

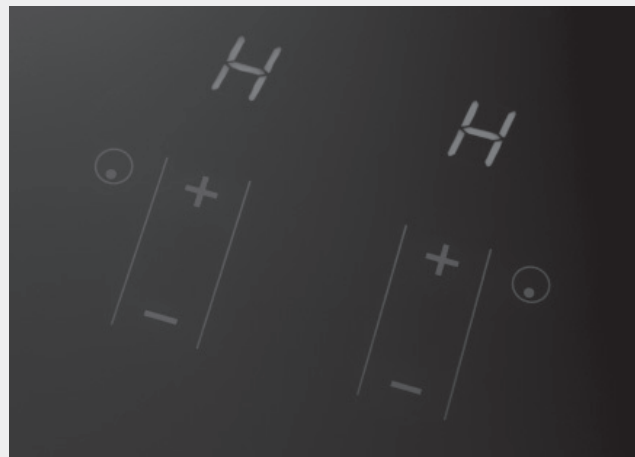


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typenummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
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.



IDK264ONY

Handleiding
inductiekookplaat

Manual
induction hob

Notice d'utilisation
plaque de cuisson à induction

Anleitung
Induktionskochfeld

NL

Handleiding

NL 3 - NL 21

EN

Manual

EN 3 - EN 21

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 21

DE

Anleitung

DE 3 - DE 21

Gebuiikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzing	7

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	8
Inductiekoken	8
Inductiegeluiden	9
Pannen	9

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	11
Restwarmte-indicatie	11
Boost	11
Uitschakelen	12
Kinderslot	12
Pauze stand	13
Kooktimer/wekker	13
Aankookautomaat	14

Koken

Kookstanden	16
-------------	----

Onderhoud

Reinigen	17
----------	----

Storingen

Algemeen	18
Storingstabel	18

Technische gegevens

Technische gegevens	20
---------------------	----

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	21
--------------------------------	----

Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

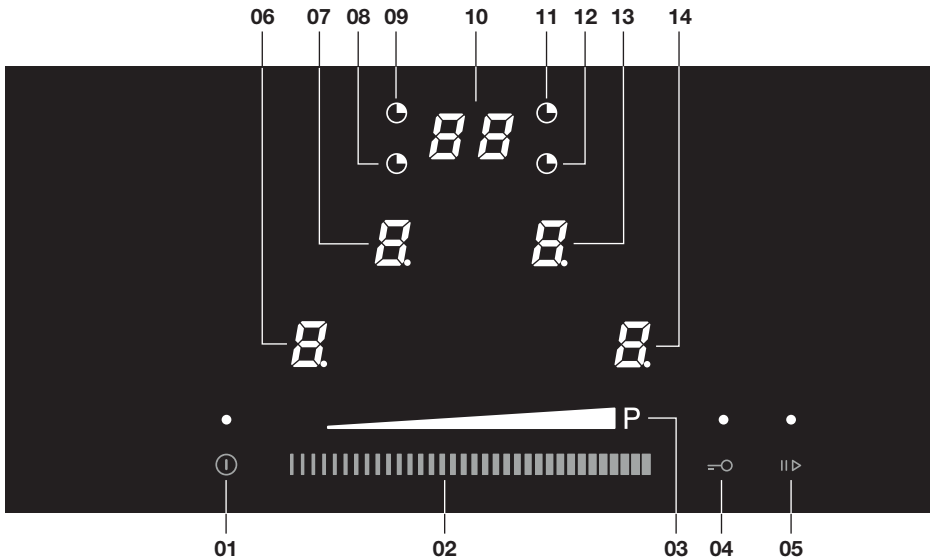
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

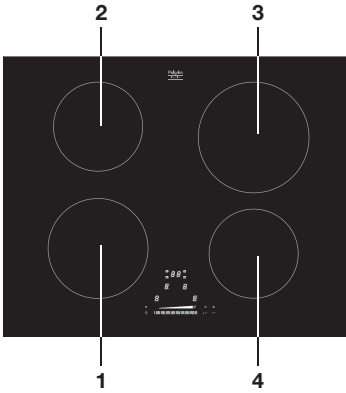
Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets
2. Slide control (9 kookstanden + boost P)
3. Kookstand indicatie + boost
4. Kinderslot toets
5. Pauze toets
6. Keuzetoets / Kookstanden display kookzone linksvoor
7. Keuzetoets / Kookstanden display kookzone linksachter
8. Timer indicatie kookzone linksvoor
9. Timer indicatie kookzone linksachter
10. Timer display
11. Timer indicatie kookzone rechtsachter
12. Timer indicatie kookzone rechtsvoor
13. Keuzetoets / Kookstanden display kookzone rechtsachter
14. Keuzetoets / Kookstanden display kookzone rechtsvoor

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone Ø 200 / 3 kW
2. Kookzone Ø 160 / 1,4 kW
3. Kookzone Ø 200 / 3 kW
4. Kookzone Ø 160 / 1,4 kW

Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

<i>Kookstand</i>	<i>De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:</i>
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Werking van de aanraaktoetsen

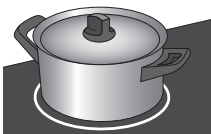
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vinger-
toppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te
drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren
op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te
bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen
als uw huisdier over de kookplaat loopt.

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

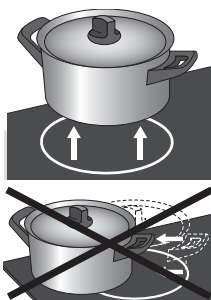
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel.
Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer
snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het
beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de
handgrepen blijven koud bij
inductiekoken.*

Het vermogen past zich aan

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de
pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan
zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het
vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het
gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te
verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem
op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te
voorkomen.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pan maakt geluid

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.



Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille beschadigen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem kromtrekken.



Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten of de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

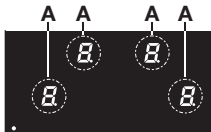
Minimale pandiameter

De minimale diameter van de panbodem bedraagt 11 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen



02



1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uittoets (01).
Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de display (A) van de gewenste kookzone.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. De punt rechtsonder de corresponderende display gaat branden.
4. Schuif met uw vinger over de slide control (02) om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
5. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven.
Het vermogen is in te stellen in 9 standen en een 'boost' stand (P).

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, verschijnt er in de display een symbool 'U' en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 10 minuten geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit.

Restwarmte-indicatie



Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

Boost



02



De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Schuif met uw vinger over de slide control (02) tot 'P' in de display verschijnt.
De 'boost' stand is nu geselecteerd.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is 'P' zichtbaar.

1. Selecteerd met de slide control (02) een lagere stand.

In de display verschijnt een lagere stand.

Uitschakelen

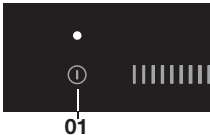
Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. De display toont een vermogensstand tussen 1 en 9, of "P".

- Stel met de slide control (02) de kookzone op de '0' (uit) stand.

De kookzone schakelt uit.

Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.



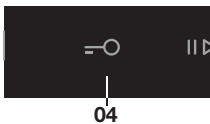
Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

- Druk op de aan-/uittoets (01) om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.

U hoort een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat is uitgeschakeld.

