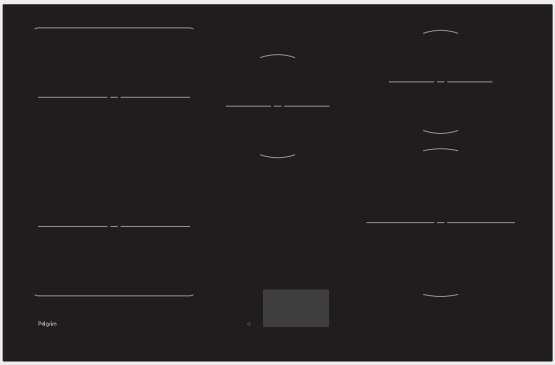


IK9084R

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Manual
Induction hob

Pelgrim

NL Handleiding NL 3 - NL 25

EN Manual EN 3 - EN 25

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5
Bedieningspaneel 6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 10
Kookduurbegrenzer 10
Vermogensbegrenzer 10

Voor het eerste gebruik

Gebruik van de aanraaktoetsen en de scrollbar 11
Inductiegeluiden 11
Geschikte pannen 11
Pandetectie 12
Vermogen instellen 12
Kookinstellingen 13

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen 14
De boostfunctie 14
Klaar met koken 14
Het pandetectiesymbool 15
Bridge-inductiekookzones koppelen 15
De timer inschakelen 16
De vergrendelfunctie inschakelen (kinderslot) 16
De pauzefunctie inschakelen 17
De automatische opwarmfunctie inschakelen 17
De warmhoudfunctie inschakelen 18
De smeltfunctie inschakelen 18
Het instellingenmenu openen 19
Servicemenu 19

Onderhoud

Reiniging 20

Problemen oplossen

Algemeen 21
Probleemoplossingstabel 21

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 24

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 25

Inleiding

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

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

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

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

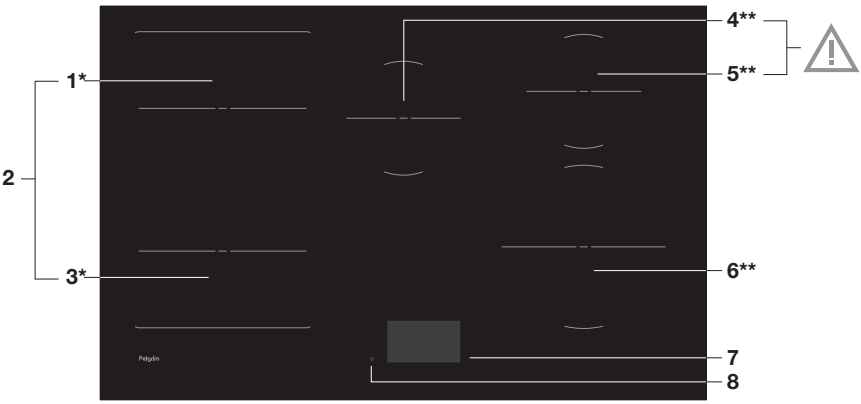
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

Beschrijving



1. Bridge-inductiekookzone linksachter ovaal 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
2. Gekoppelde Bridge-inductiekookzone
3. Bridge-inductiekookzone linksvoor ovaal 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Kookzone midden Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
5. Kookzone rechtsachter Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
6. Kookzone rechtsvoor Ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
7. Bedieningspaneel
8. Aan-/uittoets

* Deze kookzones zitten samen op 1 fase en beinvloeden elkaar (zie 'Veiligheid/ Vermogensbegrenzer').

** Deze kookzones zitten samen op 1 fase en beinvloeden elkaar (zie 'Veiligheid/ Vermogensbegrenzer').

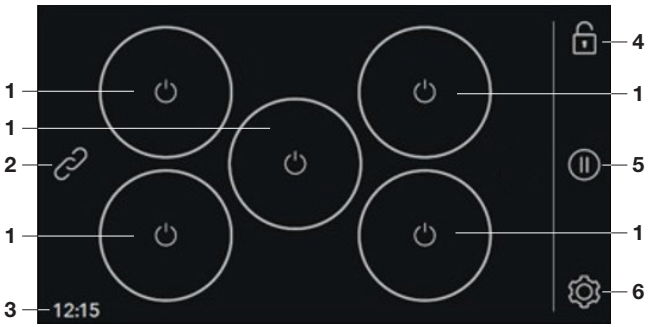
Bij het gelijktijdig koken op de middelste kookzone en de kookzone rechtsachter pendelt het vermogen; het beschikbare vermogen wordt afwisselend op één van deze zones aangeboden. De kookzone is dus wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit. Het pendelen voorkomt overbelasting op een fase van de stroomaansluiting. Hierbij is een tikkend geluid te horen en is het kookgedrag wisselend. Dit is een eigenschap van de vermogensbegrenzing van deze kookplaat.

Advies bij het tegelijk gebruiken van alle kookzones

U kunt het beste de twee linker kookzones en de kookzone rechtsvoor gebruiken om op hoog vermogen te koken en om voedsel of vloeistof snel aan de kook te brengen. De kookzone in het midden en de kookzone rechtsachter zijn het meest geschikt voor het aan de kook houden of warmhouden van gerechten.

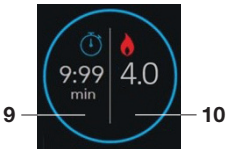
Bedieningspaneel

Hoofddisplay

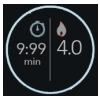


Hoofddisplay met ingeschakelde kookzones

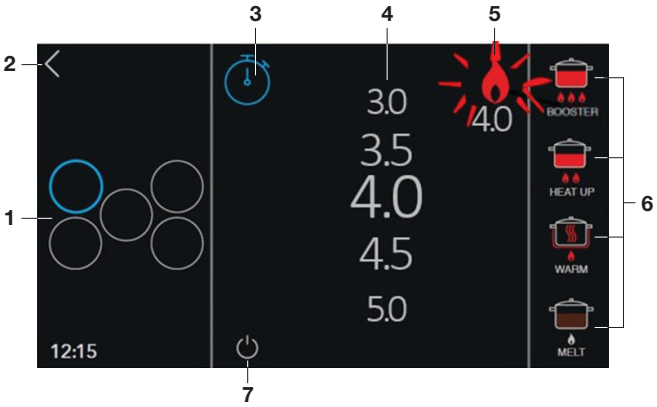




1. Selectietoets kookzone
2. Bridge-toets
3. Klok (huidige tijd)
4. Vergrendeltoets
5. Pauzetoets
6. Menutoets
7. Uittoets bij een ingeschakelde kookzone
8. Selectietoets gekoppelde Bridge-inductiekookzones
9. Weergave van de ingestelde timer
10. Weergave van het vermogensniveau

Display	Beschrijving
	De kookzone staat uit.
	Alle kookzones staan uit. **Waarschuwingssymbool; foutmelding.**
	De kookzone staat uit. Restwarmte-indicatie. De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
 	De kookzone staat aan; het vermogen (eventueel in combinatie met de ingestelde timer) wordt getoond.
	De kookzone staat aan; een speciale automatische kookfunctie is ingeschakeld.
	Pandetectie (het grijze pansymbool wordt afwisselend met het vermogen getoond): er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.
 	Er wordt geen vermogen geleverd aan de kookzone. • De pauzefunctie is ingeschakeld. • Te hoge temperatuur van de kookzone; de temperatuurbeveiliging is ingeschakeld.
	De toetsvergrendeling is ingeschakeld.
	De pauzefunctie is ingeschakeld.
	Het instellingenmenu is open.

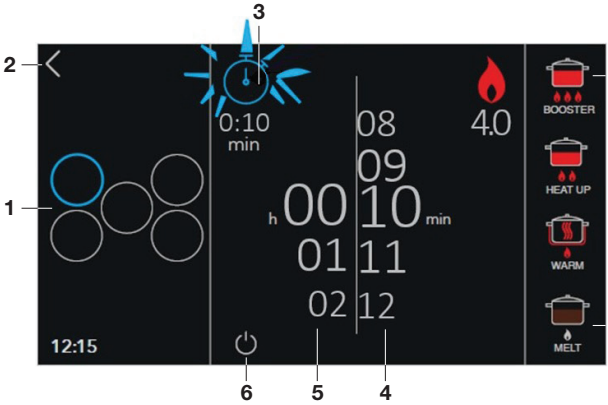
Display voor het instellen van het vermogensniveau



1. Selectietoetsen kookzone
   - ▹ De blauwe kookzone is actief; hiervoor kan het vermogen worden ingesteld.
   - ▹ Raak een andere kookzone aan om hiervoor het vermogen te gaan instellen.
2. Terugtoets om de instelling te bevestigen en om terug te keren naar het hoofddisplay
3. Timertoets
4. Scrollbar met vermogensniveaus
5. Het gekozen vermogensniveau
   - ▹ Het vlammetje knippert; vermogensniveau 4 is standaard ingesteld.
6. Automatische kookfuncties
7. Uittoets van de geselecteerde blauwe kookzone

Na het instellen van het vermogen of het kiezen van een automatische kookfunctie, verschijnt na 10 seconden automatisch het hoofddisplay weer.

Display voor het instellen van de timer



1. Selectietoetsen kookzone
   - ▹ De blauwe kookzone is actief; hiervoor kan de timer worden ingesteld.
   - ▹ Raak een andere zone aan om hiervoor de timer te gaan instellen.
2. Terugtoets om de instelling te bevestigen en om terug te keren naar het hoofddisplay
3. Timertoets
   - ▹ De timer knippert; 0:10 is standaard ingesteld.
4. Scrollbar met minuten
5. Scrollbar met uren
6. Uittoets van de geselecteerde blauwe kookzone

Na het instellen van de timer verschijnt na 10 seconden automatisch het hoofddisplay weer.

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)**
1-9	10
P (boost)	10 minuten (na 10 minuten wordt het vermogen verlaagd naar niveau 9)
Warmhoudfunctie	5
Smeltfunctie	2

Vermogensbegrenzer

Kookzones die op 1 fase zitten beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Als het maximale vermogen is bereikt, kan er geen hoger vermogen per kookzone meer worden ingesteld. U moet eerst een kookzone in vermogen verlagen of uitschakelen om bij een andere kookzone een hoger vermogen in te kunnen stellen. Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn, kan er maximaal één op boost gezet worden.

