IK3084___

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Mode d'emploi
Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld

Instructions for use
Induction hob

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 22
FR	Manual	FR 3 - FR 22
DE	Manual	DE 3 - DE 22
EN	Manual	EN 3 - EN 22

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 7
Kookduurbegrenzer 7
Vermogensbegrenzer 7

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar 8
Inductiegeluiden 8
Geschikte pannen 8
Pandetectie 9
Vermogen instellen 9
Kookinstellingen 10

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen 11
Boostfunctie 11
Klaar met koken 12
Pandetectiesymbool 12
Flexzones koppelen 12
Timerbediening 13
Vergrendelfunctie 15
Kinderslot 15
Pauzefunctie 15

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer 16

Onderhoud

Reiniging 17

Problemen oplossen

Algemeen 18
Probleemoplossingstabel 18

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 21

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 22

NL

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.

⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

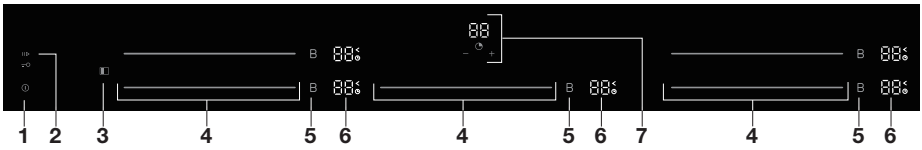
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving



1. Flexzone 210 x 185 mm (2,2 kW / 3,3 kW boost)
2. Gekoppelde kookzone 210 x 383 mm (3,3 kW / 3,7 kW boost)
3. Kookzone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,7 kW boost)
4. Kookzone Ø 150 mm (1,5 kW / 2,4 kW boost)
5. Kookzone Ø 180 mm (1,8 kW / 2,8 kW boost)
6. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets
2. Pauzetoets (pauzefunctie/vergrendelfunctie/kinderslot)
3. Selectietoets koppelbare kookzones
4. Schuifregelaar
5. Boosttoets
6. Display kookzone
7. Min (-) toets timer / Plus (+) toets timer / Display timer

Display	Beschrijving
--	Kookplaat staat stand-by.
0 - 9	Vermogensniveau kookzone.
P	Vermogensniveau Boost.
<	Indicator die aangeeft dat de kookzone is geselecteerd; het vermogen kan worden ingesteld/aangepast. Indicator die aangeeft dat de timer is geselecteerd en gekoppeld aan een kookzone; de tijd kan worden ingesteld/aangepast.
0< - 9< - P<	Vermogensniveau met indicator van een actieve geselecteerde kookzone; het vermogen kan worden aangepast.
25	Ingestelde timer (25 minuten).
◷	Timersymbool die aangeeft dat de timer is geselecteerd en gekoppeld aan een kookzone.
12◷ 25<	Actieve kookzone (stand 12 met timersymbool) met actieve geselecteerde timer (25 minuten); de tijd kan worden aangepast.
U	Pandetectiesymbool.
II	Pauzesymbool.
H	Restwarmtesymbool.
Lo	Vergrendelsymbool.
=	Symbool ‘gekoppelde kookzone’.

⚠ Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

⚠ De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**Maximale gebruikstijd (in uren)**
1 - 2 - 3 / Pauze	6
4 - 5 - 6	5
7 - 8 - 9	4
10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15	2
P (boost)	10 minuten • Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. • Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.

Vermogensbegrenzer

⚠ Kookzones die op 1 fase zitten beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De kookstanden worden automatisch aangepast als de maximale waarde van de vermogensbegrenzing word bereikt. Eerdere ingestelde zones worden automatisch verlaagd.

Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn, kan er maximaal één op boost gezet worden. De andere zones krijgen dan minder vermogen of worden uitgeschakeld.

Staat een kookzone op boost en wilt u de andere kookzones die op dezelfde fase zitten gebruiken, dan zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - 120 mm voor een kookzone Ø 150 mm.
  - 160 mm voor een kookzone Ø 180 mm en Ø 210 mm.
  - 160 mm voor een flexzone 210 x 185 mm.
  - 210 mm voor een gekoppelde kookzone.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Pandetectie

- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 15 vermogenniveaus (0-15) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de regelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de regelaar dat u aanraakt. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie
U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken. Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.

Kookinstellingen

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik instelling 14, 15 en de boost-instelling voor:
- roerbakken;
- aanbraden;
- water of soep aan de kook brengen.

Gebruik instelling 12 en 13 voor:
- sauteren;
- pasta koken.

Gebruik instelling 6-11 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta.

Gebruik instelling 3-5 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees;
- rijst koken;
- opwarmen van voedsel.

Gebruik instelling 1 en 2 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas;
- delicaat opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel;
- zachtjes sudderen;
- langzaam opwarmen van voedsel.

Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Inschakelen en vermogen instellen

Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - Op alle displays verschijnt '--'.
3. Gebruik de schuifregelaar van de betreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen.
   - Het vermogensniveau en de indicator 'geselecteerde kookzone' verschijnen in het display.
   - De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.

Selecteer de kookzone door de schuifregelaar aan te raken; de indicator 'geselecteerde kookzone' verschijnt. Zolang deze indicator te zien is, is de kookzone geselecteerd. Het vermogen kan worden aangepast of er kan een timer aan gekoppeld worden.

De kookplaat gaat uit als er binnen 1 minuut geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Boostfunctie

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 10 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Raak de boosttoets aan om de boostfunctie te selecteren.
   - Op het display verschijnt 'P'.
   - Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar de oorspronkelijke stand. Als de oorspronkelijke stand gelijk is aan 0, dan wordt het vermogen verlaagd naar stand 15.

Raak de schuifregelaar aan en zet het vermogensniveau op '0' om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

U kunt ook de boosttoets nogmaals aanraken om de boostfunctie voortijdig te stoppen. Het het vermogen wordt dan verlaagd naar stand 15.

Klaar met koken

1. Zet met de schuifregelaar het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen.
   - ▹ Na een aantal seconden verschijnt ‘--’ in de display.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.



Het symbool H wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.



Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘--’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie knippert op het display:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Flexzones koppelen

Flexzones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor een grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (> 210 mm). Als de pan te klein is, word de koppelfunctie binnen 10 seconden uitgeschakeld.

Flexzones koppelen

1. Plaats een pan op het midden van beide flexzones.
2. Druk circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
3. Druk op de selectietoets koppelbare kookzone.
   - ▹ In de display van de bovenste kookzone verschijnt het symbool ‘gekoppelde kookzone’.
   - ▹ In de display van de onderste kookzone verschijnt ‘15’ met de indicator ‘geselecteerde kookzone’.

4. Gebruik een schuifregelaar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde kookzones, of druk op één van de boosttoetsen om boost in te schakelen voor de gehele gekoppelde kookzone.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door de schuifregelaar te gebruiken.

Flexzones ontkoppelen

1. Druk op de selectietoets koppelbare kookzone.
   - ▹ Het symbool ‘gekoppelde kookzone’ verdwijnt.
   - ▹ Op beide displays is de laatst ingestelde vermogensstand te zien.
   - ▹ Het vermogen kan nu weer voor beide kookzones apart worden ingesteld.
2. Zet het vermogensniveau van beide kookzones op ‘0’ om de kookzones uit te schakelen.

Timerbediening

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

1. Schakel de kookplaat in en gebruik de schuifregelaar van de betreffende kookzone om de gewenste stand in te stellen.
2. Zolang de indicator ‘geselecteerde kookzone’ te zien is: raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ In het timerdisplay verschijnt ‘10’ en de indicator ‘geselecteerde timer’ verschijnt.
   - ▹ Het timersymbool knippert naast de vermogensstand in het display.
3. Stel een tijd in met de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer (max. 99 minuten).
   - ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
   - ▹ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven van de kookzone waarvan het timersymbool knippert.
   - ▹ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt ‘--’.



Raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om in stappen van 1 minuut te verlagen of te verhogen.



Houd de ‘-’ of ‘+’ toets van de timer ingedrukt om in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.