Kinderslot



Kinderslot inschakelen

- Schakel het toestel uit en weer aan met de aan-/uittoets (01).
- Druk minimaal drie seconden op de kinderslot toets (04) totdat u een geluidssignaal hoort.

In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'. Het kinderslot is ingeschakeld.



Kinderslot uitschakelen

- Schakel het toestel in met de aan-/uittoets (01).
- Druk daarna minimaal drie seconden op de kinderslot toets (04) totdat u een geluidssignaal hoort.

In de displays van de kookzones verschijnt '0'.

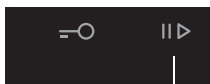
Het kinderslot is uitgeschakeld.



Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot stand voordat u de kookplaat reinigt. Hiermee voorkomt u dat de kookplaat per ongeluk ingeschakeld wordt.

Pauze stand



05



02

Maak gebruik van de pauze stand als u tijdens het koken het kookproces wilt onderbreken (bijvoorbeeld voor het reinigen van de kookplaat tijdens het koken). Verwarmen van de kookzones, timer instellingen etc. worden dan onderbroken. De maximale pauze tijdsduur is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauze stand wordt de kookplaat uitgeschakeld.

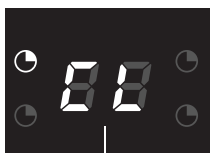
Pauze stand inschakelen

- Druk op de pauze toets (05) totdat u een geluidssignaal hoort.
In de displays van de kookzones verschijnt "||".
De kookplaat staat nu op de pauze stand.

Pauze stand uitschakelen

- Druk op de pauze toets (05) totdat u een geluidssignaal hoort.
De signalering boven de pauze toets gaat knipperen.
- Druk ergens op de slide control (02).
In de displays verschijnen de actieve instellingen.

Kooktimer/wekker

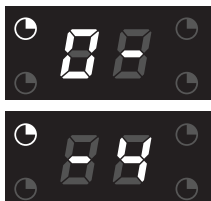


10

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld. De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Kooktimer instellen

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Druk op de display van de timer (10).
De Timer indicatie van de betreffende kookzone gaat knipperen.
3. Stel met de slide control (02) de gewenste tijd in.
Stel eerst de rechter display op een waarde in en wacht tot het cijfer niet meer knippert en er in de linker display een streepje verschijnt. Stel daarna (indien er een timertijd nodig is van meer dan 9 minuten) de linker display in.
De geselecteerde kookzone schakelt automatisch uit als de ingestelde tijd is verstreken.



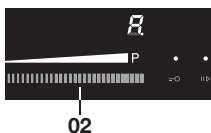
Kookwekker instellen

1. Druk op de display van de timer (10).
Zorg ervoor dat alle kookzone's uitgeschakeld zijn.
2. Stel met de slide control de gewenste tijd in.
Stel eerst de rechter display op een waarde in en wacht tot het cijfer niet meer knippert en er in de linker display een streepje verschijnt. Stel daarna (indien er een timertijd nodig is van meer dan 9 minuten) de linker display in.

*Er klinkt een wekkersignaal als de ingestelde tijd is verstreken.
Druk op de slide control (02) om het signaal uit te schakelen.*

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. Als de aankookautomaat is geactiveerd, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt daarna terug naar de door u gekozen kookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen kookstand (stand 1 tot 8).



Inschakelen

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uittoets (01).
Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de display van de gewenste kookzone.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. De punt rechtsonder de corresponderende display gaat branden.
4. Schuif met uw vinger over de slide control (02) om de gewenste stand in te stellen. Hou vervolgens minimaal 3 seconden de slide control op de gewenste stand ingedrukt.
In de display verschijnt vervolgens een 'A' afgewisseld met de geselecteerde kookstand.

In de onderstaande tabel staan de kookstanden met de daarbij corresponderende aankooktijden.

Kookstand	Aankooktijd (minuten:seconden)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Uitschakelen

1. Druk op de display van de betreffende kookzone.
2. Kies met de slide control een andere kookstand.
De aankookautomaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Twee achter elkaar liggende kookzones

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet.
- Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen



Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

STORINGEN

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrimservice.nl'.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 11 cm.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).

STORINGEN

Symtroom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	IDK264ONY
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Aantal fasen	2
Max. vermogen kookzones	
Linksmidden	
Linksvoor	3 kW (Ø200)
Linksachter	1,4 kW (Ø160)
Rechtsachter	3 kW (Ø200)
Rechtsvoor	1,4 kW (Ø160)
Aansluitwaarde	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Totale aansluitwaarde	7100 W
(Inbouw)maten	
Toestel breedte x diepte	603 x 520 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	56 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

TABLE OF CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Safety

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7

Use

Operation of the touch-sensitive buttons	8
Induction cooking	8
Induction sounds	9
Pans	9

Operation

Switching on and power setting	11
Residual heat indicator	11
Boost	11
Switching off	12
Child lock	12
Pause mode	13
Cooking-timer/alarm	13
Automatic boost function	14

Cooking

Cooking levels	16
----------------	----

Maintenance

Cleaning	17
----------	----

Faults

General	18
Fault table	18

Technical data

Technical data	20
----------------	----

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	21
---	----

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob responds quickly and can also be set to a very low power level. As it can also be set to a high power level, it comes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The section on pans gives more information about this.

For optimum safety, the induction hob is equipped with various temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information to assist you in using this product, as well as cooking tables and maintenance tips.

First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safely for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

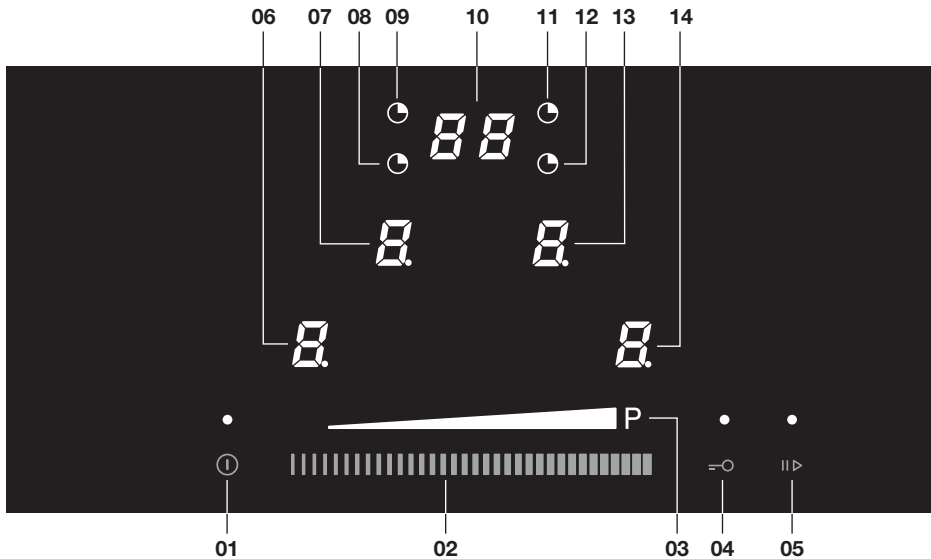
That is why you should stick the appliance identification card supplied in the space provided at the back of the manual.

The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your questions.

Happy cooking!

