IK2164___
IK2184___

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 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
De automatische opwarmfunctie 12
Timerbediening 13
Vergrendelfunctie 15
Kinderslot 15
Opwarmfunctie / Warmhoudfunctie 16

Vermogensbegrenzer 17

Onderhoud

Reiniging 18

Problemen oplossen

Algemeen 19
Probleemoplossingstabel 19

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.

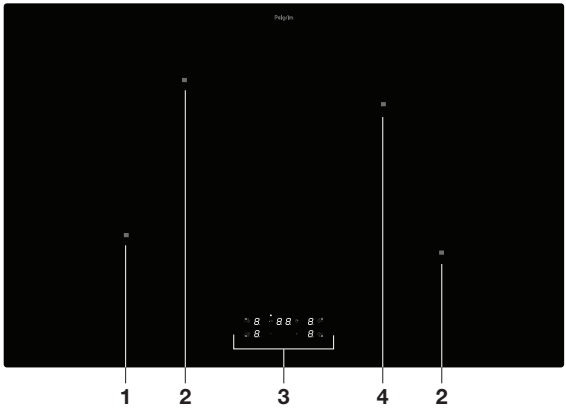
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

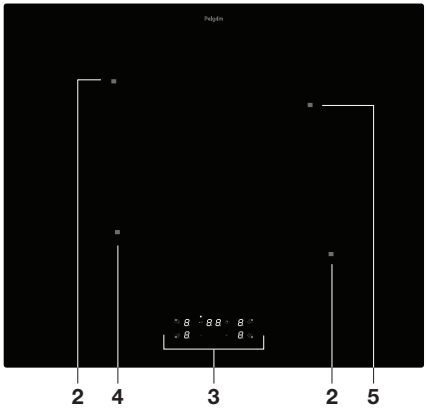
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving

IK2184___

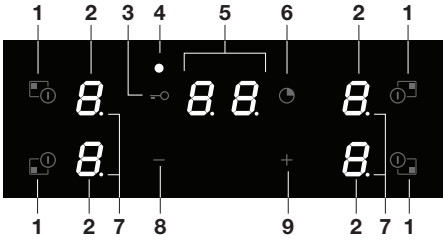


IK2164___



1. Kookzone Ø 240 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)
2. Kookzone Ø 145 mm (1,2 kW / 1,6 kW boost)
3. Bedieningspaneel
4. Kookzone Ø 210 mm (1,5 kW / 2,0 kW boost)
5. Kookzone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets kookzone en selectietoets kookzone
2. Display kookzone
3. Vergrendeltoets
4. Indicatie vergrendeling bedieningspaneel
5. Timerdiplay
6. Timertoets
7. Indicatie actieve timer (de tijd van deze kookzone wordt getoond in de timerdisplay)
8. Min (-) toets vermogen/timer
9. Plus (+) toets vermogen/timer

Display	Beschrijving
0 - 9	Vermogensniveau van een actieve kookzone
P	Boost
u	Pandetectiesymbool
H	Restwarmtesymbool
u	Opwarmsymbool / Warmhoudsymbool
A	Automatische opwarmfunctie actief
t 15	Ingestelde timer (15 minuten)
r	Vermogensbegrenzing actief; het maximale vermogen is bereikt.
c - F	Storing Foutcode

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	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
Warmhouden	2,5
P (boost)	10 minuten • Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Vermogensbegrenzer

Kookzones die naast of achter elkaar liggen, beïnvloeden elkaar. Het maximaal in te stellen vermogen is afhankelijk van de hoeveelheid zones die tegelijk gebruikt worden. Als de maximale stand is bereikt, verschijnt er een ‘r’ in de display van de kookzone. Gebruik de min (-) toets om het vermogen te verlagen voor de betreffende kookzone. Hoe minder zones er gebruikt worden, hoe hoger het in te stellen vermogen per kookzone is.

Gebruik van de aanraaktoetsen

Plaats uw vingertop plat op een toets 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:
  - 90 mm voor een kookzone ø 145 mm.
  - 110 mm voor een kookzone ø 210 mm.
  - 130 mm voor een kookzone ø 240 mm.
- 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. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terugplaatst binnen 1 minuut; de kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau. Duurt het langer dan 1 minuut, dan gaat de kookzone uit.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 10 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de selectietoets van een kookzone aan te raken. Met de min (-) toets en de plus (+) toets stelt u het vermogen in of verandert u de instelling.

Boostfunctie
U kunt de boostfunctie gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

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 de boost-instelling voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

Gebruik instelling 9 voor:
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 en 8 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;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

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

Het kinderslot is actief nadat de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld of na een lange stroomstoring. Schakel indien nodig eerst het kinderslot uit.

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 van de kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Op het display van de geselecteerde kookzone verschijnt een '0'.
3. Raak, zolang het vermogen helder verlicht is, de min (-) toets of de plus (+) toets aan om de gewenste stand in te stellen.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door de kookzone te selecteren met de selectietoets en de min (-) toets of de plus (+) toets te gebruiken.

De kookzone gaat uit als er binnen 10 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Als er maar één kookzone in werking is, dan kunnen er direct aanpassingen in het vermogen gedaan worden met de min (-) toets of de plus (+) toets. Zijn er meerdere kookzones in werking, dan moet eerst de kookzone geselecteerd worden voordat er aanpassingen in het vermogen gedaan kunnen worden. Het display van de geselecteerde kookzone is het felste verlicht.

Boostfunctie

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

1. Selecteer de kookzone door de selectietoets aan te raken.
2. Raak meerdere keren de plus (+) toets aan om booststand 'P' in te stellen.
   - ▹ Op de display van de betreffende kookzone verschijnt 'P'.
   - ▹ Na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Selecteer de kookzone en raak de min (-) toets aan om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Selecteer de kookzone en raak gelijktijdig de min (-) toets en de plus (+) toets aan om het vermogen meteen op ‘0’ te zetten.

Klaar met koken

1. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
2. Zet het vermogensniveau op ‘0’ om de kookzone uit te schakelen of schakel de kookzone 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.

Raak gedurende 6 seconden een selectietoets van een ingeschakelde kookzone aan om alle actieve kookzones in één keer uit te schakelen. U kunt ook 2 selectietoetsen tegelijk aanraken totdat u een geluidssignaal hoort; alle kookzones schakelen uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display knippert:
- 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.

De automatische opwarmfunctie

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogens-niveau	Opwarmtijd (minuten:seconden)
1	0:40
2	1:10
3	2:00
4	3:00

Vermogens-niveau	Opwarmtijd (minuten:seconden)
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

1. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Op het display van de geselecteerde kookzone verschijnt een ‘0’.
2. Raak tweemaal de min (-) toets aan.
   - ▹ In het display verschijnt een ‘A’.
3. Stel het gewenste vermogensniveau in met de min (-) toets (van 8 t/m 1).
   - ▹ In het display verschijnt een ‘A’ afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau; de automatische opwarmfunctie is ingeschakeld.
   - ▹ Na afloop van de automatische opwarmtijd klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.
   - ▹ Wordt het vermogensniveau te laat ingesteld, dan verschijnt niveau ‘9’ in het display en is de automatische opwarmfunctie niet actief. Schakel de kookzone uit en volg opnieuw de beschreven stappen.
4. Stop de automatische opwarmfunctie voortijdig door de kookzone uit te schakelen.

Timerbediening

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

1. Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen door de selectietoets aan te raken.
2. Raak de timertoets aan.
   - ▹ ‘t.’ verschijnt in het display van de kookzone en in het timerdisplay verschijnt ‘00’.
3. Stel een tijd in met de min (-) toets of de plus (+) toets (van 0 tot 99 minuten).
   - ▹ Zolang ‘t.’ op het display van de kookzone te zien is, kunt u de tijd nog aanpassen.
   - ▹ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
   - ▹ Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven van de kookzone met een verlichte stip. Bij gebruik van meerdere timers tegelijk, wordt de tijd weergegeven van de timer die als eerste afloopt.
   - ▹ In het display van een kookzone die gekoppeld is aan de timer, verschijnt afwisselend het vermogen en ‘t’.
   - ▹ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt een geluidssignaal en in het display knippert ‘t’.
4. Schakel het geluidssignaal uit door de selectietoets van de betreffende kookzone aan te raken.