Raak gelijktijdig enige seconden de min (-) toets en de plus (+) toets van de timer aan om de tijd op ‘00’ te zetten en zo voortijdig de timer uit te schakelen.

Worden flexzones met ingestelde timer gekoppeld, dan wordt de timer uitgeschakeld. Wordt een gekoppelde zone met ingestelde timer ontkoppeld, dan loopt de timer verder bij de voorste kookzone.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt aanpassen.
   - ▹ De indicator ‘geselecteerde kookzone’ verschijnt in het display.
   - ▹ Let goed op dat u op de juiste plek op de schuifregelaar tikt, zodat de vermogensstand niet wordt gewijzigd. Verander indien gewenst de vermogensstand.
2. Raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om de timer te selecteren.
   - ▹ Het timersymbool naast de vermogensstand gaat knipperen.
   - ▹ De resterende tijd en de indicator ‘geselecteerde timer’ verschijnt.
3. Raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om de kookduur te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Op het display van de timer wordt de tijd weergegeven van de timer die als eerste afloopt.

- ▹ Een timersymbool naast de vermogensstand geeft aan dat de kookzone is gekoppeld aan een timer.
- ▹ Een knipperend timersymbool naast de vermogensstand geeft aan dat van deze kookzone de tijd van de ingestelde timer wordt getoond.

1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt controleren.
   - ▹ Let goed op dat u op de juiste plek op de schuifregelaar tikt, zodat de vermogensstand niet wordt gewijzigd. Verander indien gewenst de vermogensstand.
   - ▹ De resterende kooktijd is zichtbaar op het timerdisplay.

De timer voortijdig uitschakelen

1. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
   - ▹ De indicator ‘geselecteerde kookzone’ verschijnt.
   - ▹ Let goed op dat u op de juiste plek op de schuifregelaar tikt, zodat de vermogensstand niet wordt gewijzigd. Verander indien gewenst de vermogensstand.
2. Raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om de timer te selecteren.
   - ▹ Het timersymbool naast de vermogensstand gaat knipperen.
   - ▹ De resterende tijd en de indicator ‘geselecteerde timer’ verschijnt.
3. Raak gelijktijdig enige seconden de min (-) toets en de plus (+) toets van de timer aan om de tijd op ‘00’ te zetten.
   - ▹ De timer wordt uitgeschakeld.

Vergrendelfunctie

Door de vergrendelfunctie te activeren, kunt u de toetsen vergrendelen tijdens het gebruik van de kookplaat. Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.

De kookplaat is ingeschakeld en in werking.

1. Druk circa 3 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ Op het timerdisplay knippert ‘Lo’. U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
2. Druk weer circa 3 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ In het timerdisplay verdwijnt ‘Lo’. U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Kinderslot

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookplaat te voorkomen.

De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk circa 3 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ Op het timerdisplay knippert ‘Lo’. U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het kinderslot is geactiveerd.
2. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is het kinderslot actief.
   - ▹ Op het timerdisplay knippert ‘Lo’.
3. Druk weer circa 3 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ In alle displays verdwijnt ‘Lo’. U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het kinderslot is gedeactiveerd.

Pauzefunctie

U kunt het koken pauzeren (max. 6 uur) in plaats van de kookplaat uit te zetten. Ingeschakelde kookzones gaan automatisch naar een lage stand en timers worden gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 6 uur wordt uitgeschakeld.

1. Raak de pauzetoets aan.
   - ▹ In het timerdisplay en in de actieve kookzonedisplays verschijnt het pauzesymbool.
   - ▹ De kookplaat staat nu in de pauzestand.
   - ▹ Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
   - ▹ Het kookproces en de timers worden weer hervat.

Vermogensbegrenzer

Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 6500 W / 5500 W / 4500 W / 3500 W / 2500 W.

De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.

Voer binnen 60 seconden na het aansluiten van de kookplaat op de netspanning de volgende stappen uit.

1. Druk op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Op alle displays verschijnt '--'.
2. Druk circa 3 seconden op de pauzetoets.
   - ▹ Op het timerdisplay knippert afwisselend 'Lo' en '--'. U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
3. Druk circa 3 seconden op de boosttoets van de kookzone links voor.
   - ▹ In het display van de kookzone links voor verschijnt 'c'.
4. Druk kort op de boosttoets van de kookzone links voor.
   - ▹ In het display van de kookzone links voor verschijnt 'c3'.
   - ▹ Het maximale vermogen verschijnt in het display van de timer.

74	7400 W
65	6500 W
55	5500 W
45	4500 W
35	3500 W
25	2500 W

5. Druk (meerdere keren) op de boosttoets van de kookzone links voor om het vermogen aan te passen.
6. Druk circa 3 seconden op de pauzetoets om de instelling te bevestigen.
   - ▹ Op alle displays verschijnt '--'.
   - ▹ De kookplaat is gereed voor gebruik.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes.

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.
Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.
U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont U.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Normale werking.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In het timerdisplay wordt **Lo** weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bediening reageert slecht.	Er kan een dun laagje water op de kookplaat of op een vinger zijn waardoor de bediening slecht reageert.	Zorg dat de kookplaat en/of vinger schoon is.

Foutcodes tijdens het gebruik van het toestel

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Storing temperatuursensor - open circuit.	Neem contact op met de servicedienst.
E2	Storing temperatuursensor - kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor.	
C1	Een te hoge interne temperatuur.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
E3	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de servicedienst.
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT..	
C2	Een te hoge interne temperatuur.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
EL	Voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer de elektrische aansluiting.
EH	Voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout in de kookplaat.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken. Controleer de elektrische aansluiting. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
F5	De ventilator werkt niet goed.	Neem dan contact op met de servicedienst.
EF	Meerdere toetsen worden voor langere tijd tegelijk bediend. Er ligt iets op het bedieningspaneel.	Zorg dat het bedieningspaneel schoon is.
F6	Er ontbreekt netspanning.	Controleer de elektrische aansluiting.

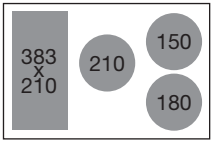
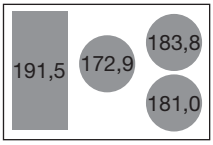
Specifieke storingen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED's branden niet als het apparaat wordt aangesloten.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	Reset het toestel door de elektrische aansluiting kortstondig te verbreken. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
Sommige toetsen werken niet en de LED's doen vreemd.	De printplaat van de bediening is stuk.		
De indicatie van de kookzone brandt, maar de kookzone wordt niet warm.	Te hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtopening kan geblokkeerd zijn.	
	De ventilator werkt niet goed.	Controleer of de ventilator soepel draait.	
Een kookzone stopt plotseling en het display toont H.	Te hoge temperatuur van de kookplaat.	Laat de kookplaat afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.	

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**IK3084___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm. Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm.	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	182,3

Verordening (EU) 2023/826:

P_{off}-stand: 0,5 W.

De kookplaat gaat automatisch naar de uitstand 1 minuut nadat alle functies zijn voltooid.