Bij het gelijktijdig koken op de middelste kookzone en de kookzone rechtsachter pendelt het vermogen; het beschikbare vermogen wordt afwisselend op één van deze zones aangeboden. De kookzone is dus wel aan, maar het vermogen schakelt in en uit. Het pendelen voorkomt overbelasting op een fase van de stroomaansluiting. Hierbij is een tikkend geluid te horen en is het kookgedrag wisselend. Dit is een eigenschap van de vermogensbegrenzing van deze kookplaat.

Gebruik van de aanraaktoetsen en de scrollbar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de scrollbar 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
  - 90 mm voor een kookzone 210x180 mm
  - 210 mm voor een gekoppelde Bridge-inductiekookzone
- 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, wordt afwisselend het grijze pansymbool en het vermogen getoond. De kookzone schakelt na 1 minuut uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt afwisselend het grijze pansymbool en het vermogen. De kookzone schakelt uit als de pan niet binnen 1 minuut wordt teruggeplaatst. Het pansymbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 17 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (Booster). Stel het vermogen in door te scrollen.

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

Let op
Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn kan er maximaal één op boost gezet worden. Voor de andere kookzones is het in te stellen vermogen dan beperkt of de kookzone kan niet ingesteld worden.

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

Gebruik instelling 6.5 - 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.

Gebruik instelling 4 - 6 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 1 - 3.5 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

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 circa 1 seconde op de aan-/uittoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Het hoofddisplay verschijnt met uitgeschakelde kookzones.
3. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Het display voor het instellen van het vermogensniveau verschijnt.
   - ▹ Standaard is vermogensniveau 4 ingesteld.
4. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen 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 scrollbar te gebruiken.

De kookplaat gaat uit als er binnen 30 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

De boostfunctie

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

1. Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone.
2. Raak de toets 'Booster' aan om de boostfunctie te selecteren.
   - ▹ Het symbool 'Booster' verschijnt op het display.
   - ▹ Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Let op
Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn, kan er maximaal één op boost gezet worden.

Klaar met koken

1. Raak de uittoets van een ingeschakelde kookzone aan om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat helemaal uit door circa 1 seconde op de aan-/uittoets te drukken totdat u een dubbel geluidssignaal hoort.

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

Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch uit.

Het pandetectiesymbool

Wanneer het grijze pansymbool afwisselend met het vermogen op het display verschijnt:
- 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 Bridge-inductiekookzones koppelen

De Bridge inductie zones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die bijvoorbeeld kan worden gebruikt voor de grillplaat of een grote vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzones te bedekken.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

De kookplaat is ingeschakeld.
1. Plaats een pan op het midden van beide bridge-inductiekookzones.
2. Raak de bridge-toets aan.
   - ▹ De kookzones zijn gekoppeld; in de display wordt één grote kookzone getoond.
3. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen in te stellen voor de gekoppelde bridge-inductiekookzone.
   - ▹ 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 scrollbar te gebruiken.

De Bridge-inductiekookzones ontkoppelen

1. Raak de bridge-toets aan.
   - ▹ De kookzones zijn niet meer gekoppeld; in de display worden weer twee aparte kookzones getoond.

De timer inschakelen

De timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. U kunt voor elke actieve kookzone een timer instellen.

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Raak de timertoets aan.
   - ▹ Het display voor het instellen van de timer verschijnt.
   - ▹ Standaard is een alarmtijd van 10 minuten ingesteld.
3. Gebruik de scrollbar om de gewenste tijd in te stellen (tot 9 uur en 59 minuten).
   - ▹ De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
   - ▹ Het alarm klinkt gedurende 1 minuut wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
4. Raak een willekeurige plek op het hoofddisplay aan om het alarm uit te schakelen.

Raak de kookzonetoets aan en raak dan de timertoets aan om de ingestelde tijd te wijzigen met de scrollbar.

Raak de kookzonetoets aan en raak dan twee keer de timertoets aan om voortijdig de timer uit te schakelen.

De vergrendelfunctie inschakelen (kinderslot)

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

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Het slotsymbool wordt blauw; de vergrendelfunctie is geactiveerd.
   - ▹ Alleen de aan-/uittoets en de vergrendeltoets zijn actief. Als u nu een andere toets aanraakt, klinkt er een geluidssignaal en het slotsymbool knippert gedurende 3 seconden.
2. Druk weer circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een dubbel geluidssignaal hoort.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen. Het slotsymbool is blauw als u de kookplaat weer inschakelt. Druk eerst circa 3 seconden op de vergrendeltoets totdat u een dubbel geluidssignaal hoort. Nu kunt u de kookplaat weer gebruiken.

De pauzefunctie inschakelen

U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te zetten. Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers worden ook gepauzeerd. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld.

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ Het pauzesymbool wordt blauw.
   - ▹ Alle onderdelen in het hoofddisplay worden in een grijze kleur getoond; de kookplaat staat nu in de pauzestand.
   - ▹ Alleen de aan-/uittoets en de pauzetoets zijn actief. Als u nu een andere toets aanraakt, klinkt er een geluidssignaal en het pauzesymbool knippert gedurende 3 seconden.
2. Raak nogmaals de pauzetoets aan totdat u een dubbel geluidssignaal hoort om de pauzefunctie uit te schakelen.
   - ▹ Het kookproces en de timers worden weer gestart.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

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. Voor vermogensniveau 1 t/m 8.5 is deze functie beschikbaar.

Vermogensniveau	**Opwarmtijd (seconden)**
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Vermogensniveau	**Opwarmtijd (seconden)**
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de toets ‘Heat up’ aan.
   - ▹ Het symbool ‘Heat up’ verschijnt op het display met vermogensniveau 4.
3. Gebruik de scrollbar om het gewenste vermogen in te stellen.
   - ▹ Na afloop van de automatische opwarmtijd klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau.



Raak de toets ‘Heat up’ nogmaals aan om de automatische opwarmfunctie voortijdig te stoppen.



De automatische opwarmfunctie stopt ook:

- als een vermogensniveau wordt geselecteerd waarbij de opwarmtijd al is verstreken.
- als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

De warmhoudfunctie inschakelen

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 65 °C). Het is ook mogelijk om met deze functie eten op te warmen (tot ongeveer 65 °C).

- Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.
- De maximale duur van warmhouden is 5 uur.

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de toets ‘Warm’ aan.
   - ▹ Het symbool ‘Warm’ verschijnt op het display; de warmhoudfunctie is geselecteerd.
3. Stop de warmhoudfunctie door de kookzone te selecteren en de toets ‘Warm’ aan te raken.
   - ▹ Stand ‘1’ verschijnt in de display.



De warmhoudfunctie stopt ook als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

De smeltfunctie inschakelen

Gebruik deze functie om te smelten (op ongeveer 40 °C).

- De maximale duur van smelten is 2 uur.

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de toets ‘Melt’ aan.
   - ▹ Het symbool ‘Melt’ verschijnt op het display; de smeltfunctie is geselecteerd.
3. Stop de smeltfunctie door de kookzone te selecteren en de toets ‘Melt’ aan te raken.
   - ▹ Stand ‘1’ verschijnt in de display.



De smeltfunctie stopt ook als u een andere automatische kookfunctie kiest voor de betreffende kookzone.

Het instellingenmenu openen

In het instellingenmenu kunt u het volgende aanpassen:

- Power: de vermogensbegrenzing.
  - ▹ Het toestel is al ingesteld en aangesloten op het hoogste vermogen: 7200 W. Bij deze instelling kunt u de kookplaat optimaal gebruiken.

De vermogensbegrenzing en de aansluiting mogen alleen worden gewijzigd door een erkende en gekwalificeerde installateur.

- Display: de helderheid van het display.
- Volume: het volume van het geluidssignaal.
- TimeDate: tijd en datum.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de menutoets aan.
   - ▹ Het instellingenmenu wordt geopend.
3. Selecteer de instelling die u wilt aanpassen en gebruik de scrollbar om de instelling te wijzigen.
4. Druk, om de instelling op te slaan, op de terugtoets.

Servicemenu

Het servicemenu mag alleen worden geopend door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken!

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

Algemeen

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

Probleemoplossingstabel

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

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Er klinkt een tikkend geluid en het kookgedrag is wisselend (de inhoud van de pan kookt, gaat van de kook af, komt weer aan de kook, etc.).	Dit komt door het pendelen van het vermogen (schakelen van het vermogen tussen kookzones).	Normale werking. Zie ook ‘Veiligheid/ Vermogensbegrenzer’.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont afwisselend een pan en het vermogen.	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.	

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
De toetsen reageren niet.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.
Het toestel schakelt geheel uit, er wordt een waarschuwingssymbool getoond.	Er ligt iets op de bediening (overgekookt vocht of bijvoorbeeld een vaatdoek).	Maak het bedieningspaneel schoon.

Foutcodes toestel

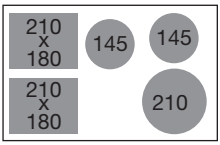
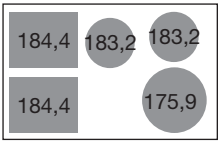
In het hoofddisplay verschijnt een driehoek met een uitroepteken als er voor de betreffende zone een foutcode is. In de display voor het instellen van het vermogensniveau wordt de foutcode getoond en er klinkt een geluidssignaal.

Code	Beschrijving		Oplossing
F0	Waarschuwing veiligheidssoftware.	Abnormaal resultaat van de automatische controle van de veiligheidssoftware. Alle zones worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Waarschuwing temperatuursensor.	De temperatuursensor heeft een abnormale temperatuur gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.	Laat het toestel afkoelen. Indien dit geen oplossing biedt, reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
F5	Communicatie Error.	Interne fout.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.