Als er maar één kookzone in werking is, dan kunnen er direct aanpassingen in de ingestelde tijd van de timer gedaan worden. Raak de timertoets aan en gebruik de min (-) toets of de plus (+) toets. Zijn er meerdere kookzones in werking, dan moet eerst de kookzone geselecteerd worden voordat er aanpassingen in de ingestelde tijd van de timer gedaan kunnen worden. Raak vervolgens de timertoets aan en gebruik de min (-) toets of de plus (+) toets. Het display van de geselecteerde kookzone is het felste verlicht.


Stel de tijd in op ‘00’ om voortijdig de timer uit te schakelen.


Raak de min (-) toets of de plus (+) toets kort aan om in stappen van 1 minuut te verkorten of te verlengen.


Houd de min (-) toets of de plus (+) toets ingedrukt om de tijd snel te verkorten of te verlengen.


Raak één keer de min (-) toets aan, als de tijd op ‘00’ staat, om de tijd op ‘99’ te zetten.


Raak gelijktijdig de plus (+) toets en de min (-) toets aan, om de tijd op ‘00’ te zetten.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt aanpassen door de selectietoets aan te raken.
2. Raak de timertoets aan.
   - ▹ De tijd op het timerdisplay knippert.
   - ▹ Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt nadat u de timertoets hebt aangeraakt, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.
3. Raak de min (-) toets of de plus (+) toets van de timer aan om de kookduur te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Bij gebruik van meerdere timers tegelijk, wordt de tijd weergegeven van de timer die als eerste afloopt.

- ▹ In het display van een kookzone waaraan een timer is gekoppeld, verschijnt afwisselend het vermogen en ‘t’.
- ▹ Een stip naast de vermogensstand geeft aan dat van deze kookzone de tijd van de ingestelde timer wordt getoond.

1. Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt controleren door de selectietoets aan te raken.
   - ▹ De resterende kooktijd is zichtbaar op het timerdisplay.

De timer voortijdig uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt uitschakelen door de selectietoets aan te raken.
2. Raak de timertoets aan.
3. Raak gelijktijdig 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 uittoetsen en de vergrendeltoets zijn actief.

De kookplaat is ingeschakeld en in werking.

1. Druk circa 2 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het indicatielampje van de vergrendeling van het bedieningspaneel gaat 3 seconden aan.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
   - ▹ Als er een toets word aangeraakt, hoort u een geluidssignaal en gaat het indicatielampje van de vergrendeling van het bedieningspaneel even branden.
2. Druk weer circa 2 seconden op de vergrendeltoets om de vergrendelfunctie uit te schakelen.
   - ▹ U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het indicatielampje gaat uit.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Kinderslot

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

De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk circa 2 seconden op de vergrendeltoets.
   - ▹ U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het indicatielampje van de vergrendeling van het bedieningspaneel gaat 3 seconden branden.
   - ▹ Het kinderslot is geactiveerd.
2. Bij het opnieuw inschakelen van de kookplaat is het kinderslot actief.
   - ▹ U hoort u een geluidssignaal en het indicatielampje van de vergrendeling van het bedieningspaneel gaat even branden.
3. Druk circa 2 seconden op de vergrendeltoets om het kinderslot uit te schakelen.
   - ▹ U hoort een geluidssignaal.
   - ▹ Het indicatielampje gaat uit.
   - ▹ Het kinderslot is gedeactiveerd.

Het kinderslot is actief nadat de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld of na een lange stroomstoring.

Opwarmfunctie / Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel op te warmen of na het koken warm te houden.

Opwarmfunctie

1. Zet de pan met het koude voedsel op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Op het display van de geselecteerde kookzone verschijnt een ‘0’.
3. Raak eenmaal de min (-) toets aan.
   - ▹ Op het display wordt het opwarmsymbool getoond.
   - ▹ Het voedsel wordt opgewarmd.
4. Zet met de plus (+) toets het vermogensniveau op ‘0’ om de opwarmfunctie uit te schakelen of schakel de kookzone uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.

Warmhoudfunctie

De bereiding van het voedsel is gereed en de pan staat nog op de ingeschakelde kookzone.

1. Zet het vermogen van de betreffende kookzone eerst op ‘0’.
2. Raak dan eenmaal de min (-) toets aan.
   - ▹ Op het display wordt het warmhoudsymbool getoond.
   - ▹ Het voedsel wordt warmgehouden.
3. Zet met de plus (+) toets het vermogensniveau op ‘0’ om de warmhoudfunctie uit te schakelen of schakel de kookzone uit door op de aan-/uittoets te drukken totdat u een geluidssignaal hoort.

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 7200 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 6000 W / 4500 W / 3600 W / 2800 W / 2300 W.

De kookplaat moet uitgeschakeld en ontgrendeld zijn.

Voer, binnen 30 seconden na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.

1. Druk tegelijk op de selectietoetsen van de kookzones links- en rechtsvoor.
   - In de displays verschijnt de huidige instelling. U hoort een geluidssignaal.
2. Raak de min (-) toets of de plus (+) toets aan om het vermogen te wijzigen.
   - In de displays verschijnt de gekozen instelling.
3. Druk weer gelijktijdig op de selectietoets van de voorste linker kookzone en de voorste rechter kookzone om de instelling te bevestigen.
   - De gekozen instelling wordt bewaard.
   - Het systeem wordt gereset.

Als de nieuw gekozen instelling niet wordt bevestigd, wordt het systeem na 1 minuut gereset en blijft de oude instelling bewaard.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Wij raden u aan het toestel na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.
- 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.

Sterk vervuild glas

- Verwijder resten van voedsel, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct met een schraper van de kookplaat, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere voedselresten kunnen het glaskeramische oppervlak blijvend beschadigen.
- Nadat u de hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, voert u de stappen van de dagelijkse reiniging uit om de kookplaat schoon te maken.
- Als het reinigingsresultaat niet naar wens is, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als nodig herhalen.

Hardnekkige vlekken

- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.



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.
Het indicatielampje van de vergrendeling van het bedieningspaneel is aan.	De vergrendelfunctie/ kinderslot is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie/kinderslot.

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.
In het display verschijnt afwisselend het vermogen en ⊏.	Het toestel is oververhit. De beluchting is slecht of de ventilator is defect.	Wanneer het toestel voldoende is afgekoeld verdwijnt de melding en gaat het koken verder. Als de ⊏ niet weg gaat, neem dan contact op met de serviceafdeling.
In het display verschijnt ‒.	Er ligt een object of vloeistof op de toetsen van het bedieningspaneel.	Zorg dat de toetsen schoon zijn.
	Één of meerdere toetsen te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.

Foutcodes

Eerste stap bij het verschijnen van een foutcode: reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de serviceafdeling.

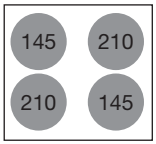
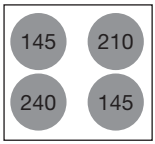
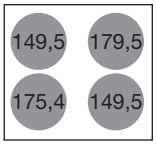
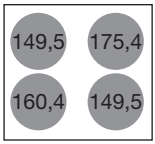
Zone gerelateerde fout			
F/8	Temperatuur van de zone kan niet worden gemeten.	NtC vd spoel defect, generator defect.	1. Vervang de inductie spoel. 2. Vervang de inductie generator.
F/1	Temperatuursensor van de zone is kortgesloten.	Sensor defect.	
F/2	Temperatuursensor van de zone is niet aangesloten.	Sensor defect, niet aangesloten.	1. Controleer sensor aansluiting(en). 2. Vervang de inductie spoel. 3. Vervang de inductie generator.
F/7	De spoel meet geen temperatuurverandering.	Interne aansluiting van de spoel verwisseld.	1. Controleer inductiespoel met temperatuur sensor aansluiting. 2. Vervang de inductiespoel. 3. Vervang de inductiegenerator.

Interne generator fout			
F/6	Eén zijde krijgt geen voedings spanning.	Aansluitfout.	Controleer de aansluiting.
F/J	Voedingspanning te hoog.		
F/3	Generator temperatuur sensor heeft kortsluiting.	Interne fout.	
F/4	Generator temperatuur sensor is defect /open.		
F/9	Koel ventilator draait niet.	Ventilator geblokkeerd.	