YOUR INDUCTION HOB

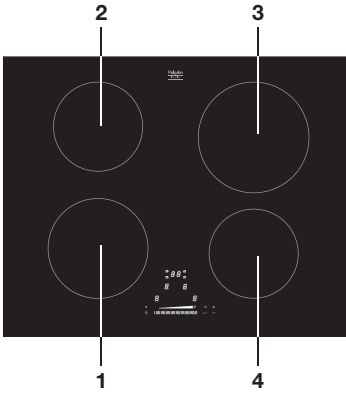
Control panel



1. On/Off button
2. Slide control (9 Cooking levels + boost P)
3. Cooking level indicator + boost
4. Child lock button
5. Pause button
6. Cooking zone menu/Cooking level display zone front left
7. Cooking zone menu/Cooking level display zone rear left
8. Timer indicator zone front left
9. Timer indicator zone rear left
10. Timer display
11. Timer indicator zone rear right
12. Timer indicator zone front right
13. Cooking zone menu/Cooking level display zone rear right
14. Cooking zone menu/Cooking level display zone front right

YOUR INDUCTION HOB

Description



1. Cooking zone Ø 200 / 3 kW
2. Cooking zone Ø 160 / 1.4 kW
3. Cooking zone Ø 200 / 3 kW
4. Cooking zone Ø 160 / 1.4 kW

Read the separate safety instructions before use.

Temperature safety

- Each cooking zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob to avoid any risk of overheating, for example, a pan boiling dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced or shut off automatically.

Cooking-time limiter



- If a cooking zone is on for an unusually long time, it will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

<i>Cooking level</i>	<i>The cooking zone switches off automatically after:</i>
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off when the above-stated time has elapsed.

Operation of the touch-sensitive buttons

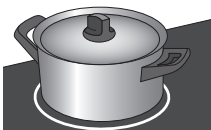
If you are used to different controls, it can take time to get used to operating the hob using the touch-sensitive buttons. For optimum working, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be switched on if your pet walks over the hob.

Induction cooking

Induction cooking is fast

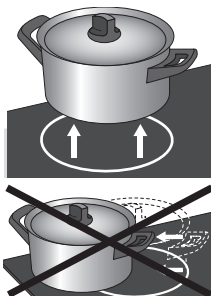
- To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to the boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



With induction cooking there is no heat loss and handles stay cool.

The power level adjusts itself

- In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Please note

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

Induction sounds

Ticking sound

A light ticking sound is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.

Pan makes sounds

The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.

Ventilator makes sounds

In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular type of pan.



Please note

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base of a minimum of 2.25 mm;
 - a flat base.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium



Please note

Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking or the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

The minimum diameter for the pan base is 11 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

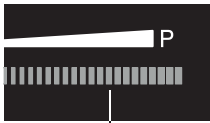
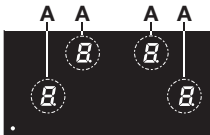
Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers.

The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the dish stops cooking immediately.

OPERATION

Switching on and power setting



02



1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off button (01).
A single beep sounds.
3. Press the display (A) of the desired cooking zone.
A single beep sounds. The indicator directly below the corresponding display will light up.
4. Slide your finger over the slide control (02) to set the desired setting. The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
5. Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control.
The cooking zones have 9 levels and a boost level (P).

Pan detection

If the hob doesn't detect a pan with iron content after a power level has been set, the display will show the symbol 'U' and the cooking area will remain cold. If no pan with iron content is placed on the zone within 10 minutes, the cooking zone will switch off automatically.

Residual heat indicator



After use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an 'H' will be visible in the display.

Boost



02



You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Switching on 'boost'

1. Put a pan on a cooking zone and switch the cooking zone on.
2. Slide your finger over the slide control (02) until 'P' appears in the display.
The 'boost' setting is now selected.

Switching off 'boost'

The boost function has been switched on, the display shows level 'P'.

1. Select a lower level using the slide control (02).

In the display you will see a lower level.

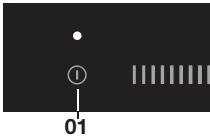
Switching off

Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or 'P'.

- Use the slide control (02) to set the cooking zone to '0' (off).
The cooking zone switches off.

The hob switches off after 20 seconds if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.



Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

- Press the On/Off button (01) to switch off all cooking zones.
You will hear an audible signal. All displays are off. The hob is switched off.

Child lock



Activate the child lock

- Switch the appliance off and on again using the on/off button (01).
- Press the child lock button (04) for at least three seconds until you hear a beep.

For a few seconds the cooking zone displays will show 'L'. The child lock is activated.



De-activate the child lock

- Switch the appliance on using the on/off button (01).
- Then press the child lock button (04) for at least three seconds until you hear a beep.

The cooking zone display will show '0'.

The child lock is de-activated.

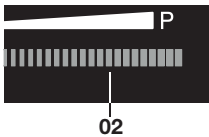
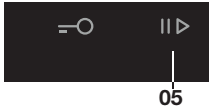


Tip

Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob.

This will prevent the hob being switched on by accident.

Pause mode



Use pause mode if you wish to interrupt the cooking process (for example to clean the hob during cooking). Heating of the cooking zones, timer settings, etc. will then be paused. The maximum pause time is 10 minutes. After 10 minutes in pause mode the hob will switch off.

Activate pause mode

- Press the pause button (05) until you hear a beep.
The cooking zone display will show “| |”.
The hob is now in pause mode.

De-activate pause mode

- Press the pause button (05) until you hear a beep.
The indicator above the pause button will flash.
- Press somewhere on the slide control (02).
The active settings can be read in the display.

Cooking-timer/alarm



A cooking-timer can be set for each cooking zone. The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

Setting the cooking-timer

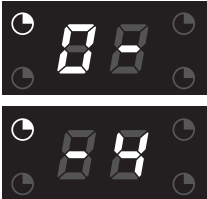
1. Select the desired cooking zone and set the power level.
2. Touch the timer display (10) .
The timer indicator of the relevant cooking zone flashes.
3. Use the slide control (02) to adjust the desired time.
First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).
The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.



Setting the kitchen timer

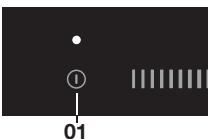
1. Touch the timer display (10) .
Make sure that all the cooking zones are switched off.
2. Use the slide control to adjust the desired time.
First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).

*An alarm signal will sound once the set time has elapsed.
Press the slide control (02) to switch off the signal.*



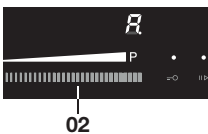
Automatic boost function

All cooking zones are equipped with an automatic boost function. If the automatic boost function is activated, the cooking zone will automatically heat up using the maximum power and will then switch back to the cooking level selected by you. The boost time depends on the selected cooking level (level 1 to 8).



Switching on

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off button (01).
A single beep sounds.
3. Press the display of the desired cooking zone.
A single beep sounds. The indicator directly below the corresponding display will light up.
4. Slide your finger over the slide control (02) to set the desired setting.
Hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.
An 'A' will appear in the display alternating with the selected cooking level.



The table below shows the cooking levels and the corresponding boost times.

Cooking level	Boost time (minutes:seconds)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Switching off

1. Press the display of the relevant cooking zone.
2. Select another cooking level using the slide control.

The boost switches off automatically.