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.
Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt.
De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 7
Limiteur de temps de cuisson 7
Limiteur de puissance 7

Avant la première utilisation de l'appareil

Utilisation des touches tactiles et du curseur 8
Bruits de l'induction 8
Casseroles appropriées 8
Détection de casserole 9
Réglage de la puissance 9
Réglages de cuisson 10

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance 11
La fonction Boost 11
Finir la cuisson 12
Symbole de détection de casserole 12
Connection de zones de cuisson Flex 12
Commande du minuteur 13
Fonction de verrouillage 15
Sécurité enfant 15
Pause de la cuisson 15

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance 16

Entretien

Nettoyage 17

Diagnostic des pannes

Généralités 18
Tableau de dépannage 18

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 21

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 22

FR

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

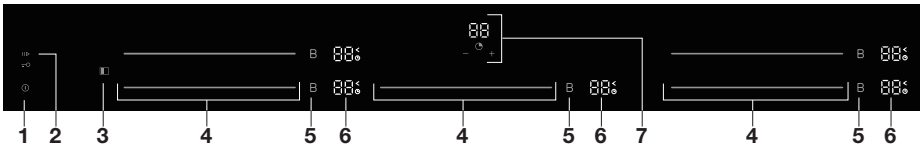
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description



1. Zone de cuisson Flex 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW boost)
2. Zone de cuisson connectée 210 x 382 mm (3,3 kW/3,7 kW boost)
3. Zone de cuisson Ø 210 mm (2,2 kW / 3,7 kW boost)
4. Zone de cuisson Ø 150 mm (1,5 kW / 2,4 kW boost)
5. Zone de cuisson Ø 180 mm (1,8 kW / 2,8 kW boost)
6. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt
2. Touche pause (Pause de la cuisson / Fonction de verrouillage / Sécurité enfant)
3. Touche de sélection de zones de cuisson connectées
4. Curseur
5. Touche boost
6. Affichage de la zone de cuisson
7. Touche « - » de minuteur / Touche « + » de minuteur / Affichage de minuteur

Affichage	Description
--	La table de cuisson est en veille.
01 - 16	Niveau de puissance pour une zone de cuisson.
P	Niveau de puissance Boost.
<	Voyant indiquant que la zone de cuisson est sélectionnée ; la puissance peut être réglée. Voyant indiquant que la minuterie est sélectionnée et connectée à une zone de cuisson ; la durée peut être réglée.
01 - 16 - P	Niveau de puissance avec indicateur d'une zone de cuisson active sélectionnée ; la puissance peut être réglée.
25	La minuterie est réglée (25 minutes).
	Symbole de minuterie indiquant que la minuterie est sélectionnée et connectée à une zone de cuisson.
12 25	Zone de cuisson active (position 12 avec symbole de minuterie) avec minuterie active sélectionnée (25 minutes) ; la durée peut être réglée.
U	Symbole de détection de casserole.
II	Symbole de pause.
H	Symbole de chaleur résiduelle.
Lo	Symbole de verrouillage.
=	Symbole « zone de cuisson connectée ».

Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !

Sécurité antisurchauffe

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

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures)
1 - 2 - 3 / Pause	6
4 - 5 - 6	5
7 - 8 - 9	4
10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15	2
P (boost)	10 minutes • Après 10 minutes la puissance est ramenée au réglage d'origine. • Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 15.

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson qui sont sur une seule phase s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est répartie automatiquement. Les niveaux de cuisson sont ajustés automatiquement lorsque la valeur maximale de la limite de puissance est atteinte. Les zones précédemment réglées sont automatiquement réduites.

Parmi les zones de cuisson connectées ensemble à une phase, une seule au maximum peut être réglée sur « boost ». Les autres zones sont alors réduites ou éteintes.

Si une zone de cuisson est en mode boost et que vous souhaitez utiliser les autres zones de cuisson sont sur la même phase, la zone de cuisson en mode boost passera automatiquement à un réglage inférieur.

Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Bruits de l'induction

Un cliquetis
Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante
Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Classe induction ». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
  - 120 mm pour une zone de cuisson Ø 150 mm.
  - 160 mm pour une zone de cuisson Ø 180 mm et Ø 210 mm.
  - 160 mm pour une zone de cuisson flex 210 x 185 mm.
  - 210 mm pour une zone de cuisson couplée.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Attention
Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Détection de casserole

- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 1 minute, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 15 niveaux de puissance (0-15) et un niveau boost (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant le curseur et en la faisant glisser. Au premier contact, le niveau est réglé en fonction de la partie de le curseur que vous touchez. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost
Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes au réglage de chaleur le plus élevé. Après 10 minutes la puissance revient au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 15.

Réglages de cuisson

Étant donné que les niveaux dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessous est uniquement fourni à titre indicatif.

Utilisez le niveau 14, 15 et le niveau « boost » pour :
- faire sauter ;
- saisir ;
- porter de l'eau ou de la soupe à ébullition.

Utilisez le niveau 12 et 13 pour :
- faire sauter ;
- cuire des pâtes.

Utilisez les niveaux 6-11 pour :
- cuire des crêpes épaisses et préparer du pain perdu ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du poisson pané ;
- frire du bacon (gras) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- faire bouillir des pâtes.

Utilisez les niveaux 3-5 :
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes durs ;
- frire des tranches fines de viande panée ;
- cuire du riz ;
- réchauffer des aliments.

Utilisez les niveaux 1 et 2 pour :
- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter des viandes ;
- étuver des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- pocher ;
- faire fondre du fromage ;
- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments ;
- faire mijoter doucement ;
- réchauffer lentement des aliments.

Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Mise en marche et réglage de la puissance

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - « -- » apparaît sur tous les affichages.
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson concernée pour définir la puissance souhaitée.
   - Le niveau de puissance et l'indicateur « zone de cuisson sélectionnée » s'affichent sur l'affichage.
   - La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - Réglez une puissance supérieure ou inférieure en utilisant le curseur.

Sélectionnez la zone de cuisson en effleurant le curseur ; l'indicateur « zone de cuisson sélectionnée » apparaît. Tant que cet indicateur est visible, la zone de cuisson est sélectionnée. Il est possible de régler la puissance ou d'y associer une minuterie.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 1 minute.

La fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuire jusqu'à 10 minutes au réglage de chaleur le plus élevé.

1. Appuyez sur la touche Boost pour sélectionner la fonction Boost.
   - « P » apparaît sur l'affichage.
   - Après 10 minutes la puissance revient au réglage d'origine. Si le réglage d'origine est égal à 0, la puissance est ramenée au réglage 15.

Appuyez sur la curseur et réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour arrêter prématurément la fonction boost.

Vous pouvez également appuyer à nouveau sur la touche Boost pour arrêter prématurément la fonction Boost. La puissance est alors ramenée au réglage 15.

Finir la cuisson

1. Réglez la puissance de cuisson sur « 0 » en effleurant le curseur pour éteindre une zone de cuisson.
   ▹ Au bout de quelques secondes, « -- » apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour éteindre la table de cuisson à induction.



Le symbole H apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.



Si tous les zons de cuison sont réglés sur « -- » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 1 minute.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage :
- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  ▹ La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

Connection de zones de cuisson Flex

Les zones d'induction Flex peuvent être couplées. Cela crée une grande zone de cuisson pouvant être utilisée, par exemple, pour une plaque à griller ou un grand plat à poisson à la même puissance. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière (> 210 mm). Si la casserole est trop petite, la fonction de connection est désactivée dans les 10 secondes.

Connection de zones de cuisson Flex
1. Placez une casserole au centre de zones de cuisson Flex.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
3. Appuyez sur la touche de sélection de zones de cuisson connectées.
   ▹ Le symbole « zone de cuisson connectée » apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson supérieure.
   ▹ Dans l'affichage de la zone de cuisson inférieure, « 15 » apparaît avec l'indicateur « zone de cuisson sélectionnée ».

4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones couplées avec le curseur, ou appuyez sur l'un des touches de boost pour activer le boost pour l'ensemble de la zone de cuisson connectée.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - ▹ Réglez une puissance supérieure ou inférieure en utilisant le curseur.

Déconnection de zones de cuisson Flex

1. Appuyez sur la touche de sélection de zones de cuisson connectées.
   - ▹ Le symbole « zone de cuisson connectée » disparaît.
   - ▹ Les deux affichages indiquent le dernier niveau de puissance réglé.
   - ▹ La puissance peut à nouveau être réglée séparément pour les deux zones de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance des deux zones de cuisson sur « 0 » pour éteindre les zones.