Code	Beschrijving		Oplossing
F6	Verlies van netspanning.	Abnormale werking van de netspanning gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
Fc	Touch control Error, alle verwarmings-elementen schakelen uit.	Hete pan te dicht bij het bedieningspaneel, te weinig koeling.	Verwijder de pan en laat het toestel afkoelen. Controleer de beluchting en ontluchting.
FC	Waarschuwing veiligheid toetsen.	Abnormaal resultaat van de automatische controle van de veiligheidssoftware.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FE - Ft	Touch control te hoge temperatuur.	De toets-temperatuursensor heeft een abnormale temperatuur gedetecteerd. Alle zones worden uitgeschakeld.	Laat het toestel afkoelen. Indien dit geen oplossing biedt, reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FH	Waarschuwing geheugencontrole.	Abnormaal resultaat van de automatische geheugencontrole. Alle zones worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.
FJ	Netspanning te hoog of te laag.	Netspanning buiten limiet gedetecteerd. De bijbehorende zone(s) wordt/worden uitgeschakeld.	Reset het toestel (maak het toestel even spanningsloos). Indien dit geen oplossing biedt, neem dan contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**IK9084R___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	182,2

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.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5
Control panel 6

Safety

Temperature safety 10
Cooking-time limiter 10
Power limiter 10

Before first use

Use of the touch keys and scroll bar 11
Induction noises 11
Appropriate pans 11
Pan detection 12
Power level setting 12
Cooking settings 13

Operation

Switching on and power setting 14
Boost function 14
Finish cooking 14
Pan detection symbol 15
Connecting bridge induction cooking zones 15
Timer control 16
Lock function (child safety lock) 16
Pause function 17
Switching on the automatic heat-up function 17
Switching on the keep warm function 18
Switching on the melt function 18
Accessing the settings menu 19
Service menu 19

Maintenance

Cleaning 20

Troubleshooting

General 21
Troubleshooting table 21

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 24

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 25

EN

Introduction

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

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

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

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

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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

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

Description



1. Bridge induction cooking zone rear left oval 210x180 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
2. Connected bridge induction cooking
3. Bridge induction cooking zone front left oval 210x180 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
4. Cooking zone center Ø 145 mm / 1.2 kW - 1.8 kW (boost)
5. Cooking zone rear right Ø 145 mm / 1.2 kW - 1.8 kW (boost)
6. Cooking zone front right Ø 210 mm / 2.2 kW - 3.6 kW (boost)
7. Control panel
8. On/off key

* These cooking zones are on the same phase and affect each other (see ‘Safety/ Power limiter’).

** These cooking zones are on the same phase and affect each other (see ‘Safety/ Power limiter’).

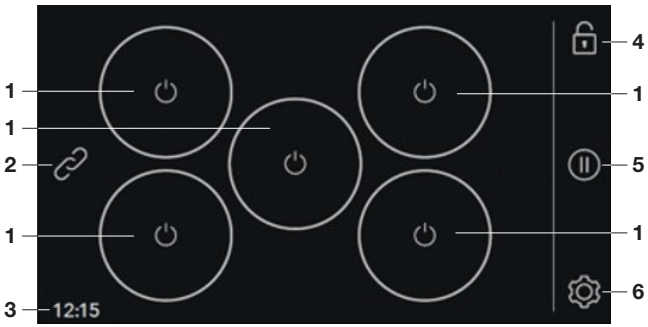
When cooking simultaneously on the cooking zone in the center and the cooking zone at the rear right, the power is pulsing; the available power is offered alternately to one of these zones. The cooking zone is therefore on, but the power switches on and off. The pulsing prevents overload on a phase of the power connection. A ticking sound can be heard and the cooking behavior varies. This is a feature of the power limitation of this hob.

Advice for using all cooking zones at the same time

It is best to use the two left cooking zones and the front right cooking zone to cook at high power and to quickly bring food or liquid to the boil. The cooking zone in the middle and the cooking zone at the back right are best suited for keeping dishes boiling or keeping them warm.

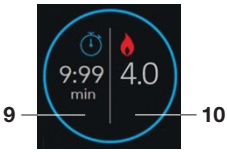
Control panel

Main display

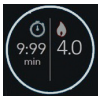


Main display with working enabled cooking zones



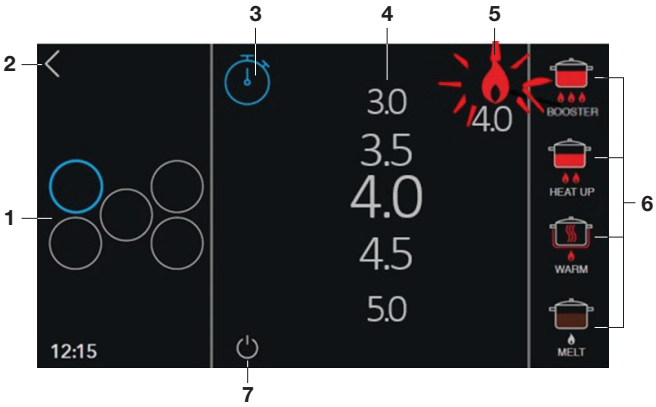


1. Cooking zone selection key
2. Bridge key
3. Clock (current time)
4. Lock key
5. Pause key
6. Menu key
7. Off key when cooking zone is switched on
8. Connected Bridge induction cooking zone selection key
9. The set timer is shown
10. The set power level is shown

Display	Description
	The cooking zone is switched off.
	All cooking zones are switched off. **Warning symbol; error.**
	The cooking is switched off. Residual heat indication. The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
 	The cooking zone is switched on; the power level (possibly in combination with the set timer) is shown.
	The cooking zone is switched on; a special automatic cooking function is switched on.
	Pan detection (the grey pan symbol is shown alternately with the power level): there is no (suitable) pan on the cooking zone.
 	No power is being supplied to the cooking zone. • The pause function is switched on. • Too high temperature of the cooking zone; temperature protection is switched on.
	The lock function is switched on.
	The pause function is switched on.
	The settings menu is open.

EN

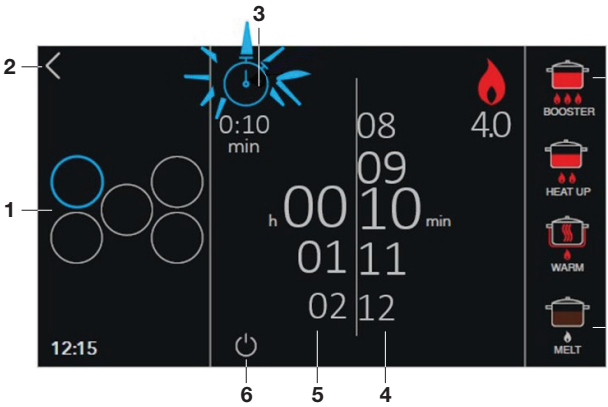
Display for setting the power level



1. Cooking zone selection keys
   - ▹ The blue cooking zone is active; the power level can be set for this cooking zone. Touch another cooking zone to start setting the power level for this cooking zone.
2. Back key to confirm the setting and to return to the main display
3. Timer key
4. Scroll bar with power levels
5. The selected power level
   - ▹ The flame flashes; power level 4 is set by default.
6. Automatic cooking functions
7. Off key for the selected blue cooking zone

After setting the power level or selecting an automatic cooking function, the main display reappears automatically after 10 seconds.

Display for setting the timer



1. Cooking zone selection keys
   - ▹ The blue cooking zone is active; the timer can be set for this cooking zone.
     Touch another cooking zone to start setting the timer for this cooking zone.
2. Back key to confirm the setting and to return to the main display
3. Timer key
   - ▹ The timer flashes; 0:10 is set by default.
4. Scroll bar with minutes
   Scroll bar with hours
5. Off key for the selected blue cooking zone

After setting the timer, the main display reappears automatically after 10 seconds.

EN

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)**
1-9	10
P (boost)	10 minutes (after 10 minutes the power will be reduced to setting 9)
Keep warm function	5
Melt function	2

Power limiter

Cooking zones that are on 1 phase affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the maximum power is reached, a higher power can no longer be set per cooking zone. You must first reduce the power off a cooking zone or switch off a cooking zone in order to be able to set a higher power on another cooking zone. Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost.

When cooking simultaneously on the cooking zone in the center and the cooking zone at the rear right, the power is pulsing; the available power is offered alternately to one of these zones. The cooking zone is therefore on, but the power switches on and off. The pulsing prevents overload on a phase of the power connection. A ticking sound can be heard and the cooking behavior varies. This is a feature of the power limitation of this hob.

Use of the touch keys and the scroll bar

Place the tip of your finger flat on a key or the scroll bar 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
  - 90 mm for a cooking zone 210x180 mm
  - 210 mm for a connected Bridge induction cooking zone
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

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

Pan detection

- If, after setting the power, the hob does not detect a (ferrous) pan, the gray pan symbol and the power will be displayed alternately. The cooking zone switches off after 1 minute.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the grey pan symbol shows. The cooking zone switches off if you do not put back the pan within 1 minute. The pan symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 17 power levels (0-9) and a ‘boost’ level (Booster). Set the cooking level by scrolling.

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 the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Attention
Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost. For the other cooking zones, the power that can be set is then limited or the cooking zone cannot be set.

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

Use setting 6.5 - 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.

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

Use settings 1 - 3.5 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

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 for about 1 second until you hear an audio signal.
   - ▹ The main display appears with cooking zones switched off.
3. Touch the selection key of the desired cooking zone until you hear an audio signal.
   - ▹ The display for setting the power level appears.
   - ▹ By default, power level 4 is set.
4. Use the scroll bar to set the desired power level.
   - ▹ 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 scroll bar.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 30 seconds.

Boost function

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

1. Touch the selection key of the desired cooking zone.
2. Touch the key ‘Booster’ to select the boost function.
   - ▹ The symbol ‘Booster’ appears in the display.
   - ▹ After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

Attention
Of the cooking zones connected together on 1 phase, a maximum of one can be set to boost.

Finish cooking

1. Touch the off key of a switched-on cooking zone to switch the cooking zone off.
2. Switch off the induction hob by touching the on/off key for about 1 second until you hear a double audio signal.

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

If all cooking zones are set to '0' and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 1 minute.

Pan detection symbol

When the gray pan symbol and the power are displayed alternately.

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

Connecting bridge induction cooking zones

The bridge induction zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan has to be large enough to cover the centres of the front and rear cooking zone.

Connecting bridge induction cooking zones

The hob is switched on.

1. Place a pan in the middle of both bridge induction cooking zone.
2. Touch the bridge key.
   - ▹ The cooking zones are connected; one large cooking zone is shown in the display.
3. Use the scroll bar to set the desired power level for the connected bridge induction cooking zone.
   - ▹ 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 scroll bar.

Disconnecting bridge induction cooking zones

1. Touch the bridge key.
   - ▹ The cooking zones are no longer connected; the display shows two separate cooking zones again.

Timer control

The timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically. A timer can be set for each active cooking zone.

1. Select the desired cooking zone and set the power.
2. Touch the timer key.
   - ▹ The display for setting the timer appears.
   - ▹ By default, an alarm time of 10 minutes is set.
3. Scroll to set the desired time (up to 9 hours and 59 minutes).
   - ▹ The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
   - ▹ The alarm will sound for 1 minute after the set time has passed.
4. Touch anywhere on the main display to deactivate the alarm.



Touch the cooking zone key, then touch the timer key to change the set time using the scroll bar.