Two cooking zones one in front of the other

- The two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is shared automatically between them. Up until setting 9, this has no consequences. However, if you set a cooking zone to boost, the other cooking zone will switch automatically to a lower setting.
- If a cooking zone is set to boost and you would like to set another to 9 or boost, the cooking zone with boost will switch automatically to a lower setting.
- Two zones next to each other will not influence each other. You can set both cooking zones on boost setting.

Cooking levels

Because the settings depend on the quantity and composition of the pan and its contents, the table below is intended as a guideline only.

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry fish;
- fry omelets;
- fry boiled potatoes;
- deep-fry.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use settings 6 and 5 to:

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1 to 4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

Cleaning



Tip

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



Never use

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

FAULTS

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the fuses or automatic fuses in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Then contact the Service Department.

Fault table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the 'www.pelgrimservice.nl' website.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 11 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance overheated.	Let the appliance cool down and start again.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error codes.	Defective generator.	Contact your service centre.

TECHNICAL DATA

Technical data

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	IDK264ONY
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Number of phases	2
Max. power cooking zones	
Middle left	
Front left	3 kW (Ø200)
Rear left	1.4 kW (Ø160)
Rear right	3 kW (Ø200)
Front right	1.4 kW (Ø160)
Connected load	
L1	3.7 kW
L2	3.7 kW
L3	
Total connected load	7100 W
(Built-in) dimensions	
Appliance width x depth	603 x 520 mm
Build-in height from top of worktop	56 mm
Setting size width x depth	560 x 490 mm
Minimum distance setting size to back wall	40 mm
Minimum distance setting size to side wall	40 mm

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de durée de cuisson	7

Utilisation

Fonctionnement des touches sensibles	8
La cuisson par induction	8
Bruits émis par la table à induction	9
Casseroles	9

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance	11
Indicateur de chaleur résiduelle	11
Boost	11
Arrêt	12
Sécurité enfants	12
Mode pause	13
Minuteur / minuterie	13
Accélérateur de chauffe	14

Cuisiner

Positions de cuisson	16
----------------------	----

Entretien

Nettoyage	17
-----------	----

Pannes

Généralités	18
Tableau des pannes	18

Spécifications techniques

Spécifications techniques	20
---------------------------	----

Aspects environnementaux

Élimination de l'appareil et de l'emballage	21
---	----

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

La présente table de cuisson à induction a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Cuire sur une table à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les foyers sont disposés de manière spacieuse pour augmenter le confort de cuisson.

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

En vue d'assurer une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée d'une sécurité anti-surchauffe et d'un indicateur de chaleur résiduelle qui signale quels foyers sont encore chauds.

Ce manuel décrit comment utiliser au mieux la table de cuisson à l'induction. En plus d'informations sur les commandes, vous trouverez également des informations de base qui vous seront utiles pour vous servir de ce produit, des tableaux de cuisson ainsi que des conseils d'entretien.

Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien.

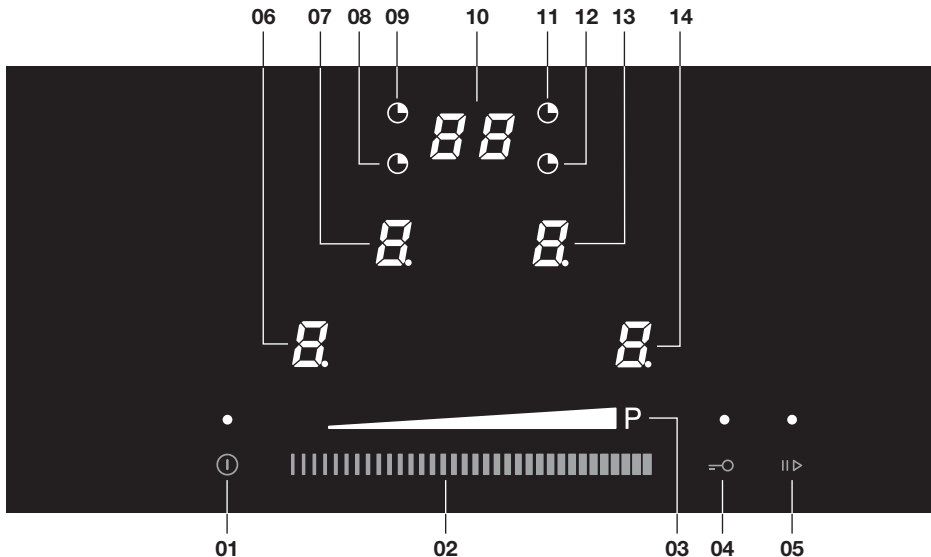
C'est pourquoi il vous faut coller la plaquette signalétique fournie séparément dans le cadre prévu à cet effet, au dos du manuel.

La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires pour que le service d'entretien puisse répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

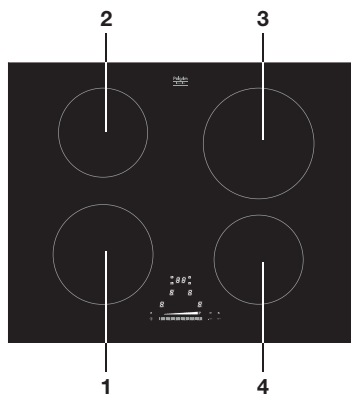
Panneau de commande



1. Touche marche / arrêt
2. Slide control (9 positions de cuisson + boost P)
3. Indication des positions de cuisson + boost
4. Touche Sécurité enfants
5. Touche pause
6. Touche de sélection / Écran d'affichage positions de cuisson zone avant gauche
7. Touche de sélection / Écran d'affichage positions de cuisson zone arrière gauche
8. Voyant minuteur foyer avant gauche
9. Voyant minuteur foyer arrière gauche
10. Écran d'affichage du minuteur
11. Voyant minuteur foyer arrière droit
12. Voyant minuteur foyer avant droit
13. Touche de sélection / Écran d'affichage positions de cuisson zone arrière droite
14. Touche de sélection / Écran d'affichage positions de cuisson zone avant droite

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone de cuisson Ø 200 / 3 kW
2. Zone de cuisson Ø 160 / 1,4 kW
3. Zone de cuisson Ø 200 / 3 kW
4. Zone de cuisson Ø 160 / 1,4 kW

Avant l'utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées !

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque foyer est pourvu d'un capteur. Celui-ci contrôle sans interruption la température du fond de la casserole et des composants de la table de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe (par exemple en cas de casserole chauffant à vide). Lorsque la température est trop élevée, la puissance du foyer / de la table de cuisson est automatiquement réduite ou le foyer / la table de cuisson s'éteint complètement.

Limiteur de durée de cuisson



- Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

<i>Position de cuisson</i>	<i>Le foyer s'éteindra automatiquement après :</i>
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heures
7	1,5 heures
8	1,5 heures
9	1,5 heures
boost (P)	1,5 heures

Lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont dépassées, le foyer s'éteint automatiquement.

Fonctionnement des touches sensibles

Il faut s'habituer au fonctionnement des touches sensibles de la table de cuisson lorsqu'on est habitué à un autre système de commande. En posant le bout des doigts à plat sur les touches, vous obtiendrez le meilleur résultat. Une pression légère suffit.

