnitte den für die Lüftung erforderlichen Maßen und Abständen entsprechen.

Dichten Sie abgesägte Teile der Holz- oder Kunststoff-Arbeitsplatte mit einem entsprechender Versiegelungslack ab, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte wegen Feuchtigkeit quillt.

Legen Sie das Kochfeld mit der Glaskeramikfläche auf die Arbeitsplatte.

Schließen Sie das Stromkabel laut den Hinweisen auf den Seiten 32 und 33 an.



Entfernen Sie die Schutzschicht vom Dichtband und kleben Sie es in die Nut des Alu-Profils oder an den Rand der Glasplatte. Kleben Sie das Dichtband nicht direkt in die Ecken, sondern dichten Sie diese mit vier separaten Bandstücken ab.

Drehen Sie das Kochfeld wieder um und legen Sie es in die Einbauöffnung.



Schließen Sie das Kochfeld an das elektrische Versorgungsnetz an. Die Anzeigen leuchten für kurze Zeit auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Überprüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert: Falls das Kochfeld nicht fachgerecht an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen wurde, wird auf den Anzeigen nichts angezeigt, abhängig vom Fehler.

Technische Daten

Das Gerät entspricht allen gültigen EG-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IDK694ONY	
Induktion	х	
Anschluss	230V - 50Hz	
Maximale Leistung der Kochzonen		
Vorne links	3,7 kW (octa 180x220 mm)	
Hinten links	3,7 kW (octa 180x220 mm)	
Hinten rechts	3,7 kW (octa 180x220 mm)	
Vorne rechts	3,7 kW (octa 180x220 mm)	
Rechts in der Mitte	-	
Anschlussleistung		
L1	3700 W	
L2	3700 W	
L3		
Gesamtanschlussleistung	7400 W	
Einbaumaße		
Breite x Länge des Kochfeldes	644 x 522 mm	
Einbauhöhe vom oberen Rand der	48 mm	
Arbeitsplatte		
Breite x Länge des Ausschnittes	560 x 490 mm	
Minimalabstand vom Ausschnitt bis	40 mm	
zur Rückwand	40 111111	
Minimalabstand vom Ausschnitt bis	40 mm	
zur Seitenwand	70 111111	

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Gerät wurde unter Verwendung umweltfreundlicher Materialien hergestellt. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss es verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wieder verwendbar. Folgende Materialien wurden verwendet:

- 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 der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach der Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Abfallentsorgungsstelle der Gemeinde oder einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet. gebracht werden.

Getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten hilft dabei, potentielle Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Es wird sicher gestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiederverwertet werden können, um so erheblich Energie und Rohstoffe einzusparen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.