Commande du minuteur

Le minuteur de cuisson est liée à une zone de cuisson active. Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

1. Allumez la table de cuisson et utilisez le curseur de la zone de cuisson concernée pour régler la puissance souhaitée.
2. Tant que l'indicateur de la « zone de cuisson sélectionnée » est visible ; appuyez sur la touche « - » ou « + » de minuteur pour activer le minuteur.
   - ▹ L'affichage de la minuterie indique '10' et l'indicateur de la minuterie sélectionnée apparaît.
   - ▹ Le symbole de la minuterie clignote à côté du niveau de puissance sur l'affichage.
3. Réglez le temps souhaité avec la touche « - » ou « + » de minuteur (max. 99 minutes).
   - ▹ Lorsque la durée est réglée, le minuteur commence immédiatement à décompter.
   - ▹ L'écran affiche le temps restant de la zone de cuisson dont le symbole de la minuterie clignote.
   - ▹ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé. Un bip retentit et « -- » apparaît à l'affichage.



Appuyez sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps par incréments d'une minute.



Maintenez la touche « - » ou « + » du minuteur enfoncée pour diminuer ou augmenter la durée par incréments de 10 minutes.



Appuyez simultanément sur les touches moins (-) et plus (+) de la minuterie pendant quelques secondes pour régler le temps sur « 00 » et éteindre prématurément la minuterie.

Si des zones de cuisson Flex (avec une minuterie définie) sont connectée, la minuterie sera désactivée. Si une zone de cuisson connectée (avec une minuterie définie) est déconnectée, la minuterie continuera à fonctionner sur la zone de cuisson avant.

Modification du temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment durant le fonctionnement.

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
   - L'indicateur « zone de cuisson sélectionnée » apparaît sur l'affichage.
   - Veillez à appuyer sur le curseur au bon endroit afin de ne pas modifier le réglage de la puissance. Si vous le souhaitez, modifiez le réglage de la puissance.
2. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) de la minuterie pour sélectionner le minuteur.
   - Le symbole de la minuterie à côté du niveau de puissance clignote.
   - Le temps restant et l'indicateur « minuterie sélectionnée » s'affichent.
3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) de la minuterie pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

L'affichage de minuteur indique l'heure de la minuterie qui expire en premier.

- Un symbole de la minuterie à côté du niveau de puissance indique que la zone de cuisson est associée à une minuterie.
- Un symbole de la minuterie clignotant à côté du niveau de puissance indique que la durée de la minuterie réglée est affichée pour cette zone de cuisson.

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier la minuterie.
   - Veillez à appuyer sur le curseur au bon endroit afin de ne pas modifier le réglage de la puissance. Si vous le souhaitez, modifiez le réglage de la puissance.
   - Le temps de cuisson restant est visible dans l'affichage de minuteur.

Arrêt prématuré de la minuterie

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
   - L'indicateur « zone de cuisson sélectionnée » apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) de la minuterie pour sélectionner le minuteur.
   - Le symbole de la minuterie à côté du niveau de puissance clignote.
   - Le temps restant et l'indicateur « minuterie sélectionnée » s'affichent.
3. Appuyez simultanément quelques secondes sur les touches moins (-) et plus (+) de la minuterie pour régler l'heure sur « 00 ».
   - La minuterie s'éteint.

Fonction de verrouillage

En activant la fonction de verrouillage, vous pouvez verrouiller les touches pendant l'utilisation de la table de cuisson. Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.

La table de cuisson est allumée et en fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche pause pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » clignote sur l'écran de la minuterie. Vous entendrez un bip.
   - La fonction de verrouillage est activée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » disparaît sur l'écran de la minuterie. Vous entendrez un bip.
   - La fonction de verrouillage est désactivée.

Sécurité enfant

Utilisez cette fonction pour éviter une activation indésirable de la table de cuisson.

La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur la touche pause pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » clignote sur l'écran de la minuterie. Vous entendrez un bip.
   - La sécurité enfants est activée.
2. La sécurité enfants est active lorsque la table de cuisson est à nouveau allumée.
   - « Lo » clignote sur l'écran de la minuterie.
3. Appuyez à nouveau sur la touche pause pendant environ 3 secondes.
   - « Lo » disparaît sur l'écran de la minuterie. Vous entendrez un bip.
   - La sécurité enfants est désactivée.

Pause de la cuisson

Vous pouvez mettre la cuisson en pause (max. 6 heures) au lieu d'éteindre la table de cuisson. Les zones de cuisson commutées passent automatiquement en position basse et les minuteries sont mises en pause. La table de cuisson s'éteindra si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 6 heures.

1. Appuyez sur la touche pause.
   - Le symbole de la pause apparaît dans l'affichage de la minuterie et dans les affichages de la zone de cuisson active.
   - La table de cuisson est maintenant en mode pause.
   - Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pour désactiver la fonction de pause.
   - Le processus de cuisson et les minuteries redémarrent.

Limiteur de puissance

Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 6000 W / 4500 W / 3500 W / 3000 W / 2500 W.

La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.

Effectuez les étapes suivantes dans les 60 secondes qui suivent le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique.

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - « -- » apparaît sur tous les affichages.
2. Appuyez sur la touche pause pendant 3 secondes.
   - Sur l'écran de la minuterie, « Lo » et « -- » clignotent alternativement. Vous entendrez un bip.
   - La fonction de verrouillage est activée.
3. Appuyez sur la touche boost de la zone de cuisson avant gauche pendant 3 secondes.
   - L'écran de la zone de cuisson avant gauche affiche 'c'.
4. Appuyez brièvement sur la touche « boost » de la zone de cuisson avant gauche.
   - L'écran de la zone de cuisson avant gauche affiche « c3 ».
   - La puissance maximale apparaît sur l'écran de la minuterie.

74	7400 W
65	6500 W
55	5500 W
45	4500 W
35	3500 W
25	2500 W

5. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche « boost » de la zone de cuisson avant gauche pour régler le niveau de puissance.
6. Appuyez sur la touche pause pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.
   - « -- » apparaît sur tous les affichages.
   - La table de cuisson est prête à l'emploi.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson sitôt après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro.
Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez pour plus d'informations le site.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche U.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
	Il n'y a pas une casserole (approprié) sur la zone de cuisson.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Fonctionnement normal.

Symptôme	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Le symbole **Lo** s'affiche.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Les touches répondent mal.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur la table de cuisson ou sur un doigt, provoquant une mauvaise réponse des touches.	Assurez-vous que la table de cuisson et/ou le doigt sont propres.

Codes d'erreur pendant le fonctionnement de l'appareil

Code	Problème	Solution
E1	Défaut du capteur de température - circuit ouvert.	Prenez contact avec le service après-vente.
E2	Défaut capteur de température - court-circuit.	
E7	Défaut capteur de température.	
C1	Température élevée du capteur de la table de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.
E3	Défaut du capteur de température.	Prenez contact avec le service après-vente.
E4	Défaut capteur de température.	
C2	Une température interne trop élevée.	Laissez l'appareil refroidir. Remettez ensuite le réchaud en marche.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez la connexion électrique.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Défaut de communication dans la table de cuisson.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement la connexion électrique. Vérifiez la connexion électrique. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F5	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Veuillez contacter le service après-vente.
EF	Plusieurs touches fonctionnent simultanément pendant une période plus longue. Il y a quelque chose sur le panneau de contrôle.	Assurez-vous que le panneau de commande est propre.
F6	L'alimentation électrique est absente.	Vérifiez la connexion électrique.

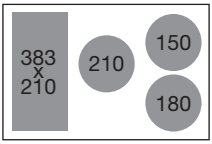
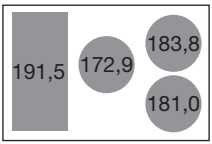
Défauts spécifiques et solutions

Défaut	Problème	Solution A	Solution B
Les LED ne s'allument pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas de courant à cause d'un câble ou d'une connexion défectueux.	Vérifiez que la fiche est bien insérée et que la prise fonctionne.	Réinitialisez l'appareil en débranchant brièvement la connexion électrique. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
Certaines touches ne fonctionnent pas et les LED ont un comportement étrange.	Le circuit imprimé de la commande est cassé.		
L'indicateur de la zone de cuisson s'allume, mais la zone de cuisson ne chauffe pas.	Température trop élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut-être obstruée.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez que le ventilateur tourne bien.	
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et l'affichage affiche $\overline{\underline{\mathrm{H}}}$.	Température trop élevée de la table de cuisson.	Laissez la table de cuisson refroidir. Remettez ensuite la table de cuisson en marche.	