Les capteurs sensitifs sont réglés de sorte à ne réagir qu'à une pression et un format correspondant au bout des doigts. La commande de la table de cuisson n'est pas possible au moyen d'un autre objet. Celle-ci ne s'enclenchera pas, par exemple, si votre animal domestique marche dessus.

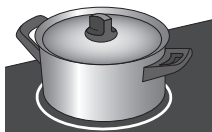
La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

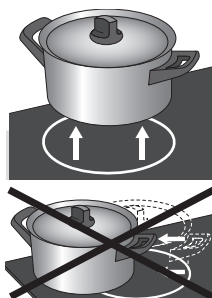
- Au début, vous serez surpris par la vitesse de l'appareil. Surtout par la vitesse à laquelle le point d'ébullition est obtenu en utilisant une position très élevée. Pour éviter que l'aliment ne cuise trop ou ne se dessèche, il vaut mieux surveiller la cuisson en permanence.

La puissance s'adapte

- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.



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



Attention

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la table de cuisson. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.

Bruits émis par la table à induction

Bruit de tic-tac

Un léger bruit de tic-tac est causé par la répartition de la puissance entre le foyer avant et arrière. Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.

Bruit émis par la casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit lors de la cuisson. Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole. Ce phénomène est normal avec certaines casseroles, notamment sur une position de cuisson élevée. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.

Bruit émis par le ventilateur

L'appareil est pourvu d'un ventilateur pour augmenter la durée de vie de l'électronique. Lors d'une utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur s'enclenche et vous entendrez un ronronnement. Le ventilateur peut continuer à faire du bruit, même après l'arrêt de l'appareil.

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.



Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
 - un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium



Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut se détériorer lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison 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 peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique ou faire fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être inférieur à 11 cm. Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

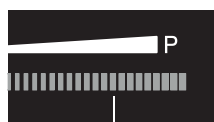
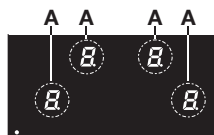
La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute.

Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Mise en marche et réglage de la puissance



01



02



1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt (01).
Un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur l'écran d'affichage (A) du foyer souhaité.
Un signal sonore est émis. Le point en bas à droite de l'écran d'affichage correspondant s'allume.
4. Avec le doigt, effleurez le dispositif « slide control » (02) pour régler la position souhaitée. Le foyer s'allume automatiquement dans la position réglée.
5. Réglez une puissance plus élevée ou plus basse en effleurant le dispositif slide control du doigt.
La puissance se règle sur 9 positions et une position « boost » (P).

Détection de casserole

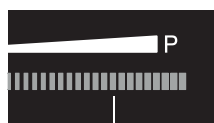
Une fois la puissance réglée, si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (à base de fer), le symbole « U » apparaît sur l'écran d'affichage et le foyer reste froid. Si aucune casserole (à base de fer) n'est placée en l'espace de dix minutes, le foyer s'éteindra automatiquement.

Indicateur de chaleur résiduelle



Après usage, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques temps. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » s'affiche sur l'écran.

Boost



02



Il est possible d'utiliser la fonction « boost » pour cuire sur la position la plus élevée durant un bref laps de temps (10 minutes au maximum). Une fois ce laps de temps écoulé, la puissance est réduite jusqu'à la position 9.

Allumer la position Boost

1. Mettez une casserole sur un foyer et allumez-le.
2. Avec le doigt, effleurez le dispositif slide control (02) jusqu'à ce que « P » apparaisse à l'écran d'affichage.
Vous venez de sélectionner la position « boost ».

Désactiver la fonction Boost

La fonction « boost » est activée, un « P » est visible sur l'écran.

1. Sélectionnez avec le dispositif slide control (02) une position plus basse.
L'écran affiche une position plus basse.

Arrêt

Éteindre un foyer

Un foyer est allumé. L'écran affiche une puissance programmée entre 1 et 9 ou « P ».

- Avec le dispositif slide control (02), réglez le foyer sur la position « 0 » (arrêt).

Le foyer s'éteint.

Si tous les foyers sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 20 secondes.

Éteindre tous les foyers simultanément

Plusieurs foyers sont actifs.

- Appuyez sur la touche marche / arrêt (01) pour éteindre tous les foyers simultanément.

Vous entendez un signal sonore. Tous les écrans sont éteints.
La table de cuisson est éteinte.



Sécurité enfants



Activation de la sécurité enfants

- Éteignez l'appareil et rallumez-le au moyen de la touche marche / arrêt (01).

- Appuyez pendant au moins trois secondes sur la touche sécurité enfants (04) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes. La sécurité enfants est activée.



Désactivation de la sécurité enfants

- Allumez l'appareil au moyen de la touche marche / arrêt (01).

- Appuyez pendant au moins trois secondes sur la touche sécurité enfants (04) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers.

La sécurité enfants est désactivée.



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson. Vous éviterez ainsi de l'allumer par inadvertance.

Mode pause



Utilisez le mode pause si vous souhaitez interrompre le processus de cuisson pendant la cuisson (par exemple, pour nettoyer la plaque de cuisson pendant la cuisson). De cette façon, le réchauffement des foyers, le réglage du minuteur, etc. s'arrêtent. La durée maximale de pause est de 10 minutes. Après 10 minutes en mode pause, la plaque de cuisson s'éteint.

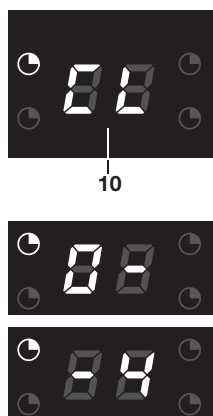
Activer le mode pause

- Appuyez sur la touche pause (05) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. « || » s'affiche sur les écrans des foyers.
À présent, la plaque de cuisson est réglée sur le mode pause.

Désactiver le mode pause

- Appuyez sur la touche pause (05) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
L'indicateur au-dessus de la touche pause se met à clignoter.
- Appuyez sur le dispositif slide control (02) à n'importe quel endroit.
Les écrans affichent les paramètres actifs.

Minuteur / minuterie

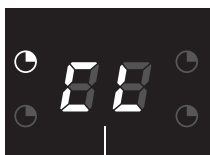


Il est possible de programmer un minuteur pour chaque foyer. La table de cuisson est par ailleurs équipée d'une minuterie. Le minuteur et la minuterie peuvent être programmés sur 99 minutes au maximum. La minuterie fonctionne de la même façon que le minuteur, mais n'est pas reliée à un foyer. Une fois la minuterie programmée, elle continue de fonctionner, même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre la minuterie que lorsque la table de cuisson est allumée.

Régler le minuteur

- Sélectionnez le foyer souhaité et réglez la puissance.
 - Appuyez sur l'écran d'affichage du minuteur (10).
Le témoin du minuteur du foyer concerné se met à clignoter.
- Réglez la durée souhaitée avec le dispositif slide control (02).

Réglez d'abord l'écran d'affichage droit sur une certaine valeur et attendez que le chiffre cesse de clignoter et qu'un trait apparaisse à l'écran d'affichage gauche. Réglez ensuite l'écran d'affichage gauche (si le minuteur doit avoir une durée de plus de 9 minutes).
Lorsque la durée programmée est écoulée, le foyer sélectionné s'éteint automatiquement.