Bij alle andere foutcodes (F/*): haal de stekker uit het stopcontact. Sluit het toestel na 2 minuten weer aan en schakel het in. Als de foutcode niet weg is, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**IK2164___**	**IK2184___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
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	163,5	158,7

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0{,}5$ W.

De kookplaat schakelt automatisch naar de Uit-modus in minder dan 20 minuten 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 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
La fonction de préchauffage automatique 12
Commande du minuteur 13
Fonction de verrouillage 15
Sécurité enfant 15
Fonction de réchauffement / fonction de maintien au chaud 16

Limiteur de puissance 17

Entretien

Nettoyage 18

Diagnostic des pannes

Généralités 19
Tableau de dépannage 19

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.

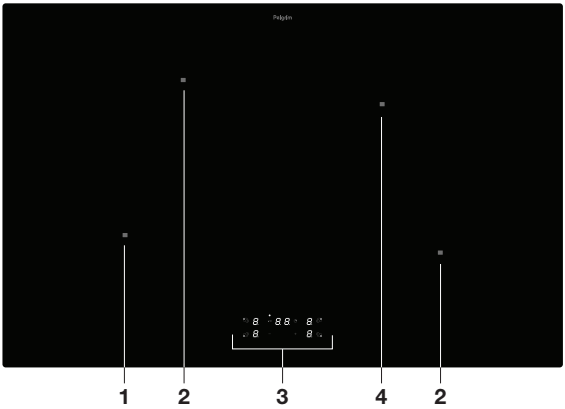
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

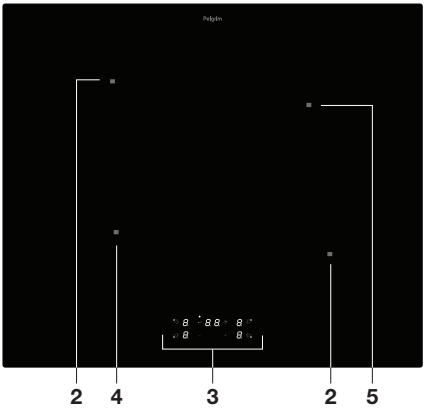
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

Description

IK2184___

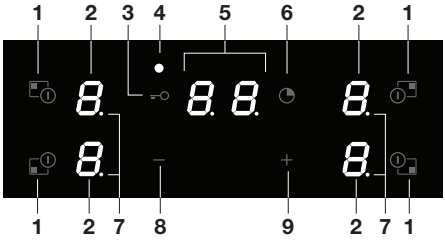


IK2164___



1. Zone de cuisson Ø 240 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)
2. Zone de cuisson Ø 145 mm (1,2 kW / 1,6 kW boost)
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson Ø 210 mm (1,5 kW / 2,0 kW boost)
5. Zone de cuisson Ø 210 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt et touche de sélection de la zone de cuisson
2. Affichage de la zone de cuisson
3. Touche de verrouillage
4. Indication de verrouillage du panneau de commande
5. Affichage de la minuterie
6. Touche de minuterie
7. Indication de la minuterie active (l'heure de cette zone de cuisson est affichée sur l'affichage de la minuterie)
8. Touche moins (-) de puissance / minuteur
9. Touche plus (+) de puissance / minuteur

Affichage	Description
0 - 9	Niveau de puissance pour une zone de cuisson active
P	Boost
u	Symbole de détection de casserole
H	Symbole de chaleur résiduelle
u	Symbole de maintien au chaud
15 t	La minuterie est réglée
r	Limitation de puissance active ; la puissance maximale a été atteinte.
c - F	Code de défaut Code d'erreur

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	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
Maintien au chaud	2,5
P (boost)	10 minutes • Au bout de 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson adjacentes ou situées derrière les autres s'influencent mutuellement. La puissance maximale pouvant être réglée dépend du nombre de zones utilisées simultanément. Lorsque le réglage maximum est atteint, un « r » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson. Utilisez la touche moins (-) pour réduire la puissance de la zone de cuisson concernée. Moins il y a de zones utilisées, plus la puissance à régler par zone de cuisson est élevée.

Utilisation des touches tactiles

Placez le bout du doigt à plat sur une touche 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 :
  - 90 mm pour une zone de cuisson ø 145 mm.
  - 110 mm pour une zone de cuisson ø 210 mm.
  - 130 mm pour une zone de cuisson ø 240 mm.
- 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. Le symbole disparaîtra si vous replacez la casserole dans le 1 minute ; la zone de cuisson se rallume avec le niveau de puissance réglé précédemment. Si cela prend plus de 1 minute, la zone de cuisson s'éteint.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (P). Réglez la puissance en appuyant sur la touche de sélection d'une zone de cuisson. Utilisez la touche moins (-) et la touche plus (+) pour régler la puissance ou modifier le paramètre.

Fonction Boost
La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes maximum). Au bout de 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

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 « boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

Utilisez le niveau 9 pour :
- saisir de la viande,
- cuire du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les niveaux 7 et 8 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,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les niveaux 4 à 6 :
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

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

La sécurité enfants est active après la première mise sous tension de la table de cuisson ou après une longue panne de courant. Si nécessaire, désactivez d'abord la sécurité enfants.

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 de la zone de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - Un « 0 » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
3. Lorsque la puissance est bien allumé, appuyez sur la touche moins (-) ou sur la touche plus (+) pour définir le paramètre souhaité.
   - La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - Réglez une puissance supérieure ou inférieure en sélectionnant la zone de cuisson avec la touche de sélection de la zone de cuisson et en utilisant la touche moins (-) ou la touche plus (+).

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 10 secondes.

Si une seule zone de cuisson est en fonctionnement, les réglages de puissance peuvent être effectués directement avec la touche moins (-) ou la touche plus (+). Si plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement, la zone de cuisson doit d'abord être sélectionnée avant de pouvoir effectuer des réglages de puissance. L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée est éclairé le plus clairement.

La fonction Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 10 minutes au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaité.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton plus (+) pour définir le mode boost « P ».
   - Un « P » s'affiche dans l'affichage.
   - Au bout de 10 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée et touchez le touche moins (-) pour arrêter prématurément la fonction boost.

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez simultanément sur les touches moins (-) et plus (+) pour régler immédiatement la puissance sur « 0 ».

Finir la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaité.
2. Réglez la puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson ou appuyez sur la touche marche / arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour éteindre la zone de cuisson.

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.

Appuyez sur une touche de sélection d'une zone de cuisson active pendant 6 secondes pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson actives. Vous pouvez également appuyer sur 2 touches de sélection en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un bip ; toutes les zones de cuisson s'éteignent.

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.

La fonction de préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes:secondes)
1	0:40
2	1:10
3	2:00
4	3:00

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (minutes:secondes)
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

1. Appuyez sur la touche marche / arrêt de la zone de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - « 0 » apparaît sur l'affichage de zone de cuisson.
2. Appuyez deux fois sur la touche moins (-).
   - Un « A » s'affiche.
3. Réglez le niveau de puissance souhaité avec la touche moins (-) (de 8 à 1).
   - Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de puissance sélectionné ; la fonction de préchauffage automatique est activée.
   - Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, un bip retentit et la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
   - Si le niveau de puissance est réglé trop tard, le niveau « 9 » apparaîtra à l'écran et la fonction de préchauffage automatique ne sera pas active. Éteignez la zone de cuisson et suivez à nouveau les étapes décrites.
4. Arrêtez prématurément la fonction de préchauffage automatique en éteignant la zone de cuisson.

Commande de la minuterie

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.
2. Appuyez sur la touche de minuteur.
   - « t » apparaît sur l'affichage de zone de cuisson et« 10 » apparaît sur l'affichage de minuteur.
3. Réglez une durée à l'aide des touches moins (-) ou plus (+) (0 - 99 minutes).
   - Tant que « t. » est visible sur l'écran de la zone de cuisson, vous pouvez toujours régler l'heure.
   - Lorsque la durée est réglée, la minuterie commence immédiatement à décompter.
   - L'affichage de la minuterie indique le temps restant de la zone de cuisson avec un point lumineux. Lorsque vous utilisez plusieurs minuteries simultanément, l'heure de la minuterie qui expire en premier est affichée.
   - Dans l'affichage d'une zone de cuisson liée au minuteur, la puissance et « t » apparaissent alternativement.
   - La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé. Un bip retentit et « t » clignote sur l'écran.
4. Éteignez le signal sonore en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson concernée.