Touch the cooking zone key and then touch the timer key twice to turn off the timer prematurely.

Lock function (child safety lock)

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

The hob is switched on.

1. Touch the lock key for about 3 seconds until you hear an audio signal.
   - ▹ The lock symbol turns blue; the lock function is activated.
   - ▹ Only the on/off key and the lock key will be active. Now, when you touch a key, a beep sounds and the lock symbol flashes for 3 seconds.
2. Touch the lock key again for about 3 seconds until you hear a double audio signal.
   - ▹ The lock function is deactivated.



If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in the memory. The lock symbol is blue when you switch the hob on again. First touch the lock button for about 3 seconds until you hear a double audio signal. Now you can use the hob again.

Pause function

You can pause cooking instead of switching off the hob. This function temporarily stops the cooking activity (max. 10 minutes); timers are also paused. The hob will switch off if the pause function is not switched off within 10 minutes.

1. Touch the pause key until you hear an audio signal.
   - ▹ The pause symbol turns blue.
   - ▹ All items in the main display are shown in a grey colour; the hob is now in pause mode.
   - ▹ Only the on/off key and the pause key will be active. Now, when you touch a key, a beep sounds and the pause symbol flashes for 3 seconds.
2. Touch the pause key again until you hear a double audio signal to switch off the pause function.
   - ▹ The cooking process and timers will start again.

Switching 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 (seconds)
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Power level	Heat-up time (seconds)
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the ‘Heat up’ key.
   - ▹ The ‘Heat up’ symbol appears on the display with power level 4.
3. Use the scroll bar to set the desired power level.
   - ▹ When the automatic heat-up time has expired, you will hear an audio signal and the cooking zone will switch automatically to the selected level.



Touch the ‘Heat up’ key again to stop the automatic heating function prematurely.



The automatic heat-up function also stops:

- if a power level is selected at which the heat-up time has already elapsed.
- if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Switching on the keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 65 °C). It is also possible to heat up food (up to about 65 °C) with this function.

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- The maximum duration of “keeping warm” is 5 hours.

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the key ‘Warm’.
   - ▹ The symbol ‘Warm’ appears in the display; the keep warm function is selected.
3. Select the cooking zone key and touch the key ‘Warm’ to switch off the keep warm function.
   - ▹ Setting ‘1’ appears on the display.



The keep warm function also stops if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Switching on the melt function

Use this function to melt (at about 40 °C).

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- The maximum duration of “melting” is 2 hours.

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch the key ‘Melt’.
   - ▹ The symbol ‘Melt’ appears in the display; the melt function is selected.
3. Select the cooking zone key and touch the key ‘Melt’ to switch off the melt function.
   - ▹ Setting ‘1’ appears on the display.



The melt function also stops if you select a different automatic cooking function for that cooking zone.

Accessing the settings menu

In the settings menu, you can adjust the following:

- Power: the power limitation.
  - ▹ The appliance is already set to the highest power: 7200 W. With this setting you can use the hob optimally.

The power limitation and connection should only be changed by a recognised and qualified installer.

- Display: the brightness of the display.
- Volume: the volume of the sound signal.
- TimeDate: time and date.

1. Switch on the hob.
2. Touch the menu key.
   - ▹ The settings menu opens.
3. Select the setting you want to adjust and use the scroll bar to change the setting.
4. To save the setting, touch the back key.

Service menu

The service menu should only be opened by an authorised and qualified installer. Read the safety regulations and installation instructions carefully

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



Never use

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

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
There is a ticking sound and the cooking behavior varies (the contents of the pan boil, go off the boil, come back to the boil, etc.).	This is due to the pulsing of the power (switching of the power between cooking zones).	Normal operation. See also ‘Safety / Power limiter’.
You have switched on a cooking zone, but the display shows alternately a pan symbol and the power level.	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.

EN

Symptom	Possible cause	Solution
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.
The touch keys do not react.	The lock function is activated.	Deactivate the lock function.
The device switches off completely and a warning symbol is displayed.	There is something on the control panel (boiled over liquid or a cloth for example).	Clean the control panel.

Error codes appliance

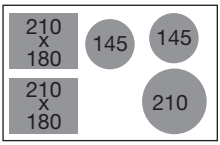
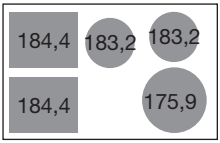
A triangle with an exclamation mark appears in the main display if there is an error code for the relevant zone. In the power level setting display, the error code is shown and an acoustic signal sounds.

Code	Description		Solution
F0	Safety software warning.	Abnormal result of the safety software auto-check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Heater temperature sensor warning.	Heater temperature sensor has detected an abnormal temperature. The corresponding heater/s will be switched off.	Let the appliance cool down. If this does not solve the problem, please reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F5	Communication Error.	Internal error.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
F6	Mains zero crossing loss warning.	Mains voltage abnormal operation detected. The corresponding heater/s will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
Fc	Touch control Error, switching off all heaters.	Hot pan too close to the touch controls, too little cooling.	Remove the pan and let the appliance cool down. Check the aeration and venting.

Code	Description		Solution
FC	Safety key warning.	Abnormal result of the safety key auto- check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FE - Ft	User interface temperature sensor warning.	Touch control temperature sensor has detected an abnormal temperature. All heaters will be switched off.	Let the appliance cool down. If this does not solve the problem, please reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FH	Memory control warning.	Abnormal result of the memory auto- check. All heaters will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.
FJ	Mains voltage is too high or too low.	Mains voltage out off limits detected. The corresponding heater/s will be switched off.	Reset the appliance (disconnect the appliance from the power supply for a while). If this does not solve the problem, please contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**IK9084R___**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	5
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	182,2

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.

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 identificatiekaartje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak het identificatiekaartje van het apparaat hier.
Stick the appliance identification card here.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u contact opneemt met de serviceafdeling.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

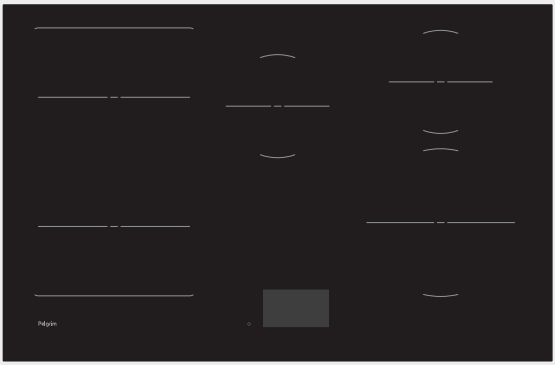
U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

913327

Pelgrim

913327 / VER 2 / 24-04-2025



IK9084R

Mode d’emploi

Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

Pelgrim

FR Notice d'utilisation FR 3 - FR 25

DE Anleitung DE 3 - DE 25

Pictogrammes utilisés / Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre Table de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5
Panneau de commande 6

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 10
Limiteur de temps de cuisson 10
Limiteur de puissance 10

Avant la première utilisation de l'appareil

Utilisation des touches tactiles et de la barre de défilement 11
Bruits de l'induction 11
Casseroles appropriées 11
Détection de casserole 12
Réglage de la puissance 12
Réglages de cuisson 13

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance 14
La fonction Boost 14
Finir la cuisson 14
Symbole de détection de casserole 15
Connection de zones de cuisson à induction Bridge 15
Commande du minuteur 16
Fonction de verrouillage (verrouillage enfant) 16
Pause de la cuisson 17
Activation de la fonction de préchauffage automatique 17
Activation de la fonction de Maintien au chaud 18
Activation de la fonction Faire fondre 18
Ouvrez le menu des paramètres 19
Menu des services 19

Entretien

Nettoyage 20

Diagnostic des pannes

Généralités 21
Tableau de dépannage 21

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 24

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 25

FR

Introduction

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

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

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

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

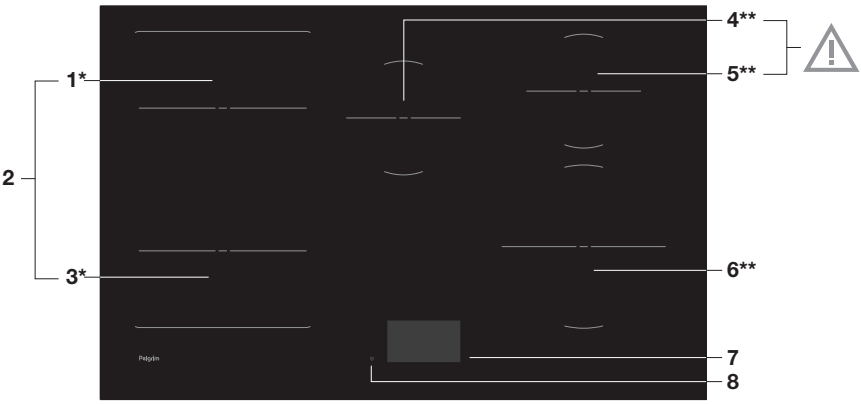
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

Description



1. Zone de cuisson à induction Bridge arrière gauche ovale 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
2. Zone de cuisson à induction Bridge connectée
3. Zone de cuisson à induction Bridge avant gauche ovale 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Zone de cuisson centrale Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
5. Zone de cuisson arrière droite Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (boost)
6. Zone de cuisson avant droite Ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
7. Panneau de commande
8. Touche marche/arrêt

* Ces zones de cuisson sont ensemble sur 1 phase et s'influencent mutuellement (voir « Sécurité / Limiteur de puissance »).

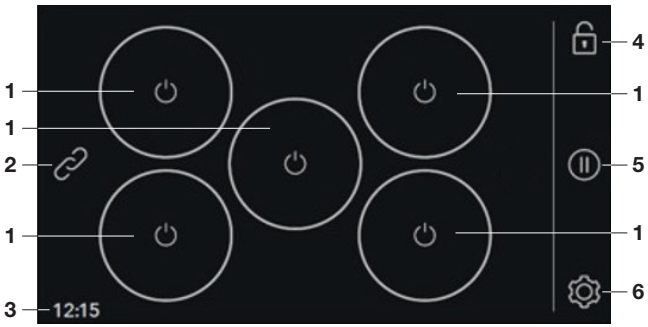
** Ces zones de cuisson sont ensemble sur 1 phase et s'influencent mutuellement (voir « Sécurité / Limiteur de puissance »).