En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**IK3084___**
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm. Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{plaque\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	182,3

Règlement (UE) 2023/826 :

P_{off} mode Arrêt: 0,5 W.

La table de cuisson passe automatiquement en mode Arrêt 1 minute après la fin de toutes les fonctions.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5
Bedienleiste 6

Sicherheit

Überhitzungsschutz 7
Kochzeitbegrenzung 7
Leistungsbegrenzer 7

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers 8
Induktionsgeräusche 8
Geeignetes Kochgeschirr 8
Kochgeschirrerkennung 9
Leistungsstufen einstellen 9
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe 10

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe 11
Boost-Funktion 11
Kochvorgang beenden 11
Kochgeschirrerkennungssymbol 12
Flex Induktionszonen miteinander verbinden 12
Timer-Steuerung 13
Sperrfunktion 15
Kindersicherung 15
Pausenfunktion 15

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung 16

Pflege

Reinigung 17

Fehlerbehebung

Allgemeines 18
Störungstabelle 18

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 21

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 22

DE

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

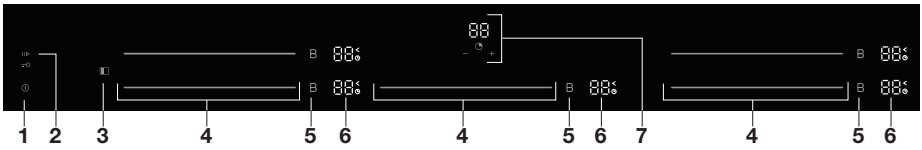
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Flex Inductionszone 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW Boost)
2. Gekoppelte Kochzone 210 x 383 mm (3,3 kW/3,7 kW Boost)
3. Kochzone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,7 kW boost)
4. Kochzone Ø 150 mm (1,5 kW / 2,4 kW boost)
5. Kochzone Ø 180 mm (1,8 kW / 2,8 kW boost)
6. Bedienleiste

Bedienleiste



1. Ein/Aus-Taste
2. Pause-Taste (Pausenfunktion/Sperrfunktion/Kindersicherung)
3. Auswahltaste gekoppelte Kochzonen
4. Schieberegler
5. Boosttaste
6. Display der Kochzone
7. Minustaste „–“ Timer / Plustaste „+“ Timer / Display des Timers

Display	Beschreibung
--	Kochfeld ist Standby.
01 - 16	Leistungsstufe für eine Kochzone.
P	Leistungsstufe Boost.
<	Anzeige, die anzeigt, dass die Kochzone ausgewählt ist; die Leistung kann eingestellt/verändert werden. Anzeige, die anzeigt, dass der Timer ausgewählt und mit einer Kochzone verbunden ist; die Zeit kann eingestellt/geändert werden.
01 - 16 - P	Leistungsstufe mit Anzeige einer aktiven ausgewählten Kochzone; die Leistung kann eingestellt werden.
25	Eingestellte Timer (25 Minuten).
◷	Timer-Symbol, das anzeigt, dass der Timer angewählt und mit einer Kochzone verknüpft ist.
12 ◷ 25	Aktive Kochzone (Position 12 mit Timer-Symbol) mit aktiv gewähltem Timer (25 Minuten); die Zeit kann eingestellt werden.
U	Topferkennungssymbol.
II	Pausensymbol.
H	Restwärmeanzeige.
Lo	Sperrsymbol.
=	Symbol ‘gekoppelte Kochzone’.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit (in Stunden)**
1 - 2 - 3 / Pause	6
4 - 5 - 6	5
7 - 8 - 9	4
10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15	2
P (Boost)	10 Minuten • Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. • Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 15 reduziert.

Leistungsbegrenzer

Kochzonen, die auf 1 Phase laufen, beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Die Kochstufen werden automatisch angepasst, wenn der Höchstwert der Leistungsgrenze erreicht ist. Zuvor eingestellte Zonen werden automatisch reduziert.

Von den Kochzonen, die gemeinsam an 1 Phase angeschlossen sind, kann maximal eine auf Boost gestellt werden. Die anderen Zonen werden dann reduziert oder abgeschaltet.

Wenn eine Kochzone auf Boost eingestellt ist und Sie die anderen Kochzonen, die auf der gleichen Phase sind, verwenden möchten, schaltet die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Einstellung.

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren. Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken
Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich
Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

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

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - 120 mm betragen bei eine Kochzone Ø 150 mm.
  - 160 mm betragen bei eine Kochzone Ø 180 mm en Ø 210 mm.
  - 160 mm betragen bei eine Flex Kochzone 210 x 185 mm.
  - 210 mm vbetragen bei eine verbundene Kochzone.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



Achtung
Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirrerkennung

- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 1 Minute wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 15 Leistungsstufen (0-15) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie mit der Schieberegler die Leistungsstufe ein. Tippen Sie auf eine bestimmte Stelle der Schieberegler, um eine Anfangseinstellung auszuwählen. Streichen Sie mit dem Finger über die Schieberegler, um die Leistungsstufe zu ändern. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Stufe erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie die Schiebereglerlos. Das Kochfeld wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion
Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten mit höchster Leistung kochen. Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich 0 ist, wird die Leistung auf die Einstellung 15 reduziert.

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Leistungsstufe von der Menge und Zusammensetzung des Garguts abhängt.

Stufe 14, 15 und Stufe Boost:
- Anbraten
- Pfannenrühren
- Wasser oder Suppe zum Kochen bringen

Stufe 12 und 13:
- Sautieren
- Nudeln kochen

Stufen 6-11:
- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Nudeln durchkochen

Stufe 3 bis 5:
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten
- Reis kochen
- Wiederaufwärmen von Speisen

Stufe 1 und 2:
- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen
- sanftes Aufwärmen kleiner Mengen von Speisen
- sanftes Köcheln
- langsames Wiederaufwärmen von Speisen

Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Einschalten und Einstellen der Stufe

Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint „--“.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler der jeweiligen Kochzone die gewünschte Stufe ein.
   - ▹ Auf dem Display erscheinen die Leistungsstufe und die Anzeige „ausgewählte Kochzone“.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie den Schieberegler verwenden.

Wählen Sie die Kochzone, indem Sie den Schieberegler berühren; die Anzeige „gewählte Kochzone“ erscheint. Solange diese Anzeige sichtbar ist, ist die Kochzone ausgewählt. Die Leistung kann eingestellt werden oder es kann ein Timer angeschlossen werden.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 1 Minute keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 10 Minuten mit höchster Leistung kochen.

1. Berühren Sie die Boost-Taste, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - ▹ Auf dem Display erscheint „P“.
   - ▹ Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die ursprüngliche Einstellung zurückgeführt. Wenn die ursprüngliche Stufe gleich 0 ist, wird die Leistung auf Stufe 15 reduziert.

Berühren Sie die Schieberegler und stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Sie können auch die Boost-Taste erneut berühren, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden. Die Leistung wird dann auf die Einstellung 15 reduziert.

Kochvorgang beenden

1. Stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein, indem Sie den Schieberegler berühren, um die Kochzone auszuschalten.
   ▹ Nach einge Sekunden erscheint „--“ im Display.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören, um das Kochfeld auszuschalten.



Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol H angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.



Wenn alle Kochzonen auf „--“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 1 Minute automatisch ausgeschaltet.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display blinkt:
- Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Das Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  ▹ Die Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

Flex Inductionszonen miteinander verbinden

Bei Flex Inductionszonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne bei gleichmäßiger Leistung verwendet werden kann. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken (> 210 mm). Wenn die Pfanne zu klein ist, wird die Kopplungsfunktion innerhalb von 10 Sekunden ausgeschaltet.