Si une seule zone de cuisson est en fonctionnement, des ajustements peuvent être effectués directement sur la durée réglée de la minuterie. Appuyez sur la touche minuterie et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+). Si plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement, la zone de cuisson doit d'abord être sélectionnée avant de pouvoir ajuster la durée de

réglage de la minuterie. Appuyez ensuite sur la touche minuterie et utilisez la touche moins (-) ou la touche plus (+). L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée est éclairé le plus clairement.



Réglez le temps sur « 00 » pour annuler la minuterie prématurément.



Appuyez brièvement sur la touche moins (-) ou la touche plus (+) pour raccourcir ou rallonger la durée par incréments de 1 minute.



Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) et maintenez-la enfoncée pour raccourcir ou rallonger rapidement le temps.



Lorsque l'heure est réglée sur « 00 », appuyez une fois sur la touche moins (-) pour régler l'heure sur « 99 ».



Appuyez simultanément sur les touches moins (-) et plus (+) de la minuterie pour régler l'heure sur « 00 ».

Modification du temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur.
2. Appuyez sur la touche de minuteur.
   - ▹ Le temps de cuisson clignote dans l'affichage de minuteur.
   - ▹ Si vous ne modifiez pas le temps dans les 5 secondes après avoir appuyé sur la touche de minuteur, le temps de cuisson d'origine restera inchangé.
3. Appuyez sur la touche moins (-) ou plus (+) pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

Lorsque vous utilisez plusieurs minuteries simultanément, l'heure de la minuterie qui expire en premier est affichée.

- ▹ Dans l'affichage d'une zone de cuisson liée au minuteur, la puissance et « t » apparaissent alternativement.
- ▹ Un point à côté du niveau de puissance indique que la durée de la minuterie réglée est affichée pour cette zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez vérifier la minuterie.
   - ▹ Le temps de cuisson restant est visible dans l'affichage de minuteur.

Arrêt prématuré de la minuterie

Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la fin du temps défini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur.
2. Appuyez sur la touche de minuteur.
3. Appuyez simultanément 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 les touches arrêt et la touche de verrouillage sont actives.

La table de cuisson est allumée et en fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 2 secondes.
   - ▹ Un signal sonore retentit.
   - ▹ Le voyant lumineux pour le verrouillage du panneau de commande dure 3 secondes.
   - ▹ La fonction de verrouillage est activée.
   - ▹ Lorsqu'une touche est effleurée, vous entendez un bip et le voyant de verrouillage du panneau de commande s'allume brièvement.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 2 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage.
   - ▹ Un signal sonore retentit.
   - ▹ Le voyant s'éteint.
   - ▹ 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 de verrouillage pendant environ 2 secondes.
   - ▹ Un signal sonore retentit.
   - ▹ Le voyant lumineux pour le verrouillage du panneau de commande dure 3 secondes.
   - ▹ La sécurité enfants est activée.
2. La sécurité enfants est active lorsque la table de cuisson est à nouveau allumée.
   - ▹ Vous entendez un bip et le voyant de verrouillage du panneau de commande s'allume brièvement.

3. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 2 secondes pour désactiver la sécurité enfants.
   - ▹ Un signal sonore retentit.
   - ▹ Le voyant s'éteint.
   - ▹ La sécurité enfants est désactivée.

La sécurité enfants est active après la première mise sous tension de la table de cuisson ou après une longue panne de courant.

Fonction de réchauffement / Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet de réchauffer les aliments ou de les maintenir au chaud après la cuisson.

Fonction de réchauffement

1. Placez la poêle avec les aliments froids sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche / arrêt de la zone de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - ▹ Un « 0 » apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson.
3. Appuyez une fois sur la touche moins (-).
   - ▹ Le symbole de réchauffement apparaît sur l'affichage.
   - ▹ La nourriture est chauffée.
4. Utilisez la touche plus (+) pour régler le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de réchauffement ou éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Fonction de maintien au chaud

Les aliments sont préparés et la poêle est toujours sur la zone de cuisson.

1. Réglez d'abord la puissance de la zone de cuisson en question sur « 0 ».
2. Ensuite, appuyez une fois sur la touche moins (-).
   - ▹ Le symbole de maintien au chaud apparaît sur l'affichage.
   - ▹ La nourriture est maintenue au chaud.
3. Utilisez la touche plus (+) pour régler le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

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 7200 W par l'usine, mais il est possible de modifier ce réglage à 6000 W / 4500 W / 3600 W / 2800 W / 2300 W.

La table de cuisson doit être éteinte et déverrouillée.

Exécutez les étapes suivantes dans les 30 secondes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.

1. Appuyez simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson avant gauche et avant droite.
   - ▹ Le réglage actuel apparaît sur les écrans. Vous entendrez un signal acoustique.
2. Appuyez sur la touche moins (-) ou sur la touche plus (+) pour modifier la puissance.
   - ▹ Le paramètre sélectionné apparaît sur les écrans.
3. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant gauche et de la zone de cuisson avant droite pour confirmer le réglage.
   - ▹ Le paramètre sélectionné est enregistré.
   - ▹ Le système est réinitialisé.

Si le nouveau paramètre sélectionné n'est pas confirmé, le système se réinitialisera après 1 minute et l'ancien paramètre sera conservé.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Cela évite que les aliments qui ont débordé n'endommagent la plaque de verre.
- 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.

Verre fortement contaminé

- Éliminez immédiatement les résidus d'aliments, les graisses brûlées, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir, même si la table de cuisson est encore chaude ! Le sucre et/ou d'autres résidus alimentaires peuvent endommager de manière permanente la surface en vitrocéramique.
- Après avoir éliminé les taches tenaces de la vitre, suivez les étapes de nettoyage quotidiennes pour nettoyer la table de cuisson.
- Si le résultat du nettoyage n'est pas satisfaisant, vous pouvez répéter les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.

Taches tenaces

- 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.



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.
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 voyant de verrouillage du panneau de commande est allumé.	La fonction de verrouillage / la sécurité enfant est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage / la sécurité enfant.

Symptôme	Cause possible	Solution
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.
L'écran affiche alternativement la puissance et ⊏.	L'appareil a surchauffé.	Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, le message disparaît et la cuisson continue. Si le ⊏ ne disparaît pas, contactez le service après-vente.
‒ apparaît à l'écran.	Il y a un objet ou un liquide sur les touches du panneau de commande.	Assurez-vous que les touches sont propres.
	Une ou plusieurs touches appuyées trop longtemps.	N'utilisez pas les touches trop longtemps.

Codes de erreur
Première étape lorsqu'un code apparaît : réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.

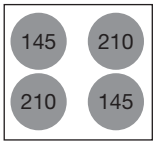
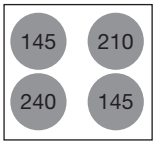
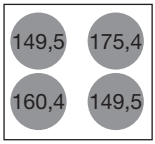
Erreur liée à la zone			
F/8	La température de la zone ne peut pas être mesurée.	NtC de bobine défectueux, générateur défectueux.	1. Remplacez la bobine d'induction. 2. Remplacez le générateur à induction.
F/1	Le capteur de température de zone est en court-circuit.	Capteur défectueux.	
F/2	Le capteur de température de zone n'est pas connecté.	Capteur défectueux, non connecté.	1. Vérifiez la(les) connexion(s) du capteur. 2. Remplacez la bobine d'induction. 3. Remplacez le générateur à induction.
F/7	La bobine ne mesure aucun changement de température.	Connexion de la bobine interne modifiée.	1. Vérifiez la connexion de la bobine d'induction avec le capteur de température. 2. Remplacez la bobine d'induction. 3. Remplacez le générateur à induction.

Erreur interne du générateur			
F/6	Un côté ne reçoit aucune alimentation.	Erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.
F/J	Tension d'alimentation trop élevée.		
F/3	Le capteur de température du générateur présente un court-circuit.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/4	Le capteur de température du générateur est défectueux/ ouvert.		
F/9	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Ventilateur bloqué.	