Lorsque l'on cuisine simultanément sur la zone de cuisson centrale et sur la zone de cuisson située à l'arrière droit, la puissance oscille ; la puissance disponible est alternativement offerte sur l'une ou l'autre de ces zones. Ainsi, la zone de cuisson est allumée, mais la puissance passe de l'une à l'autre. L'oscillation permet d'éviter la surcharge d'une phase de la connexion électrique. Dans ce cas, un tic-tac se fait entendre et le comportement de cuisson est variable. Il s'agit d'une caractéristique de la limitation de puissance de cette table de cuisson.

Conseils pour l'utilisation simultanée de toutes les zones de cuisson
Il est préférable d'utiliser les deux zones de cuisson de gauche et la zone de cuisson avant droite pour cuire à haute puissance et porter les aliments ou les liquides à ébullition rapide. La zone de cuisson centrale et la zone de cuisson arrière droite sont idéales pour maintenir les aliments à ébullition ou au chaud.

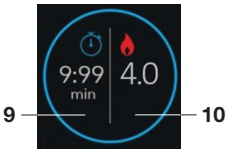
Panneau de commande

Affichage principal

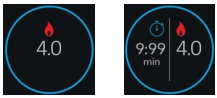
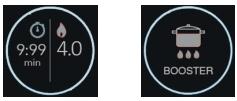


Affichage principal avec les zones de cuisson activées



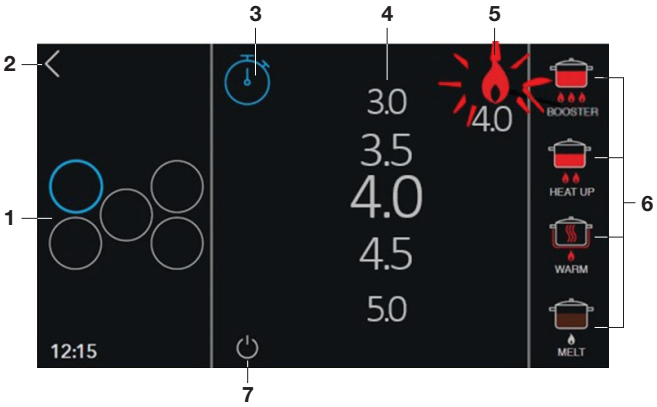


1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Touche « Bridge »
3. Horloge (heure actuelle)
4. Touche de verrouillage
5. Touche Pause
6. Touche de menu
7. Touche d'arrêt lorsque la zone de cuisson est allumée
8. Touche de sélection pour les zones de cuisson à induction Bridge connectées
9. Affichage de la minuterie réglée
10. Affichage du niveau de puissance

Affichage	Description
	La zone de cuisson est éteinte.
	Toutes les zones de cuisson sont éteintes. **Symbole d'avertissement ; message d'erreur.**
	La zone de cuisson est éteinte. Indicateur de chaleur résiduelle. La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson, qui indique quelle zone de cuisson est encore chaude. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur reste visible tant que la zone de cuisson est chaude. Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. **Danger ! Risque de brûlures.**
	La zone de cuisson est allumée ; le niveau de puissance (éventuellement combiné à la minuterie réglée) est affiché.
	La zone de cuisson est allumée ; une fonction spéciale de cuisson automatique est activée.
	Détection de casserole (le symbole gris de la casserole est affiché en alternance avec le niveau de puissance) : il n'y a pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson.
	Aucune alimentation n'est fournie à la zone de cuisson. • La fonction pause est activée. • Température de la zone de cuisson trop élevée ; la protection contre la température est activée.
	Le verrouillage des touches est activé.
	La fonction pause est activée.
	Le menu des paramètres est ouvert.

FR

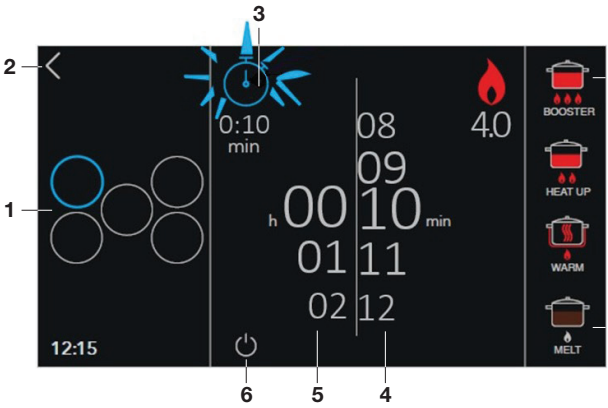
Affichage pour régler le niveau de puissance



1. Touches de sélection des zones de cuisson
   - ▹ La zone de cuisson bleue est active ; la puissance peut être ajustée pour cela.
   - ▹ Touchez une autre zone de cuisson pour commencer à régler le niveau de puissance pour cette zone.
2. La touche « Retour » permet de confirmer le réglage et de revenir à l'affichage principal
3. Touche de minuterie
4. Barre de défilement des niveaux de puissance
5. Niveau de puissance sélectionné
   - ▹ La flamme clignote ; le niveau de puissance 4 est réglé par défaut.
6. Fonctions de cuisson automatiques
7. Touche d'arrêt pour la zone de cuisson bleue sélectionnée

Après avoir réglé le niveau de puissance ou sélectionné une fonction de cuisson automatique, l'affichage principal réapparaît automatiquement au bout de 10 secondes.

Affichage pour le réglage de la minuterie



1. Touches de sélection des zones de cuisson
   - ▹ La zone de cuisson bleue est active ; la minuterie peut être réglée pour cette zone.
   - ▹ Touchez une autre zone de cuisson pour commencer à régler la minuterie.
2. La touche « Retour » permet de confirmer le réglage et de revenir à l'affichage principal
3. Touche de minuterie
   - ▹ La minuterie clignote ; 0:10 est réglé par défaut.
4. Barre de défilement des minutes
5. Barre de défilement des heures
6. Touche d'arrêt pour la zone de cuisson bleue sélectionnée

Après avoir réglé de la minuterie, l'affichage principal réapparaît automatiquement au bout de 10 secondes.

FR

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 table 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 table de cuisson. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures)
1-9	10
P (boost)	10 minutes (après 10 minutes la puissance est automatiquement réduite au niveau 9)
Fonction Maintien au chaud	5
Fonction de fonte	2

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson qui sont sur une seule phase s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est répartie automatiquement. Lorsque la puissance maximale est atteinte, il n'est plus possible de régler une puissance supérieure par zone de cuisson. Il faut d'abord réduire ou éteindre la puissance d'une zone de cuisson pour pouvoir régler une puissance supérieure pour une autre zone de cuisson. Parmi les zones de cuisson raccordées ensemble à 1 phase, une seule zone de cuisson au maximum peut être réglée sur « boost ».

Lorsque l'on cuisine simultanément sur la zone de cuisson centrale et sur la zone de cuisson située à l'arrière droit, la puissance oscille ; la puissance disponible est alternativement offerte sur l'une ou l'autre de ces zones. Ainsi, la zone de cuisson est allumée, mais la puissance passe de l'une à l'autre. L'oscillation permet d'éviter la surcharge d'une phase de la connexion électrique. Dans ce cas, un tic-tac se fait entendre et le comportement de cuisson est variable. Il s'agit d'une caractéristique de la limitation de puissance de cette table de cuisson.

Utilisation des touches tactiles et de la barre de défilement

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur la barre de défilement 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
  - 90 mm pour une zone de cuisson 210x180 mm
    210 mm pour les zones de cuisson Bridge connectées
- 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 la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir réglé la puissance, le symbole gris de la casserole et la puissance s'afficheront alternativement. La zone de cuisson s'éteint après 1 minute.
- Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole gris de la casserole et la puissance apparaîtront alternativement. La zone de cuisson s'éteint si la casserole n'est pas remplacée dans un délai d'une minute. Le symbole de la casserole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se remet en marche au niveau de puissance réglé précédemment.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 17 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (Booster). Réglez le niveau de puissance par défilement.

Fonction Boost
La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes maximum). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.

Attention
Au maximum une des zones de cuisson connectées à 1 phase peut être réglée en mode Boost. La puissance réglable pour les autres zones de cuisson est alors limitée ou la zone de cuisson ne peut pas être réglée.

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 8.5 et 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 6.5 - 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.

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

Utilisez les niveaux 1 - 3.5 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

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 pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - L'affichage principal s'affiche avec les zones de cuisson désactivées.
3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaité jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - L'affichage de réglage du niveau de puissance s'affiche.
   - Par défaut, le niveau de puissance 4 est réglé.
4. Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide de la barre de défilement.
   - La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau réglé.
   - Réglez un niveau de puissance supérieur ou inférieur en sélectionnant la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection et en utilisant la barre de défilement.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou si une fonction est sélectionnée dans les 30 secondes.

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 sur la touche « Booster » pour sélectionner la fonction Boost.
   - Le symbole « Booster » s'affiche.
   - Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

Attention
Parmi les zones de cuisson raccordées ensemble à 1 phase, une seule zone de cuisson au maximum peut être réglée sur « boost ».

Finir la cuisson

1. Appuyez sur la touche d'arrêt d'une zone de cuisson activée pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez complètement la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/ arrêt pendant environ 1 seconde, jusqu'à ce que vous entendiez un double bip.



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



Si tous les zons de cuison sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 1 minute.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole gris de la casserole et la puissance s'afficheront alternativement ;

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

Connection de zones de cuisson à induction Bridge

Les zones d'induction Bridge peuvent être couplées. Cela crée une grande zone de cuisson pouvant être utilisée, par exemple, pour une plaque à griller ou un grand plat à poisson à la même puissance. Le récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour couvrir le centre des zones de cuisson avant et arrière.

Connection de zones de cuisson à induction Bridge

La table de cuisson est allumée.

1. Placez une casserole au centre de zones de cuisson à induction Bridge.
2. Appuyez sur la touche « Bridge ».
   - ▹ Les zones de cuisson sont connectées ; une grande zone de cuisson s'affiche à l'affichage.
3. Réglez le niveau de puissance souhaité pour le zone de cuisson à induction Bridge connectée à l'aide de la barre de défilement.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement au niveau réglé.
   - ▹ Réglez un niveau de puissance supérieur ou inférieur en sélectionnant la zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection et en utilisant la barre de défilement.

Déconnection de zones de cuisson à induction Bridge

1. Appuyez sur la touche « Bridge ».
   - ▹ Les zones de cuisson ne sont plus connectées ; L'affichage affiche à nouveau deux zones de cuisson distinctes.