10



Régler la minuterie

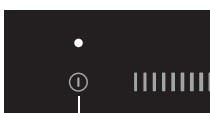
1. Appuyez sur l'écran d'affichage du minuteur (10).
Veillez à ce que tous les foyers soient éteints.
2. Réglez la durée souhaitée avec le dispositif slide control.
Réglez d'abord l'écran d'affichage droit sur une certaine valeur et attendez que le chiffre cesse de clignoter et qu'un trait apparaisse à l'écran d'affichage gauche. Réglez ensuite l'écran d'affichage gauche (si le minuteur doit avoir une durée de plus de 9 minutes).

Lorsque la durée programmée est écoulée, un signal sonore provenant de la minuterie retentit.

Appuyez sur le dispositif slide control (02) pour éteindre le signal.

Accélérateur de chauffe

Tous les foyers sont équipés d'un accélérateur de chauffe. Lorsque l'accélérateur de chauffe est activé, le foyer chauffe automatiquement à la puissance maximale, puis revient à la position choisie. Le temps de chauffe dépend de la position choisie (position 1 à 8).



01



02

Mise en marche

1. Placez une casserole au centre d'un foyer.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt (01).
Un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur l'écran d'affichage du foyer souhaité.
Un signal sonore est émis. Le point en bas à droite de l'écran d'affichage correspondant s'allume.
4. Avec le doigt, effleurez le dispositif « slide control » (02) pour régler la position souhaitée. Ensuite, maintenez enfoncé le dispositif slide control pendant au moins 3 secondes sur la position souhaitée.
L'écran affiche tour à tour un « A » et la position sélectionnée.

Le tableau ci-dessous mentionne les positions de cuisson ainsi que les temps de chauffe correspondants.

Position de cuisson	Durée d'accélération de chauffe (minutes : secondes)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Arrêt

1. Appuyez sur l'écran d'affichage du foyer concerné.
2. Avec le dispositif slide control, choisissez une autre position de cuisson.

L'accélérateur de chauffe s'éteint automatiquement.

Deux foyers placés l'un derrière l'autre

- Deux foyers placés l'un derrière l'autre s'influencent mutuellement. Lorsque ces foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie. Ceci n'a aucune conséquence jusqu'à la position 9 incluse. Toutefois, si vous activez pour l'une de ces zones de cuisson la fonction boost, l'autre sera réglée automatiquement à un niveau de puissance légèrement inférieur.
- Si vous voulez régler une zone de cuisson sur la position 9 ou sur boost alors que l'autre zone de cuisson est sur boost, la puissance de la zone de cuisson déjà sur boost sera automatiquement réglée à un niveau inférieur.
- Deux zones de cuisson à côté l'une de l'autre ne s'influencent pas mutuellement.

Il est possible d'enclencher la fonction « boost » pour chacun de ces foyers.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyeur doux et un chiffon humide.
- Essuyez-la ensuite avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un nettoyeur doux (comme un produit pour la vaisselle).
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que de des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le / les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site www.pelgrimservice.nl.

Symptôme	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible ni pour la casserole ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole (U) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 11 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.

PANNES

Symptôme	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Une casserole mal adaptée a été utilisée.	Utilisez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur E6.	Tension trop élevée et / ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications techniques

Ces appareils sont conformes à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	IDK264ONY
Induction	x
Alimentation	230 V - 50 Hz
Nombre de phases	2
Puissance max. foyers	
Centre gauche	
Avant gauche	3 kW (Ø200)
Arrière gauche	1,4 kW (Ø160)
Arrière droit	3 kW (Ø200)
Avant droit	1,4 kW (Ø160)
Puissance de raccordement	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Puissance de raccordement totale	7100 W
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil largeur x profondeur	603 x 520 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail	56 mm
Dimensions scie largeur x profondeur	560 x 490 mm
Distance minimale dimensions scie jusqu'à la paroi arrière	40 mm
Distance minimale dimensions scie jusqu'à la paroi latérale	40 mm

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- le carton ;
- la feuille de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour réaliser des économies d'énergie et de matières premières conséquentes.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Sicherheit

Temperaturschutz	7
Kochzeitbegrenzung	7

Verwendung

Funktionsweise der Berührungstasten	8
Induktionskochen	8
Induktionsgeräusche	9
Kochgeschirr	9

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe	11
Anzeige der Restwärme	11
Boost	11
Ausschalten	12
Kindersicherung	12
Pausen-Funktion	13
Kochtimer/Wecker	13
Ankochautomatik	14

Kochen

Kochstufen	16
------------	----

Wartung

Reinigung	17
-----------	----

Störungen

Allgemeines	18
Störungstabelle	18

Technische Daten

Technische Daten	20
------------------	----

Umweltschutz

Gerät und Verpackung entsorgen	21
--------------------------------	----

Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht. Die großen Abstände zwischen den Kochzonen machen das Kochen darüber hinaus bequem.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochen wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über verschiedene Temperatursicherungen und eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie das Kochfeld optimal verwenden können. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Produktes behilflich sein können. Darüber hinaus finden Sie hier auch Kochtabellen und Tipps für die Wartung.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

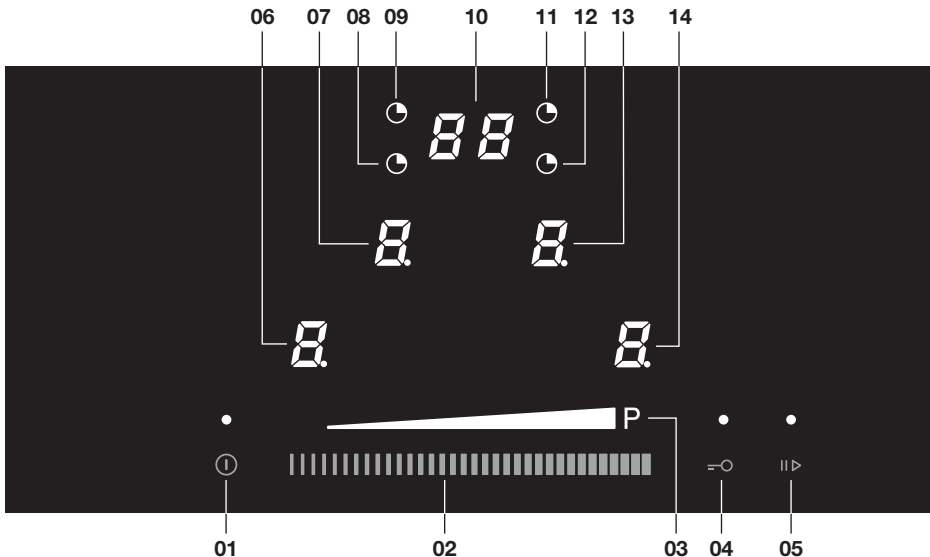
Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst.

Kleben Sie daher den lose mitgelieferten Datenaufkleber in das dafür bestimmte Feld hinten in der Gebrauchsanweisung.

Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

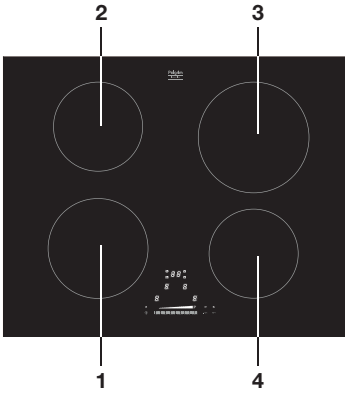
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Bedienfeld



1. Ein-/Austaste
2. Schieberegler (9 Kochstufen + Boost-Stufe P)
3. Kochstufe Anzeige + Boost
4. Kindersicherungstaste
5. Pause-Taste
6. Wahl taste / Kochstufenanzeige Kochzone links vorne
7. Wahl taste / Kochstufenanzeige Kochzone links hinten
8. Timeranzeige Kochzone links vorne
9. Timeranzeige Kochzone links hinten
10. Timerdisplay
11. Timeranzeige Kochzone rechts hinten
12. Timeranzeige Kochzone rechts vorne
13. Wahl taste / Kochstufenanzeige Kochzone rechts hinten
14. Wahl taste / Kochstufenanzeige Kochzone rechts vorne

Beschreibung



1. Kochzone Ø 200 / 3 kW
2. Kochzone Ø 160 / 1,4 kW
3. Kochzone Ø 200 / 3 kW
4. Kochzone Ø 160 / 1,4 kW

Lesen Sie vor der Verwendung erst die separaten Sicherheitsanweisungen!

Temperaturschutz

- Jede Kochzone verfügt über einen Sensor. Dieser überwacht ununterbrochen die Temperatur des Bodens des Kochgeschirrs und der Teile des Kochfeldes, um die Gefahr einer Überhitzung, etwa durch einen trockengekochten Topf, zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Kochzone/des Kochfeldes automatisch verringert oder die Kochzone/das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung



- Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

<i>Kochstufe</i>	<i>Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:</i>
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden

Wenn diese Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Funktionsweise der Berührungstasten

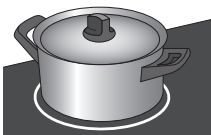
Die Bedienung des Kochfeldes mit den Berührungstasten bedarf einiger Gewöhnung, wenn Sie ansonsten mit anderen Bedienungsmöglichkeiten vertraut sind. Legen Sie Ihre Fingerkuppen flach auf die Tasten, um den besten Effekt zu erzielen. Sie müssen nicht fest darauf drücken.

Die Berührungssensoren sind so eingestellt, dass sie allein auf den Druck und die Form der Fingerkuppen reagieren. Das Kochfeld kann nicht mit anderen Gegenständen bedient werden, und wird beispielsweise nicht eingeschaltet, wenn Ihr Haustier über das Kochfeld läuft.

Induktionskochen

Induktionskochen ist schnell

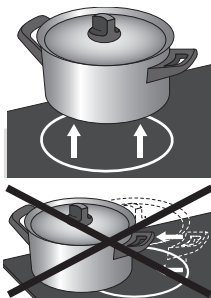
- Zu Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell Sie mit dem Gerät kochen können. Vor allem auf höheren Stufen wird der Kochpunkt sehr schnell erreicht. Damit das Überkochen oder Trockenkochen vermieden wird, empfiehlt es sich, immer in der Nähe zu bleiben.



Beim Induktionskochen geht keine Wärme verloren und die Handgriffe bleiben kalt.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie es beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Induktionsgeräusche

Tickendes Geräusch

Ein leicht tickendes Geräusch wird durch die Leistungsverteilung von der vorderen zur hinteren Zone verursacht. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.

Das Kochgeschirr gibt Geräusche von sich

Das Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche von sich geben. Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr. Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies besonders bei hohen Kochstufen normal. Es ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Der Ventilator gibt Geräusche von sich

Zur Verlängerung der Lebensdauer der Elektronik verfügt das Gerät über einen Ventilator. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, wird der Ventilator eingeschaltet, was zu einem summenden Geräusch führt. Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Ventilator noch hörbar sein.

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.



Achtung

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
 - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
 - einem flachen Boden.
- Am besten sind Töpfe/Pfannen mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.



Tipp

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	Nicht geeignet
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium



Achtung

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden verziehen.



Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

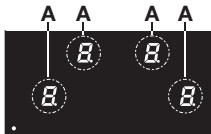
Der Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens ist 11 cm.

Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr erzielt, das die gleichen Abmessungen wie die Kochzone hat. Bei zu kleinen Töpfen/Pfannen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochprozess angehalten.

Einschalten und Einstellen der Stufe



02



1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste (01).
Es ertönt ein akustisches Signal.
3. Drücken Sie auf die Wahltaaste (A) der gewünschten Kochzone.
Es ertönt ein akustisches Signal. Der Punkt rechts unten auf dem entsprechenden Display leuchtet auf.
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (02), um die gewünschte Stufe einzustellen. Das Kochfeld startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
5. Stellen Sie durch Streichen mit dem Finger eine höhere oder niedrigere Stufe ein.
Die Leistung ist in neun Stufen plus einer „Boost“-Stufe (P) einstellbar.

Topferkennung

Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Stufe kein (eisenhaltiges) Kochgeschirr erkennt, blinkt auf dem Display das Symbol „U“, und die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb von 10 Minuten ein (eisenhaltiges) Kochgeschirr auf die Zone gestellt wird, wird diese automatisch ausgeschaltet.

Anzeige der Restwärme



Eine Kochzone kann nach intensivem Gebrauch noch eine Zeit lang heiß bleiben. Solange die Kochzone heiß ist, wird auf dem Display „H“ angezeigt.

Boost



02



Mit der „Boost“-Funktion können Sie für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit der höchsten Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesetzt.

Boost einschalten

1. Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone und schalten Sie sie ein.
2. Streichen Sie mit dem Finger nach links oder rechts über den Schieberegler (02), bis auf dem Display „P“ angezeigt wird.
Die „Boost“-Stufe ist jetzt ausgewählt.

Die Boost-Funktion ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, auf dem Display wird „P“ angezeigt.

1. Wählen Sie mit dem Schieberegler (02) eine niedrigere Stufe.

Auf dem Display wird eine niedrigere Stufe angezeigt.

Ausschalten

Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder „P“ an.

- Stellen Sie mit dem Schieberegler (02) die Kochzone auf die Stufe „0“ (aus).

Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren

Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

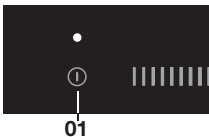
Alle Kochzonen zugleich ausschalten

Mehrere Kochzonen sind aktiv.

- Drücken Sie auf die Ein-/Austaste (01), um alle Kochzonen zugleich auszuschalten.

Sie hören ein akustisches Signal. Alle Displays sind ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.



Kindersicherung

Kindersicherung einschalten

- Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Austaste (01) aus und wieder ein.

- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang auf die Kindersicherungstaste (04), bis Sie einen Signalton hören.

Auf den Displays der Kochzonen erscheint einige Sekunden lang „L“.

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.



Kindersicherung ausschalten

- Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Austaste (01) ein.

- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang auf die Kindersicherungstaste (04), bis Sie einen Signalton hören.