Pour tous les autres codes d'erreur (F/*) : retirez la fiche de la prise lorsque « F0 » apparaît sur l'écran. Après 2 minutes, rebranchez l'appareil et allumez-le. Si le code d'erreur n'a pas disparu, veuillez contacter le service après-vente

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**IK2164___**	**IK2184___**
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en mm		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg		
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg ($_{\text{plaque de cuisson électrique}}$ CE) en Wh/kg	163,5	158,7

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

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
Leistungsbegrenzung 7

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten 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 12
Kochgeschirrerkennungssymbol 12
Ankochautomatik 12
Timer-Steuerung 13
Sperrfunktion 15
Kindersicherung 15
Aufwärmfunktion / Warmhaltefunktion 16

Leistungsbegrenzung 17

Pflege

Reinigung 18

Fehlerbehebung

Allgemeines 19
Störungstabelle 19

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.

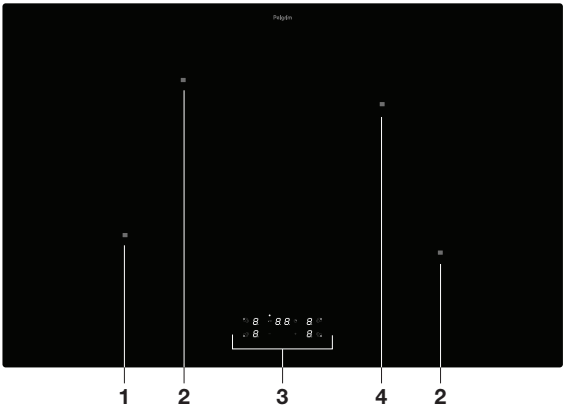
Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

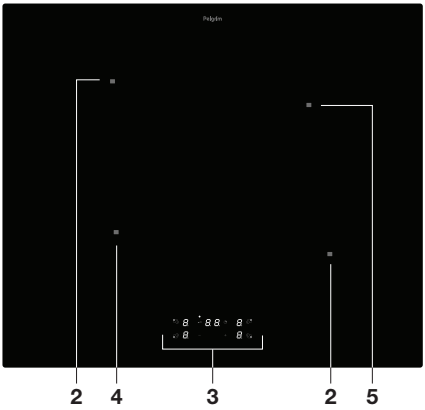
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung

IK2184___

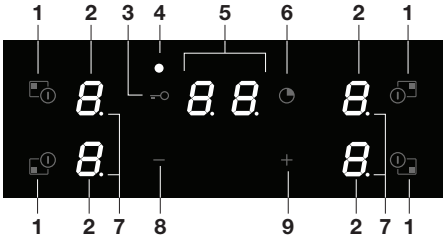


IK2164___



1. Kochzone Ø 240 mm (2,2 kW / 3,0 kW Boost)
2. Kochzone Ø 145 mm (1,2 kW / 1,6 kW Boost)
3. Bedienleiste
4. Kochzone Ø 210 mm (1,5 kW / 2,0 kW Boost)
5. Kochzone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,0 kW Boost)

Bedienleiste



1. Ein/Aus-Taste der Kochzone und Auswahltaste der Kochzone
2. Display der Kochzone
3. Sperr-Taste
4. Indikation Verriegelung Bedienleiste
5. Timer-Display
6. Timer-Taste
7. Aktive Timer-Anzeige (die Zeit dieser Kochzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt)
8. Minustaste „–“ Leistung/Timer
9. Plustaste „+“ Leistung/Timer

Display	Beschreibung
0 - 9	Leistungsstufe für eine aktiven Kochzone
P	Boost
u	Topferkennungssymbol
H	Restwärmeanzeige
u	Aufwärmsymbol / Warmhaltensymbol
15 t	Eingestellte Timer (15 Minuten)
r	Leistungsbegrenzung aktiv; Maximale Leistung ist erreicht.
c - F	Störung Fehlercode

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	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
Warmhalten	2,5
P (Boost)	10 Minuten • Nach 10 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

Leistungsbegrenzung

Neben- oder hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Die maximal einstellbare Leistung hängt von der Anzahl der gleichzeitig genutzten Zonen ab. Wenn die maximale Einstellung erreicht ist, erscheint ein „r“ in der Kochzonenanzeige. Mit der Minus-Taste (-) reduzieren Sie die Leistung für die jeweilige Kochzone. Je weniger Zonen verwendet werden, desto höher ist die einzustellende Leistung pro Kochzone.

Verwendung der Touch-Tasten

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten 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
  - 90 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von ø 145 mm.
  - 110 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von ø 210 mm.
  - 130 mm betragen bei einem Zonendurchmesser von ø 240 mm.
- 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. Das Symbol erlischt wieder, wenn das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird innerhalb von 1 Minute; die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein. Dauert es länger als 1 Minute, schaltet die Kochzone ab.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie die Auswahltaste einer Kochzone berühren. Verwenden Sie die Minus-Taste (-) und die Plus-Taste (+), um die Leistung einzustellen oder die Einstellung zu ändern.

Boost-Funktion
Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach 1- Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 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.

Boost-Funktion:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

Stufe 9:
- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

Stufen 7 und 8:
- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Stufe 4 bis 6:
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:
- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

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

Die Kindersicherung ist nach dem ersten Einschalten des Kochfelds oder nach einem längeren Stromausfall aktiv. Deaktivieren Sie ggf. zunächst die Kindersicherung.

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 einer Kochzone, bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Auf die Kochzonendisplay erscheint „0“.
3. Während die Leistung hell leuchtet, berühren Sie die Minustaste (-) oder die Plustaste (+), um die gewünschte Einstellung festzulegen.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie die Kochzone mit der Auswahltaste auswählen und die Minustaste (-) oder die Plustaste (+) verwenden.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können Leistungseinstellungen direkt mit der Minustaste (-) oder die Plustaste (+) vorgenommen werden. Sind mehrere Kochzonen in Betrieb, muss zunächst die Kochzone ausgewählt werden, bevor Leistungseinstellungen vorgenommen werden können. Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet am hellsten.

Boost-Funktion

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

1. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
2. Berühren Sie die Plustaste (+) mehrmals, um den Boost-Modus „P“ einzustellen.
   - ▹ Auf dem Display erscheint „P“.
   - ▹ Nach 10 Minuten wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert.

Drücken Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone und berühren Sie die Minustaste (-), um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Wählen Sie die Kochzone und berühren Sie gleichzeitig die Minustaste (-) und die Plustaste (+), um die Leistung sofort auf „0“ zu setzen.

Kochvorgang beenden

1. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
2. Stellen Sie Leistungsstufe „0“ ein, um die Kochzone auszuschalten oder drücken Sie auf die Ein-/Austaste bis Sie einen Signalton hören, um die Kochzone 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.

Drücken Sie eine Auswahltaste einer aktiven Kochzone 6 Sekunden lang, um alle aktiven Kochzonen gleichzeitig auszuschalten. Sie können auch zwei Auswahltasten gleichzeitig berühren, bis Sie einen Piepton hören; alle Kochzonen schalten sich aus.

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.

Ankochautomatik

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	**Ankochzeit (Minuten:Sekunden)**
1	0:40
2	1:10
3	2:00
4	3:00

Leistungsstufe	**Ankochzeit (Minuten:Sekunden)**
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

1. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste einer Kochzone, bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Auf die Kochzonendisplay erscheint „0“.
2. Drücken Sie zweimal die Minustaste (-).
   - ▹ Auf die Kochzonendisplay erscheint „A“.
3. Stellen Sie mit der Minustaste (-) die gewünschte Leistungsstufe ein (von 8 bis 1).
   - ▹ In der Anzeige werden abwechselnd „A“ und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt; die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
   - ▹ Nach dem Ende der Ankochzeit ertönt ein akustisches Signal und wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.
   - ▹ Wird die Leistungsstufe zu spät eingestellt, erscheint im Display die Stufe „9“ und die automatische Aufwärmfunktion ist nicht aktiv. Schalten Sie die Kochzone aus und befolgen Sie die beschriebenen Schritte erneut.
4. Stoppen Sie die Ankochautomatik vorzeitig, indem Sie die Kochzone ausschalten.