Commande du minuteur

Le minuteur est relié à une zone de cuisson active. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé. Un minuteur de cuisson peut être réglé pour chaque zone de cuisson active.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez la puissance.
2. Appuyez sur la touche de minuterie.
   - ▹ L'affichage du réglage de la minuterie apparaît.
   - ▹ Une durée d'alarme de 10 minutes est définie par défaut.
3. Utilisez la barre de défilement pour régler l'heure souhaitée (jusqu'à 9 heures et 59 minutes).
   - ▹ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois le temps réglé écoulé.
   - ▹ L'alarme retentira pendant 1 minute une fois le temps réglé écoulé.
4. Touchez n'importe où sur l'affichage principal pour désactiver l'alarme.



Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis sur la touche minuterie pour modifier la durée réglée à l'aide de la barre de défilement.



Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez deux fois sur le bouton de la minuterie pour éteindre la minuterie prématurément.

Fonction de verrouillage (verrouillage enfant)

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

La table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - ▹ Le symbole de verrouillage devient bleu; la fonction de verrouillage est activée.
   - ▹ Seules la touche marche/arrêt et la touche de verrouillage sont actives. Si vous touchez maintenant une autre touche, un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage clignote pendant 3 secondes.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un double bip.
   - ▹ La fonction de verrouillage est désactivée.



Si la table de cuisson est éteinte lorsque la fonction de verrouillage est activée, elle reste en mémoire. Le symbole de verrouillage est bleu lorsque vous rallumez la table de cuisson. Appuyez d'abord sur le bouton de verrouillage pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un double bip. Vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Pause de la cuisson

Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson. Cette fonction arrête temporairement l'activité de cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs sont également mis en pause. La table de cuisson s'éteindra si la fonction pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche pause pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
   - ▹ Le symbole de pause devient bleu.
   - ▹ Tous les éléments de l'affichage principal sont affichés en gris ; la table de cuisson est maintenant en mode pause.
   - ▹ Seules la touche marche/arrêt et la touche pause sont actives. Si vous touchez maintenant une autre touche, un signal sonore retentit et le symbole de la pause clignote pendant 3 secondes.
2. Appuyez à nouveau sur la touche pause pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip, pour désactiver la fonction pause.
   - ▹ Le processus de cuisson et les minuteries redémarrent.

Activation de 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 8.5.

Niveau de puissance	**Temps de préchauffage (secondes)**
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Niveau de puissance	**Temps de préchauffage (secondes)**
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche « Heat up ».
   - ▹ Le symbole « Heat up » apparaît sur l'affichage avec le niveau de puissance 4.
3. Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide de la barre de défilement.
   - ▹ Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, vous entendiez un bip et la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné.

Appuyez à nouveau sur la touche « Chauffer » pour arrêter prématurément la fonction de préchauffage automatique.

La fonction de préchauffage automatique s'arrête également:
- si un niveau de puissance est sélectionné pour lequel le temps de préchauffage est déjà expiré.
- si vous sélectionnez une autre fonction de cuisson automatique pour la zone de cuisson concernée.

Activation de la fonction de Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour maintenir des aliments au chaud immédiatement après leur cuisson (à 60 °C environ). Il est également possible de réchauffer des aliments avec cette fonction (jusqu'à environ 60 °C).
- Cela évitera que les liquides débordent et que des aliments brûlent dans le fond de la casserole.
- La durée maximale du « Maintien au chaud » est de 5 heures.

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche « Warm ».
   ▹ Le symbole « Warm » s'affiche ; la fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.
3. Pour arrêter la fonction de Maintien au chaud, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche « Warm ».
   ▹ La puissance « 1 » apparaît à l'écran.

La fonction de maintien au chaud s'arrête également si vous sélectionnez une autre fonctions de cuisson automatique pour la zone de cuisson respective.

Activation de la fonction Faire fondre

Utilisez cette fonction pour faire fondre (à environ 40 °C).
- La durée maximale de fusion est de 2 heures.

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche « Melt ».
   ▹ Le symbole « Warm » s'affiche ; la fonction Faire fondre est sélectionnée.
3. Pour arrêter la fonction Faire fondre, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche « Warm ».
   ▹ La puissance « 1 » apparaît à l'écran.

La fonction Faire fondre s'arrête également si vous sélectionnez une autre fonctions de cuisson automatique pour la zone de cuisson respective.

Ouvrez le menu des paramètres

Dans le menu des paramètres, vous pouvez régler les éléments suivants :

- Power: la limitation de puissance.
  - ▹ L'appareil est déjà réglé sur la puissance la plus élevée : 7200 W. Avec ce réglage, vous pouvez utiliser la table de cuisson de manière optimale.



La limitation de la puissance et le raccordement ne doivent être modifiés que par un installateur agréé et qualifié.

- Display: la luminosité de l'affichage.
- Volume: le volume du signal audio.
- TimeDate: heure et date.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche menu.
   - ▹ Le menu des paramètres s'ouvre.
3. Sélectionnez le paramètre que vous souhaitez ajuster et utilisez la barre de défilement pour modifier le paramètre.
4. Pour enregistrer le paramètre, appuyez sur la touche « Retour ».

Menu des services



Le menu de service ne peut être ouvert que par un installateur reconnu et qualifié. Lisez attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

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



Ne jamais utiliser

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

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la table 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 table 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 table de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table 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 table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Il y a un bruit de tapotement et le comportement de cuisson est variable (le contenu de la casserole bout, arrête l'ébullition, revient à l'ébullition, etc.).	Ceci est dû à l'oscillation de la puissance (commutation de la puissance entre les zones de cuisson).	Fonctionnement normal. Voir aussi « Sécurité / Limiteur de puissance »
Vous avez allumé une zone de cuisson mais l'affichage affiche alternativement une casserole et la puissance.	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.	

Symptôme	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Fonctionnement normal.
La table 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 table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.
Les touches ne répondent pas.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
L'appareil s'éteint complètement et un symbole d'avertissement s'affiche.	Il y a quelque chose sur le panneau de commande (bouilli sur un liquide ou un torchon par exemple).	Nettoyez le panneau de commande.

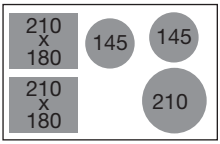
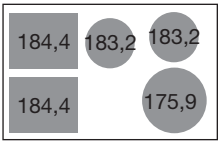
Codes d'erreur d'appareil

Code	Description	Cause possible	Solution
F/0	Avertissement concernant le logiciel de sécurité.	Résultat anormal du contrôle automatique du logiciel de sécurité. Toutes les éléments chauffants s'éteignent.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Avertissement du capteur de température de l'appareil de chauffage.	Le capteur de température du chauffage a détecté une température anormale.La ou les zones associées sont désactivées.	Laissez l'appareil refroidir. Si cela ne résout pas le problème, réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F/5	Erreur de communication.	Erreur interne.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
F6	Perte de tension secteur.	Fonctionnement anormal de la tension secteur détecté. La ou les zones associées sont désactivées.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.

Code	Description	Cause possible	Solution
Fc	Commande tactile Erreur NTC, tous les éléments chauffants s'éteignent.	Poêle chaude trop proche du contrôle, trop peu de refroidissement.	Retirez la casserole et laissez refroidir l'appareil. Vérifier l'aération et la ventilation.
FC	Avertissement concernant le sécurité des touches.	Résultat anormal de la vérification automatique du logiciel de sécurité.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
FE - Ft	La commande tactile a une température trop élevée.	Le capteur de température des touches a détecté une température anormale. Toutes les zones sont désactivées	Laissez l'appareil refroidir. Si cela ne résout pas le problème, réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
FH	Avertissement de vérification de la mémoire.	Résultat anormal de la vérification automatique de la mémoire. Toutes les zones sont désactivées.	Réinitialisez l'appareil (débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant un moment). Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service après-vente.
FJ	Tension d'alimentation trop élevée ou trop basse.	Tension secteur hors limite détectée. La ou les zones associées sont désactivées.	Vérifiez la connexion.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**IK9084R___**
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	
Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg ($_{table\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	182,2

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 10
Kochzeitbegrenzung 10
Leistungsbegrenzer 10

Vor der ersten Verwendung

Verwendung der Touch-Tasten und der Bildlaufleiste 11
Induktionsgeräusche 11
Geeignetes Kochgeschirr 11
Kochgeschirrerkennung 12
Leistungsstufen einstellen 12
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe 13

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe 14
Boost-Funktion 14
Kochvorgang beenden 14
Kochgeschirrerkennungssymbol 15
Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden 15
Timer-Steuerung 16
Sperrfunktion (Kindersicherung) 16
Pausenfunktion 17
Ankochautomatik einschalten 17
Warmhaltefunktion einschalten 18
Schmelzfunktion einschalten 18
Das Einstellungsmenü 19
Das Servicemenü 19

Pflege

Reinigung 20

Fehlerbehebung

Allgemeines 21
Störungstabelle 21

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 24

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 25

DE

Einführung

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

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

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

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

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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Bridge-Induktionszone hinten links oval 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (Boost)
2. Gekoppelte Bridge-Induktionszone
3. Bridge-Induktionszone vorne links oval 210 x 180 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (boost)
4. Mittlere Kochzone Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (Boost)
5. Kochzone hinten rechts Ø 145 mm / 1,2 kW - 1,8 kW (Boost)
6. Kochzone vorne rechts Ø 210 mm / 2,2 kW - 3,6 kW (Boost)
7. Bedienleiste
8. Ein-/Aus-Taste

* Diese Kochzonen befinden sich zusammen auf einer Phase und beeinflussen sich gegenseitig (siehe „Sicherheit/Leistungsbegrenzer“).

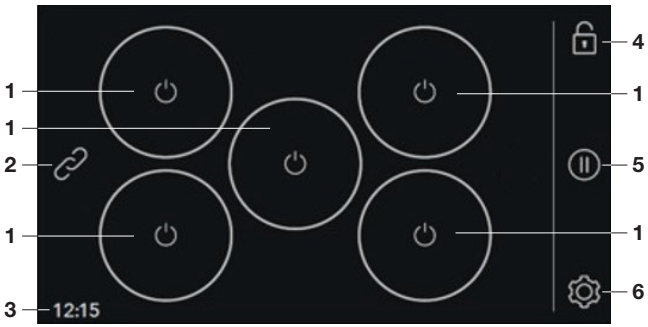
** Diese Kochzonen befinden sich zusammen auf einer Phase und beeinflussen sich gegenseitig (siehe „Sicherheit/Leistungsbegrenzer“).