Flex Inductionszonen miteinander verbinden
1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte der zwei Flex Inductionszonen.
2. Drücken Sie etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
3. Drücken Sie die Auswahltaste gekoppelte Kochzonen.
   ▹ In der Anzeige der oberen Kochzone erscheint das Symbol „gekoppelte Kochzone“.
   ▹ Auf dem Display der unteren Kochzone erscheint „15“ mit dem Symbol für die „ausgewählte Kochzone“.

4. Stellen Sie mit einem Schieberegler die gewünschte Leistung für die beiden verbunden Kochzonen ein, oder berühren Sie eine der Boost-Tasten, um den Boost für die gesamte gekoppelte Inductionszone zu aktivieren.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Leistung ein.

Flex Inductionszonen trennen

1. Drücken Sie die Auswahltaste gekoppelte Kochzonen.
   - ▹ Das Symbol „gekoppelte Kochzone“ erlischt.
   - ▹ Auf beiden Anzeigen wird die zuletzt eingestellte Leistungsstufe angezeigt.
   - ▹ Die Leistung kann nun wieder für beide Kochzonen getrennt eingestellt werden.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe beider Kochzonen auf „0“, um die Kochzonen auszuschalten.

Timer-Steuerung

Der Abschalttimer ist mit einer aktiven Kochzone verknüpft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie mit dem Schieberegler der jeweiligen Kochzone die gewünschte Einstellung ein.
2. Solange die Anzeige „gewählte Kochzone“ sichtbar ist: Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um den Timer zu aktivieren.
   - ▹ In der Timer-Anzeige erscheint „10“ und die Anzeige „ausgewählter Timer“ erscheint.
   - ▹ Das Timer-Symbol neben der Leistungsstufe im Display beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie eine Zeit mit der Taste „-“ oder „+“ des Timers ein (max. 99 Minuten).
   - ▹ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen.
   - ▹ Auf dem Display wird die Restzeit der Kochzone angezeigt, deren Timer-Symbol blinkt.
   - ▹ Die ausgewählte Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Es ertönt ein kurzer Signalton und im Display erscheint „--“.



Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen.



Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen.



Halten Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“ des Timers einige Sekunden lang gedrückt, um die Zeit auf „0.00“ einzustellen und so den Timer vorzeitig abzubrechen.

Wenn Flexzonen (mit eingestelltem Timer) gekoppelt werden, wird der Timer ausgeschaltet. Wenn eine gekoppelte Zone mit eingestelltem Timer getrennt wird, läuft der Timer auf der vorderen Kochzone weiter.

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der Kochzone, für die Sie den Kochzeit ändern möchten.
   - ▹ Auf dem Display erscheint die Anzeige „ausgewählte Kochzone“.
   - ▹ Achten Sie darauf, den Schieberegler an der richtigen Stelle anzutippen, damit die Leistung nicht verändert wird. Ändern Sie bei Bedarf die Leistungseinstellung.
2. Tippen Sie auf die Taste „-“ oder „+“ des Timers.
   - ▹ In der Anzeige blinkt das Timer-Symbol neben der Leistungsstufe.
   - ▹ Die verbleibende Zeit und die Anzeige „ausgewählter Timer“ erscheinen.
3. Tippen Sie auf die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Garzeit zu ändern.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Die Timer-Anzeige zeigt die Zeit des Timers an, der zuerst abläuft.

- ▹ Ein Timer-Symbol neben der Leistungsstufe zeigt an, dass die Kochzone mit einem Timer verbunden ist.
- ▹ Ein blinkender Timer-Symbol neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochzone die Zeit des eingestellten Timers angezeigt wird.

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der Kochzone, für die Sie den Timer überprüfen möchten.
   - ▹ Achten Sie darauf, den Schieberegler an der richtigen Stelle anzutippen, damit die Leistung nicht verändert wird. Ändern Sie bei Bedarf die Leistungseinstellung.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird die Restzeit angezeigt.

Vorzeitiges Ausschalten des Timers

1. Tippen Sie auf den Schieberegler der Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten.
   - ▹ Auf dem Display erscheint die Anzeige „ausgewählte Kochzone“.
   - ▹ Achten Sie darauf, den Schieberegler an der richtigen Stelle anzutippen, damit die Leistung nicht verändert wird. Ändern Sie bei Bedarf die Leistungseinstellung.
2. Tippen Sie auf die Taste „-“ oder „+“ des Timers.
   - ▹ In der Anzeige blinkt das Timer-Symbol neben der Leistungsstufe.
   - ▹ Die verbleibende Zeit und die Anzeige „ausgewählter Timer“ erscheinen.
3. Berühren Sie gleichzeitig einige Sekunden die Tasten „-“ und „+“ des Timers, um die Zeit auf „00“ einzustellen.
   - ▹ Der Timer wird ausgeschaltet.

Sperrfunktion

Durch Aktivieren der Sperrfunktion können Sie die Tasten während der Benutzung des Kochfelds sperren. Nur die Ein/Aus-Taste und die Pause-Taste sind aktiv.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und in Betrieb.

1. Halten Sie die Pause-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf das Display des Timers blinkt „Lo“. Sie hören einen Signalton.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
2. Halten Sie die Pause-Taste erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ „Lo“ verschwindet in das Display des Timers. Sie hören einen Signalton.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Halten Sie die Pause-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf das Display des Timers blinkt „Lo“. Sie hören einen Signalton.
   - ▹ Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Die Kindersicherung ist aktiv, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
   - ▹ Auf das Display des Timers blinkt „Lo“.
3. Halten Sie erneut die Pause-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ „Lo“ verschwindet in das Display des Timers. Sie hören einen Signalton.
   - ▹ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen (max. 6 Stunden), anstatt das Kochfeld auszuschalten. Eingeschaltete Kochzonen gehen automatisch auf Position 2 und Timer werden pausiert. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 6 Stunden ausgeschaltet wird.

1. Drücken Sie auf die Pause-Taste.
   - ▹ Das Pausensymbol erscheint in der Timer-Anzeige und in den Anzeigen der aktiven Kochzonen.
   - ▹ Das Kochfeld befindet sich jetzt im Pause-Modus.
   - ▹ Nur die Ein/Aus-Taste und die Pause-Taste sind aktiv.
2. Drücken Sie erneut auf die Pause-Taste, um den Pausenfunktion vorzeitig abzubrechen.
   - ▹ Der Garvorgang und die Timer starten erneut.

Leistungsbegrenzung

Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 6500 W / 5500 W / 4500 W / 3500 W / 2500 W.

Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.

Führen Sie die folgenden Schritte innerhalb von 60 Sekunden nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz durch.

1. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint „--“.
2. Halten Sie die Pause-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Auf das Display des Timers blinkt abwechselnd „Lo“ und „--“. Sie hören einen Signalton.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
3. Halten Sie die Boost-Taste der Kochzone vorne links 3 Sekunden lang gedrückt.
   - ▹ Im Display der vorderen linken Kochzone erscheint „c“.
4. Drücken Sie kurz die Boost-Taste der vorderen linken Kochzone.
   - ▹ Auf das Display der vorderen linken Kochzone erscheint „c3“.
   - ▹ Auf das Display des Timers erscheint die maximale Leistung.

74	7400 W
65	6500 W
55	5500 W
45	4500 W
35	3500 W
25	2500 W

5. Drücken Sie (mehrmals) die Boost-Taste der vorderen linken Kochzone, um die Leistungsstufe einzustellen.
6. Halten Sie die Pause-Taste 3 Sekunden lang gedrückt um die Einstellung zu bestätigen.
   - ▹ Auf allen Displays erscheint „--“.
   - ▹ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Auf keinen Fall verwenden

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter U angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es steht kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone.	
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Das ist normal.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Timer Display wird **Lo** angezeigt.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion.
Die Bedienungstasten reagieren schlecht.	Möglicherweise befindet sich auf dem Kochfeld oder auf einem Finger eine dünne Wasserschicht, die dazu führt, dass die Bedienelemente nicht mehr reagieren.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und/oder der Finger sauber sind.