Timer-Steuerung

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

1. Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, indem Sie die Auswahltaste berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
   - ▹ Das Display der Kochzone zeigt „t“ und das Display des Timers zeigt „00“.
3. Stellen Sie eine Zeit mit der Taste „-“ oder „+“ des Timers ein (von 0 bis 99 Minuten).
   - ▹ Solange das Display der Kochzone „t“ zeigt, können Sie die Zeit noch einstellen.
   - ▹ Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen.
   - ▹ Auf dem Display wird die verbleibende Zeit der Kochzone mit einem leuchtenden Punkt angezeigt. Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Timer wird die Zeit des Timers angezeigt, der zuerst abläuft.
   - ▹ Im Display einer Kochzone, die mit dem Timer verknüpft ist, erscheinen abwechselnd die Leistung und „t“.
   - ▹ Die ausgewählte Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ein akustisches Signal ertönt und im Display blinkt „t“.
4. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie die Auswahltaste der entsprechenden Kochzone berühren.



Ist nur eine Kochzone in Betrieb, können Anpassungen direkt an der Timer-Einstellzeit vorgenommen werden. Berühren Sie die Timer-Taste und verwenden Sie die Minustaste (-) oder die Plustaste (+). Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind, muss zunächst die Kochzone ausgewählt werden, bevor Änderungen an der Timer-Einstellzeit vorgenommen

werden können. Berühren Sie dann die Timer-Taste und verwenden Sie die Minus-Taste (-) oder die Plus-Taste (+). Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet am hellsten.



Stellen Sie die Zeit auf „00“, um den Timer vorzeitig abzubrechen.



Berühren Sie kurz die Taste „-“ oder „+“ um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu verkürzen oder zu verlängern.



Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt um die Zeit schnell zu verkürzen oder zu verlängern.



Wenn die Zeit auf „00“ eingestellt ist, berühren Sie einmal die Minustaste (-), um die Zeit auf „99“ einzustellen.



Berühren Sie gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, um die Zeit auf „00“ einzustellen.

Ändern der eingestellten Kochzeit

Die Kochzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

1. Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ändern möchten, indem Sie die Auswahltaste berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
   - ▹ Die Zeit blinkt.
   - ▹ Wenn die Zeit nicht innerhalb von 5 Sekunden nach Betätigung der Timer-Taste geändert wird, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.
3. Tippen Sie auf die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Zeit zu ändern.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

Bei gleichzeitiger Verwendung mehrerer Timer wird die Zeit des Timers angezeigt, der zuerst abläuft.

- ▹ Im Display einer Kochzone, die mit dem Timer verknüpft ist, erscheinen abwechselnd die Leistung und „t“.
- ▹ Ein Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochzone die Zeit des eingestellten Timers angezeigt wird.

1. Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer überprüfen möchten, indem Sie die Auswahltaste berühren.
   - ▹ Auf der Zeitanzeige wird die Restzeit angezeigt.

Vorzeitiges Ausschalten des Timers

Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

1. Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten, indem Sie die Auswahltaste berühren.
2. Berühren Sie die Timer-Taste.
3. Berühren Sie gleichzeitig 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 Aus-Tasten und die Sperrtaste sind aktiv.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und in Betrieb.

1. Drücken Sie die Sperrtaste etwa 2 Sekunden lang.
   - ▹ Sie hören ein akustisches Signal.
   - ▹ Die Kontrollleuchte für die Bedienfeldsperre leuchtet 3 Sekunden lang auf.
   - ▹ Beim Berühren einer Taste ertönt ein Piepton und die Kontrollleuchte für die Bedienfeldsperre leuchtet kurz auf.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
2. Drücken Sie wieder die Sperrtaste etwa 2 Sekunden lang un die Sperrfunktion zu deaktivieren.
   - ▹ Sie hören ein akustisches Signal.
   - ▹ Die Kontrollleuchte erlischt.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

Kindersicherung

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

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Sperrtaste etwa 2 Sekunden lang.
   - ▹ Sie hören ein akustisches Signal.
   - ▹ Die Kontrollleuchte für die Bedienfeldsperre leuchtet 3 Sekunden lang auf.
   - ▹ Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Die Kindersicherung ist aktiv, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
   - ▹ Es ertönt ein Piepton und die Kontrollleuchte für die Bedienfeldsperre leuchtet kurz auf.
3. Drücken Sie die Sperrtaste etwa 2 Sekunden lang.
   - ▹ Sie hören ein akustisches Signal.
   - ▹ Die Kontrollleuchte erlischt.
   - ▹ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Die Kindersicherung ist nach dem ersten Einschalten des Kochfelds oder nach einem längeren Stromausfall aktiv.

Aufwärmfunktion / Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion können Sie Speisen aufwärmen oder nach dem Garen warm halten.

Aufwärmfunktion

1. Stellen Sie den Topf mit den kalten Speisen auf eine Kochzone.
2. Drücken Sie auf die Ein-/Austaste der Kochzone, bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Auf die Kochzonendisplay erscheint „0“.
3. Berühren Sie einmal die Minustaste (-).
   - ▹ Auf den Displays erscheint das Aufwärm-Symbol.
   - ▹ Das Essen wird erhitzt.
4. Stellen Sie mit der Plustaste (+) die Leistungsstufe auf „0“, um die Aufwärmfunktion auszuschalten oder schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.

Opwarmfunctie

Das Essen ist zubereitet und der Topf steht noch auf der Kochzone.

1. Stellen Sie zunächst die Leistung der betreffenden Kochzone auf „0“.
2. Berühren Sie dann einmal die Minustaste (-).
   - ▹ Auf den Displays erscheint das Warmhalten-Symbol.
3. Stellen Sie mit der Plustaste (+) die Leistungsstufe auf „0“, um die Warmhaltefunktion auszuschalten oder schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.

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 7200 W voreingestellt, kann aber geändert werden in 6000 W / 4500 W / 3600 W / 2800 W / 2300 W.

Das Kochfeld muss ausgeschaltet und entsperrt sein.

Führen Sie nun innerhalb von 30 Sekunden die folgenden Schritte durch

1. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahltasten für die vordere linke und rechte Kochzone.
   - ▹ In den Displays erscheint die aktuelle Einstellung. Sie hören ein akustisches Signal.
2. Berühren Sie die Minustaste (-) oder die Plustaste (+), um die Leistung zu ändern.
   - ▹ Die gewählte Einstellung erscheint in den Displays.
3. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Auswahltaste für die Kochzone vorne links und die Kochzone vorne rechts, um die Einstellung zu bestätigen.
   - ▹ Die ausgewählte Einstellung wird gespeichert.
   - ▹ Das System wird zurückgesetzt.

Wird die neu gewählte Einstellung nicht bestätigt, wird das System nach 1 Minute zurückgesetzt und die alte Einstellung bleibt erhalten..

Reinigung

Tägliche Reinigung

- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass übergekochte Speisen die Glasplatte beschädigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Stark verschmutztes Glas

- Entfernen Sie Speisereste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken sofort mit einem Schaber vom Kochfeld, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Speisereste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
- Nachdem Sie die hartnäckigen Flecken vom Glas entfernt haben, befolgen Sie die täglichen Reinigungsschritte, um das Kochfeld zu reinigen.
- Sollte das Reinigungsergebnis nicht zufriedenstellend sein, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte so oft wie nötig wiederholen.

Hartnäckige Flecken

- 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.



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).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Die Kontrollleuchte für die Bedienfeldsperre leuchtet.	Die Sperrfunktion/ Kindersiccherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion/ Kindersiccherung.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
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.
Das Display zeigt abwechselnd die Leistung und ⊏ an.	Das Gerät ist überhitzt.	Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, verschwindet die Meldung und der Garvorgang wird fortgesetzt. Sollte der ⊏ weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
– erscheint im Display.	Auf den Tasten des Bedienfelds befindet sich ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit.	Stellen Sie sicher, dass die Tasten sauber sind.
	Eine oder mehrere Tasten wurden zu lange gedrückt.	Betätigen Sie die Tasten nicht zu lange.