Beim gleichzeitigen Kochen auf der mittleren Kochzone und der hinteren rechten Kochzone schaltet sich die Leistung aus und ab; Die verfügbare Leistung wird abwechselnd einer dieser Zonen angeboten. Die Kochzone ist also eingeschaltet, der Leistung schaltet sich jedoch ein und aus. Durch das Pendeln wird eine Überlastung einer Phase des Stromanschlusses verhindert. Es ist ein Klopfgeräusch zu hören und das Kochverhalten variiert. Dies ist ein Merkmal der Leistungsbegrenzung dieses Kochfelds.

Hinweise zur gleichzeitigen Nutzung aller Kochzonen
Um mit hoher Leistung zu kochen und Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen, nutzen Sie am besten die beiden linken Kochzonen und die vordere rechte Kochzone. Die Kochzone in der Mitte und die Kochzone hinten rechts eignen sich am besten zum Kochen bzw. Warmhalten von Gerichten.

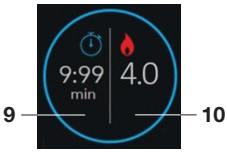
Bedienleiste

Haupt-Display

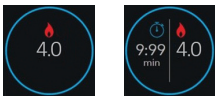
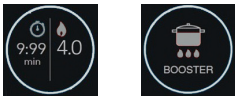


Haupt-Display mit aktivierten Kochzonen

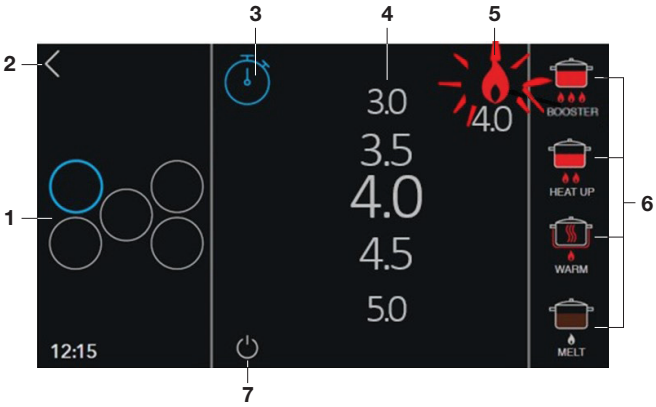




1. Auswahltaste für die Kochzone
2. Bridge-Taste
3. Uhr (aktuelle Uhrzeit)
4. Sperrtaste
5. Pause-Taste
6. Menü-Taste
7. Aus-Taste bij een ingeschakelde kookzone
8. Auswahltaste für gekoppelte Bridge-Induktionskochzonen
9. Anzeige des eingestellten Timers
10. Anzeige der Leistungsstufe

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Alle Kochzone ist ausgeschaltet. **Warnsymbol; Fehler.**
	Die Kochzonen sind ausgeschaltet. Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzone noch warm ist. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige sichtbar, solange die Kochzone heiß ist. Berühren Sie die Kochzonen nicht, wenn diese Anzeige leuchtet. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
	Die Kochzone ist eingeschaltet; die Leistungsstufe (eventuell in Verbindung mit dem eingestellten Timer) wird angezeigt.
	Die Kochzone ist eingeschaltet; eine spezielle automatische Kochfunktion ist aktiviert.
	Kochgeschirrerkennung (das graue Pfannensymbol wird abwechselnd mit der Leistungsstufe angezeigt): Es befindet sich keine (geeignete) Pfanne auf der Kochzone.
	Die Kochzone wird nicht mit Strom versorgt. • Die Pausenfunktion ist eingeschaltet. • Kochzonentemperatur zu hoch; der Temperaturschutz ist eingeschaltet.
	Die Sperrfunction ist eingeschaltet.
	Die Pausenfunktion ist eingeschaltet.
	Das Einstellungsmenü ist geöffnet.

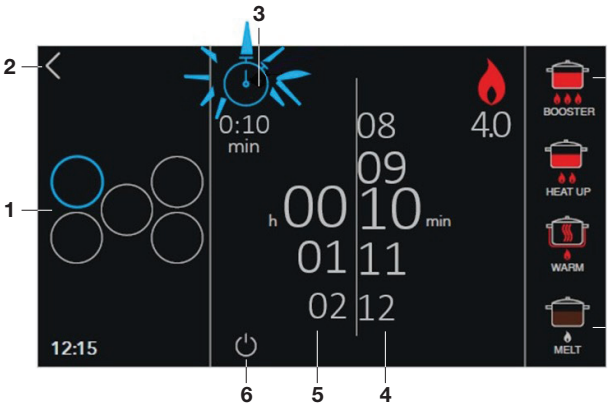
Display zur Einstellung der Leistungsstufe



1. Tasten zur Auswahl der Kochzone
   - ▹ Die blaue Kochzone ist aktiv; für sie kann die Leistungsstufe eingestellt werden.
   - ▹ Berühren Sie eine andere Kochzone, um die Einstellung der Leistungsstufe für diese zu beginnen.
2. Zurück-Taste, um die Einstellung zu bestätigen und zur Hauptanzeige zurückzukehren
3. Timer-Taste
4. Bildlaufleiste mit Leistungsstufen
5. Die gewählte Leistungsstufe
   - ▹ Die Flamme blinkt; die Leistungsstufe 4 ist standardmäßig eingestellt.
6. Automatische Kochfunktionen
7. Ausschalttaste für die gewählte blaue Kochzone

Nach dem Einstellen der Leistungsstufe oder der Auswahl einer automatischen Kochfunktion erscheint das Haupt-Display automatisch nach 10 Sekunden wieder.

Display zum Einstellen des Timers



1. Tasten zur Auswahl der Kochzone
   - ▹ Die blaue Kochzone ist aktiv; für sie kann der Timer eingestellt werden.
   - ▹ Berühren Sie eine andere Zone, um die Einstellung des Timers für diese Zone zu starten
2. Zurück-Taste, um die Einstellung zu bestätigen und zur Hauptanzeige zurückzukehren
3. Timer-Taste
   - ▹ Der Timer blinkt; standardmäßig ist 0:10 eingestellt.
4. Bildlaufleiste mit Minuten
5. Bildlaufleiste mit Stunden
6. Ausschalttaste für die gewählte blaue Kochzone

Nach dem Einstellen des Timers erscheint das Haupt-Display automatisch nach 10 Sekunden.

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)**
1-9	10
P (Boost)	10 Minuten (nach 10 Minuten wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert)
Warmhaltefunktion	5
Schmeltzfunktion	2

Leistungsbegrenzer

Kochzonen, die auf 1 Phase laufen, beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die maximale Leistung erreicht ist, ist es nicht mehr möglich, eine höhere Leistungsstufe pro Kochzone einzustellen. Sie müssen zuerst eine Kochzone in der Leistung reduzieren oder ausschalten, um eine höhere Leistungsstufe für eine andere Kochzone einzustellen. Von den Kochzonen, die auf 1 Phase zusammengeschaltet sind, kann maximal eine auf Boost eingestellt werden.

Beim gleichzeitigen Kochen auf der mittleren Kochzone und der hinteren rechten Kochzone schaltet sich die Leistung aus und ab; Die verfügbare Leistung wird abwechselnd einer dieser Zonen angeboten. Die Kochzone ist also eingeschaltet, der Leistung schaltet sich jedoch ein und aus. Durch das Pendeln wird eine Überlastung einer Phase des Stromanschlusses verhindert. Es ist ein Klopfgeräusch zu hören und das Kochverhalten variiert. Dies ist ein Merkmal der Leistungsbegrenzung dieses Kochfelds.

Verwendung der Touch-Tasten und der Bildlaufleiste

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Bildlaufleiste 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
  - 90 mm betragen bei einer Zone 210x180 mm
  - 210 mm betragen für verbundene Bridge Kochzonen
- 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 nach dem Einstellen der Leistung keine (eisenhaltige) Pfanne erkennt, werden abwechselnd das graue Pfannensymbol und die Leistung angezeigt. Die Kochzone schaltet nach 1 Minute ab.
- Wenn Sie während des Kochens einen Topf von der Kochzone nehmen, erscheinen abwechselnd das graue Pfannensymbol und die Leistung. Die Kochzone schaltet sich aus, wenn der Topf nicht innerhalb von 1 Minute ausgetauscht wird. Das Pfannensymbol verschwindet, wenn Sie die Pfanne zurückstellen. Die Kochzone schaltet sich wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 17 Leistungsstufen und eine Boost-Stufe (Booster). Stellen Sie die Leistungsstufe durch Scrollen ein.

Boost-Funktion
Mit der Boost-Funktion können Sie kurzzeitig (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Achtung
Von den Kochzonen, die auf einer Phase zusammengeschaltet sind, kann maximal eine auf Boost gestellt werden. Bei den anderen Kochzonen ist die einstellbare Leistung dann begrenzt oder die Kochzone kann nicht eingestellt werden.

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

Stufen 6.5 - 8:
- dicke Pfannkuchen backen und French Toast zubereiten
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- panierten Fisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- Pasta

Stufe 4 - 6:
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

Stufe 1 - 3.5:
- 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

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 etwa 1 Sekunde lang auf die Ein-/Austaste, bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Das Haupt-Display erscheint mit ausgeschalteten Kochzonen.
3. Drücken Sie auf die Auswahltaste der gewünschten Kochzone bis Sie einen Signalton hören.
   - ▹ Das Display zur Einstellung der Leistungsstufe erscheint.
   - ▹ Standardmäßig ist die Leistungsstufe 4 eingestellt.
4. Stellen Sie mit der Bildlaufleiste die gewünschte Leistungsstufe ein.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe ein, indem Sie die Kochzone mit der Auswahltaste auswählen und die Bildlaufleiste verwenden.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

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 Taste „Booster“, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
   - ▹ Auf dem Display wird das Symbol „Booster“ angezeigt.
   - ▹ Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit, hören Sie einen Signalton und wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Achtung
Von den Kochzonen, die auf 1 Phase zusammengeschaltet sind, kann maximal eine auf Boost eingestellt werden.

Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie die Ausschalttaste einer eingeschalteten Kochzone, um die Kochzone auszuschalten.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld vollständig aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 1 Sekunde lang drücken, bis Sie einen doppelten Piepton hören.

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

Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 1 Minute automatisch ausgeschaltet.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn abwechselnd das graue Pfannensymbol und die Leistung angezeigt wird:
- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  - ▹ Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Bei ‘Bridge’ Kochzonen besteht die Möglichkeit, zwei Zonen miteinander zu verbinden. Es entsteht eine große Zone, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne bei gleichmäßiger Leistung verwendet werden kann. Der verwendete Topf muss groß genug sein, um die Mittelpunkte von vorderer und hinterer Kochzone abzudecken.