Fehlercodes während des Betriebs des Geräts

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Störung des Temperaturfühlers - offener Stromkreis.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Störung des Temperaturfühlers - Kurzschluss	
E7	Storing temperatuursensor.	
C1	Hohe Temperatur des Fühlers des Kochfeldes.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
E3	Störung des Temperaturfühlers.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4	Störung des Temperaturfühlers.	
C2	Eine zu hohe Innentemperatur.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
EL	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss.
EH	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler in den Kochfeld.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie kurzzeitig die elektrische Verbindung trennen. Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
F5	Das Gebläse funktioniert nicht richtig.	Wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
EF	Mehrere Tasten werden über einen längeren Zeitraum gleichzeitig betätigt. Da ist etwas auf dem Bedienfeld.	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber ist.
F6	Es fehlt der Netzstrom.	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss.

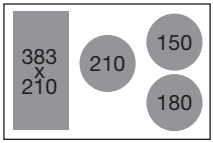
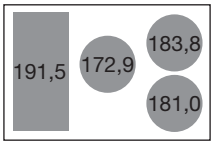
Spezifische Fehlfunktionen und Lösungen

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LEDs leuchten nicht auf, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Die Stromversorgung ist wegen eines defekten Kabels oder Anschlusses unterbrochen.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest eingesteckt ist und ob die Steckdose funktioniert.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie kurzzeitig die elektrische Verbindung trennen. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung.
Einige Tasten funktionieren nicht und die LEDs verhalten sich seltsam.	Die Leiterplatte der Steuerung ist defekt.		
Die Kochzonenanzeige leuchtet auf, aber die Kochzone heizt nicht auf.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Das Gebläse funktioniert nicht richtig.	Prüfen Sie, ob sich das Gebläse gleichmäßig dreht.	
Eine Kochzone stoppt plötzlich und auf dem Display erscheint H.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.	

Bei anderen Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**IK3084___**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	5
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm. Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	182,3

Verordnung (EU) 2023/826:

P_{off} Ausschaltmodus: 0,5 W.

Das Kochfeld schaltet automatisch 1 Minute nach Beendigung aller Funktionen in den Aus-Modus.

DE

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6

Safety

Temperature safety 7
Cooking-time limiter 7
Power limiter 7

Before first use

Use of the touch keys and slide control 8
Induction noises 8
Appropriate pans 8
Pan detection 9
Power level setting 9
Cooking settings 10

Operation

Switching on and power setting 11
Boost function 11
Finish cooking 12
Pan detection symbol 12
Connecting flex induction cooking zones 12
Timer control 13
Lock function 15
Child safety lock 15
Pause function 15

Power limiter

Power limiter 16

Maintenance

Cleaning 17

Troubleshooting

General 18
Troubleshooting table 18

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 21

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 22

EN

Introduction

Congratulations on your choice of this appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

⚠ Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

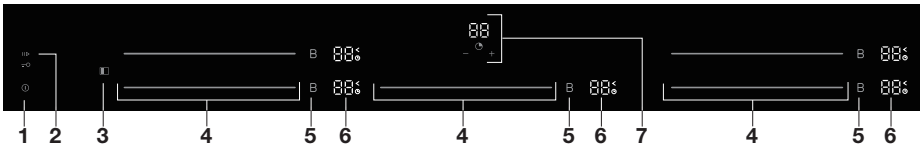
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description



1. Flex cooking zone 210 x 185 mm (2,2 kW/3,3 kW boost)
2. Connected cooking zone 210 x 383 mm (3,3 kW/3,7 kW boost)
3. Cooking zone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,7 kW boost)
4. Cooking zone Ø 150 mm (1,5 kW / 2,4 kW boost)
5. Cooking zone Ø 180 mm (1,8 kW / 2,8 kW boost)
6. Control panel

Control panel



1. On/off key
2. Pause key (Pause function/Lock function/Child safety lock)
3. Connected cooking zones selection key
4. Slide control
5. Boost key
6. Display cooking zone
7. Minus '-' key timer / Plus '+' key timer/ Display timer

Display	Description
--	Hob in standby.
1 - 9	Power level cooking zone.
P	Power level Boost.
<	Indicator showing that the cooking zone is selected; the power can be set/ adjusted. Indicator showing that the timer is selected and connected to a cooking zone; the time can be set/adjusted.
1 - 9 - P	Power level with indicator of an active selected cooking zone; the power can be adjusted.
25	Timer has been set (25 minutes).
	Timer symbol indicating that the timer is selected and connected to a cooking zone.
12 25	Active cooking zone (position 12 with timer symbol) with active selected timer (25 minutes); time can be adjusted.
U	Pan detection symbol.
II	Pause symbol.
H	Residual heat indicator.
Lo	Lock symbol.
=	Symbol 'connected cooking zone'.

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	**Maximum operating time (in hours)**
1 - 2 - 3 / Pause	6
4 - 5 - 6	5
7 - 8 - 9	4
10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15	2
P (boost)	10 minutes • After 10 minutes the power is reduced to the original setting. • If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 15.

Power limiter

Cooking zones that are on 1 phase affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. Cooking levels are adjusted automatically when the maximum value of the power limit is reached. Previously set zones are automatically reduced.

Of the cooking zones connected together to 1 phase, a maximum of one can be set to boost. The other zones are then reduced or switched off.

If a cooking zone is on boost and you want to use the other cooking zones that are on the same phase, the cooking zone with boost will automatically switch to a lower setting.

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

- To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



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 bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - 120 mm for a cooking zone Ø 150 mm.
  - 160 mm for a cooking zone Ø 180 mm en Ø 210 mm.
  - 160 mm for a flex cooking zone 210 x 185 mm.
  - 210 mm for a connected cooking zone.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.



Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. After 1 minute the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a ‘boost’ level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function
You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level. After 10 minutes, the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 15.

Cooking settings

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

Use setting 14, 15 and setting 'boost' to:
- stir-frying;
- searing;
- bring the food or liquid to the boil.

Use setting 12 and 13 to:
- sautéing;
- cooking pastas.

Use setting 6-11 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta.

Use setting 3-5 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of (breaded) meat;
- cooking rice;
- reahating.

Use settings 1 and 2 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese;
- delicate warming for small amounts of food;
- gentle simmering;
- slow warming.

Please read the chapter ‘Before first use’ very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Switching on and power setting

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ On all displays ‘--’ appears.
3. Use the slide control of the relevant cooking zone to set the desired setting.
   - ▹ The power level and ‘selected cooking zone’ indicator appear in the display.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Set a higher or lower power using the slide control.

Select the cooking zone by touching the slide control; the ‘selected cooking zone’ indicator appears. As long as this indicator is visible, the cooking zone is selected. The power level can be adjusted or a timer can be connected to it.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 1 minute.

Boost function

You can use the boost function to cook for max. 10 minutes at the highest cooking level.

1. Touch the boost key to select the boost function.
   - ▹ ‘P’ appears on the display.
   - ▹ After 10 minutes the power is reduced to the original setting. If the original setting equals 0, the power is reduced to setting 15.

Touch the slide control and set the power level to ‘0’ to stop the boost function prematurely.

You can also touch the boost button again to stop the boost function prematurely. The power is then reduced to setting 15.

Finish cooking

1. Set the power level to ‘0’ by touching the slide control to switch off the cooking zone.
   - ▹ After a few seconds the display will show ‘--’.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key until you hear an audio signal.

Symbol H will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

If all cooking zones are set to ‘--’ and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 1 minute.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol is blinking on the display:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  - ▹ The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.

Connecting flex induction cooking zones

The flex induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone (> 210 mm). If the pan is too small, the connecting function is switched off within 10 seconds.

Connecting flex induction cooking zones

1. Place a pan in the middle of both flex induction cooking zones.
2. Touch the on/off key for about 1 second until you hear an audio signal.
3. Touch the connected cooking zones selection key.
   - ▹ The ‘connected cooking zone’ symbol appears in the display of the upper cooking zone.
   - ▹ In the display of the lower cooking zone, ‘15’ appears with the ‘selected cooking zone’ indicator.