Fehlercoden
Erster Schritt, wenn ein Fehlercode erscheint: setzen Sie das Gerät zurück (trennen Sie das Gerät für eine Weile vom Strom). Sollte dies keine Lösung bringen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Zonenbezogener Fehler			
F/8	Die Temperatur der Zone kann nicht gemessen werden.	NtC der Spule defekt, Generator defekt.	1. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 2. Ersetzen Sie den Induktionsgenerator.
F/1	Zonentemperatursensor ist kurzgeschlossen.	Sensor defekt.	
F/2	Der Zonentemperatursensor ist nicht angeschlossen.	Sensor defekt, nicht angeschlossen.	1. Sensorverbindung(en) prüfen. 2. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 3. Ersetzen Sie den Induktionsgenerator.
F/7	Die Spule misst keine Temperaturänderung.	Interne Spulenverbindung geändert.	1. Induktionsspule mit Temperatursensoranschluss prüfen. 2. Ersetzen Sie die Induktionsspule. 3. Ersetzen Sie den Induktionsgenerator.

Interner Generatorfehler			
F/6	Eine Seite erhält keine Stromversorgung.	Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Verbindung.
F/J	Versorgungsspannung zu hoch.		
F/3	Der Generatortemperatursensor hat einen Kurzschluss.	Erreur interne.	Setzen Sie das Gerät zurück (trennen Sie das Gerät für eine Weile vom Strom). Sollte dies keine Lösung bringen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/4	Generatortemperatursensor ist defekt/offen.		
F/9	Kühlgebläse läuft nicht.	Lüfter blockiert.	

Für alle anderen Fehlercodes (F/*): ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn im Display „F0“ erscheint. Nach 2 Minuten stecken Sie das Gerät wieder ein und schalten es ein. Sollte der Fehlercode weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**IK2164___**	**IK2184___**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	4	4
Heiztechnologie	Induktions-kochzonen und Kochbereiche	Induktions-kochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in mm	145 210 210 145	145 210 240 145
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	149,5 179,5 175,4 149,5	149,5 175,4 160,4 149,5
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	163,5	158,7

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen automatisch in den Aus-Modus.

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 8
Induction noises 8
Appropriate pans 9
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 bridge induction cooking zones 12
Timer control 13
Lock function 15
Child safety lock 15
Reheat function / Keep-warm function 16

Power limiter 17

Maintenance

Cleaning 18

Troubleshooting

General 19
Troubleshooting table 19

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 21

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 22

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.

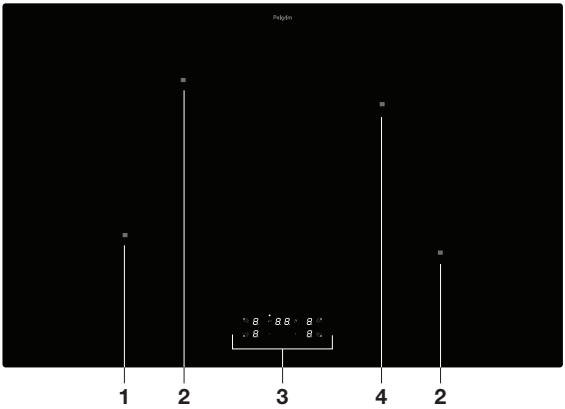
The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

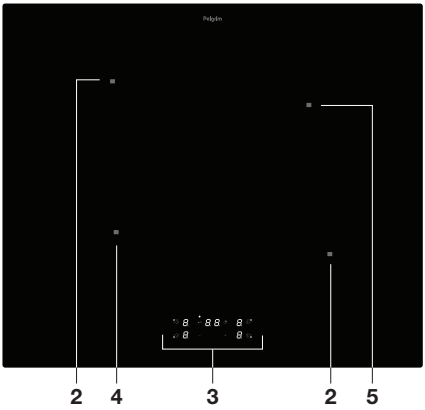
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description

IK2184___

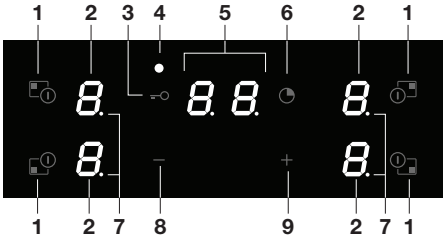


IK2164___



1. Cooking zone Ø 240 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)
2. Cooking zone Ø 145 mm (1,2 kW / 1,6 kW boost)
3. Control panel
4. Cooking zone Ø 210 mm (1,5 kW / 2,0 kW boost)
5. Cooking zone Ø 210 mm (2,2 kW / 3,0 kW boost)

Control panel



1. On/off key cooking zone and selection key cooking zone
2. Display cooking zone
3. Lock key
4. Indication locked control panel
5. Timer display
6. Timer key
7. Active timer indication (the time of this cooking zone is shown in the timer display)
8. Minus (-) key for power/timer
9. Plus (+) key for power/timer

Display	Description
0 - 9	Power level of a cooking zone
P	Boost
u	Pan detection symbol
H	Residual heat indicator
u	Reheat symbol / Keep-warm symbol
1 5 t	Timer has been set
r	Power limitation active; the maximum power has been reached.
E - F	Fault Error code

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	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
Keep warm	2,5
P (boost)	10 minutes • After 10 minutes, the power is reduced to setting 9.

Power limiter

Cooking zones that are next to or behind each other influence each other. The maximum power that can be set depends on the number of zones that are used simultaneously. When the maximum setting is reached, an ‘r’ appears in the display of the cooking zone. Use the minus (-) key to reduce the power for the cooking zone in question. The fewer zones that are used, the higher the power to be set per cooking zone.

Use of the touch keys

Place the tip of your finger flat on a touch key 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:
  - 90 mm for a cooking zone ø 145 mm.
  - 110 mm for a cooking zone ø 210 mm.
  - 130 mm for a cooking zone ø 240 mm.
- 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 symbol will disappear if you replace the pan within 1 minute; the cooking zone switches on again with the previously set power level. If it takes longer than 1 minute, the cooking zone switches off.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a ‘boost’ level (P). Set the power by touching the selection key of a cooking zone. Use the minus (-) key and the plus (+) key to set the power or change the setting.

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

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 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;

Use setting 9 to:
- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 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;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use setting 4-6 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

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

The child lock is active after the hob is switched on for the first time or after a long power failure. If necessary, switch off the child lock first.

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 of the cooking zone until you hear an audio signal.
   - ▹ On the cooking zone display a ‘0’ appears.
3. As long as the power is brightly lit, touch the minus (-) key or the plus (+) key to set the desired setting.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Set a higher or lower power by selecting the cooking zone with the selection key and using the minus (-) key or the plus (+) key.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 10 seconds.

If only one cooking zone is in operation, then adjustments to the power level can be made directly with the minus (-) key or the plus (+) key. If multiple cooking zones are in operation, then the cooking zone must first be selected before adjustments to the power level can be made. The display of the selected cooking zone is the brightest.

Boost function

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level.

1. Touch the selection key of the desired cooking zone.
2. Touch the plus (+) key several times to select the boost setting (P).
   - ▹ ‘P’ shows on the display.
   - ▹ After 10 minutes, the power is reduced to setting 9.

Touch the selection key of the desired cooking zone and touch the minus (-) key to stop the boost function prematurely.

Select the cooking zone and simultaneously touch the minus (-) key and the plus (+) key to immediately set the power to ‘0’.

Finish cooking

1. Touch the selection key of the desired cooking zone.
2. Set the power level to ‘0’ to switch off the cooking zone or switch off the cooking zone 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.

Touch andhold a selection key of an active cooking zone for 6 seconds to switch off all active cooking zones at once. You can also touch 2 selection keys at the same time until you hear an audible signal; all cooking zones switch off.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol blinks 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.

Switch on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (minutes:seconds)
1	0:40
2	1:10
3	2:00
4	3:00

Power level	Heat-up time (minutes:seconds)
5	4:20
6	7:10
7	2:00
8	3:15

1. Touch the on/off key of the cooking zone until you hear an audio signal.
   - ▹ On the cooking zone display a ‘0’ appears.
2. Touch the minus (-) key twice.
   - ▹ An ‘A’ appears in the display.

3. Set the desired power level with the minus (-) key or the plus (+) key (from 1 to 8).
   - ▹ An ‘A’ appears in the display alternating with the selected power level; the automatic heat-up function is switched on.
   - ▹ When the automatic heat-up time has expired, an audible signal sounds and the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.
   - ▹ If the power level is set too late, level ‘9’ will appear in the display and the automatic heating function will not be active. Switch off the cooking zone and follow the described steps again.
4. Stop the automatic heating function early by switching off the cooking zone.