‘Bridge’ Inductionszonen miteinander verbinden
Das Kochfeld ist eingeschaltet.
1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte der zwei ‘Bridge’ Inductionszonen.
2. Berühren Sie die Bridge-Taste.
   - ▹ Die Kochzonen sind miteinander verbunden; Im Display wird eine große Kochzone angezeigt.
3. Stellen Sie mit der Bildlaufleiste die gewünschte Leistung für die beiden verbunden ‘Bridge’ Inductionszonen ein.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistungsstufe ein, indem Sie die Kochzone mit der Auswahltaste auswählen und die Bildlaufleiste verwenden.

‘Bridge’ Inductionszonen trennen
1. Berühren Sie die Bridge-Taste.
   - ▹ Die Kochzonen sind nicht mehr miteinander verbunden; Das Display zeigt wieder zwei getrennte Kochzonen.

Timer-Steuerung

Der Timer ist mit der aktiven Kochzone gekoppelt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Abschalttimer eingestellt werden.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und stellen Sie die Leistung ein.
2. Tippen Sie auf die Timer-Taste.
   - ▹ Das Display für die Timer-Einstellung erscheint.
   - ▹ Standardmäßig ist eine Zeit von 10 Minuten eingestellt.
3. Stellen Sie mit der Bildlaufleiste die gewünschte Zeit ein (bis zu 9 Stunden und 59 Minuten).
   - ▹ Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die ausgewählte Kochzone automatisch ab.
   - ▹ Der Alarm ertönt 1 Minute lang, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
4. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Hauptdisplay, um den Alarm auszuschalten.

Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone und dann die Timer-Taste, um die eingestellte Zeit mithilfe der Bildlaufleiste zu ändern.

Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone und anschließend zweimal die Timer-Taste, um den Timer vorzeitig auszuschalten.

Sperrfunktion (Kindersicherung)

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

Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Halten Sie die Sperrtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ Das Sperr-Symbol wird blau; die Sperrfunktion ist aktiviert.
   - ▹ Ein/Aus-Taste und die Sperrtaste sind aktiv. Wenn Sie nun eine andere Taste berühren, ertönt ein akustisches Signal und das Sperr-Symbol blinkt 3 Sekunden lang.
2. Halten Sie die Sperrtaste erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein doppelten Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

Wenn das Kochfeld bei aktivierter Sperrfunktion ausgeschaltet ist, bleibt es gespeichert. Wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten, ist das Schloss-Symbol blau. Drücken Sie zunächst die Sperrtaste für ca. 3 Sekunden, bis Sie einen doppelten Piepton hören. Jetzt können Sie das Kochfeld wieder benutzen.

Pausenfunktion

Sie können den Kochvorgang unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten. Diese Funktion stoppt den Kochvorgang vorübergehend (max. 10 Minuten); Timer werden ebenfalls angehalten. Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten ausgeschaltet wird.

1. Halten Sie die Pause-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   - ▹ Das Pausensymbol wird blau.
   - ▹ Alle Elemente in der Hauptanzeige werden grau dargestellt; das Kochfeld befindet sich jetzt im Pausenmodus.
   - ▹ Nur die Ein/Aus-Taste und die Pausentaste sind aktiv. Wenn Sie nun eine andere Taste berühren, ertönt ein Piepton und das Pausensymbol blinkt 3 Sekunden lang.
2. Halten Sie die Pause-Taste erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein doppelten Tonsignal wiedergegeben wird, um die Pausenfunktion zu deaktivieren.
   - ▹ Der Garvorgang und die Timer werden neu gestartet.

Ankochautomatik einschalten

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 8.5 verfügbar.

Leistungsstufe	**Ankochzeit (Sekunden)**
1.0	40
1.5	60
2.0	70
2.5	100
3.0	120
3.5	150
4.0	180
4.5	220

Leistungsstufe	**Ankochzeit (Sekunden)**
5.0	260
5.5	300
6.0	430
6.5	400
7.0	120
7.5	150
8.0	195
8.5	220

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Tippen Sie auf die Taste „Heat up“.
   - ▹ Im Display erscheint das Symbol „Heat up“ mit Leistungsstufe 4.
3. Stellen Sie mit der Bildlaufleiste die gewünschte Leistungsstufe ein.
   - ▹ Nach dem Ende der Ankochzeit hören Sie einen Signalton und wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Berühren Sie die Taste „Heat up“ erneut, um die Ankochautomatik vorzeitig zu beenden.

Die Ankochautomatik stoppt auch:
- wenn eine Leistungsstufe gewählt ist, bei der die Aufheizzeit bereits abgelaufen ist.
- wenn für die betreffende Kochzone eine andere automatische Kochfunktion gewählt wird.

Warmhaltefunktion einschalten

Verwenden Sie diese Funktion zum Warmhalten von Speisen direkt nach dem Garen (bei ca. 60 °C). Auch das Erhitzen von Speisen ist mit dieser Funktion möglich (bis ca. 60 °C).
- So wird verhindert, dass Flüssigkeiten überkochen oder Gargut am Boden des Kochgeschirrs anbrennt.
- Die maximale Warmhaltedauer beträgt 5 Stunden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Taste „Warm“.
   - ▹ Auf dem Display wird das Symbol „Warm“ angezeigt.
   - ▹ Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.
3. Stoppen Sie die Warmhaltefunktion, indem Sie die Kochzone auswählen und die Taste „Warm“ berühren.
   - ▹ Stufe „1“ erscheint auf den Display.

Die Warmhaltefunktion stoppt auch, wenn Sie eine andere automatische Kochfunktion auswählen für die jeweilige Kochzone.

Schmelzfunktion einschalten

Nutzen Sie diese Funktion zum Schmelzen (bei ca. 40 °C).
- Die maximale Schmelzdauer beträgt 2 Stunden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Taste „Melt“.
   - ▹ Auf dem Display wird das Symbol „Melt“ angezeigt.
   - ▹ Die Schmelzfunktion ist nun aktiviert.
3. Stoppen Sie die Schmelzfunktion, indem Sie die Kochzone auswählen und die Taste „Melt“ berühren.
   - ▹ Stufe „1“ erscheint auf den Display.

Die Schmelzfunktion stoppt auch, wenn Sie eine andere automatische Kochfunktion auswählen für die jeweilige Kochzone.

Das Einstellungsmenü

Im Einstellungsmenü können Sie Folgendes anpassen:

- Power: die Leistungsbegrenzung.
  - ▹ Das Gerät ist bereits auf die höchste Leistung eingestellt: 7200 W. Mit dieser Einstellung können Sie das Kochfeld optimal nutzen.



Die Leistungsbegrenzung und der Anschluss dürfen nur von einem anerkannten und qualifizierten Installateur geändert werden.

- Display: die Helligkeit des Displays.
- Volume: die Lautstärke des Audiosignals.
- TimeDate: Uhrzeit und Datum.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Menütaste.
   - ▹ Das Einstellungsmenü öffnet sich.
3. Wählen Sie die Einstellung aus, die Sie anpassen möchten, und verwenden Sie die Bildlaufleiste, um die Einstellung zu ändern.
4. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie die Zurück-Taste.

Das Servicemenü



Das Servicemenü darf nur von einem anerkannten und qualifizierten Installateur geöffnet werden. Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und Installationsanweisungen sorgfältig durch.

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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



Auf keinen Fall verwenden

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

Allgemeines

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

Störungstabelle

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

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des neue 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.
Es ertönt ein Klopfgeräusch und das Kochverhalten ist variabel (der Inhalt des Topfes kocht, geht vom Kochen ab, kommt wieder zum Kochen usw.).	Dies liegt an der Leistungsumschaltung (Umschaltung der Leistung zwischen den Kochzonen).	Das ist normal. Siehe auch „Sicherheit / Leistungsbegrenzer“
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt abwechselnd einen Topf und die Leistung an.	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.

DE

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
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 Tasten reagieren nicht.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion.
Das Gerät schaltet vollständig ab und ein Warnsymbol wird angezeigt.	Es liegt etwas auf dem Bedienfeld (z. B. überkochte Flüssigkeit oder ein Tuch).	Reinigen Sie das Bedienfeld.

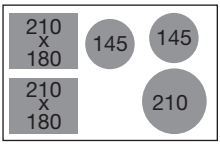
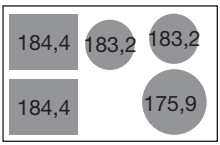
Gerätefehlercodes

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
F/0	Sicherheitssoftware-Warnung.	Abnormales Ergebnis der automatischen Prüfung der Sicherheitssoftware. Alle Heizelemente schalten ab.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F1 - F2 - F3 - F4 - F7 - F8	Warnung des Heizungs-Temperatursensors.	Der Temperatursensor des Heizgeräts hat eine abnormale Temperatur festgestellt. Die entsprechende(n) Heizelemente(n) wird (werden) ausgeschaltet.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F5	Kommunikations-fehler.	Interner Fehler.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F6	Verlust der Netzspannung.	Anormaler Netzspannungsbetrieb erkannt. Die entsprechende(n) Heizelemente(n) wird (werden) ausgeschaltet.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F/c	Touch Tasten NTC Fehler, alle Heizelemente schalten ab.	Heiße Pfanne zu nah an das Bedienfeld, zu wenig Kühlung.	Entfernen Sie die Pfanne und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie die Be- und Entlüftung.

Code	Beschreibung	Ursache	Lösung
FC	Warnung, Sicherheit der Tasten.	Ungewöhnliches Ergebnis der automatischen Überprüfung der Sicherheitssoftware.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FE - Ft	Die Temperatur der Touch-Steuerung ist zu hoch.	Der Temperatursensor der Tasten hat eine abnormale Temperatur festgestellt. Alle Heizelemente schalten ab.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FH	Warnung zur Speicherüberprüfung.	Ungewöhnliches Ergebnis der automatischen Speicherüberprüfung. Alle Zonen sind deaktiviert.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FJ	Versorgungs-spannung zu hoch oder zu niedrig.	Es wurde festgestellt, dass die Netzspannung außerhalb des Grenzwerts liegt. Die entsprechende(n) Heizelemente(n) wird (werden) ausgeschaltet.	Machen Sie einen Gerät-Reset (trennen Sie das Gerät für eine Weile von der Stromversorgung). Wenn dies das Problem nicht löst, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**IK9084R___**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	5
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	182,2

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.



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

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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

913328

Pelgrim

913328 / VER 2 / 24-04-2025