4. Use a slide control to set the desired cooking power for both the connected cooking zones, or touch one of the boost keys to activate boost for the entire connected cooking zone.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Set a higher or lower power using the slide control.

Disconnecting flex induction cooking zones

1. Touch the connected cooking zones selection key.
   - ▹ The ‘connected cooking zone’ symbol disappears.
   - ▹ Both displays show the last power level set.
   - ▹ The power can now be set separately for both cooking zones again.
2. Set the power level of both cooking zones to ‘0’ to switch off the cooking zones.

Timer control

The cooking timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.

The duration to be set is max. 99 minutes.

1. Switch on the hob and use the slider of the respective cooking zone to set the desired setting.
2. As long as the ‘selected cooking zone’ indicator is visible: touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to switch on the timer
   - ▹ ‘10’ appears in the timer display and the ‘selected timer’ indicator appears.
   - ▹ The timer symbol starts flashing next to the power level in the display.
3. Set a cooking time with the ‘-’ or ‘+’ key of the timer (max. 99 minutes).
   - ▹ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
   - ▹ The display shows the remaining time of the cooking zone whose timer symbol is flashing.
   - ▹ The cooking zone will switch off automatically after the set time has passed. A beep sounds and ‘--’ appears in the display.

Touch the ‘-’ or ‘+’ key of the timer to decrease or increase in 1-minute increments.

Touch and hold the ‘-’ or ‘+’ key of the timer to decrease or increase in 10-minute increments.

Simultaneously touch and hold the ‘-’ and ‘+’ keys of the timer for a few seconds to set the time to ‘00’, thus turning off the timer prematurely.

If flex zones (with a set timer) are being connected, the timer will be switched off. If a connected zone with a set timer is disconnected, the timer will continue to run on the front cooking zone.

Changing the preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to adjust the timer.
   - ▹ The 'selected cooking zone' indicator appears in the display.
   - ▹ Be careful to touch the slider in the right place so that the power setting is not changed. If desired, change the power setting.
2. Touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to select the timer.
   - ▹ The timer symbol next to the power level starts flashing.
   - ▹ The remaining time and the 'selected timer' indicator appear.
3. Touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to change the cooking time.

Checking the remaining cooking time

The timer display shows the time of the timer that expires first.

- ▹ A timer symbol next to the power level indicates that the cooking zone is connected to a timer.
- ▹ A blinking timer symbol next to the power level indicates that of this cooking zone the time of the set timer is shown.

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to check the timer.
   - ▹ Be careful to touch the slider in the right place so that the power setting is not changed. If desired, change the power setting.
   - ▹ The remaining cooking time is visible in the timer display.

Switching off the timer prematurely

1. Touch the slider from the cooking zone of which you want to switch off the timer.
   - ▹ The 'selected cooking zone' indicator appears in the display.
   - ▹ Be careful to touch the slider in the right place so that the power setting is not changed. If desired, change the power setting.
2. Touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to select the timer.
   - ▹ The timer symbol next to the power level starts flashing.
   - ▹ The remaining time and the 'selected timer' indicator appear.
3. Simultaneously touch and hold the minus (-) key and the plus (+) key of the timer for several seconds to set the time to '00'.
   - ▹ The timer is switched off.

Lock function

By activating the lock function, you can lock the keys while using the hob. Only the on/off key and the pause key will be active.

The hob is switched on and in use.

1. Touch the pause key for about 3 seconds.
   - ▹ 'Lo' is blinking in the timer display. You will hear a beep.
   - ▹ The lock function is activated.
2. Touch the pause key again for about 3 seconds.
   - ▹ 'Lo' disappears in the timer display. You will hear a beep.
   - ▹ The lock function is deactivated.

Child safety lock

Use this function to prevent the hob from being switched on unintentionally.

The hob is switched off.

1. Touch the pause key for about 3 seconds.
   - ▹ 'Lo' is blinking in the timer display. You will hear a beep.
   - ▹ The child safety lock is activated.
2. When you switch on the hob again, the child safety lock is active.
   - ▹ 'Lo' is blinking in the timer display.
3. Touch the pause key again for about 3 seconds.
   - ▹ 'Lo' disappears in the timer display. You will hear a beep.
   - ▹ The child safety lock is deactivated.

Pause function

You can pause cooking (max. 6 hours) instead of switching off the hob. Active cooking zones automatically go to a lower setting and timers are paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 6 hours.

1. Touch the pause key.
   - ▹ The pause symbol appears in the timer display and in the active cooking zone displays.
   - ▹ The hob is now in pause mode.
   - ▹ Only the on/off key and the pause key will be active.
2. Touch the pause key again to switch off the pause function.
   - ▹ The cooking process and timers will start again.

Power limiter

Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 6500 W / 5500 W / 4500 W / 3500 W / 2500 W.

The hob must be switched off and unlocked.

Perform the following steps within 60 seconds of connecting the hob to the mains supply.

1. Touch the on/off key until you hear an audio signal.
   - ▹ On all displays '--' appears.
2. Touch and hold the pause key for 3 seconds.
   - ▹ On the timer display, 'Lo' and '--' flash alternately. You will hear a beep.
   - ▹ The lock function is activated.
3. Touch and hold the boost key of the front left cooking zone for 3 seconds.
   - ▹ 'c' appears in the display of the front left cooking zone.
4. Briefly press the boost key of the front left cooking zone.
   - ▹ 'c3' appears in the display of the front left cooking zone.
   - ▹ The maximum power appears in the timer display.

74	7400 W
65	6500 W
55	5500 W
45	4500 W
35	3500 W
25	2500 W

5. Touch the boost key of the front left cooking zone (several times) to adjust the power level.
6. Touch and hold the pause key for 3 seconds to confirm the setting.
   - ▹ On all displays '--' appears.
   - ▹ The hob is ready for use.

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

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

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob or turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or. In the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective.
Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	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.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows U.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
	There is no suitable pan on the cooking zone.	
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Normal operation.
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).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Have the electrical connection checked.

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol **Lo** appears in the timer display.	Lock function is activated.	Deactivate the lock function.
The controls react badly.	There may be a thin layer of water on the hob or on a finger that makes the controls unresponsive.	Make sure the hob and/or finger is clean.

Error codes during device operation

Error code	Problem	Solution
E1	Temperature sensor failure - open circuit.	Contact the service department.
E2	Temperature sensor failure - short circuit.	
E7	Temperature sensor failure.	
C1	High temperature of the hob's sensor.	Allow the appliance to cool down. Then switch the hob on again.
E3	Temperature sensor failure.	Contact the service department.
E4	Temperature sensor failure.	
C2	An internal temperature that is too high.	Allow the appliance to cool down. Then switch on the hob again.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Check the electrical connection.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error in the hob.	Reset the device by briefly disconnecting the electrical connection. Check the electrical connection. If this does not help, please contact the service department.
F5	There is something wrong with the fan.	Please contact the service department.
EF	Multiple keys are operated simultaneously for a longer period of time. There's something on the control panel.	Make sure the control panel is clean.
F6	Mains power is missing.	Please inspect whether power supply is normal.

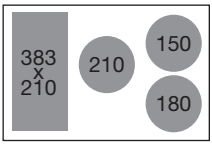
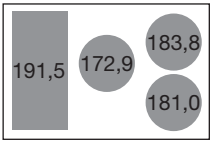
Specific Failures & Solutions

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	Reset the device by briefly disconnecting the electrical connection. If this does not help, please contact the service department.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly.	
Heating stops suddenly during operation and on the display flashes the pan detection symbol ⍈.	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	

In case of other problems, please contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**IK3084___**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	5
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in mm. For circular cooking zones or areas: the diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm.	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	182,3

Regulation (EU) 2023/826:

P_{off} mode: 0.5 W.

The hob will automatically go to Off mode 1 minute after all functions are completed.

EN

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



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

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

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer
du numéro de type complet.
Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich
an den Kundendienst wenden.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



937976

Pelgrim

937976 / VER 3 / 29-04-2025