Timer control

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

1. Select the cooking zone for which you want to set the timer by touching the cooking zone selection key.
2. Touch the timer key.
   - ▹ ‘t’ appears in the display of the cooking zone and ‘00’ appears in the timer display.
3. Set a time using the minus (-) key or the plus (+) key of the timer (from 0 to 99 minutes).
   - ▹ As long as ‘t’ is shown on the display, you can still adjust the time.
   - ▹ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
   - ▹ The remaining time of the cooking zone is shown in the timer display with an illuminated dot. When using multiple timers at the same time, the time of the timer that runs out first is displayed.
   - ▹ The power and ‘t’ will appear alternately in the display of a cooking zone that is linked to the timer.
   - ▹ The cooking zone will switch off automatically after the set time has passed. An audible signal sounds and ‘t’ flashes in the display.
4. Switch off the audible signal by touching the selection key of the relevant cooking zone.



If only one cooking zone is in operation, adjustments can be made directly to the timer time. Touch the timer key and use the minus (-) key or the plus (+) key. If multiple cooking zones are in operation, the cooking zone must first be selected before adjustments can be made to the timer time. Then touch the timer key and use the minus (-) key or the plus (+) key. The display of the selected cooking zone is the brightest.



Set the time to ‘00’ to switch off the cooking timer before the time has passed.



Briefly touch the minus (-) key or the plus (+) key to shorten or lengthen in 1-minute increments.



Touch and hold the minus (-) key or the plus (+) key to quickly shorten or lengthen the time.



Touch the minus (-) key once, when the time is set to ‘00’, to set the time to ‘99’.



Simultaneously touch the minus (-) and plus (+) key of the timer to set the time to ‘00’.

Changing the preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Select the cooking zone for which you want to change the timer by touching the cooking zone selection key.
2. Touch the timer key.
   - ▹ The time is flashing.
   - ▹ If the time is not modified within 5 seconds since touching the timer key, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.
3. Touch the minus (-) key or the plus (+) key of the timer to change the cooking time.

Checking the remaining cooking time

When using multiple timers at the same time, the time of the timer that runs out first is displayed.

- ▹ The power and ‘t’ will appear alternately in the display of a cooking zone that is connected to the timer.
- ▹ A point next to the power level indicates that of this cooking zone the time of the set timer is shown.

1. Select the cooking zone for which you want to check the timer by touching the cooking zone selection key.
   - ▹ The remaining cooking time is visible in the timer display.

Switching off the timer prematurely

If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Select the cooking zone for which you want to switch off the timer by touching the cooking zone selection key.
2. Touch the timer key.
3. Simultaneously touch and hold the minus (-) key and the plus (+) key of the timer 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 off keys and the lock key will be active.

The hob is switched on and in operation.

1. Touch and hold the lock key for approximately 2 seconds.
   - ▹ You will hear an audible signal.
   - ▹ The control panel lock indicator light will light up for 3 seconds.
   - ▹ When a key is touched, you will hear a beep and the control panel lock indicator light will light up briefly.
   - ▹ The lock function is activated.
2. Touch and hold the lock key again for approximately 2 seconds to deactivate the lock function.
   - ▹ 'L' disappears in the displays. You will hear an audible signal.
   - ▹ The indicator light will go out.
   - ▹ 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 and hold the lock key for approximately 2 seconds.
   - ▹ You will hear an audible signal.
   - ▹ The control panel lock indicator light will light up for 3 seconds.
   - ▹ The child safety lock is activated.
2. When you switch on the hob again, the child safety lock is active.
   - ▹ You will hear a beep and the control panel lock indicator light will light up briefly.
3. Touch and hold the lock key for approximately 2 seconds
   - ▹ You will hear an audible signal.
   - ▹ The indicator light will go off.
   - ▹ The child safety lock is deactivated.



The child lock is active after the hob is switched on for the first time or after a long power failure.

EN

Reheat function / Keep-warm function

Use this function to reheat food or keep it warm after cooking.

Reheat function

1. Place the pan with the cold food on a cooking zone.
2. Touch the on/off key of the cooking zone until you hear an audio signal.
   - ▹ On the cooking zone display a ‘0’ appears.
3. Touch the minus (-) key once.
   - ▹ The reheat symbol is shown on the display.
   - ▹ The food is being heated.
4. Use the plus (+) key to set the power level to ‘0’ to switch off the reheat function or switch off the cooking zone by touching the on/off key until you hear an audible signal.

Keep-warm function

The food is ready and the pan is still on an active cooking zone.

1. First set the power of the cooking zone in question to ‘0’.
2. Then touch the minus (-) key once.
   - ▹ The keep-warm symbol is shown on the display.
   - ▹ The food is being kept warm.
3. Use the plus (+) key to set the power level to ‘0’ to switch off the keep-warm function or switch off the cooking zone by touching the on/off key until you hear an audible signal.

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 7200W by the factory, but it is possible to change it to 6000 W / 4500 W / 3600 W / 2800 W / 2300 W.

The hob must be switched off and unlocked.

Perform, within 30 seconds after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.

1. Touch the selection keys of the left and right front cooking zones at the same time.
   - ▹ The current setting appears in the displays. You will hear a beep.
2. Touch the minus (-) key or the plus (+) key to change the power.
   - ▹ The selected setting appears in the displays.
3. Touch the selection key of the front left cooking zone and the front right cooking zone simultaneously again to confirm the setting.
   - ▹ The selected setting is saved.
   - ▹ The system is reset.

If the newly selected setting is not confirmed, the system is reset after 1 minute and the old setting is saved.

Cleaning

Daily cleaning

- We recommend that you clean the appliance after each use. This will prevent food that has boiled over from damaging the glass plate.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.

Heavily soiled glass

- Remove food residues, burnt fat, sugar or stubborn stains from the hob immediately with a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food residues can permanently damage the glass ceramic surface.
- After removing stubborn stains from the glass, carry out the daily cleaning steps to clean the hob.
- If the cleaning result is not satisfactory, you can repeat the above cleaning steps as often as necessary.

Stubborn stains

- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.



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
The control panel lock indicator light is on.	Lock function/child safety lock is activated.	Deactivate the lock function/ child safety lock.
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.
The display shows the power and ⊏ alternately.	The appliance is overheated.	When the appliance has cooled down sufficiently, the message will disappear and the cooking will continue. If the ⊏ is still there, contact the service department.
The display shows –.	There is an object or liquid on the keys of the control panel.	Make sure the keys are clean.
	One or more keys pressed for too long.	Do not press the keys for too long.

Error codes

First step when an error code appears: Reset the device (disconnect the device from the power supply for a while). If this does not solve the problem, contact the service department.

Zone related error			
F/8	Temperature of the zone cannot be measured.	NtC coil defective, generator defective.	1. Replace the induction coil. 2. Replace the induction generator.
F/1	Temperature sensor of the zone is short-circuited.	Sensor defective.	
F/2	Temperature sensor of the zone is not connected.	Sensor defective, not connected.	1. Check sensor connection(s). 2. Replace the induction coil. 3. Replace the induction generator.
F/7	The coil does not measure a temperature change.	Internal connection of the coil swapped.	1. Check induction coil with temperature sensor connection. 2. Replace the induction coil. 3. Replace the induction generator.

Internal generator error			
F/6	One side is not receiving power.	Connection error..	Check the connection.
F/J	Power supply voltage too high.		
F/3	Generator temperature sensor has a short circuit.	Internal error.	Reset the device (disconnect the device from the power supply for a while). If this does not solve the problem, contact the service department.
F/4	Generator temperature sensor is defective / open.		
F/9	Cooling fan is not running.	Fan blocked.	

For all other error codes (F/*): unplug the appliance when ‘F0’ appears on the display. Plug the appliance back in after 2 minutes and switch it on. If the error code is still there, contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**IK2164___**	**IK2184___**
Type of hob	Induction hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	145 210 210 145	145 210 240 145
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	149,5 179,5 175,4 149,5	149,5 175,4 160,4 149,5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	163,5	158,7

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

The hob automatically goes to the Off position in less than 20 minutes 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

935922

Pelgrim

935922 / VER 2 / 24-04-2025