Auf den Displays der Kochzonen erscheint „0“.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

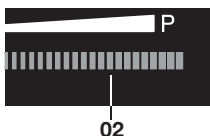


Tipp

Schalten Sie die Kindersicherung ein, bevor Sie das Kochfeld reinigen.

Dadurch verhindern Sie, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.

Pausen-Funktion



Verwenden Sie die Pausen-Funktion, wenn Sie während des Kochens den Kochprozess unterbrechen möchten (zum Beispiel um das Kochfeld während des Kochens zu reinigen). Die Erhitzung der Kochzonen, die Timer-Einstellungen usw. werden dann unterbrochen. Die maximale Pause-Zeit ist 10 Minuten. Nach 10 Minuten im Pause-Modus wird das Kochfeld ausgeschaltet.

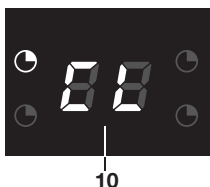
Pause-Funktion einschalten

- Drücken Sie auf die Pause-Taste (05), bis Sie einen Signalton hören. *Auf den Displays der Kochzonen erscheint „||“.*
Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pause-Modus.

Pause-Funktion ausschalten

- Drücken Sie auf die Pause-Taste (05), bis Sie einen Signalton hören. *Die Anzeige über der Pause-Taste beginnt zu blinken.*
- Drücken Sie irgendwo auf den Schieberegler (02). *Auf den Displays werden die aktiven Einstellungen angezeigt.*

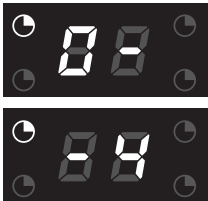
Kochtimer/Wecker



Für jede Kochzone kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht an eine Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochtimer einstellen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone und stellen Sie die Leistung ein.
2. Drücken Sie auf das Display des Timers (10). *Die Timeranzeige der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken.*
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler (02) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie zunächst auf dem rechten Display einen Wert ein und warten Sie, bis die Ziffer nicht mehr blinkt und auf dem linken Display ein Strich angezeigt wird. Stellen Sie anschließend (falls eine Timerzeit von mehr als neun Minuten benötigt wird) das linke Display ein. *Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die ausgewählte Kochzone automatisch ausgeschaltet.*



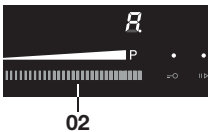
Kochwecker einstellen

1. Drücken Sie auf das Display des Timers (10).
Achten Sie darauf, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein.
Stellen Sie zunächst auf dem rechten Display einen Wert ein und warten Sie, bis die Ziffer nicht mehr blinkt und auf dem linken Display ein Strich angezeigt wird. Stellen Sie anschließend (falls eine Timerzeit von mehr als neun Minuten benötigt wird) das linke Display ein.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Weckersignal. Drücken Sie auf den Schieberegler (02), um das Signal auszuschalten.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen verfügen über eine Ankochautomatik. Wenn die Ankochautomatik aktiviert ist, wird die Kochzone automatisch mit maximaler Leistung erwärmt und danach auf die von Ihnen gewählte Stufe zurückgesetzt. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Kochstufe (1 bis 8) ab.



Einschalten

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste (01).
Es ertönt ein akustisches Signal.
3. Drücken Sie auf die Wahltaaste der gewünschten Kochzone.
Es ertönt ein akustisches Signal. Der Punkt rechts unten auf dem entsprechenden Display leuchtet auf.
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler (02), um die gewünschte Stufe einzustellen. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden lang auf der gewünschten Stufe gedrückt.
Auf dem Display erscheint anschließend ein „A“, abwechselnd mit der ausgewählten Kochstufe.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die Kochstufen mit den entsprechenden Ankochzeiten.

Kochstufe	Ankochzeit (Minuten: Sekunden)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Ausschalten

1. Drücken Sie auf das Display der entsprechenden Kochzone.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler eine andere Kochstufe.

Die Ankochautomatik wird automatisch ausgeschaltet.

Zwei hintereinander liegende Kochzonen

- Zwei hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Bis zu Stufe 9 hat dies keine Auswirkungen. Stellen Sie jedoch eine Kochzone auf die „Boost“-Stufe, wird die andere Kochzone automatisch auf eine niedrige Stufe gesetzt.
- Steht eine der Kochzonen auf „Boost“, und Sie möchten eine andere Kochzone auf „9“ oder „Boost“ einstellen, wird die auf „Boost“ eingestellte Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe gesetzt.
- Zwei nebeneinander liegende Kochzonen beeinflussen sich nicht. Sie können beide Kochzonen auf die „Boost“-Stufe stellen.

Kochstufen

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

Verwenden Sie „Boost“ und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Einkochen von Blattgemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Anbraten von Fleisch;
- Braten von Fisch;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Backen dicker Pfannkuchen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Reinigung



Tip

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch nach.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwer zu entfernen. Dafür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.



Nicht verwenden

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Allgemeines

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten, oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der unten stehenden Tabelle, oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website „www.pelgrimservice.nl“.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Abkühlen des Kochfeldes.	Normale Funktionsweise.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.	Aufwärmen des neuen Geräts.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Kochvorgängen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf dem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe/Pfannen machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Erkennen von Kochgeschirr.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 11 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Eine Kochzone beendet plötzlich ihre Funktion, und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist abgelaufen.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

STÖRUNGEN

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld funktioniert nicht, und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt die Sicherung der Anlage durch.	Fehlerhafter Anschluss des Kochfelds.	Prüfen Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedienfeld reinigen.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und beginnen Sie dann erneut mit dem Kochen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Lassen Sie den Anschluss ändern.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

Diese Geräte entsprechen allen relevanten CE-Richtlinien.

Kochfeldtyp	IDK264ONY
Induktion	x
Anschluss	230 V - 50 Hz
Anzahl Phasen	2
Max. Leistung Kochzonen	
Links Mitte	
Links vorn	3 kW (Ø 200)
Links hinten	1,4 kW (Ø 160)
Rechts hinten	3 kW (Ø 200)
Rechts vorn	1,4 kW (Ø 160)
Anschlusswert	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Anschlusswert gesamt	7100 W
(Einbau-)Maße	
Gerät Breite x Tiefe	603 x 520 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	56 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	560 x 490 mm
Minimaler Abstand Ausschnittmaß zu Rückwand	40 mm
Minimaler Abstand Ausschnittmaß bis Seitenwand	40 mm

Gerät und Verpackung entsorgen

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Verwendet worden sein können:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien müssen verantwortungsbewusst und gemäß den behördlichen Vorschriften entsorgt werden.



Um auf die Pflicht einer getrennten Verarbeitung von elektrischen Haushaltsgeräten hinzuweisen, ist auf dem Produkt ein Symbol mit einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einer speziellen Mülltrennungsanlage der Gemeinde gebracht werden oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet.

Die getrennte Verarbeitung eines Haushaltsgeräts verhindert mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch eine ungeeignete Verarbeitung entstehen. Sie garantiert, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, zurückgewonnen werden können und somit eine beträchtliche Einsparung bei Energie und Rohstoffen erzielt werden kann.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die entsprechenden Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft und die in den Normen erwähnten Anforderungen, auf die verwiesen wird, erfüllen.